

# **DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

**REYGHITA AMELIA PUTRI PRASTOWO**

Nomor Induk : 201822905

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**"DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT"**

NAMA : REYGHITA AMELIA PUTRI PRASTOWO  
NIM : 201822905  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.**  
NIP: 198604052011012008

Pembimbing II,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd**  
NIP: 198207072011011005

Bandung, 6 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 Band

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : REYGHITA AMELIA PUTRI PRASTOWO  
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/ 14 JANUARI 2000  
NIM : 201822905  
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT**  
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, 21 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



REYGHITA AMELIA PUTRI PRASTOWO

201822905

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan berkat- Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir *food presentation* yang berjudul "DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT"

Tugas akhir ini dapat terselesaikan tidak lepas dari banyaknya dukungan dan bantuan yang penulis dapatkan dari berbagai pihak. Maka dari, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku 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 NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Badung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan bimbingan.
6. Bapak Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan bimbingan.
7. Kedua orang tua penulis, Suhartini Rahayu (Ibu) dan May Tanyo Panca Prastowo (Ayah) atas doa, kasih sayang dan segala bentuk dukungan tanpa henti secara moril maupun materil.

8. Kedua saudara dan saudari penulis, Audya Hapsari Putri Prastowo (Kakak) dan Abhista Triwaradana (Adik) yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman MPI *Bakefields* selaku teman seperjuangan penulis yang telah mendorong dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir.
10. Andrew Dwi Wirakusuma, selaku kerabat dekat penulis yang selalu siap sedia memberikan dukungan, inspirasi dan motivasi kepada penulis.
11. Dan seluruh pihak yang terkait dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan serta dukungan dalam bentuk apapun.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan penyampaian kata pada penulisan Tugas Akhir ini dan penulis menerima kritikan apabila ada. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi bagi pihak manapun yang membacanya.

Bandung, 2021

Penulis,

Reyghita Amelia Putri Prastowo

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. <i>Design</i> Produk .....	4
1. Jenis Produk .....	4
2. Konsep Produk .....	4
3. Sketsa Desain dan Ukuran Produk .....	5
A. Tier Bawah (Pertama) .....	6
A.1 Dasar .....	6
A.2 Teknik .....	6
A.3 Pewarnaan .....	6
A.4 Ornamen .....	7
B. Tier Tengah (Kedua) .....	8
B.1 Dasar .....	8
B.2 Teknik .....	8
B.3 Pewarnaan .....	8
B.4 Ornamen .....	9

C. Tier Atas (Ketiga) .....	9
C.1 Dasar .....	9
C.2 Teknik .....	9
C.3 Pewarnaan .....	10
C.4 Ornamen .....	10
C. Tinjauan Produk .....	11
1. <i>Standard Recipe</i> .....	11
2. Peralatan Penunjang .....	15
3. <i>Recipe Costing</i> .....	21
4. <i>Purchase Order</i> .....	23
5. Perumusan <i>Selling Price</i> .....	25
6. Pelaksanaan Kegiatan .....	27
BAB 2 .....	28
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN .....	28
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk. ....	28
1. <i>Working Plan</i> .....	28
2. <i>Time Table</i> .....	31
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan .....	32
C. Hasil Akhir Dekorasi Kue dengan Tema Bajak Laut .....	42
D. Kendala atau Hambatan .....	43
BAB 3 .....	44
KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTSI PRODUK .....	44
A. Persiapan Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk.....	44
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	45

C. Evaluasi .....	45
BAB 4 .....	50
KESIMPULAN DAN SARAN .....	50
A. Kesimpulan .....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	52



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Resep <i>Pound Cake</i> .....	13
Tabel 1.2 Standar Resep <i>Ganache</i> .....	14
Tabel 1.3 Standar Resep <i>Buttercream</i> .....	15
Tabel 1.4 Daftar Alat Penunjang Standar Resep <i>Butter Cake</i> .....	16
Tabel 1.5 <i>Recipe Costing Butter Cake</i> .....	22
Tabel 1.6 <i>Recipe Costing Buttercream</i> .....	22
Tabel 1.7 <i>Recipe Costing Chocolate Ganache</i> .....	23
Tabel 1.8 <i>Recipe Costing Decorating Material</i> .....	23
Tabel 1.9 <i>Purchase Order</i> .....	24
Tabel 1.10 <i>Selling Price</i> Kue yang Menggunakan <i>Butter cake</i> .dan <i>Buttercream</i> Asli .....	26
Tabel 1.11 <i>Selling Price</i> Kue yang Menggunakan <i>Styrofoam</i> .....	27
Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> Kegiatan Latihan .....	28
Tabel 2.2 <i>Working Plan</i> Kegiatan Presentasi Tugas Akhir .....	30
Tabel 2.3 <i>Time Table</i> .....	31
Tabel 2.4 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Tugas Akhir .....	32
Tabel 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Sketsa Desain.Dekorasi Kue dengan Tema Bajak Laut.....	5
Gambar 1.2 Rumus <i>Recipe Costing</i> .....	21
Gambar 2.1 Tampak Depan Dekorasi Kue dengan Tema Bajak Laut .....	42
Gambar 2.2 Tampak Samping Dekorasi Kue dengan Tema Bajak Laut .....	42

## DAFTAR PUSTAKA

Bourn, Jennifer., "Color Meaning: Meaning of The Color Gold" (<https://www.bourncreative.com/meaning-of-the-color-gold/>), diakses pada tanggal 11 Maret 2021, pukul 21:00 WIB

Diktat *Food and Beverage Cost Control II* Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Friberg, Bo dan Amy Kemp. (2002). *The Professional Pastry Chef*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Garret, Toba. (2013). *Master Class with Toba Garret: Cake Artistry and Advanced*. Canada: Jhon Wiley and Sons, inc.

Gisslen, Wayne. (2015). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Harteti, dkk., (2016). Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata Direktorat Jenderal Pendidik dan Tenaga Kependidikan.

Humble, Nicola. (2010). *Cake A Global History*. London: Reaktion Books Ltd.

Karina, M.S dan Amrihati, E.T. (2017). Pengembangan Kuliner. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Megumi, Sarah. (2017, April). Gurita, fauna cerdas dari dasar laut. Dikutip dari: <https://www.greeners.co/flora-fauna/gurita-fauna-cerdas-dasar-laut/>

Monica, L.C.L., (2011). "Efek Warna Dalam Dunia Desain Dan Periklanan" Dalam Jurnal Humaniora. [Online], 2 (2), 13 halaman.

Peters, Colette. (1991). *Colette's Cake The Art of Cake Decorating*. Canada: Little, Brown & Company.

Sear, Juliet. (2012). *The Cake Decorating Bible*. United Kingdom: Ebury Press

Smith, Lindy. (2011). *The Contemporary Cake Decorating Bible*. United Kingdom: UK Published.

Valastro, Buddy. (2011). *Baking with the Cake Boss*. New York: Free Press.

<https://health.detik.com/berita-detikhealth/d-5173928/arti-filosofi-dan-psikologi-warna-yang-harus-diketahui>, diakses pada 10 Maret 2021, pukul 12:00 WIB