

# **DEKORASI KUE BERTEMAKAN DAY6**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III  
Program Studi Manajemen Patiseri  
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh :

**WURI AJENG SEPTIANA ANGGRAENI**

**Nomor Induk : 201822909**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### DEKORASI KUE BERTEMAKAN DAY6

NAMA : WURI AJENG SEPTIANA ANGGRAENI  
NIM : 201822909  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc.  
NIP:19860405201101208

Pembimbing II,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par,  
MM.Par  
NIP:196304041994031001

Bandung, 5 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 Bandung

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wuri Ajeng Septiana Anggraeni  
Tempat/Tanggal Lahir : Kebumen, 10 Januari 2001  
NIM : 201822909  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“DEKORASI KUE BERTEMAKAN DAY6”**

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,



**Wuri Ajeng Septiana Anggraeni**

NIM. 201822909

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis kehadiran penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, penulis menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **DEKORASI KUE BERTEMAKAN DAY6** dengan tepat waktu.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari dalam proses penyusunan tugas akhir ini telah mendapat banyak sekali bantuan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir dengan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini, izinkan penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih kepad:

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 Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. selaku Dosen Pembimbing I atas bimbingannya selama proses penyusunan tugas akhir sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.

5. Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II atas bimbingannya selama proses penyusunan tugas akhir sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik.
6. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Bapak Sariman dan Ibu Sudarwati, Kristanti Susilowati, Ilham Yudha Hutama, Netty Agil Putri Rahmadhani, Firdaus Bayu Arrisqi, serta Dimas Gilang Bagaskoro selaku keluarga penulis, atas dukungan moril dan materil.
8. Sahabat-sahabat penulis Adinda Khoiriyah, Brigitta Debora Marpaung, Emilia Indriyani, Maura Azalea, Nikita Virginia Valentine Chandra, Siti Tazkia Nurhamida Karnaen, William, dan Ahmad Fauzi atas dukungan dan motivasi yang telah diberikan.
9. Sahabat-sahabat lama penulis Alvina Putri Nabila dan Edenia Puspita Nauli atas dukungan dan motivasi yang telah diberikan.
10. Teman-teman seperjuangan kelas MPI 6B yang telah saling membantu dan menyemangati selama perkuliahan.
11. Kucing-kucing penulis Bonnie, Coco, Pingu, dan Manse yang telah menghibur penulis di kala sedih dan menjadi penyemangat bagi penulis.
12. Teman-teman penulis di Twitter yang telah memberi dukungan dan menghibur penulis.
13. DAY6, LUCY, dan Hoppipolla yang lagu-lagunya menjadi penyemangat bagi penulis.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dan terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang membangun agar menjadi pembelajaran bagi penulis.

Kebumen, 16 Juni 2021

Wuri Ajeng Septiana Anggraeni

NIM : 201822909

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk.....	6
C. Tinjauan Produk .....	10
1. Jenis Produk .....	10
2. Tema Produk .....	10
3. Desain Produk .....	12
4. <i>Purchase Order</i> .....	14
5. <i>Standard Recipe</i> .....	20
6. <i>Recipe Costing</i> .....	29
7. <i>Selling Price</i> .....	35
8. Daftar Peralatan .....	37
D. Pelaksanaan Kegiatan .....	45
1. Lokasi.....	45
2. Waktu.....	45
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN</b> .....	<b>46</b>
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	46
1. <i>Working Plan</i> .....	46
2. <i>Time Table</i> .....	47
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	49
C. Kendala Kegiatan Latihan Pembuatan Produk .....	63
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>64</b>
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk .....	64
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk .....	64

C. Evaluasi .....	67
<b>BAB IV SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>68</b>
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN <i>DUMMY</i> .....	14
TABEL 2 <i>PURCHASE ORDER</i> BERBAHAN <i>BUTTER CAKE</i> .....	17
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE YELLOW BUTTER CAKE</i> .....	20
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE SUGAR COOKIES</i> .....	24
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE ROYAL ICING</i> .....	28
TABEL 6 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	30
TABEL 7 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	33
TABEL 8 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i> .....	36
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i> .....	36
TABEL 10 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG.....	37
TABEL 11 RENCANA KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	46
TABEL 12 RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	48
TABEL 13 PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	49
TABEL 14 PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	65

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Jae <i>Birthday Event</i> di Filipina.....	9
GAMBAR 2 Sungjin <i>Birthday Event</i> di Bandung.....	9
GAMBAR 3 <i>Denimalz</i> .....	11
GAMBAR 4 Desain Produk.....	12
GAMBAR 5 Hasil Akhir Latihan Pembuatan Produk.....	62

## DAFTAR PUSTAKA

- Castle Wedding Cake*. (2015). Retrieved Februari 27, 2021, from castleweedingcake.blogspot.com:  
<http://castleweedingcake.blogspot.com/p/decorations-cake.html>
- Bogasari. (2015, Oktober 8). *Tips Apa Itu Fondant*. Retrieved 27, 2021, from bogasari.com: <https://www.bogasari.com/tips/tips-apa-itu-fondant>
- Chaerunnisa, S. (2019, Maret 27). *Kenapa K-pop Begitu digemari Banyak Orang?* Retrieved 31, 2021, from ruangguru.com:  
<https://www.ruangguru.com/blog/kpop>
- Cookielicious, NZ. (2018, Januari 15). *How to make ROYAL ICING - PLUS how to store your icing for future use*. Retrieved 17 Mei, 2021, from youtube.com:  
<https://youtu.be/Y0y2H4mm4vY>
- Delhindra. (2019, Desember 30). *What is Cake Decoration in Culinary*. Retrieved Februari 27, 2021, from chefqtrainer.blogspot.com:  
<https://chefqtrainer.blogspot.com/2019/12/what-is-cake-decoration-in-culinary.html>
- Egsaugm. (2020, September 30). *Fenomena Korean Wave di Indonesia*. Retrieved 32, 2021, from egsa.geo.ugm.ac.id:  
<https://egsa.geo.ugm.ac.id/2020/09/30/fenomena-korean-wave-di-indonesia/>
- Especiallyday6. (2020, Januari 16). *Especiallyday6*. Retrieved Maret 5, 2021, from twitter.com: <https://twitter.com/especiallyday6?s=08>
- Friberg, B., & Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking And Pastry, Fourth Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Gardner, E. (2014). *Great Cake Decorating : Sweet Design for Cakes & Cupcakes*. Newtown: The Taunton Press.
- Gauttier, J. (2021). *Is Cake Decoration an Art?* Retrieved Februari 26, 2021, from streetdirectory.com:  
[https://www.streetdirectory.com/food\\_editorials/pastry/cakes/is\\_cake\\_decoration\\_an\\_art.html](https://www.streetdirectory.com/food_editorials/pastry/cakes/is_cake_decoration_an_art.html)
- Labensky, S. R., Martel, P., & Damme, E. V. (2016). *On Baking : A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*. Pearson.

- Levene, A. (2016). *Cake : A Slice of History*. New York: Pegasus Books.
- Mahanani, R. (2020, Juli 26). *Apa Itu Fandom? Ini Penjelasannya Terkait Dunia Kpop yang Digandrungi* . Retrieved Maret 5, 2021, from kids.grid.id: <https://kids.grid.id/read/472261636/apa-itu-fandom-ini-penjelasannya-terkait-dunia-kpop-yang-digandrungi?page=all>
- MenuSano. (2020, April 3). *The Difference Between Recipe Costing and Food Costing*. Retrieved Maret 6, 2021, from menusano.com: <https://www.menusano.com/blog/the-difference-between-recipe-costing-and-food-costing/>
- Ninno's Home. (2020, November 22). *Royal Icing Cookies BTS BT21*. Retrieved Mei 16, 2021, from youtube.com: [https://youtu.be/oC22\\_rbilx0](https://youtu.be/oC22_rbilx0)
- Olver, L. (2015, Januari 23). *FAQs : Cakes*. Retrieved Maret 1, 2021, from foodtimeline.org: <https://www.foodtimeline.org/foodcakes.html>
- Pellegrino, S. (2020, 12 21). *What is Fondant: How to Make it For Cakes and Desserts*. Retrieved 3 1, 2021, from finedininglovers.com: <https://www.finedininglovers.com/article/how-to-make-fondant>
- Potts, C. (2021). *What is Fondant Icing?* Retrieved 3 1, 2021, from webrestaurantstore.com: <https://www.webrestaurantstore.com/blog/2922/what-is-fondant.html>
- Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. Hoboken: John Wiley & Son, Inc.
- Spencer, A., & Rippington, N. (2012). *Maths & English for Hospitality and Catering: Graduated Exercises and Practice Exam*. Cengage Learning.
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread And Pastry: A Professional Approach, First Edition*. New York: Delmar Cengage Learning.
- Sullivan, K. (2016). *Cake Decorating*. New York: DK Penguin Random House.
- The Culinary Institute of America. (2009). *Baking and Pastry : Mastering the Art and Craft, 2nd Edition*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc.
- The Seoul Story. (2019, September 15). *Twitter*. Retrieved Maret 5, 2021, from twitter.com: <https://twitter.com/theseoulstory/status/1173114802383667200?s=20>