

REPLIKA MAKANAN SUKIYAKI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

Robin Gunawan

Nomor induk : 201621666

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

REPLIKA MAKANAN SUKIYAKI

NAMA : ROBIN GUNAWAN

NIM : 201621666

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

NIP. 19630404 199403 1 001



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan

Kepala Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Robin Gunawan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/24 Maret 1998
NIM : 201621666
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: "REPLIKA MAKANAN SUKIYAKI" 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, Februari 2020
Yang membuat pernyataan,


ROBIN GUNAWAN
NIM 201621666

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, penyertaan dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul “REPLIKA MAKANAN SUKIYAKI”.

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan akademis untuk menyelesaikan Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Selama menempuh pendidikan Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung penulis mendapatkan banyak dukungan secara moral maupun materi dari berbagai pihak. Tanpa dukungan-dukungan tersebut penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Maka dari itu penulis hendak berterimakasih kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par.,MM.Par. selaku pembimbing I, atas waktu dan kesediaan untuk menuntun penulisan.
6. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing II, atas waktu dan kesediaan untuk menuntun penulisan.
7. Kepada seluruh staff pengajar Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah memberi banyak ilmu dan pengetahuan kepada penulis.
8. Keluarga penulis yang selalu mendampingi dan memberikan motivasi kepada penulis selama proses pembuatan Tugas Akhir.
9. Kepada Hana, Aditya, Friesilla, Meita, Tita dan teman-teman MPI 6B yang telah menempuh pendidikan selama 3 tahun bersama-sama dan atas dukungan juga masukan bagi penulis.

Kiranya Tuhan senantiasa melimpahkan berkat dan penyertaan-Nya bagi pihak-pihak yang belum disebutkan penulis. Penulis mengetahui bahwa tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Semoga tugas akhir ini dapat menjadi hal yang bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Bandung, Februari 2020

Penulis

Robin Gunawan

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	4
C. Desain Produk.....	4
D. Tinjauan Produk.....	9
1. <i>Standard Recipe</i>	9
2. <i>Alat</i>	17
3. <i>Purchasing list</i>	20
4. <i>Recipe costing</i>	21
E. Pelaksanaan Kegiatan.....	23
1. Lokasi.....	23
2. Waktu.....	23
BAB II	24
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	24
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	24
1. <i>Working Plan</i>	24
2. <i>Time Table</i>	24
B. Pelaksanaan Percobaan.....	26
C. Kendala / Hambatan	41
BAB III	42
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	42
A. Persiapan.....	42

B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	42
C. Evaluasi	47
BAB IV	48
KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
BIODATA	50

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN ROLLED FONDANT	9
TABEL 2 PERALATAN PENUNJANG	17
TABEL 3 PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR STYROFOAM.....	20
TABEL 4 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM	21
TABEL 5 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM	22
TABEL 6 WORKING PLAN KEGIATAN LATIHAN	24
TABEL 7 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	25
TABEL 8 KEGIATAN LATIHAN PRODUK.....	26
TABEL 9 DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	43

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 DESAIN REPLIKA MAKANAN SUKIYAKI.....	4
GAMBAR 2 HASIL LATIHAN PRODUK SUKIYAKI SET.....	40

DAFTAR PUSTAKA

- Dittmer, Paul R(2009). "*Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls*", 7th Edition. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Friberg, Bo dan Amy Kemp. (2002). "*The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*", 4th Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- <https://www.japan-guide.com/e/e5933.html> (diakses 19 September 2019).
- <http://www.jepang.net/2012/08/shokuhin-sanpuru-apa-kamu-tergiur-untuk.html>. Tersedia (diakses 12 September 2019).
- LoCicero, Joe. (2007). "*Cake Decorating For Dummies*". Canada: Wiley Publishing, Inc.
- Rinsky, Glenn, & L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion: a Comprehensive Resource Guide for The Baking And Pastry Professional*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Team, F. J. (2017, Oktober 23). *SUKIYAKI, makanan tradisional Jepang! Sejarah dan etika menyantap Sukiyaki*. <https://www.fun-japan.jp>. (diakses 30 Agustus 2019).