

**DEKORASI KUE BERTEMA *INDIAN WEDDING***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**REGINA ABIGAIL FRANCINE**

**Nomor Induk : 201823108**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**2021**

# LEMBAR PENGESAHAN

## TUGAS AKHIR

### “DEKORASI KUE BERTEMA INDIAN WEDDING”

NAMA : Regina Abigail Francine

NIM :201823108

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Penguji I,



**R. Arti Sufianti, S.sos., M.Pd.**

NIP: 197106261998032001

Pembimbing Utama,



**Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,M.M.Par.**

NIP: 196304041994031001

Penguji II,



**Sandra Sanggaramasari SE.,M.Sc**

NIP: 19860405 201101 2008

Pembimbing Pendamping,



**Drs. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd.**

NIP: 195901271986031001

Bandung, 23 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan  
kerjasama

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

NIP: 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 : Regina Abigail Francine  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 11 Januari 1998  
NIM : 201823108  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
Dekorasi Kue Bertema Indian Wedding 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, 15 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa dikarenakan atas berkat dan rahma-Nya penulis diberi kesempatan sehingga dapat menuntaskan Tugas Akhir berupa *food presenting* yang berjudul **“DEKORASI KUE BERTEMA INDIAN WEDDING”**. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk menyelesaikan studi diploma tiga pada jurusan Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulis mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang turut berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini, sehingga mampu diselesaikan dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis ucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc., selaku 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. Bapak Dr. Teddy Chandra, S. Sos., M. Pd. selaku Ketua Program Studi Manejemen Patiseri.
4. Bambang Sapto Utomo, MM.Par selaku Pembimbing I yang telah membimbing serta membantu penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.
5. Drs. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta membantu penulis selama pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh staf dosen serta jajarannya yang sudah memberikan pengalaman dan

ilmu yang begitu berguna untuk masa depan penulis.

7. Mama Ranty, adik Austin, oma Mus, tante Ola, keluarga besar Mamusung dan Jumadi yang selalu mendoakan, dan meberikan dukungan materi maupun moral yang begitu berarti bagi penulis.

8. Puti, Lutfiyah, Zefanya, Yassar, Camen dan Fadhil sebagai sahabat penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang selalu memberikan dukungan penuh, kritik, saran yang berguna serta hiburan canda tawa yang menemani hari-hari penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

9. Jibrán, Feren, Joanna dan Patrick yang selalu memberikan dukungan serta menghibur dengan canda tawa.

10. Seluruh teman-teman *Pastry Brioche* yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengucapkan permohonan maaf dan terima kasih.

Bandung, 16 Oktober 2021

Penulis

## Daftar Isi

<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>V</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG .....	1
B. DESAIN PRODUK .....	4
1. Tema .....	4
2. Design .....	6
3. Filosofi.....	11
4. Konsep.....	11
C. TINJAUAN PRODUK .....	12
1. Standard recipe .....	12
2. Purchase Order .....	25
3. Recipe costing .....	29
4. Selling Price .....	32
5. Kebutuhan peralatan .....	34
6. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan .....	39
<b>BAB II</b> .....	<b>40</b>
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	40
1. Working Plan .....	40
2. Time Table.....	41
B. PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	43
Kendala dan Hambatan .....	57
<b>BAB 3</b> .....	<b>58</b>
A. PERSIAPAN .....	58
B. PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	58
<b>BAB IV</b> .....	<b>61</b>
A. KESIMPULAN .....	61
B. SARAN.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>65</b>
<b>HASIL TURNITIN</b> .....	<b>66</b>

## **Daftar Gambar**

Gambar 1 :Tema.....	4
Gambar 2    Gambar 3 : Tema.....	5
Gambar 4 : Tema.....	6
Gambar 5 : Design .....	6
Gambar 6 : Kotak Cincin .....	7
Gambar 7 : Bunga Mawar .....	7
Gambar 8 : Tier 2 .....	8
Gambar 9 : Tier 1 .....	8
Gambar 10 : Pengantin .....	9
Gambar 11 : Tali Tirai.....	10
Gambar 12 : Pattern Mendhi lotus flower.....	10

## **Daftar Table**

Table 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE .....	13
Table 2 STANDAR RESEP BUTTER CREAM.....	15
Table 3 STANDAR RESEP CAKE DECORATING DENGAN DUMMY .....	16
Table 4 PURCHASE ORDER ( DUMMY ).....	26
Table 5 PURCHASE ORDER ( REAL CAKE ) .....	27
Table 6 PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN DUMMY .....	29
Table 7 PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN REAL CAKE.....	31
Table 8 SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY ....	33
Table 9 SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN REAL CAKE .....	34
Table 10 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG .....	35
Table 11 WORKING PLAN.....	40
Table 12 TIME TABLE .....	42
Table 13 LAMPIRAN KEGIATAN LATIHAN .....	43
Table 14 PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	59



## DAFTAR PUSTAKA

- Cake Decoration Products*. (2018). Fondant Decorating Tools. Diakses 18 September 2021 dari <https://cakedecorationproducts.com/fondant-decorating-tools/>.
- Chandra, Subhash.(2019). Vivaha. Unit 3. 1-3  
[http://sanskrit.du.ac.in/web/uploads/pdf/MA%20Documents/E-resources/Paper%20No%20-%20104/UnitIII\\_Vivaha.pdf](http://sanskrit.du.ac.in/web/uploads/pdf/MA%20Documents/E-resources/Paper%20No%20-%20104/UnitIII_Vivaha.pdf)
- Edelstein S. 2008. *Managing Food and Nutrition Services: For Culinary, Hospitality, and Nutrition Professions*. Diakses 8 Oktober dari <https://books.google.co.id/books?id=S1EfC9rouzgC&pg=PA237&lpg=PA237&dq=Sari+Edelstein+recipe+costing&source=bl&ots=JY1DEc1zBD&sig=ACfU3U2MHc06SzZkysyvAzcHkx0SCMBOiA&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwjKwuPOud7zAhWWfH0KHQQEDZIQ6AF6BAgSEAM>
- Garret, T. (2010). *Wedding Cake Art and Design A Professional Approach*. 11 & 17. <https://vinumvine.files.wordpress.com/2012/06/wedding-cake-art-and-design-a-professional-approach.pdf>
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decoating* second edition. ix.  
<https://pdfcoffee.com/cake-decorating03-pdf-free.html>
- Guapali, Sravani (2009). *Indian Wedding Tradition*. 3-4. [https://anglais-pedagogie.web.ac-grenoble.fr/sites/anglais-pedagogie.web.ac-grenoble.fr/files/seance\\_2\\_ce\\_indian\\_wedding\\_traditions.pdf](https://anglais-pedagogie.web.ac-grenoble.fr/sites/anglais-pedagogie.web.ac-grenoble.fr/files/seance_2_ce_indian_wedding_traditions.pdf)
- Karamah, Arum Miftakhul. (2020). *Bunga Sebagai Representasi Hati Wanita*. 3.  
<http://digilib.isi.ac.id/6372/>

*MN Damayanti, B Sampurna, L Lasiman – Nirmana. (2009). 19.*

*file:///C:/Users/NB%20HP/Downloads/18057-Article%20Text-20604-1-10-20101203.pdf*

*Penman, H. 2011. Fondant Modeling for Cake Decorators. 7-8.*

*<https://educahub.vision/show/fondant-modeling-for-cake-decorators.html>*

Rippington, Neil and Andrew, 2012. Maths & English for Hospitality and Catering. United Kingdom: Cengage Learning EMEA

Stradley, Linda. 2002. I'll Have What They're Having. Guilford, Conn: ThreeForks/Globe Pequot Press

Yudowinoto, Purbo. (2011). Wedding Cake Decorating Step by Step. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

*Zetizen. (2020). Lotus, Bunga Cantik Penuh Makna. Diakses 28 September 2021 dari <https://zetizen.radarcirebon.com/2020/06/lotus-bunga-cantik-penuh-makna/>*