

***SUCCULENT-POTTERY VASE THEMED CAKE***

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh:

**DHAFIN ALI FAZA**

**Nomor Induk: 201823069**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2022**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## SUCCULENT-POTTERY VASE THEMED CAKE

NAMA : DHAFIN ALI FAZA  
NIM : 201823069  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**DR. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd.**  
NIP. 19601202 1982 03 2001

Pembimbing II



**Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par**  
NIP. 19861226 2011 01 2012

Penguji I,



**Djauhar Arifin, S.ST. Par., MM.**  
NIP. 19590713 1991 03 1001

Penguji II,



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

Bandung, 28 Maret 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik,  
Kemahasiswaan dan Kemahasiswaan

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung,

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par.,**  
**CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

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

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Dhafin Ali Faza  
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 27 Agustus 1999  
NIM : 201823069  
Program Studi : Manajemen Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir~~/Skripsi yang berjudul:  
**Succulent-Pottery Vase Themed Cake**  
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.

Cimahi, 10 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



**Dhafin Ali Faza**  
**NIM. 201823069**

**NIM. 201823069**

## KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul ***SUCCULENT-POTTERY VASE THEMED CAKE***. Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir program Diploma III Jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis juga ingin berterima kasih kepada semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis, baik secara moral maupun materi selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Maka penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom selaku Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. selaku Pembimbing 1 yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk membimbing, memberi masukan dan saran yang membangun kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM. Par selaku Pembimbing 2 yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk membimbing, memberikan masukan dan motivasi kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.

5. Seluruh Dosen dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu serta waktu yang tidak ternilai.
6. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan do'a serta dukungan penuh, semangat dan motivasi kepada penulis.
7. Andi Daffa Patiroi, Rosa Nabilah, Aulia Tantiana, Raisya Devanka, Deva Azalia dan Widya Nova yang telah memberikan dukungan moral kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman Pastry Anchor yang selalu bersama-sama dan memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran kepada penulis sebagai dalam penulisan Tugas Akhir ini. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terima kasih.

Cimahi, 11 Januari 2022



Dhaqin Ali Farza

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Usulan Produk .....	7
1.3 Tinjauan Produk .....	9
a. Tema.....	9
b. Jenis Produk .....	16
c. Desain Produk .....	16
1.4 Kebutuhan Alat.....	18
1.5 <i>Standard Recipe</i> .....	20
1.6 <i>Purchasing List</i> .....	33
1.7 <i>Recipe Costing</i> .....	36
1.8 Selling Price .....	40
1.9 Pelaksanaan Kegiatan .....	41
<b>BAB II .....</b>	<b>40</b>
<b>PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN .....</b>	<b>40</b>
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
TABEL 11.....	41
a. <i>Working Plan</i> .....	41
b. <i>Time Table</i> .....	42
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	44
2.3 Kendala dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	60
<b>BAB III.....</b>	<b>61</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>61</b>
3.1 Persiapan .....	61

3.2	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	62
3.3	Evaluasi .....	64
<b>BAB IV</b>	.....	<b>65</b>
<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>65</b>
4.1	Simpulan.....	65
4.2	Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>67</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	.....	<b>69</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG .....	18
TABEL 2 RESEP <i>BUTTER CAKE</i> .....	20
TABEL 3 RESEP GUMPASTE .....	23
<i>TABEL 4 STANDARD RECIPE</i> PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN <i>FONDANT</i> .....	24
<i>TABEL 5 PURCHASING LIST</i> BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI.....	33
<i>TABEL 6 PUCHASING LIST</i> BERBAHAN DASAR KUE .....	34
<i>TABEL 7 RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI.....	36
<i>TABEL 8 RECIPE COSTING</i> BERBAHAN DASAR KUE.....	38
<i>TABEL 9 SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI.....	40
<i>TABEL 10 SELLING PRICE</i> BERBAHAN DASAR KUE .....	41
TABEL 11 PERENCANAAN KEGIATAN LATIHAN KUE BERTEMA SUKULEN-TEMBIKAR VAS .....	40
<i>TABEL 12 WORKING PLAN KEGIATAN H-2</i> .....	42
<i>TABEL 13 WORKING PLAN KEGIATAN H-1</i> .....	42
TABEL 14 ERENCANAAN WAKTU PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	43
TABEL 15 PELAKSANAAN PELATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	44
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....	62

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>PAINTED CERAMIC VASE</i> .....	10
GAMBAR 2 <i>PAINTED CERAMIC SMALL PLATES</i> .....	11
GAMBAR 3 <i>MODERN PASTEL COLOR CERAMIC VASE</i> .....	11
GAMBAR 4 DESAIN PRODUK .....	9
GAMBAR 5 <i>SEDUM MORGANIANUM &amp; SEDUM ADOLPHII</i> .....	12
GAMBAR 6 <i>TILLANDSIA CAPUT MADUSAE</i> .....	12
GAMBAR 7 <i>SEDUM MORGANIANUM MAGNUM</i> .....	13
GAMBAR 8 <i>KALANCHOE THYRSIFLORA</i> .....	13
GAMBAR 9 <i>HOWORTHIA HERBACEA</i> .....	13
GAMBAR 10 <i>PACHYVERIA OPALINA</i> .....	13
GAMBAR 11 <i>ECHEVERIA HOOKERII</i> .....	14
GAMBAR 12 <i>ECHEVERIA ORION</i> .....	14
GAMBAR 13 <i>ECHEVERIA CRENULATA</i> .....	14
GAMBAR 14 <i>ECHEVERIA AFTERGLOW</i> .....	14
GAMBAR 15 <i>ALOE VERA</i> .....	15

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2016). Kue. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kue>. (diakses tanggal 5 September 2021)
- Crosbie, W. (2013). *Prepare and Produce Cakes and Pastries*. Australian Aid
- Dittmer, P. R., & Keefe, J. D. (2008). *Principles of food, beverage, and labor cost controls*. John Wiley & Sons.
- Garrett, T. M. (2007). *Professional cake decorating*. John Wiley & Sons.
- Garrett, T. M. (2012). *Professional cake decorating*. John Wiley & Sons.
- Holly. (Tanpa Tahun). *Retro Eclectic Colorful Bud Vase/ Cute Ceramic Vase/ Rainbow*. [https://www.etsy.com/listing/1005034077/retro-eclectic-colorful-bud-vase-cute?ref=shop\\_home\\_feat\\_2&frs=1&bes=1&epik=dj0yJnU9U0hrbDY5UXdPam9xeGVYNS1ubUdQZVRfZHZ0Vi1JNXMmcD0wJm49elhWajBQcFZYai1GRGEwYm0tTVp3USZ0PUFBQUFBR0ZmTnA0](https://www.etsy.com/listing/1005034077/retro-eclectic-colorful-bud-vase-cute?ref=shop_home_feat_2&frs=1&bes=1&epik=dj0yJnU9U0hrbDY5UXdPam9xeGVYNS1ubUdQZVRfZHZ0Vi1JNXMmcD0wJm49elhWajBQcFZYai1GRGEwYm0tTVp3USZ0PUFBQUFBR0ZmTnA0) (diakses tanggal 09 Oktober 2021)
- Humble, N. (2010). *Cake: A global history*. Reaktion Books.
- Kwan, K.P. (2021). *Complete guide- How to make the best butter cake (8 simple steps)*. <https://tasteasianfood.com/butter-cake/>. (diakses tanggal 6 Oktober 2021)

Leenaert, Laurence. (Tanpa Tahun). *SMALL PLATES – SET OF 4*.  
<https://lrnce.com/shop/ceramics/plates/small-plates-set-of-4-pieces-2/>.

(diakses tanggal 08 Oktober 2021)

Leenaert, Laurence. (Tanpa Tahun). *VASE N°37*.  
<https://lrnce.com/shop/ceramics/vases/vase-n37/>. (diakses tanggal 08

Oktober 2021)

Lodge, Nicholas (2013). Nicholas Lodge's Gum Paste Recipe | Cake Decorating  
 Recipe Tutorial. <https://www.youtube.com/watch?v=VHiEiJGiHy8>

(diakses tanggal 06 Januari 2022)

Miller, dkk (2002). *Food and Beverage Cost Control*. Edisi kedua. New York: John  
 Wiley & Sons, Inc.

Oakley, J. H. (2009). Greek vase painting. *American Journal of Archaeology*, 599-  
 627.

Orange, D. (2019). *Succulent Tropical Plants*.

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (2020). *Succulent*.  
[www.britannica.com/plant/succulent](http://www.britannica.com/plant/succulent) (diakses tanggal 4 Oktober 2021)

Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah-  
 UPDATE*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.

Wikipedia. (2021). Tembikar. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tembikar>. (diakses  
 tanggal 4 Oktober 2022)