

DEKORASI KUE DENGAN TEMA REPLIKA

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh ujian akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

WILLIAM FREDRICH ANGELLO

NIM: 201822889

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

DEKORASI KUE DENGAN TEMA REPLIKA *CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD*

NAMA : William Fredrich Angello

NIM : 201822889

PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Sandra Sanggramasari, M.Sc.
NIP.19860405 201101 2 008

Pembimbing II,



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

Bandung, 5 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : William Fredrich Angello
Tempat/Tanggal Lahir : Manokwari, 24 Mei 2000
NIM : 201822889
Program Studi : ManajemenPatiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **DEKORASI KUE DENGAN TEMA REPLIKA CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD** 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, 11 Juni 2021
Yang membuat pernyataan,



William Fredrich Angello
NIM: 20182289

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Dekorasi Kue Dengan Tema Replika *Charcuterie and Cheese Board*” pada waktu yang tepat.

Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulisan tugas akhir ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bimbingan, dukungan dan campur tangan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu:

1. Bapak Faisal, 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 Tedi Sutadi, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M. Sc. Selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu selama proses bimbingan.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST. Par., MM.Par. Selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu selama proses bimbingan.

6. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Keluarga penulis yang selalu mendukung dan memberi penulis semangat dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Dea Tanita Kaban, Dini Mega Anggraini, Catharine Christianty Lunggawa, Shania Vanessa Fernanda, William, Brigitta Debora Marpaung, Maura Azalea dan seluruh rekan mahasiswa Manajemen Patiseri angkatan 2018 yang selalu mendukung dan memotivasi penulis selama proses penyelesaian tugas akhir.
9. Kevin Naufal Koentjoro yang membantu penulis dalam hal memberi masukan dan juga dalam pembuatan desain produk.
10. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat di sebutkan penulis satu persatu atas segala bantuannya dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis sadar bahwa Tugas Akhir ini tidak sempurna dan masih memiliki banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Bandung, 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	6
C. Tinjauan Produk	8
1. Desain Produk.....	8
D. Daftar Pembelian.....	13
E. Harga Jual.....	16
F. Peralatan	18
G. Pelaksanaan Kegiatan	22
BAB II.....	23
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	23
A. Rencana Kegiatan Latihan	23
1. Perencanaan Kerja.....	23
2. <i>Time Table</i>	24
B. Pelaksanaan <i>Trial</i> Pembuatan Produk.....	25
C. Kendala Saat Proses <i>Trial</i>	56
BAB III.....	57
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	57
A. Persiapan	57
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	58
C. Evaluasi	62
BAB IV.....	63
KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	13
DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	13
TABEL 1.2	15
DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE & GANACHE</i>	15
TABEL 1.3	17
HARGA JUAL MENGGUNAKAN <i>STYROFOAM</i>	17
TABEL 1.4	18
HARGA JUAL MENGGUNAKAN <i>POUND CAKE & GANACHE</i>	18
TABEL 1.5	18
DAFTAR ALAT PENUNJANG	18
TABEL 2.1	23
PERENCANAAN KERJA LATIHAN DEKORASI KUE	23
TABEL 2.2	24
RENCANCA KEGIATAN SAAT PELAKSANAAN SIDANG	24
TABEL 2.3	25
PROSES <i>TRIAL</i> PEMBUATAN PRODUK	25
TABEL 2.4	41
PROSES <i>TRIAL</i> KE-2 PEMBUATAN PRODUK	41
TABEL 3.1	59
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	59

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	8
<i>Desain Charcuterie and Cheeseboard</i>	8
GAMBAR 2.1	40
Hasil Akhrit <i>Trial</i> Pembuatan Produk	40
GAMBAR 2.2	56
Hasil Akhrit <i>Trial</i> ke-2 Pembuatan Produk	56
GAMBAR 3.1	58
Dokumentasi Kegiatan Presentasi	58

DAFTAR PUSTAKA

- ADB. (2010). *The Rise of Asia's Middle Class*. Diambil kembali dari adb: <https://www.adb.org/sites/default/files/publication/27726/special-chapter-01.pdf>
- Andrews, T. (2000). *Nectar and Ambrosia: An Encyclopedia of Food in World Mythology*. Santa Barbara: ABC-CLIO.
- Azmanov, V. (2013, August 9). *How To Color Homemade Fondant*. Diambil kembali dari veenaazmanov: <https://veenaazmanov.com/how-to-color-homemade-fondant/>
- Azmanov, V. (2014, April 23). *The Art of Marbling Fondant - How to Marble Fondant*. Diambil kembali dari veenamanzov: <https://veenaazmanov.com/marbling-fondant-fondant-marbling/>
- Bahalwan, F. (2013). *Step by Step Cake Decorating Dengan Fondant*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bender, D. A. (2009). *Oxford Dictionary of Food and Nutrition*. Oxford University Press.
- Biron, B. (2020, January 16). *Influencers posing artsy photos of 'adult Lunchables' are blowing up among millennials with small living space and a passion for meat and cheese*. Diambil kembali dari businessinsider: <https://www.businessinsider.com/charcuterie-millennial-social-media-phenomenon-2020-1?r=US&IR=T>
- Booth, J. (2019, June 21). *Here's How Cakes Have Been Decorated Throughout The Ages*. Diambil kembali dari soyummy: <https://soyummy.com/cake-decorating-history/>
- Budiman, M. (2018, August 17). *Does rolled fondant icing expire*. Diambil kembali dari decorct: <https://decorct.com/blogs/news/does-rolled-fondant-icing-expire#:~:text=Most%20fondants%20have%20a%20shelf%20life%20of%2022%20%2D%2024%20months>
- Chambers, K. M. (2016, March 8). *How To Put Together A Great Cheese & Charcuterie Board*. Diambil kembali dari cookingwithcocktailrings: <https://www.cookingwithcocktailrings.com/events-holidays/2016/3/3/how-to-put-together-a-great-cheese-charcuterie-board#:~:text=Let%20me%20start%20by%20answering,and%20quick%20hors%20d'oeuvres>
- Fukuda, N. (2005, August 25). *Delicious Vinyl: Japan's Plastic Food Replicas*. Diambil kembali dari bigempire: http://www.bigempire.com/sake/sample_food.html

- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc.
- Gnaegy, M. (2017, January 27). *Cake Decorating Hacks: Fondant Ruffles*. Diambil kembali dari feastmagazine: https://www.feastmagazine.com/cook/sweets/article_81bbaba8-e28a-11e6-97a3-375eb3059d80.html
- Hani, Y. (2002, November 24). *A feast for the eyes*. Diambil kembali dari Japantimes: <https://www.japantimes.co.jp/community/2002/11/24/general/a-feast-for-the-eyes/>
- Harrison, O. (2019, July 17). *Cheese Board Influencer Is A Real Job Thanks to A Growing Instagram Trend*. Diambil kembali dari refinery29: <https://www.refinery29.com/en-us/2019/07/237965/cheese-charcuterie-board-instagram-trend>
- Hinds, E. (2020, April 29). *History of Cake Baking*. Diambil kembali dari cakebaker: <http://www.cakebaker.co.uk/thehistoryofcakebaking.html>
- Hoffman, K. (2018, May 4). *Common Baking Terminologies Definition*. Diambil kembali dari bakerbettie: <https://bakerbettie.com/common-baking-terminology-definitions/>
- Lee, S.-L. (2013, May 3). *Art Benefits and Why Clay Art is Great for Children*. Diambil kembali dari figur8: <https://www.figur8.net/2013/03/05/clay-modelling-and-the-benefits-of-art/#:~:text=Clay%20art%20modeling%20is%20a,modeling%20clay%20is%20its%20properties>
- McNicol, T. (2008). *Good Enough to Eat*. Wingspan.
- Mullen, M. (2020). *That Cheese Plate Will Change Your Life: Creative Gatherings and Self-Care with the Cheese by Numbers Method*. New York: The Dial Press.
- Nose, Y. (2002). *Japanese Feast with Their Eyes*. Tokyo: Asahiya Shuppan.
- Plarre, F. (2014, September 3). *A History of Cake Decorating*. Diambil kembali dari fergusonplarre: <https://www.fergusonplarre.com.au/blog/a-history-of-cake-decorating#:~:text=Cake%20decorating%20was%20rumoured%20to,cake%20to%20people's%20dining%20tables>.
- Poliane, A. (2020, December 15). *How to Roll Dough Evenly in 6 Steps*. Diambil kembali dari masterclass: <https://www.masterclass.com/articles/how-to-roll-dough#bready-for-more>
- Rippington, N. a. (2012). *Maths & English for Hospitality and Catering*. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.

Sharif, D. A. (2011, October 23). *How To Cover A Cake With Fondant, A Complete Guide*. Diambil kembali dari dimasharif: <https://www.dimasharif.com/cover-cake-with-fondant/>

Stadler, M. (2018, April 24). *How To Make The Best Fruit and Cheese Board*. Diambil kembali dari modernhoney: <https://www.modernhoney.com/how-to-make-the-best-fruit-and-cheese-board/>