

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE
ULANG TAHUN BERTEMA *DUMBO***

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III

Program Studi Manajemen Patiseri

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

LETISHA ASTUTININGTYAS WIDYADHANA

Nomor Induk: 201823075

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA *DUMBO*

NAMA : Letisha Astutiningtyas Widyadhana

NIM : 201823075

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



22/03/2022

Made Citra Yuniastuti, SE.,MM
NIP. 198260603 200902 2 005



Sandra Sanggramasari, SE.,M.Sc.,CHE
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji I,

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012



Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum., CHE
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung,

Mengetahui,

Menyetujui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

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 : Letisha Astutiningtyas Widyadhana

Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/26 April 2000

NIM : 201823075

Program Studi : Manajemen Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN
BERTEMA *DUMBO***

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, 14 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,




Letisha Astutiningtyas Widyadhana

NIM. 201823075

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala, karena berkat karunia-Nya yang dilimpahkan kepada penulis begitu besar sehingga penulis dapat memenuhi Tugas Akhir yang berjudul:

“PENGAPLIKASIAN *ROLLED ROLLED*

FONDANT PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA DUMBO”

Tugas Akhir yang penulis susun merupakan salah satu syarat penyelesaian program studi Diploma III program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tentu saja penulis menyadari bahwa penyelesaian usulan penelitian penulis tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan dari berbagai belah pihak selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku PLT Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. 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 Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,MM selaku Dosen pembimbing I yang telah berkontribusi serta membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE.,M.Sc.,CHE selaku Dosen pembimbing II yang telah berkontribusi serta membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang sudah mengajar dan memberi ilmu kepada penulis.

8. Orang tua penulis yang telah memberi dukungan kasih penulisng dukungan moral. Serta kakak penulis, Epi dan Icha.
9. Teman penulis yaitu Savero Dafa Evansyah yang sudah memberi dukungan selama ini.
10. Teman seperjuangan penulis yaitu Pastry Anchor dan teman seangkatan dari prodi lain yang sudah mau berjuang bersama dari awal hingga akhir.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Maka dari itu, berbagai kritik dan saran yang membangun dapat diterima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat baik bagi pembacanya.

Bandung, 12 Oktober 2021

Letisha Astutiningtyas Widyadhana

NIM. 201823075

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	6
1. Konsep Produk	6
2. Filosofi Produk	9
3. Jenis Produk	10
C. Tinjauan Produk	11
1. <i>Standard Recipe</i>	11
2. Kebutuhan peralatan	30
3. <i>Purchase Order</i>	33
4. <i>Recipe Cost</i>	39
5. <i>Selling Price</i>	45
D. Pelaksanaan Kegiatan	46
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	44
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk	44
1. <i>Working Plan</i>	44
2. <i>Time Table</i>	45
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	46
C. Kendala Kegiatan Latihan	73
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI	74
A. Persiapan	74
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	74
C. Evaluasi	80
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	81
A. Kesimpulan	81
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDAR RECIPE BUTTER CAKE</i>	12
TABEL 2 <i>STANDAR RECIPE BUTTER CREAM</i>	14
TABEL 3 <i>STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	15
TABEL 4 <i>STANDAR RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO</i>	16
TABEL 5 <i>DAFTAR PERALATAN PENUNJANG</i>	30
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BUTTER CAKE</i>	34
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DUMMY</i>	37
TABEL 8 <i>RECIPE COST KUE ULANG TAHUN BUTTER CAKE</i>	39
TABEL 9 <i>RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DUMMY</i>	43
TABEL 10 <i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN BUTTER CAKE</i>	45
TABEL 11 <i>SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DUMMY</i>	46
TABEL 12 <i>RENCANA KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK</i> 44	
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	46
TABEL 14 <i>COVERING ALAS KUE</i>	47
TABEL 15 <i>PEMBUATAN TIER 1</i>	49
TABEL 16 <i>PEMBUATAN TIER 2</i>	52
TABEL 17 <i>PEMBUATAN PAGAR PADA SEKELILING TIER 2</i>	54
TABEL 18 <i>PEMBUATAN TALI TAMBANG PADA TIER 2</i>	56
TABEL 19 <i>PEMBUATAN TALI PAGAR PADA TIER 2</i>	57
TABEL 20 <i>PEMBUATAN DUMBO</i>	59
TABEL 21 <i>PEMBUATAN BINTANG DISEKELILING DUMBO</i>	62
TABEL 22 <i>PEMBUATAN KERETA</i>	63
TABEL 23 <i>PEMBUATAN HURUF “HAPPY BIRTHDAY” DAN ANGKA “7”</i>	65
TABEL 24 <i>PEMBUATAN WADAH POPCORN</i>	66
TABEL 25 <i>PEMBUATAN POPCORN</i>	68
TABEL 26 <i>PEMBUATAN BADUT</i>	69
TABEL 27 <i>PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</i>	76

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 POSTER <i>DUMBO</i>	4
GAMBAR 2 CONTOH KUE ULANG TAHUN	5
GAMBAR 3 DESAIN PRODUK	6
GAMBAR 4 TENDA SIRKUS	7
GAMBAR 5 <i>POPCORN</i>	7
GAMBAR 6 BADUT	8
GAMBAR 7 <i>DUMBO</i>	8
GAMBAR 8 KERETA SIRKUS	9
GAMBAR 9 HASIL AKHIR LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	72
GAMBAR 10 PELAKSANAAN PRESENTASI SLIDESHOW DAN PENAYANGAN VIDEO.	75

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, dkk. (2021) *Panduan Berbisnis Kue Kekinian*. Jakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Bahalwan, F, dkk. (2013) *step by step 108 Cake decorating dengan Butter Cream dan Plastic Icing*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka
- Dewi, S.P, dkk. (2015). *Akuntansi Biaya*. (Edisi ke-2). Bogor: In Media.
- Garrett, T. (2007). *Cake decorating*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gauttier, J. (2010). *History of Cake decorating*. [Online]. Tersedia di:
<https://cakefullness.blogspot.com/2010/11/history-of-cake-decorating.html>. Diakses 9 Oktober 2021.
- IMDb. (2001). *DUMBO*. Retrieved from IMDb:
https://www.imdb.com/title/tt4575576/awards/?ref=tt_awd.
Diakses 21 September 2021.
- LoCicero, J. (2017) *Cake decorating for Dummies*. Indianapolis: Wiley Publishing, Inc.
- Maxfield, J. (2003). *Cake Decorating for The First Time*. New York: Sterling Publishing Co, Inc.
- Spencer, A dan Rippington, N. (2012) *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.

Sterling, J. (2017, may 23). A Brief History of the Birthday Cake. Retrieved from foodandwine: www.foodandwine.com. Diakses 11 September 2021.

Tim, dkk. (2013). Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Trezise, E.M. (2016). *CAKE DECORATING* Step By Step Untuk Pemula dan Menengah. Jakarta: Elex Media Komputindo