

**PENGAPLIKASIAN METODE *CHOCOLATE*
MODELING DALAM KARAKTER KUGISAKI
NOBARA**

TUGAS AKHIR

Dibuat Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh

Studi Pada Program Diploma III



Disusun oleh :

KARINTA DESERA

Nomor Induk Mahasiswa : 201923605

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PENGAPLIKASIAN METODE *CHOCOLATE MODELING* DALAM
KARAKTER KUGISAKI NOBARA**


NAMA : KARINTA DESERA
NIM : 201923605
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Sely Novianti, S.ST.PAR., M.SC.
NIP. 19820603 2011 01 2017

Pembimbing II



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

Bandung, 19 Juni 2022

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



Dr. E.R. Umni Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP.
NIP. 197 30723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN METODE *CHOCOLATE MODELING* DALAM KARAKTER KUGISAKI NOBARA

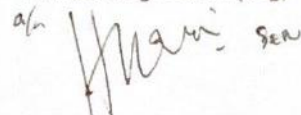
NAMA : KARINTA DESERA
NIM : 201923605
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



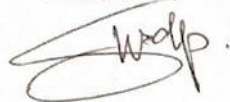
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



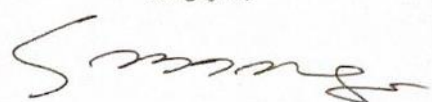
Tristy Firyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 30 Agustus..... 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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 : Karinta Desera
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 5 Desember 2000
NIM : 201923605
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/~~Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:~~
Pengaplikasian Metode *Chocolate Modeling* Dalam Karakter Kugisaki Nobara
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 Poltekpar NHI 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 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 Poltekpar NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 14 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,




Karinta Desera
NIM. 201923605

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. karena dengan berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PENGAPLIKASIAN *CHOCOLATE MODELING* DALAM KARAKTER KUGISAKI NOBARA”** dengan baik.

Dengan segala ketulusan, penulis juga mengutarakan terima kasih sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis selama melaksanakan Tugas Akhir baik dari segi dukungan moral maupun perkataan yang bermanfaat bagi penulis serta dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M. Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, S. ST. Par., M. Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri sekaligus Pembimbing I Tugas Akhir penulis.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku Pembimbing II Tugas Akhir penulis.
6. Seluruh Tenaga Pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Keluarga penulis yang senantiasa selalu memberikan dukungan dan doa kepada penulis.

8. Teman – teman Pastrycrab yang telah sama-sama berjuang untuk menempuh perkuliahan selama 3 tahun.
9. Seluruh pihak yang penulis tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu dalam masa pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis sadar bahwa Tugas Akhir ini tidak luput dari kesalahan dan kekurangan dari segala aspek, maka dari itu penulis meminta maaf atas segala kekurangan yang terjadi. Penulis juga mengharapkan segala kritik dan saran yang dapat membangun penulis sehingga bisa menjadi lebih baik lagi ke depannya.

Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membaca. Atas bantuan dan perhatian yang telah diberikan, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Juni 2022,

Penulis,
Karinta Desera

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	11
A. Latar Belakang	11
B. Usulan Produk.....	14
1. Tema.....	14
2. Desain Produk	15
C. Tinjauan Produk.....	17
1. Standar Resep	17
2. <i>Purchase Order</i>	28
3. <i>Recipe Costing</i>	30
4. <i>Selling Price</i>	31
5. Daftar Peralatan	32
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	38
1. Lokasi	38
2. Waktu	39

BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN.....	40
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
1. <i>Working Plan</i>	40
2. <i>Time Table</i>	42
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	44
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	56
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	58
A. Persiapan / <i>Mise en Place</i>	58
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk.....	60
C. Evaluasi.....	63
BAB IV SIMPULAN DAN SARAN.....	65
A. Simpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	67
BIODATA PRIBADI.....	70
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

TABEL 1 STANDAR RESEP <i>WHITE MODELING CHOCOLATE</i>	18
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>DARK MODELING CHOCOLATE</i>	22
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>ROUND CHOCOLATE CASTING</i>	24
TABEL 4 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE CAST</i>	26
TABEL 5 <i>PURCHASE ORDER</i>	29
TABEL 6 <i>RECIPE COSTING</i>	30
TABEL 7 PERUMUSAN <i>SELLING PRICE</i>	32
TABEL 8 DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA	33
TABEL 9 <i>WORKING PLAN</i>	40
TABEL 10 <i>TIME TABLE</i>	43
TABEL 11 LATIHAN PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	44
TABEL 12 PERSIAPAN SEBELUM PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	59
TABEL 13 DOKUMENTASI PROSESI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	61
TABEL 14 DOKUMENTASI KEGIATAN DISKUSI DENGAN TIM PENGUJI	63

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 SKETSA KUGISAKI NOBARA.....	15
--------------------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Buwana, W. M. (2014, Desember 4). *Alasan Kenapa Beberapa Orang Suka Mengoleksi Action Figure*. Diakses pada: Kompasiana: https://www.kompasiana.com/amp/wyndomb/alasan-kenapa-beberapa-orang-suka-mengoleksi-action-figure_54f9292fa333113c078b47de
- Coats, C. (2022, Februari 10). *Crunchyroll*. Diakses pada: Meet the Winners of This Year's Anime Awards: <https://www.crunchyroll.com/anime-news/2022/02/09/meet-the-winners-of-this-years-anime-awards>
- Dittmer, P. R. (2009). *Principles of Food Beverage and Labor Cost Controls*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Elizabeth International*. (2021). Diakses pada: Apa sih Itu Coklat? Yuk! Belajar Chocolate Showpiece & Praline Bersama di Elizabeth International Learn from The Master Series.
- Ensiklopedia Jakarta*. (2019, Oktober 27). Diakses pada: Festival Ennichisai, Wisata Budaya: <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/festival-ennichisai--wisata-budaya?lang=id>
- Febriana, I. (2009). *ANALISIS PROSES PO (PURCHASE ORDER) PADA PT. KUSUMAHADI SANTOSA*. Diakses pada: <file:///C:/Users/Karinta%20Desera/Downloads/INEKE1.pdf>

Friberg, B. (2003). *The Professional Pastry Chef*. New York: John Wiley & Sons, Inc.

Joachim, P. (2022). *The Chocolate Genius*. Diakses pada: Chocolate Sculpting and Carving F.A.Q.'s: <https://www.thechocolategenius.com/chocolate-sculpting-faq>

Jujutsu Kaisen Fandom. (n.d.). Diakses pada: Kugisaki Nobara: https://jujutsu-kaisen.fandom.com/wiki/Nobara_Kugisaki

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (n.d.). Diakses pada: Jadwal: <https://kbbi.web.id/jadwal>

Klosterboer, B. (2020). *Hungry Happenings*. Diakses pada: Modeling Chocolate Recipe and Tutorial: <https://hungryhappenings.com/chocolate-making-tips/modeling-chocolate-recipe-candy-clay/>

Loveridge, L. (2021, Februari 20). *ANIMENEWSNETWORK*. Diakses pada: Crunchyroll Awards Crown Jujutsu Kaisen as Anime of the Year: <https://www.animenewsnetwork.com/interest/2021-02-19/crunchyroll-awards-crown-jujutsu-kaisen-as-anime-of-the-year/.169710>

Melati, S. (2021, Oktober 8). *LinovHR*. Diakses pada: Tingkatkan Efektivitas Kerja Menggunakan Work Plan!: <https://www.linovhr.com/work-plan/>

Notter, E. (2010). *The Art Of Chocolatier : From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.

Rahadiyanti, A. (2020, September 16). *Ahli Gizi ID*. Diakses pada: Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan: <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Tibballs, K. (2015). *Savour School*. Diakses pada: CHOCOLATE SHOWPIECES: THE PINNACLE OF FOOD ART: <https://savourschool.com.au/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/>

Warni, S. (2021, Oktober 12). *Zahir Accounting*. Diakses pada: Harga Jual dan Harga Pokok Penjualan, Samakah?: <https://zahiraccounting.com/id/blog/harga-jual-dan-harga-pokok-penjualan-samakah/#1-menurut-mulyadi>