

DEKORASI KUE PENGANTIN

BERTEMA ADAT JAWA

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

LUTFIAH NURUL AINI

Nomor Induk: 201823101

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"DEKORASI KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA"

NAMA : Lutfiah Nurul Aini
NIM : 201823101
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



R. Arti Sufianti, S. Sos., M.Pd
NIP: 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M.Pd
NIP: 19820707 201101 1 005

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, S. ST. Par, MM. Par
NIP: 19630404 199403 1 001

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S. ST. Par, MM. Par
NIP: 19861226 201101 2 008

Bandung, 05 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Lutfiah Nurul Aini
Tempat/Tanggal Lahir : Natar, 18 Maret 2000
NIM : 201823101
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

DEKORASI KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA

- 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, 17 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Lutfiah Nurul Aini
NIM. 201823101

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“DEKORASIKUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA”**. Tugas Akhir ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Patiseri. Dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan, dukungan, doa dan bimbingan dari berbagai pihak. Dengan ini maka penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Ibu Dr. ER.Ummi Kalsum selaku plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd., selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan meluangkan waktu nya untuk membantu penulis dengan memberikan arahan,saran dan juga masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, Sos., M.Pd., selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan meluangkan waktu nya untuk membantu penulis dengan memberikan arahan,saran dan juga masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff beserta jajarannya yang telah memberikan ilmu serta pengalaman yang sangat bermanfaat.
7. Bapak Muhroji dan Ibu Salsah selaku kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan do'a, semangat,moral dan juga materi yang sangat berarti bagi penulis.
8. Teh Nabila, De Naufal dan juga Dede Marsa selaku saudara penulis yang senantiasa membantu dan juga memberi semangat kepada penulis.

9. Sahabat penulis yaitu Zefanya Vega, Fajri Dhyaa, Puti Fhatima, Regina Abigail dan Tasya Nabila yang senantiasa memberikan energi positif dan bantuannya kepada penulis.
10. Teman-teman dari MPI 6B “Pastry Brioche” yang sudah melewati berbagai kisah senang dan sedih bersama-sama.

Dengan menyadari adanya kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menerima dengan baik jika terdapat kritikan ataupun saran agar Tugas Akhir ini dapat diperbaiki dengan lebih baik lagi. Harapan penulis semoga Tugas Akhir ini dapat berguna serta bermanfaat bagi pembacanya.

Bandung, 13 Oktober 2021

Lutfiah Nurul Aini

NIM: 201823101

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk	6
1. Konsep Produk	6
C. Tinjauan Produk.....	6
1. Tema.....	6
2. Desain Produk	13
3. <i>Standard Recipe</i>	16
4. Peralatan dan Kegunaannya	44
5. <i>Purchase List</i>	48
6. <i>Recipe Costing</i>	51
7. <i>Selling Price</i>	55
D. Pelaksanaan Kegiatan	57
BAB II	58
A. Rencana Latihan Pembuatan Produk Tugas Akhir	58
a) <i>Working Plan</i>	58
b) <i>Time Table</i>	59
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan.....	60
C. Kendala Saat Latihan Membuat Produk.....	83

BAB III.....	84
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	84
A. Persiapan.....	84
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	85
C. Evaluasi.....	88
BAB IV	90
SIMPULAN DAN SARAN	90
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Contoh Gambar Pendopo Joglo.....	10
Gambar 1. 2 Contoh Gambar pengantin Jawa Wanita.....	10
Gambar 1. 3 Contoh Gambar Paes.....	10
Gambar 1. 4 Contoh Gambar Kalung Ronce Melati dan Kalung Ulur	11
Gambar 1. 5 Contoh Gambar Blangkon.....	11
Gambar 1. 6 Contoh Gambar Batik Kawung	11
Gambar 1. 7 Contoh gambar Bunga Mawar	12
Gambar 1. 8 Contoh Gambar Tali Tambang.....	12
Gambar 1. 9 Contoh Gambar Gunungan Wayang	12
Gambar 1. 10 Sketsa Kue Pengantin.....	13

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	16
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	18
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE</i> MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA .	20
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE</i> MINIATUR PENGANTIN JAWA PRIA	26
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE</i> BUNGA MAWAR	30
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE</i> PENDOPO JOGLO	32
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE</i> GUNUNGAN WAYANG	36
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE</i> KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA	38
TABEL 9 PERALATAN DAN KEGUNAANNYA	44
TABEL 10 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	48
TABEL 11 <i>PURCHASE LIST</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	49
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	51
TABEL 13 <i>RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	53
TABEL 14 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>DUMMY</i>	56
TABEL 15 <i>SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR <i>BUTTER CAKE</i>	56
TABEL 16 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	58
TABEL 17 RENCANA KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	60
TABEL 18 PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	61
TABEL 19 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	86

DAFTAR PUSTAKA

- Cerrato, Herman. 2012. *The Meaning of Colors*. Herman Cerrato *Graphic Designer*.
- Filosofi Gunung Wayang. 2014. Kebumenkab.go.id. Tersedia di https://www.kebumenkab.go.id/index.php/web/news_detail/2/2359. Diakses pada 23 Oktober 2021.
- Filosofi Motif Batik Kawung. 2020. Karyabatik.com. Tersedia di <https://www.karyabatik.com/filosofi-motif-batik-kawung/>. Diakses pada 2 September 2021.
- Fitri, Febi Nasikha & Wahyuningsih, Novita. 2019. Makna Filosofi dan Fungsi Tata Rias Pernikahan Jawa di Daerah Surakarta. *Haluan Sastra Budaya*. 3(2). 118-134.
- Garret, T. 2010. *Wedding Cake Art and Design A Professional Approach*. New Jersey: John Willey & Sons.
- Hidayatun, Maria I. 1999. Bentuk Fungsi dan Makna Pendopo pada Arsitektur Tradisional Jawa dalam Perubahan Kebudayaan. *Pendopo Dalam Era Modernisasi*. 27(1). 37-47. <https://doi.org/10.9744/dimensi.27.1.%25p>

- Hill, Mc Graw. 2004. *Exploring Art Student Edition*. McGraw-Hill Education.
- Kusumawati, Henny. 2017. Tema 8: Lingkungan Sahabat Kita. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- LoCicero, Joe. 2007. *Cake Decorating For Dummies*. Canada: Wiley Publising, Inc.
- Miller, dkk. 2002. *Food and Beverage Cost Control*. Edisi Kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Smith, L. 2016. *Simply Modern Wedding Cake*. Buckinghamshir: David & Charles.
- Wahyuni, Astri. 2015. *Busana Pengantin Surakarta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yosodipuro, Marmien Sardjono. 1996. *Rias Pengantin Gaya Yogyakarta Dengan Segala Upacaranya*. Yogyakarta: Kanisius.