

CHOCOLATE SHOWPIECE DENGAN TEMA IKON KOTA PEKANBARU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menempuh studi pada Program
Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI
Bandung



Disusun Oleh :

MEILYA PAQUITA PRICILLA

2020411053

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2023**

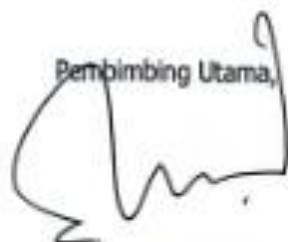
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"CHOCOLATE SHOWPIECE DENGAN TEMA IKON KOTA PEKANBARU"

NAMA : MEILYA PAQUITA PRICILLA
NIM : 2020411053
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 21 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

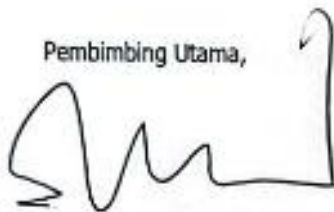
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"CHOCOLATE SHOWPIECE DENGAN TEMA IKON KOTA PEKANBARU"

NAMA : MEILYA PAQUITA PRICILLA
NIM : 2020411053
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 19590127 198603 1 003

Bandung, 06 Agustus 2023

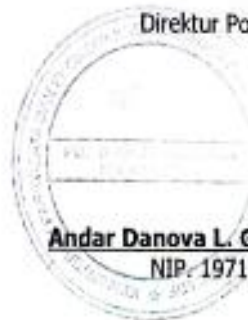
Mengetahui,

Kabag.Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Meilya Paquita Pricilla
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru, 17 Mei 2002
NIM : 2020411053
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"CHOCOLATE SHOWPIECE DENGAN TEMA IKON KOTA PEKANBARU"
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 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, 28 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,


(Meilya Paquita Pricilla)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT karena berkat Rahmat dan Karnia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul :

“CHOCOLATE SHOWPIECE DENGAN TEMA IKON KOTA PEKANBARU”

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian sidang akhir Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selain itu, penulis menyadari bahwa laporan ini tidak akan terwujud dengan baik tanpa adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 Ketua Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par., MM.Par selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Selvi Novianti,SST. Par.,M.Sc. selaku Ketua Prodi Program Studi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. selaku Pembimbing Utamayang telah memberikan waktu dan dukungan ide yang besar sertamotivasi yang kuat kepada penulis.
6. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,MM. selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan pengarahan dengan sabar

dan telah memberikan waktu kepada penulis.

7. Seluruh jajaran Dosen dan Staff pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan bekal ilmu yang bermanfaat.
8. Ibu, Ayah, Adik-adik dan Keluarga penulis yang telah memberikan do'a dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi sang penulis.
9. Pemilik NIM 201010114 yang telah bersama penulis secara tidak langsung dengan menjadi motivasi dan memberi semangat penuh kepada penulis selama pembuatan Tugas Akhir.
10. Seluruh temen-temen Seni Pengolahan Patiseri 2020 yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Tugas Akhir. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun akan sangat membantu dalam kemajuan penulisan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis harap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca serta menambah wawasan bagi semua pihak.

Bandung, Mei 2023

Meilya Paquita Pricilla
NIM. 2020411053

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	9
C. Tinjauan Produk.....	12
1. Tema Produk.....	12
2. Jenis Produk.....	13
3. Standar Resep.....	15
4. Purchasing List.....	18
5. Kebutuhan Alat.....	19
6. Food Costing.....	22
D. Tempat dan Waktu.....	26
BAB II PROSES PERENCANAAN PEMBUATAN DAN PRESENTASI PRODUK.....	27
A. Perencanaan Pelatihan Produk.....	27
1. Working Plan.....	27
2. <i>Time Table</i>	30
B. Pelatihan Pembuatan Produk.....	31
C. Kendala Dan Hambatan.....	47
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	49
A. Persiapan.....	49
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	54
C. Evaluasi dari Tim Penguji.....	60
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
A. Kesimpulan.....	61
B. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	63

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	15
TABEL 1.2.....	16
TABEL 1.3.....	18
TABEL 1.4.....	19
TABEL 1.5.....	23
TABEL 1.6.....	23
TABEL 1.7.....	24
TABEL 1.8.....	24
TABEL 1.9.....	25
TABEL 1.10.....	25
TABEL 1.11.....	25
TABEL 2.1.....	27
TABEL 2.2.....	28
TABEL 2.3.....	28
TABEL 2.4.....	29
TABEL 2.5.....	29
TABEL 2.6.....	30
TABEL 2.7.....	31
TABEL 2.8.....	32

TABEL 2.9.....	33
TABEL 2.10.....	34
TABEL 2.11.....	35
TABEL 2.12.....	36
TABEL 2.13.....	37
TABEL 2.14.....	37
TABEL 2.15.....	38
TABEL 2.16.....	39
TABEL 2.17.....	40
TABEL 2.18.....	41
TABEL 2.19.....	42
TABEL 2.20.....	43
TABEL 2.21.....	44
TABEL 2.22.....	45
TABEL 2.23.....	46
TABEL 3.1.....	49
TABEL 3.2.....	50
TABEL 3.3.....	51
TABEL 3.4.....	52
TABEL 3.5.....	53
TABEL 3.6.....	54

TABEL 3.7.....	55
TABEL 3.8.....	56
TABEL 3.9.....	57
TABEL 3.10.....	58
TABEL 3.11.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tugu Zapin (Sumber : cekau.com).....	8
Gambar 1.2 <i>Dokumentasi Penulis, 2023</i>	12
Gambar 1.3 <i>Sauce Pan</i>	19
Gambar 1.4 <i>Bowl</i>	19
Gambar 1.5 <i>Rubber Spatula</i>	20
Gambar 1.6 <i>Scale</i>	20
Gambar 1.7 <i>Chopping Board</i>	20
Gambar 1.8 <i>Vegetable Knife</i>	20
Gambar 1.9 <i>Fondant Tools</i>	21
Gambar 1.10 <i>Brush</i>	21
Gambar 1.11 <i>Sculpting Tools</i>	21
Gambar 1.12 <i>Air Brush</i>	21
Gambar 1.13 <i>Rolling Pin</i>	22
Gambar 2.1 Memotong <i>Dark chocolate compound</i>	32
Gambar 2.2 Memasukkan ke dalam bowl.....	32
Gambar 2.3 Melelehkan <i>chocolate</i>	32
Gambar 2.4 Mencampurkan dengan corn syrup dan air ke dalam chocolate....	33
Gambar 2.5 Pengadukan <i>chocolate modeling</i>	33
Gambar 2.6 Menyimpan dan menistirahatkan adonan.....	33
Gambar 2.7 Melembutkan <i>Dark chocolate modeling</i>	34
Gambar 2.8 Memipihkan <i>Dark chocolate modeling</i>	34
Gambar 2. 9Melapisi bagian <i>kayu MDF</i>	34
Gambar 2.10 Membuat sisi base.....	35
Gambar 2.11 Melapisi dengan aluminium.....	35
Gambar 2.12 Menuangkan jelly.....	35

Gambar 2.13 Hasil Base 1.....	35
Gambar 2.14 Memotong <i>Dark chocolate compound</i>	36
Gambar 2.15 Memasukkan ke dalam bowl.....	36
Gambar 2.16 Melelehkan <i>chocolate</i>	36
Gambar 2.17 Menuangkan <i>Dark chocolate</i>	36
Gambar 2.18 Mengeluarkan <i>Chocolate</i> dengan merapihkan sisi.....	37
Gambar 2.19 Melembutkan <i>Dark chocolate modeling</i>	37
Gambar 2.20 Memipihkan <i>Dark Chocolate Modeling</i>	38
Gambar 2.21 Melapisi bagian <i>Styrofoam Tugu</i>	38
Gambar 2.22 Hasil Tugu.....	38
Gambar 2.23 Melembutkan <i>Dark chocolate modeling</i>	39
Gambar 2.24 Memipihkan <i>Dark Chocolate Modeling</i>	39
Gambar 2.25 Membuat bagian tubuh <i>bujang dan dara</i>	39
Gambar 2.26 Menyatukan bagian tubuh <i>bujang dan dara</i>	40
Gambar 2.27 Hasil <i>Bujang dan Dara</i>	40
Gambar 2.28 Memotong <i>White chocolate compound</i>	41
Gambar 2.29 Memasukkan ke dalam bowl.....	41
Gambar 2.30 Melelehkan <i>chocolate</i>	41
Gambar 2.31 Mewarnai Melted <i>White Chocolate</i>	42
Gambar 2.32 Mempipe <i>Melted White Chocolate</i> mengikuti pola.....	42
Gambar 2.33 Menyatukan semua kelopak bunga.....	42
Gambar 2.34 Hasil kelopak bunga di satukan	42
Gambar 2.35 Memotong <i>White chocolate compound</i>	43
Gambar 2.36 Memasukkan ke dalam bowl.....	43
Gambar 2.37 Melelehkan <i>chocolate</i>	43
Gambar 2.38 Mewarnai Melted <i>White Chocolate</i>	44

Gambar 2.39 Memberi <i>Melted White Chocolate</i> mengikuti pola.....	44
Gambar 2.40 Menyatukan semua kelopak bunga.....	44
Gambar 2.41 Hasil kelopak bunga di satukan	44
Gambar 2.42 Memotong <i>Dark chocolate compound</i>	45
Gambar 2.43 Memasukkan ke dalam bowl.....	45
Gambar 2.44 Melelehkan <i>chocolate</i>	45
Gambar 2.45 Menyiapkan cetakan.....	46
Gambar 2.46 Menuangkan <i>Dark Chocolate</i>	46
Gambar 2.47 Mencetak <i>Chocolate</i> sesuai dengan pola.....	46
Gambar 2.48 Hasil Tulisan Tugu Zapin.....	46
Gambar 3.1 Memotong <i>Dark chocolate compound</i>	49
Gambar 3.2 Memasukkan ke dalam bowl.....	49
Gambar 3.3 Melelehkan <i>chocolate</i>	50
Gambar 3.4 Mencampurkan dengan corn syrup dan air ke dalam chocolate....	50
Gambar 3.5 Pengadukan <i>chocolate modeling</i>	50
Gambar 3.6 Menyimpan dan menistirahatkan adonan.....	51
Gambar 3.7 Membuat <i>figurine</i>	51
Gambar 3.8 Membuat bagian kelopak.....	52
Gambar 3.9 Menyimpan bagian kelopak.....	52
Gambar 3.10 Melapisi kembali bagian tugu.....	52
Gambar 3.11 Menyatukan kembali <i>figurine</i> dengan tugu.....	53
Gambar 3.12 Memberi warna pada tugu.....	53
Gambar 3.13 Pembukaan sidang dan penjelasan tugas akhir.....	54
Gambar 3.14 Melelehkan <i>dark chocolate</i>	55
Gambar 3.15 Menuangkan ke cetakan.....	55
Gambar 3.16 Membuat sisi kolam.....	56

Gambar 3.17 Melapisi bagian dasar kolam.....	56
Gambar 3.18 Melelehkan <i>jelly</i>	57
Gambar 3.19 Menyatukan bagian bunga.....	57
Gambar 3.20 Menyusun dekorasi.....	58
Gambar 3.21 Melembutkan <i>dark chocolate modeling</i>	58
Gambar 3.22 Membuat <i>figurine</i>	59
Gambar 3.23 Hasil akhir <i>chocolate showpiece</i>	59

DAFTAR PUSTAKA

- Andriany, F. M. 2018. *THE BEAUTY OF PEACOCK FEATHERS CHOCOLATE SHOWPIECE*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
- Afoakwa, Emmanuel Ohene. 2016. *Chocolate Science and Technology*. 2 Editions. Ghana: University Of Ghana.
- Am, Lukito Dkk. 2010. *Budi Daya Kakao*. Cetakan 1. Jakarta: Argo Media Pustaka.
- Arya, W., dkk. 2018. *Analysis Of Food Cost Control At The One Legian Hotel*. Vol 1 (2): 188-196.
- Nashfati, Rasis Asasin. 2019. *Aplikasi Chocolate Showpiece Dalam Pembuatan Burung Rangkong Sebagai Simbol Suku Dayak*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Pitasaribudi, Nisa. 2020. *Uji Hedonik Pada Bee Chocolaate Showpiece*. Bandung: Universitas Telkom.
- Sari, Okataviani Indah Puspita. 2014. *ANALISIS PATUNG FIGUR MANUSIA KARYA NYOMAN NUARTA DI GALERI NUART SCULPTURE PARK*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Slamet, Achmad dan Sumarli. 2002. *Pengaruh Perkiraan Biaya Produksi dan Laba yang Diinginkan Terhadap Harga Jual pada Industri Kecil Genteng Pres*. Jurnal Ekonomi dan Manajemen, Vol. 11 (2): 51
- Takari, Muhammad. 2013. *Kesenian Melayu: Kesenambungan, Perubahan, dan Strategi Budaya*. Batam: Majelis Adat Budaya Melayu Indonesia.
- Tribunpekanbarutravel.com. 21 Juli 2023. "Mengenal Tugu Zapin Pekanbaru Karya Seniman Legendaris Asal Bali" Diakses pada 06 Agustus 2023, dari <https://tribunpekanbarutravel.tribunnews.com/2023/07/21/mengenal-tugu-zapin-pekanbaru-karya-seniman-legendaris-asal-bali>
- Wikipedia.org. 15 Juni 2023. "I Nyoman Nuarta". Diakses pada 06 Agustus 2023, dari https://id.wikipedia.org/wiki/I_Nyoman_Nuarta

