

**IMPLEMENTASI BUDAYA KHAS
BENUA AFRIKA KE DALAM CAKE DECORATION**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ANJANI ALIFYA

NIM 201722145

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

(Memo dari Pembimbing ke Kabag Adak)

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Implementasi Budaya Khas Benua Afrika ke Dalam Cake Decoration

NAMA : Anjani Alifya
NIM : 201722145
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

Pembimbing II,


11.09.20
Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par

NIP : 19660606 199303 2 001


Sandra Sanggramasari, S.E., M.Sc., MM.Par

NIP : 19851224 201101 1 010

Bandung, September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

dar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001



Falsal, MM.Par., CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anjani Alifya

Tempat/Tanggal Lahir : Bukittinggi/22 November 1998

NIM : 201722145

Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

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

**“IMPLEMENTASI BUDAYA BENUA AFRIKA KE DALAM
CAKE DECORATION”**

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, 31 Agustus 2020

Yang memb



NIM 201722145

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT karena berkat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul: **“IMPLEMENTASI BUDAYA KHAS BENUA AFRIKA KE DALAM *CAKE DECORATION*”**

Penyelesaian tugas akhir ini merupakan salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penyelesaian tugas akhir ini tidak luput dari banyaknya bantuan dari berbagai pihak, yaitu bantuan moral serta material. Oleh sebab itu penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par.,CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan selaku Pembimbing I yang banyak memberikan arahan serta bimbingan pada penulis.
5. Ibu Sandra Sanggramasari SE., M. Sc., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan dan bimbingan pada penulis.
6. Jajaran Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu yang bernilai.

7. Keluarga penulis yang telah banyak memanjatkan do'a serta dukungan yang besar dan merupakan sumber motivasi terbesar bagi penulis.
8. Seluruh kerabat seperjuangan yang telah membantu dalam pembuatan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis ingin menyampaikan permohonan maaf apabila terdapat banyak kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Kritik dan saran sangat diharapkan untuk memperbaiki penyusunan usulan penelitian ini. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 16 Juli 2020

Anjani Alifya

NIM: 201722145

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang.....	1
B. Design Product.....	4
C. Tinjauan produk	7
1. Standar resep	7
2. Kebutuhan Alat.....	9
3. Purchase Order	2
4. Recipe Costing	4
5. Selling Price	6
6. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan	8
BAB II	9
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	9
PRESENTASI PRODUK	9
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	9
B. Time table.....	10
C. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	11
D. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	20
BAB III.....	21
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	21
A. Persiapan.....	21
B. Pelaksanaan Kegiatan Pada Ujian Sidang.....	22
C. Evaluasi	26
BAB IV	27
KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Standar Resep <i>Butter Cake</i>	7
TABEL 1. 2 Standar Resep <i>Buttercream</i>	8
TABEL 1. 3 Daftar Peralatan dan Fungsinya.....	10
TABEL 1. 4 <i>Purchase Order (dummy)</i>	2
TABEL 1. 5 <i>Purchase Order (Butter Cake)</i>	3
TABEL 1. 6 <i>Recipe Costing Butter Cake dan Butter Cream</i>	4
TABEL 1. 7 <i>Decorating Items Costing</i>	5
TABEL 1. 8 <i>Selling Price Menggunakan Butter Cake dan Butter Cream</i>	7
TABEL 1. 9 <i>Selling Price Menggunakan dummy</i>	7
TABEL 2. 1 <i>Working Plan Pembuatan Cake Decoration</i>	19
TABEL 2. 2 <i>Time Table Pelaksanaan Kegiatan Food Presenting</i>	20
TABEL 2. 3 Latihan Pembuatan <i>Cake Decoration</i>	21
TABEL 3. 1 Pelaksanaan Kegiatan Sidang Presentasi Produk	22

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 <i>Design Cake Decoration</i>	4
--	---

DAFTAR PUSTAKA

- Braker, F. (2003). *The Simple Art of Perfect Baking*. Chronicle Book.
- Dessert, Fun stuff. (2018, Maret 23). *The History of Cakes*. Diambil kembali dari Garrysgrill: <https://garrysgrill.com/the-history-of-cakes/>
- Dictionaries, Oxford;. (2018). *Definition of Art in English by Oxford Dictionaries*. Diambil kembali dari Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Seni>
- Heath, E. (2016, Januari 29). *African Culture and People*. Diambil kembali dari Trip Savvy: <https://www.tripsavvy.com/africa-middle-east-4138799>
- Hodros, R. (2014, Juli 18). *The Facts About Fondant*. Diambil kembali dari Auguste Escoffier School of Culinary Arts: <https://www.escoffier.edu/blog/baking-pastry/the-facts-about-fondant/>
- Kama, L. y. (2019, April 14). *Why was black god's color in Africa?* Diambil kembali dari Lisapo ya Kama African History: <http://en.lisapoyakama.org/why-was-black-gods-color-in-africa/>
- lange, k. (t.thn.). *History of Cakes and Cake Decorating*. Diambil kembali dari Confectionary Chalet: <https://www.confectionarychalet.com/history-of-cake-decorating/>
- lexico. (t.thn.). *Art*. Diambil kembali dari Lexico powered by Oxford: <https://www.lexico.com/definition/art>
- Ocean, P. (2019, Juli 31). *The Meaning and Use of Cowrie Shells*. Diambil kembali dari Passport Ocean: <https://passportocean.com/2019/07/31/cowrie-shell-meaning-use/>
- Robinson, J. (2017, Februari 27). *Color Semiotic and What They Mean In Other Cultures*. Diambil kembali dari buzzword:

<http://www.buzzwordcreative.co.uk/blog/colour-semiotics-and-what-they-mean-in-other-cultures/>

Wikipedia. (t.thn.). *Dan Masks*. Diambil kembali dari

Wikipedia: https://en.wikipedia.org/wiki/Dan_masks

Wikipedia. (t.thn.). *North Afrika*. Diambil kembali dari

Wikipedia: https://en.wikipedia.org/wiki/North_Africa