

**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
FLAMINGO TROPIS**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir
PROGRAM DIPLOMA III



Oleh:

MIRNA AMIR

NIM: 201823077

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

2022

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN FLAMINGO TROPIS

NAMA : MIRNA AMIR
NIM : 201823077
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



DR. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., CHE

NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji I,



Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM.

NIP. 19590713 199103 1 001

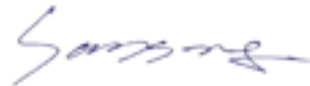
Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par

NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji II,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE

NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung,

Mengetahui,

abag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

Nip. 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 : Mirna Amir
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 September 2000
NIM : 201823077
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:
Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Flamingo Tropis
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,



MIRNA AMIR
NIM. 201823077

KATA PENGANTAR

Dengan rahmat Allah SWT penulis panjatkan penuh syukur atas karunia-nya yang telah memberikan kesehatan, kemudahan penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul **Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Flamingo Tropis**.

Tugas akhir yang di buat oleh penulis sebagai syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung Manajemen Patiseri program Diploma III.

Berkat bimbingan, kontribusi, serta semangat yang telah diberikan kepada penulis dari berbagai pihak yang terlibat. Oleh karena itu penulis ingin mengutarakan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. selaku Plt Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Lien Maulina, Dr. MPd., CHE. selaku Dosen Pembimbing I yang telah berkontribusi serta membimbing penulisan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah berkontribusi serta membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah mengajarkan ilmu yang sangat berguna bagi penulis.
7. Bapak Amirudin selaku Ayah penulis yang telah berkontribusi berupa materi, moral, serta semangat, Sekaligus beberapa pihak yang mendukung penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini, yaitu kakak serta para sepupu Nurdin, Fera, Shelvi, dan Yustika.
8. Seluruh mahasiswa Manajemen Patiseri 6A atas dukungan, semangat, serta kerjasama dalam penyusunan
9. Gracia, Jasmine, Legina, dan Mikhaila yang telah berkontribusi dan juga memberikan kritik serta saran.
10. Dan juga kepada seluruh pihak yang tidak bisa di utarakan satu persatu oleh penulis.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari banyak kesalahan dan kekurangan. Oleh sebab itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan permohonan maaf dan berharap mendapat kritik saran yang membangun dan dapat menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini. Semoga hasil Tugas Akhir yang penulis buat dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Bandung.....

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Desain Produk.....	4
1. Penjelasan Sketsa dan Ukuran Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	9
1. Standard Recipe.....	10
2. Peralatan Penunjang Presentasi.....	21
3. Purchase Order.....	25
4. Recipe Costing.....	30
5. Selling Price.....	34
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	38
1. Lokasi.....	38
2. Waktu.....	38
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	39
A. Perencanaan Pada Proses Latihan Presentasi Produk.....	39
1. Working Plan.....	39
2. Time Table.....	40
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk.....	41
C. Kendala Pada Saat Pelaksanaan Latihan Pembuatan Produk.....	50
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	51
A. Persiapan.....	51
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	51

C. Evaluasi	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	10
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	12
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE GUMPASTE DOUGH</i>	13
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE</i> DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN FLAMINGO TROPIS.....	15
TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG PRESENTASI.....	21
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	26
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i>	28
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	30
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i>	32
TABEL 10 <i>SELLING PRICE</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	34
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i> KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i>	36
TABEL 12 PERENCANAAN KEGLATAN LATIHAN PADA PEMBUATAN DEKORASI KUE.....	39
TABEL 13 PERENCANAAN WAKTU PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	41

TABEL 14 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
.....	42
TABEL 15 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	52

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN FLAMINGO TROPIS.....	5
---	---

DAFTAR PUSTAKA

- Akin. (2019, August). *History of Monstera*. Retrieved from <https://monsteraplantresource.com/history-of-monstera/>.
- Dali. (2019, june). *flamingo symbolism - What It Means to Dream About a Pink Flamingo*. Retrieved from <https://www.flaminglet.com/flamingo-symbolism-what-does-it-mean-to-dream-of-flamingos/>.
- Davidson. (1999). *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press.
- dewi, S.P, dkk. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-2 ed.). Bogor: In Media
- Dosen Pendidikan 2. (2021, August). *Teori kembang sepatu*. Retrieved from <https://www.dosenpendidikan.co.id/bagian-bagian-kembang-sepatu/>.
- Ferreira. (2021, August). *The meaning of the number 8*. Retrieved from https://www.grunge.com/477204/the-meaning-of-the-number-8-in-the-bible-explained/?utm_campaign=clip.
- Garrett. (2006). *Professional Cake Decorating*. Wiley.
- Goldstein & Mintz. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweet*. Oxford University Press.
- Heri. (2017). *Arti Warna*. Retrieved from <https://salamadian.com/arti-warna/>.
- Keefe, J & Dittmer, P. (2009). *Principles of Food Beverage, and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Willey & Sons, Inc.
- Panati. (2016). *Panati's Extraordinary Origins of Everyday Things*. Chartwell Books.
- Rebekah . (2020, July). *Flower Meaning*. Retrieved from <https://florgeous.com/plumeria-flower-meaning/>.
- Spiro, G. E. (2019). *Flowers*. *Forces*, p. Article 36.

- Stanton. (2021, January). *Flamingo Symbolism, Meaning & The Flamingo Spirit Animal*. Retrieved from <https://www.uniguide.com/flamingo-symbolism-meaning-spirit-animal/>.
- Treize, E. M. (2016). *Cake decorating Step By Step Untuk Pemula dan Menengah-UPDATED*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.