

# **KUE ULANG TAHUN DENGAN DEKORASI ZEN GARDEN**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



**Disusun Oleh:**

**DEVA AZALIA**

**Nomor Induk: 201823068**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## **KUE ULANG TAHUN DENGAN DEKORASI *ZEN GARDEN***

NAMA : DEVA AZALIA  
NIM : 201823068  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



**Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M.Par.**

NIP: 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



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

NIP: 19851111 201101 2 017

Penguji I,



**Dr. Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd.**

NIP: 19820707 201101 1 005

Penguji II,



**R. Arti Sufianti, M.Pd.**

NIP: 19710626 199803 2 001

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan  
kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**

19730723 199503 2 001

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

NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Deva Azalia  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 7 Juni 2000  
NIM : 201823068  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**Kue Ulang Tahun dengan Dekorasi Zen Garden**  
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, 14 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



**Deva Azalia**

**NIM. 201823068**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu wa ta'ala atas segala rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **KUE ULANG TAHUN DENGAN DEKORASI ZEN GARDEN** ini diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Diploma III, Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis ingin berterima kasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku pembimbing I yang telah membimbing dan banyak memberi saran serta arahan yang baik dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.sc. selaku pembimbing II yang telah membimbing dan banyak memberi saran serta arahan yang baik dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen yang telah mendidik dan memberi ilmu untuk penulis selama berada di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan, do'a, serta kasih sayangnya.
7. Dhafin, Putri, Luthfia, Mirna, Devy, Behe, Boho yang telah memberi dukungan dan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Pada rekan-rekan Pastry anchor yang bersama-sama memberikan bantuan, dukungan serta kerja samanya kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan masih jauh dari kata sempurna, sehingga saran dan kritik yang membangun dapat menjadi lebih baik untuk di kemudian hari. Demikian Tugas Akhir ini penulis selesaikan, semoga dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini dapat menjadi bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan karya tulis ini.

Bandung, Desember 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan produk.....	6
C. Tinjauan produk.....	7
1. Tema .....	8
2. Jenis Produk.....	9
3. Desain Produk.....	10
4. Resep Standar.....	17
5. Kebutuhan Alat.....	26
6. <i>Purchase Order</i> .....	31
7. <i>Recipe Cost</i> .....	35
8. <i>Selling Price</i> .....	38
D. Pelaksanaan Kegiatan .....	39
1. Lokasi.....	39
2. Waktu.....	39
<b>BAB II</b> .....	<b>40</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	40
1. <i>Working Plan</i> .....	40
2. <i>Time Table</i> .....	43
B. Pelaksaaan Latihan Presentasi Produk .....	45
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	49
<b>BAB III</b> .....	<b>50</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>50</b>
A. Persiapan.....	50
B. Pelasanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	52
C. Evaluasi.....	57
<b>BAB IV</b> .....	<b>58</b>

<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>62</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP <i>BUTTER CAKE</i> .....	18
TABEL 2 RESEP <i>GANACHE</i> .....	19
TABEL 3 RESEP <i>RICE CRISPY</i> .....	19
TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN FONDANT .....	20
TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG .....	26
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	31
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	33
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	35
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	36
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>CAKE</i> .....	38
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	38
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i> .....	40
TABEL 13 PERENCANAAN WAKTU PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	43
TABEL 14 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN .....	45
TABEL 15 KEGIATAN PERSIAPAN SEBELUM PRESENTASI PRODUK .....	51
TABEL 16 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	52



## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 <i>ZEN GARDEN</i> .....</b>	<b>6</b>
<b>GAMBAR 2 DESAIN PRODUK .....</b>	<b>10</b>
<b>GAMBAR 3 GARIS LURUS .....</b>	<b>14</b>
<b>GAMBAR 4 PUSARAN AIR .....</b>	<b>14</b>
<b>GAMBAR 5 PERALATAN YANG AKAN DIGUNAKAN .....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible*. New York: William Morrow And Company,inc.
- Davidson, A. (1999). *The Oxford Companion to Food*. United Kingdom: Oxford University Press.
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. (2009). *Principles of Food Beverage, and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dougill, J. (2017). *Zen Gardens and Temples of Kyoto*. North Clarendon, USA: Tuttle Publishing.
- Dunn, A. (2009). *The Wedding Cake Decorator's Bible*. The Old Brewery 6 Blundell Street, London: Quarto Publishing plc.
- Earle, J. (2013). *Infinite Spaces : The Art and Wisdom of The Japanese Garden*. North Clarendon, USA: Tuttle Publishing.
- Education, C. (2020, January 29). *Purchase Order A commercial source document issued when placing an order with vendors or suppliers*. Retrieved from CFI: <https://corporatefinanceinstitute.com/about-cfi/cfi-terms-of-service/>
- Garret, T. (2007). *Professional Cake Decorating*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons,Inc.
- Gross, r. (2021). *Arti Warna dan Simbolisme Bagaimana Menggunakan Kekuatan Warna pada Merek Anda*. Retrieved from canva: [https://www.canva.com/id\\_id/belajar/arti-warna-dan-simbol-dari-merk/](https://www.canva.com/id_id/belajar/arti-warna-dan-simbol-dari-merk/)
- Grove, D. (2015, April 21). *The Origin Of Birthday Cake And Candles*. Retrieved from Pro Flowers: <https://www.proflowers.com/blog/origin-of-birthday-cake-and-birthday-candles>
- Heri. (2017, Januari 14). *13 arti warna dan psikologi warna*. Retrieved from salamadian : <https://salamadian.com/arti-warna/>

- Imam. (2020, June 30). *Unik dan bikin hati adem, 7 zen garden di Jepang*. Retrieved from 99.co: <https://www.99.co/id/panduan/zen-garden>
- Januarti, R. (2019). *Rice Crispy Treat*. Retrieved from Cookpad: <http://www.cookpad.com/id/recipes/7410116-rice-krispies-treat-3-bahan-saja>
- LoCicero, J. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. Indianapolis, Indiana: Wiley Publishing, Inc.
- Maggrett, E. (2021). *History of Fondant Cakes*. Retrieved from Leaf : <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-fondant-cakes/>
- MenuSano. (2020, April 3). *MenuSano Nutrion Tech*. Retrieved from The Difference beetwen Recipe Costing and Food Costing: <https://www.menusano.com/the-difference-between-recipe-costing-and-food-costing/>
- Sona, S. (2020, August 5). *Standard Recipe (Definition, Objectives & various tests)*. Retrieved from hm hub: <https://hmhub.me/standard-recipe/>
- Syakirah, A. (2020). *The Meaning of Sakura*. Retrieved from Japan Junky: <https://japanjunky.com/the-meaning-of-sakura/>
- Young, D. a. (2005). *The Art of Japanese Garden*. North Clarendon, USA: Tuttle Publishing.
- Yuji, N. (2018, 11 14). *Red torii*. Retrieved from Ikadane Nippon: <https://press.ikidane-nippon.com/id/a00318/>