

**PEMBUATAN COKELAT *SHOWPIECE* BERTEMAKAN
ANUBIS DEWA KEMATIAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat

Dalam menempuh studi

Program Diploma III



Disusun Oleh :

Muhammad Iqbal Ramadhan

Nomor Induk : 201923807

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“PEMBUATAN COKELAT *SHOWPIECE* BERTEMEKAN ANUBIS DEWA KEMATIAN”

NAMA : MUHAMMA IQBAL RAMADHAN
NIM : 201923807
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



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

NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.

NIP. 19820603 200902 2 005

Bandung, 22 Februari 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COKELAT SHOWPIECE BERTEMAKAN ANUBIS DEWA KEMATIAN

NAMA : Muhammad Iqbal Ramahan
NIM : 201923807
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Selvi Novianti, SST Par., M.S.c., CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



Bambang Saptó Utomo, MM. Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 16 Februari 2023

Mengetahui,

Bag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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




PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Iqbal Ramadhan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 11 Januari 1998
NIM : 201923807
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PEMBUATAN COKELAT *SHOWPIECE* BERTEMAKAN ANUBIS DEWA KEMATIAN"
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, 22 Februari 2023

: Ramadhan
NIM. 201923807

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya serta kesehatan yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul “*PEMBUATAN COKELAT SHOWPIECE BERTEMAKAN ANUBIS DEWA KEMATIAN*”. Dalam penulisan tugas akhir ini yang disusun sebagai salah satu persyaratan kelulusan dalam menempun proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dijenjang Diploma III jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Dalam keberhasilan penulis menyelesaikan tugas akhir ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak sehingga penulis dapat merealisasikannya. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih 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., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Selvi Novianti, SST Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd. beserta Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku dosen pembimbing yang telah ikhlas meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing, membagi ilmu, memberikan kritik dan saran yang bermanfaat selama penulisan tugas akhir ini.
6. Seluruh staff pengajar Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berada di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Seluruh pihak keluarga penulis, yang selalu memberikan dukungan dan doa untuk penulis selama mengerjakan tugas akhir ini.
8. Seluruh rekan MPI 6B yang saling mendukung satu dengan yang lain dan berjuang bersama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh sahabat penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik serta saran yang dapat membangun. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi referensi untuk penulisan berikutnya.

Bandung, 22 Februari 2023

Muhammad Iqbal Ramadhan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk.....	9
1. Base.....	9
2. Anubis.....	10
3. Ankh	10
4. Media Penunjang.....	11
C. Tinjauan Produk	11
1. Standart Recipe	11
2. Kebutuhan Alat	17
3. <i>Purchase Order</i>	23
4. <i>Recipe Costing</i>	24
5. <i>Selling Price</i>	25
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	26
BAB II PERENCANAAN KEGIATAN.....	27
A. Pecencanaan Latihan Presentasi Produk.....	27
1. <i>Working Plan</i>	27
2. <i>Time Table</i>	29
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	30
C. Kendala / Hambatan.....	45
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	47
A. Persiapan.....	47
B. Pelaksanan Kegiatan Presentasi Produk	47
C. Evaluasi	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 Kompetisi <i>Coupe du Monde de la Pâtisserie</i>	2
GAMBAR 2 Proses Pembuatan Cokelat <i>Showpiece</i>	4
GAMBAR 3 Referensi Gambar Dewa Anubis	7
GAMBAR 4 Sketsa Gambar Dewa Anubis	9
GAMBAR 5 Contoh Gambar Tongkat Ankh	11
GAMBAR 6 Hasil Latihan Pembuatan Cokelat <i>Showpiece</i>	45

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PEMBUATAN TATAKAN COKELAT	12
TABEL 2 PEMBUATAN KERANGKA.....	13
TABEL 3 BAGIAN TUBUH ANUBIS.....	14
TABEL 4 BAGIAN KEPALA ANUBIS	15
TABEL 5 TONGKAT ANKH	16
TABEL 6 COKELAT MODELING	17
TABEL 7 DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA.....	17
TABEL 8 PURCHASE ORDER	23
TABEL 9 RECIPE COSTING	24
TABEL 10 SELLING PRICE.....	25
TABEL 11 WORKING PLAN PEMBUATAN BASE DAN KERANGKA	27
TABEL 12 PEMBUATAN BAGIAN KEPALA ANUBIS	28
TABEL 13 PEMBUATAN BAGIAN TUBUH ANUBIS	28
TABEL 14 PEMBUATAN TONGKAT ANKH.....	29
TABEL 15 RENCANA PELAKSANAAN SAAT FOOD PRESENTING	30
TABEL 16 PEMBUATAN BASE.....	31
TABEL 17 PEMBUATAN KAKI ANUBIS	32
TABEL 18 PEMBUATAN TANGAN ANUBIS.....	34
TABEL 19 PEMBUATAN BAGIAN BADAN ANUBIS.....	35
TABEL 20 PEMBUATAN BAGIAN KEPALA ANUBIS	37
TABEL 21 PEMBUATAN COKELAT MODELING	39
TABEL 22 PEMBUATAN TONGKAT AKHN.....	40
TABEL 23 PEMBAUTAN PAKAIAN	42
TABEL 24 ASSEMBLING.....	43
TABEL 25 PROSES PRESENTASI PRODUK.....	48

DAFTAR PUSTAKA

- Bemporat, T. (2022, May 5). *Recipe Costing 101: How to Get Started*. Diakses 15 Februari 2023, dari lightspeed: <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Carabas, M. (2018). *Anubis: The History and Legacy of the Ancient Egyptian God Of The Afterlife*. CreateSpace Independent Publishing Platform.
- CHLEBANA, R. A. (2018). *The Advanced Art of Baking & Pastry*. Canada.
- Clayton, M. (2020). *Egyptian Gods*. Jenny Holmquist.
- Curley, W. (2011). *Couture Chocolate : A Masterclass in Chocolate*.
- GIBSON, D. (2016, 10). *BUILDING A CHOCOLATE SHOWPIECE WITH DEAN GIBSON*. Diakses 25 September 2022, dari bakingbusiness: <https://bakingbusiness.com.au/>
- Hartanto, R. (2015, June 19). *Tips Menjual Karya Seni Untuk Perupa Pemula*. Diakses 23 November 2022, dari <https://rehartanto.art/2015/07/19/tips-menjual-karya-seni-untuk-perupa-pemula/>
- Keefe, P. R. (2005). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls (Vol. 8)*. Wiley.
- NOTTER, E. (2011). *The Art Of The Chocolatier From Classic Confections To Sensasional Showpiece*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Remler, P. (2006). *Egyptian Mythology A to Z, Revised Edition*. New York NY 10001.

Sona, S. (2020, August 5). *Standard Recipe (Definition, Objectives & various tests)*.

Diakses 11 Oktober 2022, dari hmhub: <https://hmhub.in/standard-recipe/>

Team, C. (2022, May 7). *A commercial source document issued when placing an order with vendors or suppliers*. Diakses 12 Oktober 2022, dari corporatefinanceinstitute:

<https://corporatefinanceinstitute.com/resources/knowledge/other/purchase-order/>

Tibballs, K. (2015). *CHOCOLATE SHOWPIECES: THE PINNACLE OF FOOD ART*.

Diakses 25 September 2022, dari savourschool:

<https://savourschool.com.au/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/>