

**DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
ANIMASI *SPIRITED AWAY***

**²
TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh:

FARHAN RADINA SAJJAD

NIM : 201823072

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PENGOLAHAN PATISERI

**¹
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI**

POLITEKNIK PARIWISATA

BANDUNG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Farhan Radina Sajjad
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 04 Maret 2000
NIM : 201823072
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan Animasi *SPIRITED AWAY*

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 Politeknik Pariwisata 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 Politeknik Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
- 5.

Bekasi, 18 Maret 2022

Yang membuat pernyataan,


N
P
N
METERAN
TEMPER
0228BAJRT1030119

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN ANIMASI SPIRITED AWAY

NAMA : Farhan Radina Sajjad
NIM : 201823072
PROGRAM STUDI : Manajemen Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par.
NIP 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,

23/05/2022

Made Citra Yuniastuti, M.Pd.
NIP 19820603 200902 2 005

Penguji I,

Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.
NIP 19590323 198203 1 003

Penguji II,

Drs.Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP 19590127 198603 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. 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.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Berkat dan rahmat-Nya Penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul

“DEKORASIKUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN ANIMASI *SPIRITED AWAY*”.

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III di Politeknik Pariwisata Bandung

Dalam penyelesaian Penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis bersyukur dan mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur PoliteknikPariwisata Bandung.
2. Ibu Dr.ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan PoliteknikPariwisata Bandung
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Alm. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Mantan Ketua Program Studi dan Wali Kelas penulis sejak semester satu hingga semester

lima, saya ucapkan terima kasih karena telah membimbing kami hingga akhir hayat beliau.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par., selaku dosen pembimbing pertama penulis yang telah mencurahkan segala waktu dan pengetahuannya untuk membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M., selaku dosen pembimbing kedua penulis yang juga sangat memberikan peran besar dalam membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Kepada orang tua penulis yang telah memberikan dukungan dalam bentuk materi dan doa.

8. Kepada teman - teman rekan seperjuangan dari MPI 6A yang telah terus berjuang bersama penulis dan tetap memberikan semangat kepada satu sama lain.

9. Kepada seluruh pihak lainnya yang telah mendukung penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Bandung, 14 oktober 2021

Farhan Radina Sajjad

NIM :201823072

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
Daftar isi	iii
Daftar TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	5
1. Desain Produk	5
2. Penjelasan Desain	6
a) <i>Cake bottom</i>	6
b) <i>Tier</i> kedua	6
c) <i>Tier</i> pertama	6
c) <i>Cake topper</i>	6
3. Filosofi Produk	7
C. Tinjauan Produk	8
1. <i>Standard Recipe</i>	9
2. Kebutuhan Peralatan yang dibutuhkan	23
3. <i>Purchase Order</i>	29
4. <i>Recipe Costing</i>	29
5. Perhitungan <i>Recipe Costing</i>	22
6. Tempat dan waktu pelaksanaan	33
BAB II	34
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRODUK	34
A. Perencanaan Latihan Produk	34
B. <i>Time Table</i>	35
C. Proses pelaksanaan Pelatihan	34
D. <i>Kendala Proses Latihan</i>	55
BAB III	56
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	56

A. Persiapan	56
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	56
BAB IV	58
KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan	58
A. Saran	58
Daftar pustaka.....	60

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 RESEP STANDAR <i>BUTTER CAKE</i>	9
TABEL 1.2 RESEP STANDAR <i>WHITE CHOCOLATE GANACHE</i>	11
TABEL 1.3 RESEP STANDAR <i>ROYAL ICING</i>	12
TABEL 1.4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>SPIRITED AWAY</i>	14
TABEL 1.5 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN.....	23
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	27
TABEL 1.7 <i>PURCHASE ORDER</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>WHITE CHOCOLATE GANACHE</i>	28
TABEL 1.8 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	29
TABEL 1.9 <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>WHITE CHOCOLATE GANACHE</i>	29
TABEL 1.10 PERHITUNGAN <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>	31
TABEL 1.11 PERHITUNGAN <i>RECIPE COSTING</i> DENGAN MENGGUNAKAN <i>BUTTER CAKE</i> DAN <i>WHITE CHOCOLATE GANACHE</i>	33
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>SPIRITED AWAY</i>	35
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE</i> PEMBUATAN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>SPIRITED AWAY</i>	36
TABEL 2.3 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN	36
TABEL 2.4 PROSES PELAKSANAAN LATIHAN	52
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 POSTER ANIMASI <i>SPIRITED AWAY</i>	2
Gambar 1.2 REFERENSI DARI FILM.....	3
Gambar 1.3 DESAIN CAKE DECORATION.....	5

DAFTAR PUSTAKA

Faridah, dkk. (2008) Patiseri jilid 2.

Garret, T. (2007) Professional Cake Decoration. New Jersey; John Wiley and Sons.

Fiberg, bo (2002) The Professional pastry chef. john wiley and sons.

Twitter (2020) Spirited Away Retrieve from twitter user @rahul_neogy:
https://twitter.com/rahul_neogy/status/1337762066547920896

Ghiblifandom (2014) spirited away poster Retieve from Ghibli fandom website:
https://ghibli.fandom.com/wiki/Category:Spirited_Away_characters