

**PENGUNAAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI**

**KUE DENGAN TEMA *CIRCUS***

**PROPOSAL TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III  
Program Studi Manajemen Patiseri



Oleh :

**NIKITA VIRGINIA VALENTINE CHANDRA**

**NIM : 201822904**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR  
**PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA  
*CIRCUS***

NAMA : NIKITA VIRGINIA VALENTINE CHANDRA  
NIM : 201822904  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI


Pembimbing I,



**Erfin Roesfian, S.Sos., M.HUM**

NIP: 195903231982031003

Pembimbing II,



U/ Nikita  
26/06/2021

**Made Citra Yuniastuti, SE., M.M**

NIP: 198206032009022005

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 : Nikita Virginia Valentine Chandra

Tempat/Tanggal Lahir : Nipah Panjang, 29 November 2000

NIM : 201822904

Program Studi : Manajemen Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

**“PENGUNAAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA  
*CIRCUS*”**

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 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 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,



**Nikita Virginia Valentine  
Chandra**

NIM : 201822904

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat, rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini yang berjudul “**PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN TEMA *CIRCUS*”** dengan baik. Proposal ini ditujukan sebagai syarat untuk mengikuti seminar usulan penelitian dan salah satu langkah dalam penyusunan tugas akhir untuk menyelesaikan studi pada jejang Diploma II Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam proses penyelesaian Proposal Tugas Akhir ini, penulis mendapat banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L, Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Erfan Roesfian, S.Sos., M.Hum. dan Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM yang telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.

5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Keluarga yang mendukung dan menyemangati penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan proposal tugas akhir ini.
7. Teman-teman MPI 6B yang selalu berjuang bersama selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Adinda, Emilia, Wuri, Maura, Brigitta, William, dan Cia yang telah memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Odelia, Didi, Sisil, Marchellin, dan Fera yang telah menyemangati dan menghibur penulis selama penulisan proposal tugas akhir ini.
10. Serta kepada pihak terkait lainnya yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian proposal tugas akhir ini.

Penulis berharap agar hasil dari penulisan proposal tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan kata dalam penulisan proposal ini dan penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan proposal tugas akhir ini. Penulis juga mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca. Akhir kata, semoga proposal tugas akhir ini dapat memberikan manfaat khususnya untuk penulis sendiri dan umumnya untuk semua pembaca.

Jambi, 22 Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk.....	3
C. Tinjauan Produk.....	4
1. Tema Produk .....	4
2. Jenis Produk .....	8
3. Target Produk.....	8
4. Desain Produk .....	9
5. <i>Standard Recipe</i> .....	14
6. Kebutuhan Alat .....	33
7. <i>Purchase Order</i> .....	40
8. <i>Recipe Costing</i> .....	43
9. <i>Selling Price</i> .....	45
<b>BAB II</b> .....	<b>47</b>
<b>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>47</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
1. <i>Working Plan</i> .....	47
2. <i>Time Table</i> .....	49
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	49
C. Kendala atau Hambatan saat Kegiatan Latihan .....	68
<b>BAB III</b> .....	<b>70</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>70</b>
A. Persiapan .....	70

B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	70
C. Evaluasi.....	74
<b>BAB IV</b> .....	<b>76</b>
<b>SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>76</b>
A. Simpulan.....	76
B. Saran.....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>78</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1.1</b> .....	15
<i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i> .....	15
<b>TABEL 1.2</b> .....	16
<i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE TEMA <i>CIRCUS</i> .....	16
<b>TABEL 1.3</b> .....	33
DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG .....	33
<b>TABEL 1.4</b> .....	40
DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>DUMMY</i> .....	40
<b>TABEL 1.5</b> .....	42
DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> .....	42
<b>TABEL 1.6</b> .....	43
<i>RECIPE COSTING</i> KEBUTUHAN DEKORASI .....	43
<b>TABEL 1.7</b> .....	44
<i>RECIPE COSTING</i> DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> .....	44
<b>TABEL 1.8</b> .....	45
<i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>DUMMY</i> .....	45
<b>TABEL 1.9</b> .....	46
<i>SELLING PRICE</i> DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> .....	46
<b>TABEL 2.1</b> .....	47
<i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	47
<b>TABEL 2.2</b> .....	49
<i>TIME TABLE</i> .....	49
<b>TABEL 2.3</b> .....	50
PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	50
<b>TABEL 3.1</b> .....	72
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	72



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1.1</b> .....	5
POSTER FILM <i>THE GREATEST SHOWMAN</i> DAN <i>DUMBO</i> .....	5
<b>GAMBAR 1.2</b> .....	6
TENDA <i>CIRCUS</i> .....	6
<b>GAMBAR 1.3</b> .....	6
ALAT MUSIK SIRKUS .....	6
<b>GAMBAR 1.4</b> .....	7
BALOK ALAS .....	7
<b>GAMBAR 1.5</b> .....	7
SEORANG <i>RING MASTER</i> .....	7
<b>GAMBAR 1.6</b> .....	9
SKETSA PRODUK .....	9
<b>GAMBAR 3.1</b> .....	71
DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAAN PRESENTASI <i>SLIDESHOW</i> DAN PEMUTARAN VIDEO .....	71

## DAFTAR PUSTAKA

LoCicero, J. 2007. *Cake Decorating for Dummies*. Canada : Wiley Publishing, Inc.

Hoh, L. G. 1998. *Circus*. Tersedia: <https://www.britannica.com/art/circus-theatrical-entertainment> (diakses 8 Maret 2021)

Lior. 2012. *History of cakes: The history of the Birthday Cake*. Tersedia: <http://www.saywhydoi.com/history-of-cakes-the-history-of-the-birthday-cake/> (diakses 9 Maret 2021)

Unknown. (2017). *History of Cakes*. Tersedia: <https://whatscookingamerica.net/History/CakeHistory.htm> (diakses 9 Maret 2021)