

***CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMA
WAVE OF EMOTIONS***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Pendidikan
Program Diploma III



Disusun Oleh:

FAUZIAH ARDIKA PUTRI

NOMOR INDUK MAHASISWA 201923800

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMA WAVE OF EMOTIONS

NAMA : Fauziah Ardika Putri
NIM : 201923800
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

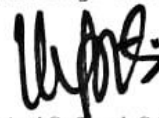
Pembimbing Utama,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I



Bambang Sapto Utomo, S.SST.Par., M.M.Par

NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II



Warta, S.Pd., M. Pd

NIP. 197006111998031001

Bandung, 6 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, 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 : Fauziah Ardika Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Batam, 30 Agustus 2001
NIM : 201923800
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Degan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMA WAVE OF EMOTIONS”

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, 19 Desember 2022



Fauziah Ardika Putri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah. Swt. atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu, dengan topik Presentasi Produk yang berjudul:

“CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMA WAVE OF EMOTIONS”

Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III, Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan yang telah diberikan kepada penulis dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini sepatutnya penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang tulus kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom S.Sos.,M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Er Ummi Kalsum, M.M.Par.,CHM.,CHRMP, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos.,M.Pd.,CHE, selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd dan Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen dan *staff* yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
7. Ibu Eka Hartati dan Bapak Sunardi, selaku orang tua penulis yang selalu menyemangati dan mendukung penulis.

8. Rula Azzahra dan Adelya Hasyifa, selaku teman dekat penulis yang telah menemani, menghibur, dan memberi dukungan kepada penulis hingga akhir masa perkuliahan.
9. Seluruh teman-teman MPI Angkatan 2019 terutama *Breadpitt* yang telah berjuang bersama penulis.
10. Dan semua pihak yang telah mendukung dan membantu penulis yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, Desember 2022

Fauziah Ardika Putri
NIM: 201923800

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan produk.....	8
1.2.1 Deskripsi Desain.....	9
1.2.2 Media Penunjang.....	11
1.3 Tinjauan Produk.....	12
1.3.1 Tema dan Filosofi Produk.....	12
1.3.2 Usulan Resep.....	13
1.3.3 Peralatan.....	27
1.3.4 <i>Purchase Order</i>	32
1.3.5 <i>Recipe Costing</i>	32
1.3.6 <i>Selling Price</i>	35
1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	36
1.4.1 Lokasi.....	36
1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	36
BAB II PELAKSANAAN KEGIATANN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	37
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	37
2.1.1 <i>Working Plan</i>	37
2.1.2 <i>Time Table</i>	39
2.2 Pelaksanaan Latihan (<i>Trial</i>) Presentasi Produk.....	40
2.3 Kendala Latihan Presentasi Produk.....	48
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	50
3.1 Persiapan/ <i>Mise en Place</i>	50
3.2 Pelaksanaan/Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	50
3.3 Evaluasi/Hasil Masukan.....	53
BAB IV SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	55
4.1 Simpulan.....	55
4.2 Rekomendasi.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN BASE.....	13
TABEL 1.2 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN OMBAK.....	15
TABEL 1.3 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN KAPAL.....	18
TABEL 1.4 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN PAPAN TULISAN.....	23
TABEL 1.5 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN ORNAMEN LAUT.....	24
TABEL 1.6 RESEP <i>CHOCOLATE SCULPTURE (ASSEMBLING)</i>	25
TABEL 1.7 PERALATAN UNTUK MEMBUAT <i>CHOCOLATE SCULPTURE</i>	27
TABEL 1.8 <i>PURCHASE ORDER CHOCOLATE SCULPTURE</i>	32
TABEL 1.9 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SCULPTURE</i>	33
TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i>	37
TABEL 2.2 <i>TIME TABLE</i>	39
TABEL 2.3 PELAKSANAAN LATIHAN (<i>TRIAL</i>).....	40
TABEL 4.1 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	51

DAFTAR GAMBAR

GABAR 1.1 SKETSA PRODUK.....	8
GA,BAR 1.2 TAMPAK BELAKANG.....	8

DAFTAR PUSTAKA

- Adisty dkk. (2014). Kesehatan mental Masyarakat Indoneisa (Pengetahuan, dan Keterbukaan masyarakat terhadap Gangguan Kesehatan Mental). 147-300.
- Chervonsky, L. (2019, October 24). Diakses pada 2 Oktober 2022 dari Insight Psychology:<https://www.inlightpsychology.com.au/post/emotions#:~:text=Emotions%20come%20in%20waves%2C%20and,the%20%E2%80%9Chigh%20distress%20zone%E2%80%9D>
- Greenwald, A. (2021, February 11). *Ride Through A Wave Of Emotions*. Diakses pada 2 Oktober 2022 dari eymtherapy: <https://eymtherapy.com/blog/tips-ride-wave-of-emotions/>
- Jack E. Miller, dkk. (2005). Food and Beverage Cost Control Third Edition.
- R&D. (2011, Augustus). *Bloomer.com*. Diakses pada 19 September 2022 dari Chocolate Compound: https://www.blommer.com/_documents/chocolate-vs-compound.pdf
- Rr. Mega Iranti Kusumawardhani, M Cahya Mulya Daulay. (2021). Studi Literatur Surealisme Di Indonesia. *Jurnal Komunikasi Visual*.
- Sarah R Labensky, Priscilla A Martel, Eddy Van Damme. (2016). On Baking A Textbook of Baking & Pastry Fundamentals. Pearson Education.
- Shivesh. (2018). *Bake With Shivesh*. Diakses pada 22 September 2022 dari Best Chocolate For Baking - Compound or Coverture: <https://bakewithshivesh.com/best-baking-chocolate-compound-or-couverture/>

Suas, M. (2009). *Advanced Baking And Pastry*. New York City: Delmar Cengage Learning.

Tibballs, K. (2015). *Chocolate Showpieces: The Pinnacle Of Food Art*. Diakses pada 22 September 2022 dari Savour School: <https://savourschool.com.au/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/#:~:text=Chocolate%20show%20pieces%20date%20back,created%20from%20glucose%20and%20chocolate>.

WHO: *Mental Health*. (2022, June 17). Diakses pada 2 Oktober 2022 dari World Health Organization: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/mental-health-strengthening-our-response>