

**PEMBUATAN PAJANGAN COKELAT DENGAN
TEMA TARSIOUS SEBAGAI KEINDAHAN ALAM
SULAWESI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

GRACE PRISCILLA MADJAN

Nomor Induk : 201621657

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PEMBUATAN PAJANGAN COKELAT DENGAN TEMA
TARSISUS SEBAGAI KEINDAHAN ALAM SULAWESI**

NAMA : GRACE PRISCILLA MADJAN

NIM : 201621657

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

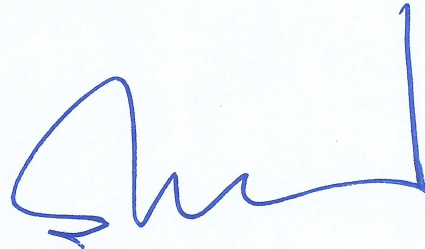
Pembimbing I,



Dr. Lien Maulina, S.Sos., M. Pd., CHE

NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing II,



Erfin Roesfian, S.Sos., M. Hum., CHE

NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

NIP. 19710506199803 1 001

Menyetujui,

Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

Faisal, MM.Par.CHE

NIP. 19730706 199503 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertandatangan di bawah ini, saya :

Nama : Grace Priscilla Madjan
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 2 Februari 1998
NIM : 201621657
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**PEMBUATAN PEMBUATAN PAJANGAN COKELAT DENGAN TEMA
TARSIUS SEBAGAI KEINDAHAN ALAM SULAWESI**
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 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 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, Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Grace Priscilla Madjan

NIM: 201621657

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas semua rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul “PEMBUATAN PAJANGAN COKELATDENGAN TEMA TARSIOUS SEBAGAI KEINDAHAN ALAM SULAWESI”.

Tugas Akhir ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Diploma III pada program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Selain itu, penulis juga dapat mengaplikasikan segala pengetahuan yang telah penulis dapat pada masa kuliah.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari segala bantuan berbagai pihak yang telah banyak membantu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu Tugas Akhir ini, yaitu :

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.
5. Dr. Lien Maulina, S. Sos., M. Pd., CHE selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu untuk membimbing dan mengoreksi serta memberikan kritik, dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis selama mengerjakan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Erfin Roesfian, S. Sos., M. Hum., CHE selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan dukungan, kritik, saran, semangat, dan motivasi serta meluangkan waktunya dalam proses bimbingan.

7. Seluruh dosen dan karyawan non akademis Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kedua orang tua yang menjadi motivasi penulis dan memberikan doa serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. PT. Bella Chocolate yang telah mendukung penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
10. Arfino, Jorene, Bima, dan teman-teman Bebelove yang sudah membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh rekan mahasiswa MPI 6-B Program BLT 2016 yang selalu membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
12. Kepada seluruh pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dalam segala bantuannya baik berupa apapun dalam membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, penulis meminta maaf apabila terdapat kesalahan penyampaian kata pada penulisan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi bagi pihak manapun yang membacanya dan dapat dimanfaatkan khususnya dalam dunia kuliner demi menunjang kemajuan Pariwisata Indonesia umumnya bagi kita semua.

Bandung, Februari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tinjauan Produk.....	7
1. Desain Produk	7
2. Standar resep	11
3. Kebutuhan alat.....	24
4. Kebutuhan bahan	32
5. Purchase List	34
6. <i>Recipe Cost</i>	35
7. Perumusan harga jual.....	37
C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	39
1. Lokasi.....	39
2. Waktu.....	39

BAB II	40
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	40
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	40
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	42
C. Evaluasi	58
BAB III	60
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	60
A. Persiapan	60
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	60
C. Evaluasi dari Tim Penguji	65
BAB IV	67
KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABEL

	Halaman
TABEL 1 Standar Resep <i>White Chocolate Modeling</i>	11
TABEL 2 Standar Resep <i>Dark Chocolate Modeling I</i>	12
TABEL 3 Standar Resep <i>Dark Chocolate Modeling II</i>	13
TABEL 4 Standar Resep <i>Milk Chocolate Modeling</i>	14
TABEL 5 Standar Resep <i>Chocolate Casting</i>	15
TABEL 6 Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius	16
TABEL 7 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA	25
TABEL 8 DAFTAR BAHAN	32
TABEL 9 PURCHASE LIST	34
TABEL 10 <i>RECIPE COST</i>	36
TABEL 11 PERUMUSAN HARGA JUAL	38
TABEL 12 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	40
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i>	42
TABEL 14 PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE MODELING</i>	43
TABEL 15 PEMBUATAN <i>DARK CHOCOLATE MODELING</i>	44
TABEL 16 PEMBUATAN RANGKA TARSIOUS	45
TABEL 17 PEMBUATAN POHON	46
TABEL 18 PEMBUATAN MATA TARSIOUS	49

TABEL 19 PEMBUATAN TARSIOUS	50
TABEL 20 PEMBUATAN DAUN	53
TABEL 21 PEMBUATAN KUPU-KUPU	55
TABEL 22 PEMBUATAN BUNGA.....	56
TABEL 23 HASIL LATIHAN PRESENTASI PRODUK	57
TABEL 24 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	61
TABEL 25 HASIL PRESENTASI PRODUK	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Tarsius.....	5
Gambar 2 Kupu-kupu <i>Glossobius matanensis</i>	6
Gambar 3 Cempaka hutan kasar	7
Gambar 4 Sketsa desain <i>chocolate showpiece</i>	10

DAFTAR PUSTAKA

- Ad, Mas. 2016. "15 Hewan Endemik Pulau Sulawesi". Dalam Fauna dan Flora. Diakses 5 September 2019, dari <https://www.faanadanflora.com/hewan-endemik-pulau-sulawesi/>
- Afokwa, Emmanuel. 2010. *Chocolate Science and Technology*. India: New Delhi.
- Alamendah. 2009. "Tarsius Binatang Unik dan Langka". Diakses 12 September 2009, dari <https://alamendah.org/2009/09/03/tarsius-binatang-unik-dan-langka/>
- Anwarino, Joko. 2015. "Elmerrilia ovalis, Flora Identitas Sulawesi Barat". Diakses 13 September 2019, dari <https://jokoanwarino.id/>
- Ignacio, Michelle dan Anna. 2011. "Something Interesting and Sweet about Chocolates". Dalam *Certified Foodies* by Ignacio. Diakses 8 September 2019, dari <http://www.certifiedfoodies.com/2011/11/couverture-compound-chocolates-chef-anna-my-pink-wasabi/>
- Kennedy, Paul. 2015. "Chocolate Showpiece: The Pinnacle of Food Art". Dalam *Savour Chocolate & Patisserie School Blog*. Diakses 14 September 2019, dari <https://www.savourschool.com.au/blog/tag/paul-kennedy/>
- Naturalis. 2019. "Chocolate". Diakses 9 September 2019, dari <http://www.somnaturalis.cat/en/blog/chocolate-b33.html>
- Notter, Ewald. 2011. *The Art of Chocolatier*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Reber, Patricia Bixler. 2012. "Peacock Pye and Swan Pies". Diakses 8 September 2019, dari <https://researchingfoodhistory.blogspot.com/2012/10/peacock-pye-and-swan-pies.html?m=1>