

GLOBAL WARNING
CHOCOLATE SCULPTURE

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

EVAN JECONIAH

Nomor Induk : 201923599

PROGAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG
2022


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

GLOBAL WARNING CHOCOLATE SCULPTURE

NAMA : Evan Jeconiah
NIM : 201923599
JURUSAN : Manajemen Patiseri
PROGRAM STUDI : Perhotelan

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti.SE.,M.M
NIP: 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,



Bambang Sapto Utomo,S.ST.PAR.,M.M.PAR.
NIP: 19630404 199403 1 001

Bandung, 20 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Global Warning Chocolate Sculpture

NAMA : Evan Jeconiah
NIM : 201923599
PROGRAM STUDI : Hospitality

Pembimbing Utama,



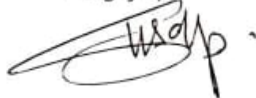
Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,




Bambang Sapta Utomo, S.ST. PAR.,
M.M.PAR.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.PAR., M.M.
PAR.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 30 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Evan Jeconiah
Tempat/Tanggal Lahir : Jambi, 5 Januari 2000
NIM : 201923599
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

GLOBAL WARNING CHOCOLATE SCULPTURE

- 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek 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/Proyek 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
 4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


EVAN JECUNIAH

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “*GLOBAL WARNING*” ini sampai selesai dan tepat waktu. Penulisan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada jurusan *Hospitality*, Program Studi Manajemen Patiseri (MPI).

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya dukungan – dukungan dari berbagai pihak penulis tidak akan dapat merealisasikan karya penulis ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang mendalam kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par., Selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,M.M serta Bapak Bambang Sapto Utomo, S.ST.Par., MM.Par. Selaku dosen pembimbing yang membimbing dan membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat untuk penulis

6. Kepada orang tua penulis selaku keluarga penulis yang selalu membantu dan mendukung penulis dari awal perkuliahan hingga selesai dan dalam keadaan apapun.
7. Bang Ali Tosien, yang selalu memberikan banyak inspirasi dan ilmu kepada penulis.
8. Hilmi dan Arief yang selalu menghibur dan tempat penulis bertukar pikiran.
9. Seluruh teman – teman MPI 6B yang menjadi kawan – kawan seperjuangan penulis.
10. Serta semua pihak lainnya yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata Sempurna, Untuk itu penulis memohon kritik dan saran untuk membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini di kemudian hari. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Maret 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	10
a. Deskripsi Sketsa	10
b. Media Penunjang	13
C. Tinjauan Produk	14
a. Tema Produk	14
b. Resep Formal	14
c. <i>Equipment</i>	25
d. <i>Purchase Order</i>	27
e. <i>Food cost</i>	28
f. <i>Selling Price</i>	29
D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	31
BAB II.....	32

A.	Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	32
a.	Working Plan.....	32
B.	Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	35
a.	Pembuatan bagian <i>chocolate</i>	35
a.	<i>Time Table</i>	73
C.	Kendala Latihan Presentasi Produk.....	75
BAB III		77
A.	Persiapan	77
B.	Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	78
C.	Evaluasi	82
BAB IV		83
A.	Simpulan.....	83
B.	Rekomendasi	83
DAFTAR PUSTAKA		i
BIODATA.....		iii

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Resep <i>Global Warning Chocolate Sculpture</i>	14
TABEL 1. 2 <i>Assambling Chocolate Sculpture</i>	17
TABEL 1. 3 Peralatan untuk <i>Chocolate Sculpture</i>	25
TABEL 1. 4 <i>Purchase Order</i>	27
TABEL 1. 5 <i>Food Cost</i>	28
TABEL 1. 6 <i>Selling Price</i>	30
TABEL 2. 1 <i>Working Plan</i>	32
TABEL 2. 2 Pembuatan Bagian <i>Chocolate</i>	35
TABEL 2. 3 <i>Time Table</i>	74
TABEL 3 . 1 Dokumentasi Proses Pelaksanaan Presentasi Produk	79

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 . 1 Statistik Kenaikan Suhu Bumi	8
--------------------------------------------------------	----------

DAFTAR PUSTAKA

- Carlo, L. D. (2014). Chocolate. In L. D. Carlo, *Tradition In Evolution The Art and Science in Pastry* (pp. 531, 523). Italy.
- Jones, T. (2008). *Culinary Calculation*. New Jersey.
- MDPI. (2019). Chocolate, “Food of the Gods”: History, Science, and Human Health. *Environtmental Research and Public Health*, 1-3.
- Myers, R. (1969). In R. Myers, *A Dictionary of Art Term abd Techniques* (p. 351).
- NASA. (2022, March 23). *Overview: Weather, Global Warming and Climate Change*. Retrieved from Global Climate Change : <https://climate.nasa.gov/resources/global-warming-vs-climate-change/#:~:text=Global%20warming%20is%20the%20long,gas%20levels%20in%20Earth's%20atmosphere>.
- Rahmah, A. (2020, June 1). *Seni Patung*. Retrieved from Rumus.co.id: <https://rumus.co.id/seni-patung/>
- Rahmania, H. (2020, February). *ONDEL-ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT*. Retrieved from Repository STP Bandung: <http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/827>

Shvili, J. (2020, September 24). *The Top Cocoa Producing Countries*. Retrieved from Worldatlas: <https://www.worldatlas.com/articles/top-10-cocoa-producing-countries.html>

Society, N. G. (2022, May). *National Geographic*. Retrieved from <https://education.nationalgeographic.org/resource/global-warming>