

**PRESENTASI MAKANAN**  
**DEKORASI KUE BERTEMA *MID SUMMER FESTIVAL***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh**

**Tugas Akhir Program Diploma III Manajemen Patiseri**

**Tahun Akademik 2021/2022**



**OLEH:**

**NAOMI VIRGINI**

**Nomor Induk: 201823079**

**PROGAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**BANDUNG**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN** (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
DEKORASI KUE BERTEMA *MID SUMMER FESTIVAL*

NAMA : Naomi Virgini  
NIM : 201823079  
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



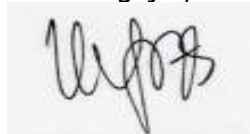
Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.  
NIP. 19590127 198603 1001

Pembimbing Pendamping,



Bambang Sapto Utomo, MM. Par  
NIP. 19630404 1994 031001

Penguji I,



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

Penguji II,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc  
NIP. 19851111 201101 2017

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,

bag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Naomi Virgini  
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Karang, 6 September 2000  
NIM : 201823079  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**Dekorasi Kue Bertema *Mid Summer Festival***  
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, 16 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Naomi Virgini

NIM : 201823079

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan kasih karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“DEKORASI KUE BERTEMA *MID SUMMER FESTIVAL*”**.

Penulisan Tugas Akhir ini memiliki tujuan adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini tidak luput dari bantuan juga dukungan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

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 Dr. *Teddy Chandra*, S.Sos., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Jurusan Manajemen Patiseri
4. Bapak Drs. *Susilo Dwi Prabowo*, M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Bapak *Bambang Sapto Utomo*, S.ST.Par, MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah berkenan meluangkan waktu serta saran dalam membantu penulis hingga selesai Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Ibu Riyani Ningseh, kakak Gloriana Natalia dan adik Yesaya Imanuel Ferdianto yang selalu mendukung, memberi masukan dan doa selama masa perkuliahan penulis.
8. Teman-teman di jurusan Manajemen Patiseri 2018 atas suka dan duka selama masa perkuliahan di STP Bandung.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat berguna bagi siapa saja yang membacanya dan khususnya bagi mahasiswa/mahasiswi Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Patiseri.

Bandung, 06 September 2021

Naomi Virgini

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>BAB I</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. Desain produk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Tinjauan Produk .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1. Standar Resep .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Kebutuhan Alat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3. Recipe Costing.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Purchase Order .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5. Selling Price .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
B. <i>Time Table</i> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
C. Pelaksanaan Pelatihan Presentasi Produk.....	32
D. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	46
<b>BAB III</b>	
A. Persiapan.....	48
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	48
C. Evaluasi.....	51
<b>BAB IV</b>	
A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	54
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	55

## DAFTAR TABEL

- TABEL 1.1** STANDAR RESEP *GUMPASTE* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.2** STANDAR RESEP *CHOCOLATE SPONGE CAKE*.. **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.3** STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.4** DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.5** *RECIPE COSTING GUMPASTE*..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.6** *RECIPE COSTING CHOCOLATE SPONGE CAKE*.. **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.7** *RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE*..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.8** *DECORATING ITEMS COSTING* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.9** *PURCHASE ORDER* BERBAHAN DASAR *DUMMY*.... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.10** *PURCHASE ORDER* BERBAHAN DASAR *CAKE* **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.11** *SELLING PRICE* BERBAHAN DASAR *CHOCOLATE SPONGE CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE* ..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 1.12** *SELLING PRICE* BERBAHAN DASAR *DUMMY*.. **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 2.1** *WORKING PLAN* PEMBUATAN *GUMPASTE*..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 2.2***WORKING PLAN* PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MID SUMMER FESTIVAL*..... **Error! Bookmark not defined.**
- TABEL 2.3** RECANA PELAKSANAAN KEGIATAN DALAM MELAKSANAKAN *FOOD PRESENTING (CAKE DECORATION)* ..... **Error! Bookmark not defined.**

<b>TABEL 2.4</b> PROSES PEMBUATAN BUNGA MAWAR.....	32
<b>TABEL 2.5</b> PROSES PEMBUATAN BUNGA BOUVARDIA.....	34
<b>TABEL 2.6</b> PROSES PEMBUATAN KUNCUP BUNGA.....	35
<b>TABEL 2.7</b> PROSES PEMBUATAN BUNGA <i>IMPATIENS</i> .....	36
<b>TABEL 2.8</b> PROSES PEMBUATAN DAUN.....	37
<b>TABEL 2.9</b> PROSES <i>COVERING FONDANT</i> .....	38
<b>TABEL 2.10</b> PROSES PEMBUATAN FIGUR ANAK PEREMPUAN.....	39
<b>TABEL 2.11</b> PROSES PEMBUATAN MATAHARI.....	41
<b>TABEL 2.12</b> HASIL AKHIR.....	46
<b>TABEL 3.1</b> DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	50

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1.1</b> TARIAN MAYPOI	iv	.....	2
<b>GAMBAR 1.2</b> MAKAN BERSAMA.....			2
<b>GAMBAR 1.3</b> SKETSA PRODUK.....			5
<b>GAMBAR 1.4</b> TIANG MAYPOLE.....			7
<b>GAMBAR 3.1</b> DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI <i>SLIEDSHOW</i> DAN PEMUTARAN VIDEO.....			4



## DAFTAR PUSTAKA

- Ajheris. (2017). *Midsummer, Perayaan yang Selalu Ditunggu di Swedia*.
- Carlson, C. (2019). *Sejarah Singkat Festival Pertengahan Musim Panas Swedia*.
- Eka. (2010). Sugar Paste.
- Harcourt, H. M. (2017). *American Heritage® Dictionary of the English Language*.  
Houghton Mifflin Harcourt.
- Ismi, T. (2021). Purchase Order, Dokumen Penting untuk Proses Pembelian yang Lebih Efisien. *glints*.
- Kyle. (2020 ).
- Odi. (2011). Kue Jadi Cantik Berkat Fondant.
- Rahadiyanti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan. *Ahli Gizi*.
- smartpluspro. (2018). *Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration*.
- Warni, S. (2019). Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah? *zahir accounting*.