

**DEKORASI KUE BERTEMA *INTERNATIONAL  
WOMAN DAY*: HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III



**Disusun Oleh:**

**PUTRI KHAIRINA ASSYRAF**

**NIM 201823080**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

Jalan Dr. Setiabudi No. 188 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456. Faksimile (022) 2012007. Laman [www.stp-bandung.ac.id](http://www.stp-bandung.ac.id)



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE BERTEMA *INTERNATIONAL WOMAN DAY*: HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA

NAMA : PUTRI KHAIRINA ASSYRAF  
NIM : 201823080  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,

**Selvi Novianti, S.ST. Par., M.Sc.**  
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,

**Made Citra Yuniastuti, S.E., MM.**  
NIP. 19820603 200902 2 005

Penguji I,

**Djuhar Arifin, S.ST.Par., MM.**  
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,

**Tristy Firyanie Luthfi, S.ST. Par.,  
MM.Par.**  
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 23 Mei 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 I. Goeltom, S.Sos. M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

# PERNYATAAN MAHASISWA

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Putri Khairina Assyraf

Tempat/Tanggal lahir : Bekasi, 01 Maret 2000

NIM : 201820380

Program Studi : Manajemen Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi~~ yang berjudul:  
**Dekorasi Kue Bertema *International Woman Day: Harapan perempuan Indonesia***  
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 Poltekpar NHI 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 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 Poltekpar NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Maret 2022

Yang: \_\_\_\_\_, an,



**Putri Khairina Assyraf**  
**NIM. 201823080**

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan nikmat serta rahmat-Nya baik berupa rezeki, kesehatan, maupun kelancaran dalam menyelesaikan Tugas Akhir Dekorasi Kue Bertema *International Women Day: Harapan Perempuan Indonesia*. Tak lupa juga bagi seluruh pihak yang terlibat dalam memberikan dukungan secara penuh tanpa henti kepada penulis sehingga bisa berada pada titik ini. Untuk itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Poltekpar NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Poltekpar NHI Bandung sekaligus Dosen Pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing, memberi masukan, dan saran yang bermanfaat kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah bersedia memberikan waktunya untuk membimbing, memberikan saran, serta motivasi untuk terus menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Poltekpar NHI Bandung karena nya saya dapat mendapatkan ilmu dan informasi serta perhatian yang tak ternilai harganya.
7. Kedua orang tua penulis yang tak henti-hentinya memberikan dukungan, semangat, serta doa kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan maksimal.
8. Seluruh teman-teman kelas Pastry Anchor yang selalu ada disetiap waktu untuk memberikan dukungan, semangat, serta berbagi informasi kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Akhir kata penulis meminta maaf apabila terdapat kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dan berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan informasi serta wawasan kepada setiap pribadi yang membacanya. Tentunya kritik dan saran sangat terbuka bagi penulis untuk dapat memberikan karya yang lebih baik kedepannya. Atas perhatiannya, penulis ucapkan terima kasih.

Bandung, 13 Mei 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

|  |                              |
|--|------------------------------|
| LEMBAR PENGESAHAN .....  | Error! Bookmark not defined. |
| PERNYATAAN MAHASISWA .....                                       | ii                           |
| KATA PENGANTAR.....  | iv                           |
| DAFTAR ISI.....  | vi                           |
| <b>BAB I.....</b>  | <b>1</b>                     |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>  | <b>1</b>                     |
| A. Latar Belakang Penelitian .....                               | 1                            |
| B. <i>Design Product</i> .....                                   | 4                            |
| 1. Filosofi Produk .....   | 5                            |
| 2. Konsep Produk.....  | 5                            |
| C. Tinjauan Produk .....   | 12                           |
| 1. Standar Resep .....   | 12                           |
| 2. Kebutuhan Alat.....   | 25                           |
| 3. <i>Purchase Order</i> .....                                   | 28                           |
| 4. <i>Recipe Costing</i> .....                                   | 32                           |
| 5. <i>Selling Price</i> .....                                    | 35                           |
| D. Pelaksanaan Kegiatan.....                                     | 37                           |
| 1. Lokasi .....  | 37                           |
| 2. Waktu.....  | 37                           |
| <b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK. 38</b> |                              |
| A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....                    | 38                           |
| 1. <i>Working Plan</i> .....                                     | 38                           |
| 2. Time Table.....   | 40                           |

|   |           |
|---|-----------|
| B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....              | 41        |
| 1. Latihan Presentasi Produk .....                          | 41        |
| 2. Kendala Pada Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk ..... | 52        |
| <b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>           | <b>53</b> |
| A. Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk .....            | 53        |
| 1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....                | 53        |
| 2. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....        | 53        |
| B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....             | 54        |
| C. Evaluasi .....   | 57        |
| <b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                    | <b>58</b> |
| A. Kesimpulan.....  | 58        |
| B. Saran.....   | 58        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                  | <b>59</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|   |           |
|---|-----------|
| <b>GAMBAR 1. <i>WAFER PAPER FLOWER</i> .....</b>    | <b>2</b>  |
| <b>GAMBAR 2. <i>WAFER PAPER LEAF</i> .....</b>      | <b>2</b>  |
| <b>GAMBAR 3. <i>WAFER PAPER ON CAKE</i> .....</b>   | <b>2</b>  |
| <b>GAMBAR 4. <i>WAFER PAPER</i> .....</b>           | <b>3</b>  |
| <b>GAMBAR 5. <i>WAFER PAPER BUTTERFLY</i> .....</b> | <b>3</b>  |
| <b>GAMBAR 6. BUNGA PEONY .....</b>                  | <b>6</b>  |
| <b>GAMBAR 7. BUNGA ANGGREK .....</b>                | <b>7</b>  |
| <b>GAMBAR 8. BUNGA <i>RANUNCULUS</i> .....</b>      | <b>7</b>  |
| <b>GAMBAR 9. BUNGA <i>FRANGIPANI</i> .....</b>      | <b>8</b>  |
| <b>GAMBAR 11. SKETSA DESAIN .....</b>               | <b>9</b>  |
| <b>GAMBAR 12 HASIL LATIHAN DEKORASI KUE .....</b>   | <b>51</b> |



## DAFTAR TABEL

|   |    |
|---|----|
| TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE .....   | 12 |
| TABEL 2. STANDAR RESEP <i>STRAWBERRY BUTTERCREAM</i> .....  | 14 |
| TABEL 3 STANDAR RESEP KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA .....                                 | 15 |
| TABEL 4 ALAT PENUNJANG .....  | 25 |
| TABEL 5 <i>PURCHASE ORDER</i> KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA DENGAN <i>DUMMY</i> .....     | 28 |
| TABEL 6 <i>PURCHASE ORDER</i> KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA DENGAN BUTTER CAKE .....      | 30 |
| TABEL 7 <i>RECIPE COST</i> KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> ....   | 32 |
| TABEL 8 <i>RECIPE COST</i> KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA DENGAN <i>DUMMY</i> .....        | 34 |
| TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> KUE PERAYAAN <i>INTERNATIONAL WOMAN DAY</i> : HARAPAN PEREMPUAN INDONESIA DENGAN <i>BUTTER CAKE</i> .... | 36 |
| TABEL 10 RENCANA KERJA.....   | 38 |
| TABEL 11 PERENCANAAN WAKTU.....   | 40 |
| TABEL 12 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....   | 42 |
| TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> PRESENTASI PRODUK.....   | 54 |
| TABEL 14 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....   | 55 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Armstrong, M Garry; Kotler, Philip. (2009). *Marketing: An Introduction*. Pearson Prentice Hall. UK
- BaKTI, Yayasan. (2020). Perempuan, Masyarakat Patriarki, dan Kesetaraan Gender. Lusia, M. Ghufuran, M. Taufik. (Ed). Yayasan Bursa Pengetahuan Kawasan Timur Indonesia (BaKTI). Indonesia.
- Berata, I Komang Oto. (2014). Panduan Praktis Ekspor Impor. Andriansyah. (Ed). Raih Asa Sukses. Indonesia
- Darcey, Cheralyn. (2017). *Flowerpaedia, 1000 flowers and their meanings*. Rockpool Publishing. London, UK.
- Garret, M. Toba. (2007). *Professional Cake Decorating*. John Wiley & Sons, Inc. (Ed). New Jersey, US.
- Humble, Nicole. (2010). *Cake A Global History*. Andrew F. Smith. (Ed). Reaktion Books Ltd. London, UK.
- Hidajat, Robby. (2015). *Struktur, Simbol, dan Makna Wayang Topeng Malang*. Indonesia
- Jupriani, D. Sudarwati. (1997). *Betina, Wanita, Perempuan: Telaah Semantik Leksikal, Semantik Historis, Pragmatik*. Indonesia
- Kasavana, Michael L. (1982). *Menu Engineering: A Practical Guide To A Menu Analysis*. US.
- Michael; Cara. (2021). *Top Wedding Trends 2021*. Diakses pada 18 Oktober 2021, dari <https://www.cherrytreecakerie.co.uk>
- Nurhayati, Eti. (2012). *Psikologi Perempuan Dalam Berbagai Perspektif*. Siti Muyassarotul Hafidzoh. (Ed). PUSTAKA PELAJAR. Yogyakarta, Indonesia.
- United States Department of Agriculture. (2020). *Standard Recipe Definition*. USDA.gov.