

***BREAD CLAY SHOWPIECE* DENGAN TEMA
KEINDAHAN BURUNG CENDRAWASIH MERAH
SEBAGAI FAUNA KHAS PAPUA BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Pendidikan Diploma III

Program Studi Manajemen Patiseri



Oleh:

ZEFANYA VEGA FELISITA

Nomor Induk Mahasiswa: 201823112

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARWISATA BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

BREAD CLAY SHOWPIECE DENGAN TEMA KEINDAHAN BURUNG CENDRAWASIH
MERAH

SEBAGAI FAUNA KHAS PAPUA BARATT

NAMA : ZEFANYA VEGA FELISITA
NIM : 201823112
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,

Zefanya Vega F
1/4/2022

Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M. Pd.
NIP. 198207072011011005

Pembimbing Pendamping,

Drs. Susilo Dwi Praboso, M. Pd.
NIP. 195901271986031001

Penguji I,

Erfin Roesfian, S.Sos., M.HUM
NIP. 195903231982031003

Penguji II,

Warta Sumirat S. Pd., M. Pd.
NIP. 19700611998031001

Bandung, 31 Maret 2022

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 : Zefanya Vega Felisita
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi, 5 Oktober 2000
NIM : 201823112
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"Bread Clay Showpiece Dengan Tema Keindahan Burung Cendrawasih Merah Sebagai Fauna khas Papua Barat "
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,



ZEFANYA VEGA FELISITA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat kasih karunia dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir yang diberi judul: ***BREAD CLAY SHOWPIECE DENGAN TEMA KEINDAHAN BURUNG CENDRAWASIH MERAH SEBAGAI FAUNA KHAS PAPUA BARAT.***

Tugas Akhir ini disusun dalam rangka pemenuhan salah satu syarat yang harus dijalankan dalam menempuh ujian akhir program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya dukungan dari pihak- pihak yang senantiasa menemani, juga membantu penulis dalam proses penyusunan ini. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih secara khusus kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.sc., selaku plt Ketua dan Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Parwisata Bandung.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri dan Dosen Pembimbing pertama
3. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M. Pd. Selaku Dosen pembimbing kedua
4. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Parwisata Bandung

5. Ibu Mike Chandra Melinda, Gebby Seskia Veronica selaku keluarga yang senantiasa memberikan dukungan baik moril maupun material dari awal sampai dengan akhir masa studi penulis
6. Sahabat penulis Yasmin Maheswari Sozer, Geby Wita Subrata, Lutfiah Nurul Aini, Martha Lastiur Purba, Chaidar Abdul Malik yang selalu memberikan dukungan, menghibur juga meluangkan waktu untuk penulis.
7. Matthew Arya Juan yang senantiasa menemani penulis dan juga memberikan dukungan yang berarti untuk penulis.
8. Teman dekat penulis Puti Fahtima Azzahra, Regina Abigail Francine, Anatasia Yuana, Maria Anita Situmorang yang selalu memberikan dukungan kepada penulis dan membantu satu sama lain.
9. Rekan – Rekan Mahasiswa *Pastry Brioche* yang saling memberikan dukungan juga bantuan dalam situasi apapun, dan seluruh mahasiswa Manajemen Patiseri angkatan 2018.

Juga untuk semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Penulis memiliki harapan agar penulisan ini dapat membaawa manfaat bagi pembaca. Penulis menyadari terdapat banyak kekurangan didalam penyusunan Tugas Akhir ini, maka dari itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang berguna untuk kedepannya.

Sukabumi, 14 Januari 2022

Zefanya Vega Felisita

NIM: 20182312

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Design Produk	6
C. Tinjauan Produk	11
1. <i>Standard Recipe</i>	11
2. <i>Peralatan</i>	23
3. <i>Purchasing List</i>	30
4. <i>Recipe Costing</i>	31
5. <i>Selling Price</i>	33
6. <i>Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan</i>	34
BAB II	35
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	35
A. Perencanaan Kegiatan Latihan Produk.....	35
1. <i>Working Plan</i>	35
2. <i>Time Table</i>	36
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan	36
C. Kendala Pada Saat Pelaksanaan Kegiatan Latihan	52
BAB III.....	53
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	53
1. Persiapan	53
2. Pelaksanaan Presentasi Produk Akhir	54
3. Evaluasi.....	57
BAB IV	58
SIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Simpulan	58
A. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Cenrawasih Merah	5
Gambar 2: Sketsa Produk.....	6
Gambar 3: <i>Digital Scale</i>	23
Gambar 4: <i>Mixing bowl</i>	23
Gambar 5: <i>Shiever</i>	23
Gambar 6: <i>Baloon whisk</i>	24
Gambar 7: <i>Mixer</i>	24
Gambar 8: <i>Alumunium foil</i>	24
Gambar 9: <i>Pizza cutter</i>	24
Gambar 10: <i>Silpat</i>	25
Gambar 11: Cetakan tumpeng tinggi 15 cm	25
Gambar 12: <i>Modelling tools</i>	25
Gambar 13: Cetakan daun	26
Gambar 14: <i>Rolling pin</i>	26
Gambar 15: <i>Pola base</i>	26
Gambar 16: <i>Pola sayap</i>	26
Gambar 17: <i>Pola penutup sayap</i>	27
Gambar 18: <i>Pola buntut</i>	27
Gambar 19: <i>Pola segitiga pyramid</i>	27
Gambar 20: <i>Sheet pan</i>	27
Gambar 21: <i>Brush</i> ukuran medium	28
Gambar 22: <i>Garpu</i>	28
Gambar 23: <i>Brush</i> ukuran kecil	28
Gambar 24: <i>Rubber spatula</i>	28
Gambar 25: <i>Oven</i>	29
Gambar 26: <i>Penggaris</i>	29
Gambar 27: <i>Sauce pan</i>	29
Gambar 28: <i>Termometer gula</i>	29
Gambar 29: Mencampur garam dengan air	37
Gambar 30: Garam diaduk sampai merata sebelum dituangkan kedalam tepung ..	37
Gambar 31: Pembuatan adonan dengan proses <i>mixing</i>	37
Gambar 32: Adonan di <i>mixing</i> sampai semua komponen tercampur	38
Gambar 33: Pembuatan kerangka badan dan kepala burung	38
Gambar 34: Kerangka <i>alumunium foil</i> diampelas.....	38
Gambar 35: Proses penimbangan adonan.....	39
Gambar 36: Proses pencampuran pewarna makanan	39
Gambar 37: Proses <i>kneading</i>	39
Gambar 38: Proses <i>roll in</i> adonan	40
Gambar 39: Adonan di <i>cut out</i> menggunakan pola <i>base</i>	40
Gambar 40: <i>Base</i> yang telah dicetak kemudian <i>diprick</i>	40
Gambar 41: Adonan dicetak menggunakan pola <i>pyramid</i>	41
Gambar 42: Proses pemanggangan adonan	41
Gambar 43: Proses <i>roll in</i> adonan berwarna merah.....	41

Gambar 44: Proses <i>covering</i> badan burung	42
Gambar 45: Dilakukan proses yang sama untuk <i>covering</i> kepala burung	42
Gambar 46: Penambahan beberapa detail	42
Gambar 47: Penempelan bagian depan kepala burung	43
Gambar 48: Proses <i>roll in</i> dan <i>cut out</i> buntut	43
Gambar 49: Penempelan bagian buntut ke badan burung	43
Gambar 50: Penempelan <i>layer</i> kedua buntut	44
Gambar 51: Proses mencetak bagian sayap burung	44
Gambar 52: Menempelkan bagian sayap	44
Gambar 53: Proses mencetak bagian penutup sayap	45
Gambar 54: Menempelkan bagian penutup sayap	45
Gambar 55: Penambahan detail kesetiap bagian burung.....	45
Gambar 56: Proses pembuatan ranting	46
Gambar 57: Proses mencetak daun	46
Gambar 58: Proses pengeringan badan burung beserta komponen lainnya	46
Gambar 59: Mempersiapkan pewarna.....	47
Gambar 60: Proses melukis daun	47
Gambar 61: Proses pewarnaan ranting.....	47
Gambar 62: Proses pewarnaan bagian buntut.....	48
Gambar 63: Proses pewarnaan bagian penutup sayap dan bagian lainnya	48
Gambar 64: Replika burung dan komponen lainnya dikeringkan	48
Gambar 65: Proses pengolesan egg gloss.....	49
Gambar 66: Pemanasan isomalt	49
Gambar 67: Isomalt digunakan untuk menempel	49
Gambar 68: Memastikan bahwa bagian <i>pyramid</i> sudah tertempel	50
Gambar 69: Proses penempelan ranting	50
Gambar 70: Penempelan daun keatas ranting	50
Gambar 71: Proses penempelan replika burung	51
Gambar 72: Menempel bagian pita hitam kebagian buntut burung.....	51
Gambar 73: <i>Showpiece</i> selesai dibuat	51
Gambar 74: Proses <i>covering</i> badan burung	55
Gambar 75: Proses <i>covering</i> kepala burung	55
Gambar 76: Proses penempelan bagian kepala depan	55
Gambar 77: Proses penempelan paruh burung	56
Gambar 78: Proses penempelan sayap	56
Gambar 79: Proses penempelan 2 <i>layer</i> buntut	56
Gambar 80: Proses penempelan kaki burung, dan penambahan detail.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1: <i>Standard Recipe Bread Clay</i>	11
Tabel 2: <i>Standard Recipe Base Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah</i> .	12
Tabel 3: <i>Standard Recipe Base Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah</i> .	13
Tabel 4: <i>Standard Recipe Ranting dan daun Bread Clay Showpiece</i>	14
Tabel 5: <i>Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece</i>	16
Tabel 6: <i>Standard Recipe Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah</i>	21
Tabel 7: <i>Daftar Peralatan dan Fungsinya</i>.....	23
Tabel 8: <i>Purchasing List</i>	30
Tabel 9: <i>Recipe Costing</i>	31
Tabel 10: <i>Selling Price</i>	33
Tabel 11: <i>Working Plan Bread Clay Showpiece</i>	35
Tabel 12: <i>Time Table Showpiece</i>	36
Tabel 13: <i>DOKUMENTASI PELAKSANAAN LATIHAN</i>	37
Tabel 14: <i>Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk</i>	55

DAFTAR PUSTAKA

BC Cook Articulation Commite.2015. *Basic Kitchen and Food Service Management*. Victoria: BCCAMPUS.

Bakers Journal. 2008. “*Decorative Bread Competition*”, <https://www.bakersjournal.com/decorative-bread-competition-1010/>. Diakses pada 13 Oktober 2021 pukul 23.34.

Beranbaum, Witschonke, dkk.2003. *The bread bible*. New York: W. W. Norton & Company.

Crafter, Nuty. 2018. “*Salt dough sculpture*”, <https://riversideschoolart.weebly>. Diakses tanggal 8 September 2021, pukul 01.06.

Explotasia, Haryono, dkk.2019. *Panduan Identifikasi Jenis Satwa Liar Dilindungi*. Jakarta: Kementrian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Fierdiansyah, Sukasa. 2019. *Wine Bouquet Dead Dough Art*. Tugas Akhir. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Filma. 2017. *Segala Sesuatu Yang Perlu Anda Tahu Jika Ingin Menambahkan Pewarna Makanan Pada Kue*, <https://filmapro.co.id/post/trend-update/latest-trend/segala-sesuatu-yang-perlu-anda-tahu-jika-ingin-menambahkan-pewarna-makanan-pada-kue>. Diakses pada 13 Oktober 2021

- Fischer, John. 2021. “*Bread sculpture gallery*”, <https://www.johnfischer.net/bread-Sculpture-by-artist-john-fischer/>. Diakses pada 10 September pukul 21.50.
- Gallo, Antonella.2002. “*Bread sculpture, from best of sicily magazine*”, <http://bestofsicily.com/mag/art54.htm>. Diakses pada 10 September pukul 21.03.
- Kayla. 2004. Burung Cendrawasih Merah, <https://militaryspouseafcpe.org/burung-cendrawasih-merah/> . Diakses pada 13 Oktober 2021 pukul 23.34.
- Miller, dkk. 2002. *Food and Beverage Cost Control*. Edisi Kedua. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Mudjajanto, Yuliati. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rubel. 2011. *Bread a global history*. London: Reaktion Books ltd 33 great Sutton.
- Supriyono. 2013. *Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi Kedua. Yogyakarta: BPEF.
- Tuhumury, Kenezia.2019. “Burung Cendrawasih Warisan Anak Cucu Papua “, <https://kabarpapua.co/burung-cendrawasih-warisan-anak-cucu-papua/>. Diakses pada 28 September 2021 pukul 21.58.
- Wahyudi.2003. “Memproduksi Roti” dalam Modul bidang keahlian THP Agroindustri (halaman 1). Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Sosial.