

***CAKE DECORATION BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY
“SNOW WHITE AND THE DWARFS”***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri



Disusun Oleh :

ARLETTA JUSTISIA

NIM : 201923594

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

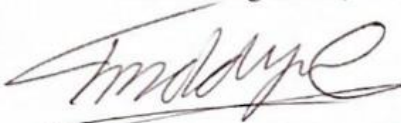
2022

LEMBAR PENGESAHAN

CAKE DECORATION BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY 'SNOW WHITE AND THE DWARFS'

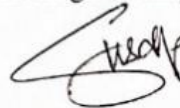
NAMA : ARLETTA JUSTISIA
NIM : 201923594
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP 19820707 201101 1 005

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



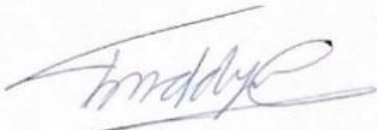
Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19730714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

CAKE DECORATION BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY SNOW WHITE AND THE DWARFS

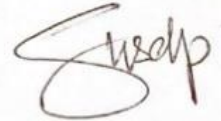
NAMA : ARLETTA JUSTISIA
NIM : 201923594
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



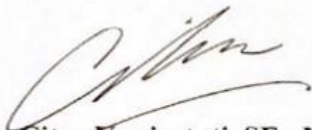
Dr. Teddy Chandra, M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Pembimbing Pendamping,



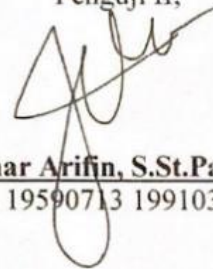
Drs. H. Susilo Dwi Prabowo,
M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 2 005

Penguji II,



Djauhar Arifin, S.St.Par., MM
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 28 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja
Sama

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 : Arletta Justisia
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Juni 2001
NIM : 201923594
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CAKE DECORATION BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY 'SNOW WHITE AND THE DWARFS'
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 NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir 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 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Arletta Justisia

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan karunia dan nikmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**CAKE DECORATION BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY “SNOW WHITE AND THE DWARFS”**”. Tugas ini penulis ajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Patiseri.

Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini tidak terlepas dari dukungan yang telah diberikan oleh berbagai pihak. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. selaku Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, M.Pd. selaku dosen pembimbing I, yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing serta membantu penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing II, yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing, membantupenulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar, khususnya pengajar Program Studi Manajemen Patiseri, yang telah mendidik dan memberikan pengetahuannya selama penulis menjalani studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga besar penulis yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis selama mengerjakan laporan penelitian eksperimen ini.
9. Sahabat dan teman-teman penulis yang selalu memberi motivasi dan semangat dalam menulis Tugas Akhir ini.
10. Raihan Kamandanu yang telah banyak membantu serta selalu memberi semangat kepada penulis.
11. Teman – teman Pastrycrab / MPI 6B serta semua semester yang telah berjuang bersama belajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari penulisan dalam tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun serta penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan penyampaian kata pada penulisan tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan bagi para pembaca.

Bandung, 21 Maret 2022

Penulis,
Arletta Justisia

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN MAHASISWA.....	iv
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	6
D. Pelaksanaan Kegiatan.....	40
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN.....	41
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	41
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	44
C. Kendala Saat Latihan Pembuatan Presentasi Produk.....	59
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	60
A. Persiapan.....	60
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	61
C. Evaluasi.....	66
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
BIODATA PENULIS.....	70
TURNITIN.....	72

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	<i>STANDARD RECIPE BUTTER CAKE</i>	15
TABEL 1.2	<i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE</i>	17
TABEL 1.3	<i>STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY</i>	18
TABEL 1.4	PERALATAN DAN KEGUNAAN	29
TABEL 1.5	<i>PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI KUE</i>	32
TABEL 1.6	<i>RECIPE COSTING BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FILLING</i>	34
TABEL 1.7	<i>RECIPE COSTING DUMMY</i>	35
TABEL 1.8	<i>RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI</i>	36
TABEL 1.9	<i>SELLING PRICE WITH DUMMY</i>	38
TABEL 1.10	<i>SELLING PRICE WITH BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FILLING</i>	39
TABEL 2.1	<i>WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN</i>	41
TABEL 2.2	<i>WORKING PLAN KEGIATAN PRESENTASI TUGAS AKHIR</i>	42
TABEL 2.3	TIME TABLE	43
TABEL 2.4	PROSES KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	44
TABEL 3.1	DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK ..	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Desain Produk.....	8
Gambar 1.2	Gaun <i>Snow White</i>	9
Gambar 1.3	Kurcaci.....	9
Gambar 1.4	Aksesoris Bando Merah.....	11
Gambar 1.5	Baju Snow White.....	12
Gambar 1.6	Keranjang Apel.....	12
Gambar 3.1	Alat dan Bahan untuk Presentasi Produk.....	61

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofyan. 2008. Manajemen Pemasaran. Edisi pertama. Cetakan kedelapan. Penerbit : Raja Grafindo. Jakarta
- Basuki, Achmad. 2015. Makna Warna Dalam Desain. <http://basuki.lecturer.pens.ac.id/lecture/MaknaWarnaDalamDesain.pdf>. Diakses pada 7 April 2022
- Febri, Ramadhan. 2020. Arti Warna pada Logo. <https://bpptik.kominfo.go.id/2020/12/23/8500/arti-warna-pada-logo/>. Diakses pada 7 April 2022
- Friberg, Bo dan Amy Kemp. 2002. The Professional Pastry Chef. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Ikhsania, Annisa Amalia. 2017. Kenali Makna Menarik dari Busana Warna Biru. <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/05/23/194/1698019/kenali-makna-menarik-dari-busana-warna-biru>. Diakses pada 7 April 2022
- Larasati, Novi Hardita. 2019. Arti Warna dalam Psikologi. <https://plus.kapanlagi.com/arti-warna-dalam-psikologi-coba-cari-makna-di-balik-warna-favoritmu-number-aa05f5.html#:~:text=Warna%20coklat%20adalah%20salah%20satu,sebuah%20pondasi%20dan%20kekuatan%20hidup>. Diakses pada 7 April 2022
- LoCicero, Joe. 2007. Cake Decorating for Dummies. Canada: Wiley Publishing, Inc
- NagI. 2020. Chocolate Ganache. Sydney: Elite Cafemedia Food <https://www.recipetineats.com/chocolate-ganache/>. Diakses pada 7 April 2022
- Poskitt, Claire. 2019. Guide To Purchase Orders. <https://www.turbinehq.com/blog/guide-to-purchase-orders> Diakses pada tahun 2019. Diakses pada 7 April 2022

- Rahadiyanti, Ayu. 2020. Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>. Diakses pada 7 April 2022
- Smartpluspro. 2018. Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration. <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration>. Diakses pada 7 April 2022
- Spencer, A. and Rippington, N. (2012). Maths & English for Hospitality and Catering. United Kingdom: Cengage Learning EMEA