

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN
THE OLD GRAMOPHONE***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

ANDREAS CAECARIO ANANDORA WIJANARKO

Nomor Induk: 2020411010

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

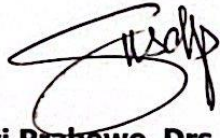
2023

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN THE OLD GRAMOPHONE

NAMA : ANDREAS CAECARIO ANANDORA WIJANARKO
NIM : 2020411010
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



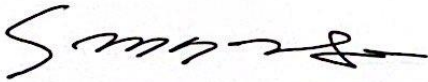
Susilo Dwi Prabowo, Drs., M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 017

Penguji II,



Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung, 3 Agustus 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama

Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.PAR., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ANDREAS CAECARIO ANANDORA WIJANARKO
Tempat/Tanggal Lahir : MAGELANG, 19 NOVEMBER 2001
NIM : 2020411010
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN THE OLD GRAMOPHONE

Merupakan hasil karya penelitian saya sendiri, bukan merupakan pengutipan, penjiplakan, penyusunan oleh 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 ini tidak terdapat karya yang telah ditulis atau di publikasikan oleh pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dengan disebutkan sumber, nama pengarang, dan terdapat dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, jika dalam naskah Tugas Akhir ini terdapat beberapa pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, pelanggaran atas etika keilmuan, dan terdapat klaim terhadap keaslian naskah ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar dan sanksi lainnya sesuai dengan peraturan yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 19 Juni 2023
Yang membuat pernyataan,



ANDREAS CAECARIO A.W

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia Nya penulis dapat menyelesaikan naskah tugas akhir yang berjudul “*THE OLD GRAMOPHONE*” ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Dalam merealisasikan usulan penelitian ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang diberikan kepada penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R. Ummi Kalsum, M.M. Par., CHM., CHRMP Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar. selaku Ketua Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. serta Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku dosen pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen dan pegawai yang telah memberikan masukan serta ilmu yang membangun bagi penulis.
7. Orang tua penulis yang telah mendukung, memberi semangat dan membantu penulis.
8. Alvon Bernaldy selaku owner Le Von Boulangerie yang telah menyediakan tempat kepada penulis untuk dapat melakukan *trial* produk.
9. Amita Angeline dan Muthia Azzahra selaku teman dekat penulis yang telah memberi dukungan kepada penulis.

10. Dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan terdapat banyak kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis memohon kritik dan saran yang membangun agar menjadi bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat untuk banyak pihak. Penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, 19 Juni 2023

Andreas Caecario Anandora Wijanarko
NIM: 2020411010

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk	7
1.3 Tinjauan Produk	7
1.3.1 Tema Produk	7
1.3.2 Konsep Produk.....	10
1.3.3 Target <i>Market</i>	11
1.3.4 Desain Produk.....	11
1.3.5 Deskripsi Sketsa	12
1.3.6 Media Penunjang.....	15
1.3.7 Resep Formal.....	16
1.3.8 Peralatan	33
1.3.9 <i>Purchase Order</i>	38
1.3.10 <i>Recipe Costing</i>	39
1.3.11 <i>Selling price</i>	40
1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	42
1.4.1 Lokasi	42
1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan	42
BAB II	43
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	43
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	43
2.1.1 <i>Working Plan</i>	43
2.1.2 <i>Time Table</i>	46
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	47

2.3 Kendala Latihan Presentasi Produk.....	58
BAB III.....	60
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	60
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	60
3.2 Pelaksanaan Presentasi Produk	60
3.3 Evaluasi	64
BAB IV	66
KESIMPULAN DAN SARAN	66
4.1 Kesimpulan.....	66
4.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
BIODATA.....	70

DAFTAR TABEL

TABEL1.1 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN <i>BOX GRAMOPHONE</i>	14
TABEL1.2 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN TROMPET <i>GRAMOPHONE</i>	18
TABEL1.3 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN PIRINGAN HITAM	19
TABEL1.4 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN MEJA DAN LACI MEJA	21
TABEL1.5 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN KAKI MEJA.....	24
TABEL1.6 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN MARMER	26
TABEL1.7 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN <i>STYLUS</i> DAN <i>MANIVILLE</i>	27
TABEL 1.8 RESEP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN DETAIL UKIRAN	29
TABEL 1.9 <i>FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	30
TABEL 1.10 PERALATAN YANG DIGUNAKAN.....	31
TABEL 1.11 <i>PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	36
TABEL 1.12 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	37
TABEL 1.13 <i>SELLING PRICE</i>	38

TABEL 2.1 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN LATIHAN PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	40
TABEL 2.2 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI.....	41
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i>	43
TABEL 2.4 PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	46
TABEL 3.1 PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	61

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 FOTO <i>BUFFET</i> DENGAN DEKORASI <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	1
GAMBAR 1.2 FOTO GERHARD PETZL DENGAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> “ <i>THE CHOCOLATE ROOM</i> ”	2
GAMBAR 1.3 FOTO CHRISTOPE MOREL DENGAN KARYA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> “ <i>GORILLA</i> ”	2
GAMBAR 1.4 FOTO AMAURY GUICHON DENGAN KARYA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> “ <i>CHOCOLATE DRAGON</i> ”	3
GAMBAR 1.5 GAMBAR <i>GRAMOPHONE</i>	7
GAMBAR 1.6 DESAIN <i>THE OLD GRAMOPHONE</i>	10
GAMBAR 1.7 HASIL AKHIR PRODUK.....	57

DAFTAR PUSTAKA

- Carlo, L. (2014). *Tradition in Evolution. English*: Chiriotti Editori
- Chelsey. (2019). *How to Price a Cake*. Diakses pada tanggal 20 Juni 2023 dari <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/>
- Alibaba, C. (3 Maret 2023). *What is Chocolate Sculpture – “Melting Sweetness and Solidified Art”*. Diakses pada 13 April 2023 dari <https://www.cutout.pro/blog/business/what-is-chocolate-sculpture/>
- Giller, M. (16 Mei 2017). *This Yoda Sculpture Costs \$4,500 and Is Made Of Chocolate*. Diakses pada 28 April 2023 dari <https://www.forbes.com/sites/megangiller/2017/05/16/this-yoda-sculpture-costs-4500-and-is-made-of-chocolate/?sh=613a4f6b547f>
- France, C & Mc Fadden (2012). *Chocolate Bible*. Grenne & Golden.
- Lalopua, G. (2019). *Alat Pemutar Musik Pertama di Dunia*. Diakses pada tanggal 23 Maret 2023 dari <https://student-activity.binus.ac.id/paramabira/2021/06/alat-pemutar-musik-pertama-di-dunia/>
- Mark, M. (9 September 2019). *For the record: Emil Berliner and the gramophone*. Diakses pada 23 Maret 2023 dari Google Arts & Culture: <https://artsandculture.google.com/story/awUBd0WvqVFpLg>
- Notter, E (2011). *The Art of the Chocolatier*. New Jersey: John Willey & Sons, Inc
- Onyeocha, Alex, dkk. (2010). *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business. Nigeria: Pearl Journal of Management*.

Soundrecordinghistory.net. (3 Mei 2012). History of Gramophone - Who invented Gramophone?. Diakses diakses pada 23 Maret 2023, dari <http://www.soundrecordinghistory.net/history-of-sound-recording/history-of-gramophone/>

Spemmo, T. (2022). Pengertian Overhead: Contoh Cara Hitung Jurnal. Diakses pada tanggal 20 Juni dari <https://spemmo.id/blog/biaya-overhead-pabrik>

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 26 Maret 2023 dari Savour School: <https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/>

Pratiwi, R. (27 Agustus 2022). Terciptanya Gramofon Dan Piringan Hitam. Diakses pada 23 Maret 2023 dari <https://validnews.id/catatan-valid/terciptanya-gramofon-dan-piringan-hitam>