



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Theme-Based Dessert Display

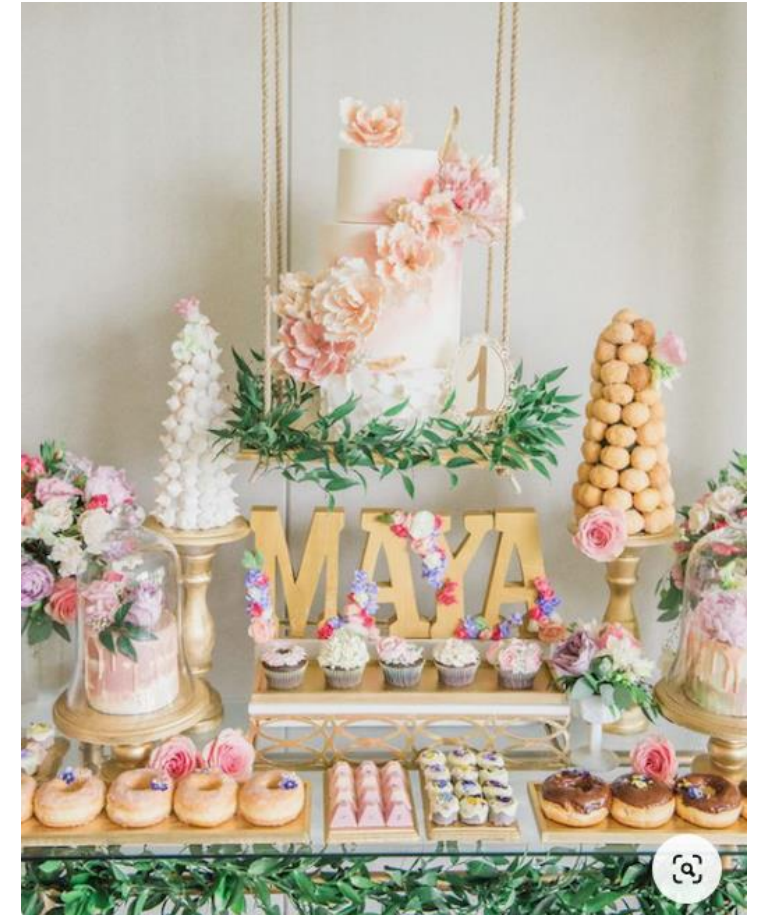
Adestya Ayu Armielia, S.ST. M.Si.Par.

CAPAIAN PEMBELAJARAN:

- Sub CPMK 9 : Siswa mampu merencanakan konsep dan ide kreatif untuk penyajian makanan penutup untuk suatu acara perayaan bertema khusus. (C3)
- Sub CPMK 14 : Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)

MENDESAIN DISPLAY DESSERT BERDASARKAN TEMA UNTUK PERAYAAN ACARA KHUSUS

- Tampilan dessert bertema adalah penyajian hidangan penutup yang dikurasi berdasarkan tema atau konsep tertentu.
- Tampilan dessert bertema sering digunakan untuk acara-acara khusus seperti pernikahan, ulang tahun, acara perusahaan, hari libur, atau pesta bertema, di mana hidangan penutup disesuaikan untuk melengkapi tema keseluruhan acara.



ELEMEN UTAMA DISPLAY DESSERT BERTEMA

- Pemilihan tema
- Kurasi menu
- Gaya presentasi
- Elemen dekoratif
- Skema warna
- Personalisasi
- Elemen interaktif



ALASAN MENGAPA DESSERT BERTEMA HARUS DITAMPILKAN DI PERAYAAN ACARA KHUSUS:

- Daya tarik visual
- Integrasi tema
- Pengalaman tamu yang berbeda
- Menonjolkan hidangan penutup
- Fotografi dan media sosial
- Event branding
- Desain fungsional
- Meningkatkan persepsi rasa



TIPS UNTUK MEMBUAT DISPLAY DESSERT BERTEMA

- Skema warna yang konsisten
- Dekorasi tematik
- Variasi dan penyajian
- Kustomisasi personal
- Perhatikan detail



IDE KREATIF DISPLAY DESSERT BERTEMA

Vintage Tea Party

Menampilkan berbagai jenis pastries, finger sandwiches, dan dessert klasik Inggris yang dipajang di piring porselen antik dan tatakan kue bertingkat, disertai rangkaian bunga dan hiasan cangkir teh.





TROPICAL LUAU

Tampilan dessert bertema tropis yang semarak dengan produk pineapple upside-down cake, coconut macaroons, dan mango sorbet yang disajikan dalam tempurung kelapa, dikelilingi buah-buahan tropis dan hiasan bunga berwarna-warni.



HOLLYWOOD GLAMOUR

Tampilan dessert elegan yang terinspirasi oleh kemewahan dan gemerlap Hollywood, menampilkan champagne truffles, red velvet cupcakes, dan chocolate-dipped strawberries, yang disajikan di atas nampan cermin dan diberi aksen dekorasi berkilauan properti bertema Hollywood.



UNDER THE SEA

Tampilan dessert unik yang terinspirasi oleh laut dan menampilkan cookies berbentuk makhluk laut, cupcake bertema putri duyung, dan blue velvet cake yang dihiasi dengan edible pearls dan edible shells, disertai dengan dekorasi bertema laut seperti pasir dan kerang.

WINTER WONDERLAND



Tampilan dessert bertema keajaiban dan keindahan pemandangan musim dingin dengan produk seperti snowflake-shaped cookies, white chocolate truffles, dan peppermint bark yang dipajang di atas nampan perak berkilauan dan dihiasi dengan dekorasi warna biru dan perak.



DISPLAY BERTEMA YANG EFEKTIF:

- Gunakan ketinggian yang bervariasi, seperti cake stands, tiers atau risers.
- Gunakan properti tematik
- Gunakan skema warna yang konsisten
- Pencahayaan yang sesuai
- Gunakan signage dan label
- Gunakan latar belakang dan taplak meja yang relevan.

KONSEP DAN IDE KREATIF UNTUK DISPLAY DESSERT BERTEMA



Tema musim

- Spring garden party
- Summer beach party

Tema liburan

- Christmas
- Halloween

Tema acara khusus

- Wedding
- Kids birthday

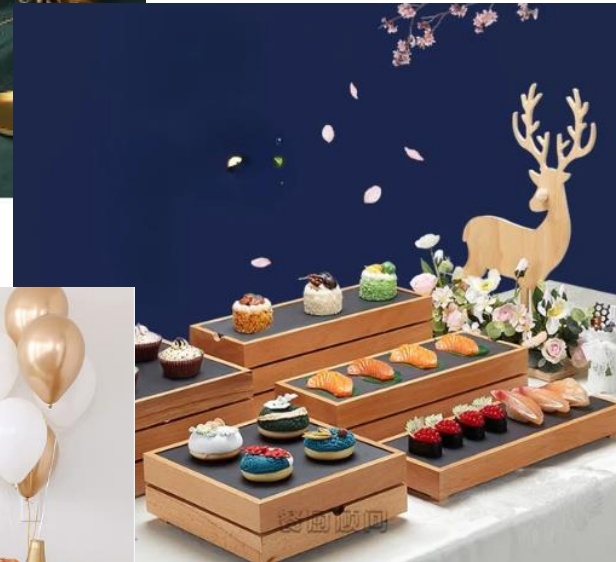
Tema budaya

- Chinese new year
- Italian dolce

Tema fantasi

- Enchanted forest
- Under the sea

PERALATAN YANG DIBUTUHKAN UNTUK DISPLAY DESSERT BERTEMA



- Cake stands dan piring saji
- Tiered stands
- Serving trays dan platters
- Display risers
- Glass jars dan mangkuk saji
- Linen dan tablecloths
- Elemen dekoratif
- Lampu dekorasi
- Labels dan signages
- Peralatan makan

REFERENSI:

- Wakerhause, C. (2017). Modern French Pastry: Innovative Techniques, Tools and Design. Page Street Publishing.
- Campbell, J. (2017). Japanese Patisserie: Exploring the Beautiful and Delicious Fusion of East Meets West. Ryland Peters & Small.
- Windle, L. (2023). Delicious Desserts from Around the World. Amazon Digital Services LLC – Kdp
- Roufs, T.G.& Roufs, K.S.(2014). Sweet Treats Around the World - An Encyclopedia of Food and Culture. Bloomsburry Academic.

Thank You