

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA TEMA
TOPENG SALVADOR DALI
TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

MUHAMMAD RAIHAN AKBAR

NIM : 201823078

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


Pengaplikasian *rolled fondant* pada tema topeng salvador dali Tugas akhir

NAMA : Muhammad Raihan Akbar

NIM : 201823078

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,

M. Raihan A
29/3/2022


DR. Teddy Chandra, S. SOS., M.PD

NIP : 19601202198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd

NIP: 19590127 198603 1 001

Penguji I,



Warta, S.Pd., M.Pd.

NIP : 19700611 199803 1 001

Penguji II,



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

NIP : 19601202198203 2 001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan
kerjasama

Dr. ER. Umni 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

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Raihan Akbar
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 Maret 2000
NIM : 201823078
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA TEMA TOPENG SALVADOR DALI

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, Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Raihan Akbar

NIM: 201823078

KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini, yang berjudul **PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA TEMA TOPENG SALVADOR DALI**.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini tidak terwujud tanpa adanya bantuan, dorongan semangat dan dukungan dari beberapa pihak selama penyusunan. Dengan ketabahan hati, pada kesempatan kali ini izinkan penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc sebagai PLT Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, M.Pd sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr. Teddy Chandra, M.Pd sebagai Dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, waktu, serta dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir agar dapat menyelesaikannya dengan baik.
4. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. sebagai Dosen pembimbing II yang telah memberikan arahan, waktu, serta dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir agar dapat menyelesaikannya dengan baik.
5. Ibu Adi Hendraningrum S.Sos., MM. sebagai Dosen bimbingan akademik yang selalu memberi masukan dan informasi serta arahan kepada penulis.
6. Seluruh Staff dan Dosen Pengajar serta Dosen Praktik di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung serta Manajemen Patiseri.

7. Ayahanda Sulistyarto dan Ibunda Yayuk Sri Rahayu yang terkasih yang selalu mendoakan, memberikan motivasi, bimbingan dan bantuan yang penuh secara moril dan materil.
8. Sahabat dan teman terdekat penulis yang telah mendorong, memberi motivasi, memberi fasilitas serta memberi semangat dalam menulis Tugas Akhir ini.
9. Ananda Tamyra Azhari yang selalu membantu dan memberikan semangat kepada penulis.
10. Seluruh teman Manajemen Patiseri kelas 6A yang saling menyemangati serta telah menjalani studi bersama-sama dari awal hingga Tugas Akhir ini terselesaikan.
11. Teman-teman Manajemen Patiseri Angkatan 2018 yang saling *support* dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Seluruh pihak ikut serta dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak tersebutkan satu persatu.

Dalam penulisan Tugas Akhir, penulis sadar bahwa banyak kurangnya. Maka berbagai kritik dan saran yang membangun dapat diterima agar menjadi pelajaran bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat baik bagi yang membacanya.

Bandung, 10 Oktober 2021

Muhammad Raihan Akbar

NIM: 201823078

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. DESIGN PRODUK	3
C. TINJAUAN PRODUK.....	5
1. <i>Standard Recipe Butter Cake</i>	5
2. <i>Standard Recipe Chocolate Ganache</i>	7
3. Pembuatan Pengaplikasian <i>Rolled Fondant</i> Pada Tema Topeng Salvador Dali.....	8
4. <i>Purchase Order</i>	15
5. Recipe Costing.....	18
6. Selling Price	22
7. Daftar Kebutuhan Alat	25
8. Pelaksanaan Kegiatan	27
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	27
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Pembuatan Produk	27
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	30
C. Kendala dan hambatan.....	37
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	38
A. Persiapan	38
B. Pelaksanaan kegiatan Pada Ujian Sidang.....	39
C. Evaluasi	42
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	43

A. Kesimpulan.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	40

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>BUTTER CAKE STANDARD RECIPE</i>	5
TABEL 2 <i>BUTTER CAKE STANDARD RECIPE (LANJUTAN)</i>	6
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	7
TABEL 4 <i>PENGAPLIKASIAN ROLLED FONDANT PADA TEMA TOPENG SALVADOR DALI</i>	8
TABEL 5 <i>PENGAPLIKASIAN ROLLED FONDANT PADA TEMA TOPENG SALVADOR DALI (LANJUTAN)</i>	9
TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY CAKE</i>	15
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY CAKE (LANJUTAN)</i>	16
TABEL 8 <i>PURCHASE ORDER BAHAN DASAR BUTTER CAKE</i>	17
TABEL 9 <i>RECIPE COSTING BAHAN DASAR DUMMY CAKE</i>	18
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING BAHAN DASAR BUTTER CAKE</i>	20
TABEL 11 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY</i>	23
TABEL 12 <i>SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE</i>	24
TABEL 13 <i>PERALATAN PENUNJANG</i>	25
TABEL 14 <i>PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK</i>	27
TABEL 15 <i>PERENCANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	29
TABEL 16 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK</i>	31
TABEL 17 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	32
TABEL 18 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	33
TABEL 19 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	34
TABEL 20 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	35
TABEL 21 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	36
TABEL 22 <i>PROSES KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK (LANJUTAN)</i>	37
TABEL 23 <i>PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK</i>	39
TABEL 23 <i>PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK (LANJUTAN)</i>	40

**TABEL 23 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN) 41**

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.....	25
Gambar 2.....	25
Gambar 3.....	25
Gambar 4.....	25
Gambar 5.....	26
Gambar 6.....	26
Gambar 7.....	26
Gambar 8.....	31
Gambar 9.....	31
Gambar 10.....	31
Gambar 11.....	31
Gambar 12.....	32
Gambar 13.....	32
Gambar 14.....	32
Gambar 15.....	32
Gambar 16.....	33
Gambar 17.....	33
Gambar 18.....	33
Gambar 19.....	33
Gambar 20.....	34
Gambar 21.....	34
Gambar 22.....	34
Gambar 23.....	34
Gambar 24.....	35
Gambar 25.....	35
Gambar 26.....	35
Gambar 27.....	35
Gambar 28.....	36
Gambar 29.....	36
Gambar 30.....	36
Gambar 31.....	37
Gambar 32.....	39
Gambar 33.....	39
Gambar 34.....	39
Gambar 35.....	39
Gambar 36.....	40

Gambar 37.....	40
Gambar 38.....	40
Gambar 39.....	40
Gambar 40.....	41
Gambar 41.....	41

DAFTAR PUSTAKA

Tresize, Etha Margaretha. 2016. *CAKE DECORATING Step By Step Untuk Pemula dan Menengah*. Elex Media Komputindo.

Beranbaum, Rose Levy. 2016. *THE CAKE BIBLE. Mariner Book*.

Doell, Sandy dan Linda Shonk. 2008. *Picture Yourself Decorating Cakes*. Course Technology.

Murfitt, Janice dan Louise Pickford. 1992. *The Ultimate Cake Decorator: A Complete course in Cake Decorating, Design and Baking*. Book Express.

Smartpluspro. 2018. <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration> Diakses pada 11 Oktober 2021 pada pukul 18:07