

BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

FIFIN OCTAVIANI

Nomor induk : 201621631

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE

NAMA : Fifi octaviani
NIM : 201621631
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 14 Februari 2020

Bandung, 14 Februari 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Raden Arti Sufianti S.sos, M.Pd
NIP. 19710626 199803 2 001

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

Bandung, 14 Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19730706 199503 1 001

Faisal, MM.Par., CHE.
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul :

“BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE”

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program diploma III jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L.Goeltom selaku kepala bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, SST. Par, MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Raden Arti Sufianti S.sos, M.Pd selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.

6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,MM selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
7. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan doa dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis.
8. Seluruh teman-teman manajemen patiseri 2016 khususnya *pastry army* yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir.
9. Siti annisa shafira yang telah membantu penulis dalam membuat tugas akhir.
10. Nabillah putri raudina yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Yohanes w tuhehay yang telah banyak mendukung dan membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Dan semua pihak yang telah mendukung yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terimakasih.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 27 Desember 2019

Fifin Octaviani

NIM:201621631

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	3
1. Konsep Produk	4
2. Filosofi Produk	8
3. Jenis Produk	9
C. Tinjauan Produk	9
1. Standar resep dengan <i>dummy</i>	9
2. Standar resep <i>Butter Cake</i>	17
3. Resep <i>gumpaste</i>	18
4. Penggunaan <i>rolled fondant</i>	20
5. <i>Purchase Orde</i>	21
6. Peralatan Yang Digunakan	25
7. <i>Recipe Costing</i>	28
BAB II	33
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	33
PRESENTASI PRODUK	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	33
1. <i>Working Plan</i>	33
2. <i>Time Table</i>	35
B. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi	36
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	51
A. Persiapan	51
B. Pelaksanaan Kegiatan Pada Ujian Sidang	52
C. Evaluasi	56
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	57

A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
BIODATA PENULIS	59

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE	9
TABEL 1. 2 RESEP <i>BUTTER CAKE</i>	17
TABEL 1. 3 RESEP <i>GUMPASTE FLOWER</i>	19
TABEL 1. 4 PENGGUNAAN <i>ROLLED FONDANT</i>	20
TABEL 1. 5 <i>PURCHASE ORDER (DUMMY)</i>	21
TABEL 1. 6 <i>PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)</i>	23
TABEL 1. 7 PERALATAN YANG DIGUNAKAN	25
TABEL 1. 8 <i>RECIPE COSTING</i> BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE DENGAN <i>DUMMY</i>	29
TABEL 1. 9 <i>RECIPE COSTING</i> BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE DENGAN <i>BUTTER CAKE</i>	31
TABEL 2. 1 LATIHAN KEGIATAN PEMBUATAN <i>WEDDING CAKE</i>	33
TABEL 2. 2 RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN DALAM MELAKUKAN <i>FOOD PRESENTING (WEDDING CAKE)</i>	36
TABEL 2. 3 DOKUMENTASI KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK PROSES MENUTUP TIER DAN DEKORASINYA	37
TABEL 3. 1 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. SKETSA DESAIN	4
GAMBAR 2. MOTIF PA'BULU LONDONG	5
GAMBAR 3. MOTIF PA'TEDONG	6
GAMBAR 4. MOTIF PA'KAPU BAKA	6
GAMBAR 5. MOTIF PA'KANGKUNG	6
GAMBAR 6. MOTIF NE'LIMBONGAN	7
GAMBAR 7. MOTIF PA'SALAQBI' DIBUNGAI	7
GAMBAR 8. MOTIF PA'SALAQBI' DIBUNGAI	8
GAMBAR 9. MOTIF PA'TANDUK RE'PE	8

DAFTAR PUSTAKA

- Garrett, T. 2012. *Professional Cake Decorating second edition*. New Jersey: John Willey & Sons
- Gerrett, T.2010.*Wedding Cake Art And Design A Professional Approach*.New Jersey: John Willey & Sons
- Kasman. Mengenal Ragam Ukiran Toraja Dan Makna Filosofinya.2019. http://dimensiindonesia.com/dm_seni/ukiran_roraja_bagian1.html?m=1.
- Muller.1988.Toraja Indonesia *Mountain Eden*.Singapore:Time Life Books
- Penman, H. 2011. *Fondant Modeling for Cake Decoration*. New York: A. Fireside Book
- Rahayu, W. 2017. Tongkonan Mahakarya Arsitektur Tradisional Suku Toraja. Rawamangun: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
- The BC Cook Articulation Committee. 2015. *Basic Kitchen and Food Service Management*.Victoria B.C.: Bccampus.