

DEKORASI KUE BERTEMA *DRAGON FOREST*

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

YOBEL CHRISABTUAH

Nomor Induk : 201722365

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

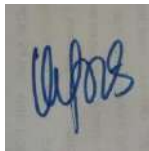
“DEKORASI KUE BERTEMA **DRAGON FOREST**”

NAMA : Yobel Chrisabtuh

NIM 201722365

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing Utama,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 197106261998032001

Pembimbing Pendamping,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par.

NIP. 196304041994031001

Penguji I,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos.,M.Pd.

NIP. 198207072011011005

Penguji II,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M.

NIP. 195907131991031001

Bandung,

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 : Yobel Chrisabtuaah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 17 Januari 2000
NIM : 201722365
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
DEKORASI KUE BERTEMA DRAGON FOREST / DRAGON FOREST CAKE DECORATION
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, 2 April 2022

Yang membuat pernyataan,


YOBEL CHRISABTUAH
NIM : 201722365

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas Hikmat, Rahmat dan Karunia-Nya penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul *Dragon Forest Cake Decoration*. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam jenjang perkuliahan Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Patiseri.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan. Namun, penulis telah berusaha semaksimal mungkin agar karya tulis ilmiah ini bisa bermanfaat bagi yang membacanya. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sehingga kedepannya penulis bisa lebih baik lagi dalam menulis karya tulis ilmiah.

Rampungnya tugas akhir ini tentu tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M. Sc., 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. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku ketua program studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd., selaku pembimbing 1
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par., selaku pembimbing 2
6. Seluruh dosen dan karyawan program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Ronsen Purba S.Th., dan Ibu Rosdiana Sipayung yang selalu memberikan doa serta dukungan dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
8. Keluarga besar Opung Yobel yang selalu memberikan doa serta dukungan dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
9. Tante Lasmaria Sipayung, Uda Pohan Manullang dan Debora Tisauli Manullang yang selalu memberikan doa serta menghibur penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.

10. Seluruh mahasiswa-mahasiswi program studi Manajemen Patiseri Angkatan 2017 dan 2018 Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung atas dukungan, semangat dan perjuangan bersama selama penyelesaian penulisan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu atas segala bantuannya baik secara langsung maupun tidak langsung selama penyelesaian Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran serta meminta maaf apabila terdapat kesalahan dalam penyampaian kata. Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi semua pihak yang membacanya.

Bekasi, 8 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | v |
| DAFTAR LAMPIRAN | vi |
| BAB I | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Desain Produk..... | 4 |
| C. Tinjauan Produk..... | 7 |
| BAB II | 20 |
| PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN | 20 |
| A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk..... | 20 |
| B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk..... | 21 |
| C. Sumber Kendala Dalam Pelaksanaan Latihan..... | 61 |
| BAB III | 63 |
| PELAKSANAAN KEGIATAN | 63 |
| A. Persiapan Presentasi Produk..... | 63 |
| B. Pelaksanaan Presentasi Produk..... | 67 |
| C. Evaluasi Presentasi Produk..... | 73 |
| BAB IV | 74 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 74 |
| A. Kesimpulan..... | 74 |
| B. Saran..... | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA | 75 |
| LAMPIRAN | 76 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| TABEL 1.1 BREAD CLAY DOUGH..... | 7 |
| TABEL 1.2 RECIPE BREAD CLAY DOUGH..... | 8 |
| TABEL 1.3 CHOCOLATE BANANA STUD CAKE..... | 8 |
| TABEL 1.4 RECIPE COSTING CHOCOLATE BANANA STUD CAKE..... | 11 |
| TABEL 1.5 PERALATAN..... | 11 |
| TABEL 1.6 PURCHASE ORDER..... | 16 |
| TABEL 1.7 SELLING PRICE WITH CHOCOLATE BANANA STUD CAKE..... | 17 |
| TABEL 1.8 SELLING PRICE WITH DUMMY CAKE..... | 18 |
| | |
| TABEL 2.1 WORKING PLAN..... | 20 |
| TABEL 2.2 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 21 |
| TABEL 2.3 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN..... | 22 |
| | |
| TABEL 3.1 DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK..... | 63 |
| TABEL 3.2 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 68 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-------------------------------|---|
| GAMBAR 1.1 SKETSA DESAIN..... | 5 |
|-------------------------------|---|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|----------------------|----|
| BIODATA PENULIS..... | 76 |
| HASIL TURNITIN..... | 78 |

DAFTAR PUSTAKA

- Audia, Vauri. 2021. “4 Mitos Saat Merawat Tanaman Hias Sukulen”.
<https://www.haibunda.com/moms-life/20210428142326-76-210466/4-mitos-saat-merawat-tanaman-hias-sukulen->, diakses pada 12 Oktober 2021 pukul 20.05.
- Beranbaum, Rose Levy. 2010. “*Rose’s Heavenly Cake*”. *USA: The Cake Bible*
- Diktat Food and Beverage Cost Control II STP NHI Bandung
- Hartomo, Putri Meidita. 2019. *Woodland Birthday Cake Decoration*. Bandung: Repository STP NHI Bandung.
- Kustedja, Sugiri, dkk. 2013. “Makna Ikon Naga, Long 龙, 龍 Elemen Utama Arsitektur Tradisional Tionghoa: Jurnal Sositologi (hlm. 527). Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Wicaksono, D. Bayu. 2019. “Sejarah Naga Sejak Awal Dikenal di Dunia, Apakah Cuma Mitos?”.
<https://www.idntimes.com/science/discovery/bayu/sejarah-naga->, diakses pada 10 oktober 2021 pukul 15.15.