

***CHOCOLATE SHOWPICE BERTEMAKAN
PENDULUM CLOCK***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III

Tahun Akademik 2023



Oleh:

NYIMAS DINDA GENESIA

Nomor Induk : 2020411029

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung, 40141

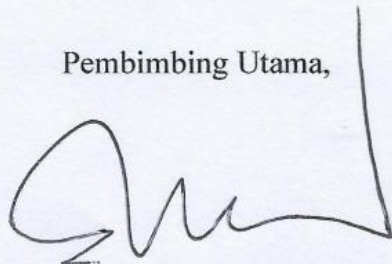
Telp. (022)2011456 Fax. (022)2012097

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM CLOCK

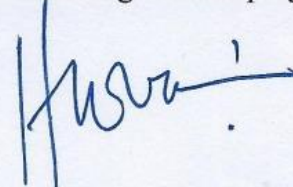
NAMA : Nyimas Dinda Genesis
NIM : 2020411029
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 17 Oktober 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

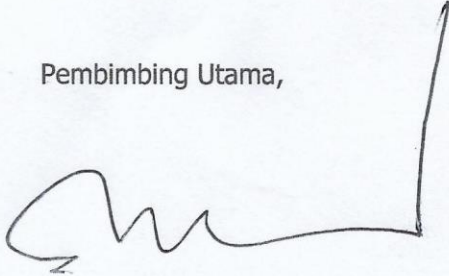
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM CLOCK"

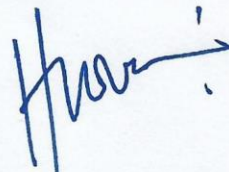
NAMA : NYIMAS DINDA GENESIA
NIM : 2020411029
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Warta Sumirat, S.PD., M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji II,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par
NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : NYIMAS DINDA GENESIA
Tempat/ Tanggal Lahir : BATAM, 06 MAI 2000
NIM : 2020411029
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/ Proyek Akhir yang berjudul:

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM CLOCK

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 diatas, 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, 17 Oktober 2023
Yang membuat pernyataan,



Nyimas Dinda Genesisia

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang mana hingga saat ini masih dapat memberikan kesehatan serta kekuatan atas berkat dan rahmatnya, peneliti mampu untuk menyelesaikan tugas akhir dengan judul “*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM CLOCK*”.

Adapun tujuan dari penyusunan dan penulisan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan pada Program Diploma III dan mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, tahun akademik 2023/2024.

Penulis mengetahui bahwa jika tanpa dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak dapat merealisasikan hasil karya ini. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

5. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.,CHE dan Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE selaku dosen pembimbing penulis yang membantu dan membimbing serta memberikan saran untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen beserta *staff* yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis dengan harapan ilmu tersebut akan selalu penulis ingat.
7. Ibunda penulis Asmidah dan Alm. Abah tersayang Kemas Samsuddin serta saudari penulis Nyimas Raisa Anggistia yang selalu memberi dukungan kepada penulis walau dari jarak jauh.
8. Hadi Mulia Warman selaku teman hidup yang terus memberikan bantuannya selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
9. Kerabat saya Falda, Helmi, Tereza, Renaissance, Halsya dan Vita yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan selalu sabar atas sifat dan sikap yang penulis miliki, serta memberikan cerita suka-duka dalam masa perkuliahan yang sangat singkat ini.
10. Seluruh teman-teman SPP 6A yang selalu memberikan semangat, dukungan, serta memberikan cerita semasa perkuliahan yang nantinya penulis rindukan.
11. Dan yang terakhir, terimakasih kepada diri saya sendiri, karena terus kuat untuk berjuang dengan segala rintangan yang telah dilalui.

Peneliti sangat menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu peneliti tetap mengharapkan masukan serta kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Dengan kerendahan hati, peneliti memohon maaf atas kekeliruan baik disengaja maupun tidak disengaja. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, 07 Oktober 2023

Nyimas Dinda Genesisia
NIM. 2020411029

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	13
1. Tema	13
2. Konsep	16
3. Desain Produk	19
C. Tinjauan Produk.....	25
1. <i>Standard Recipe</i>	25
2. Kebutuhan Alat	65
3. <i>Purchase Order</i>	71
4. <i>Recipe Costing</i>	73
5. <i>Selling Price</i>	74
D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	75
1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan	75
2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang	75
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN	76
A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk	76
1. <i>Working Plan</i>	76
2. <i>Time Table</i>	78
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	79
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	84

BAB III	PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	86
A.	Persiapan.....	86
B.	<i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk.....	89
C.	Pelaksanaan Kegiatan pada Ujian Sidang	90
D.	Evaluasi	93
BAB IV	KESIMPULAN DAN SARAN	94
A.	Kesimpulan.....	94
B.	Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PROSES <i>TEMPERING</i> PADA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	7
TABEL 2 <i>BASE TEAK BLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	27
TABEL 3 BAGIAN PERTAMA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	28
TABEL 4 BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERUPA PELETAKAN PENDULUM BERAYUN	42
TABEL 5 BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERUPA PELETAKKAN JAM.....	52
TABEL 6 BAGIAN KEEMPAT <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERUPA UKIRAN <i>SCULPTURE</i>	60
TABEL 7 <i>FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	64
TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN KEGUNAANNYA.....	65
TABEL 9 <i>PURCHASE ORDER</i>	72
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i>	73
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i>	74
TABEL 12 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	76
TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK...	79
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	80
TABEL 15 PERSIAPAN PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	89
TABEL 16 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	89
TABEL 17 PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG BERUPA PRESENTASI PRODUK	90

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 PENDULUM CLOCK	11
GAMBAR 2 PENDULUM CLOCK	13
GAMBAR 3 JAM PENDULUM PADA TAHUN 1656/7 YANG DIRANCANG OLEH CHRISTAAN HUYGENS.....	14
GAMBAR 4 KONSEP <i>PENDULUM CLOCK</i> DIBUAT OLEH GALILEO GALILEI.....	15
GAMBAR 5 <i>DESIGN CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERTEMAKAN <i>PENDULUM CLOCK</i>	19
GAMBAR 6 BAGIAN PERTAMA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	20
GAMBAR 7 BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	21
GAMBAR 8 BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	23
GAMBAR 9 BAGIAN KEEMPAT <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	24

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2020, 15 Januari). *Tips Membuat Chocolate Modelling*. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2023, dari yukmakan channel: <https://www.yukmakan.com/post/tips-membuat-chocolate-modeling>
- Arfiansyah, T. R., & Pratiwi, I. E. (2022, 07 Juli). Hari Cokelat Sedunia, Ini Sejarah Cokelat. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari kompas.com: <https://www.kompas.com/tren/read/2022/07/07/100500765/hari-cokelat-sedunia-ini-sejarah-cokelat?page=all>
- Khairunnisa, S. N., & Agmasari, S. (2020, 13 Februari). Perjalanan Panjang Cokelat Di Dunia, Dari Minuman Suku Aztek Sampai Jadi Camilan. Diakses pada tanggal 13 Oktober 2023, dari kompas.com: <https://travel.kompas.com/read/2020/02/13/182400327/perjalanan-panjang-cokelat-di-dunia-dari-minuman-suku-aztek-sampai-jadi?page=all>
- Labensky, Sarah R., Martel, Priscilla A., & Damme, Eddy Van. (2016). *On Baking : A Textbook Of Baking And Pastry Fundamentals (6th ed)*. New Jersey: Pearson Education.
- Lestari, R. R. (2010, 19 Desember). Pembuatan Cokelat Belanda Van Houten. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari rahayayu.blogspot.com: <https://rahayayu.blogspot.com/2010/12/coenraad-johannes-van-houten-1801-1887.html>
- Pitasaribu, Nisa., Gusnadi, Dendi., & Baharta, Edwin. (2020, 06 Agustus). Uji Hedonik Pada *Bee Chocolate Showpiece*. *e-Proceeding of Applied Science*, 6, 2259-2260.
- Reick. (2017, 25 Februari). *Floor & Grandfather Clocks Howard Miller Clock Company Alarm Clock Watch PNG*. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2023, dari IMGBIN: <https://imgbin.com/png/uQL2yQxj/floor-amp-grandfather-clocks-howard-miller-clock-company-alarm-clocks-watch-png>
- Restofocus. (2019). Pengertian *Food Cost* Dan Cara Menghitung *Food Cost*. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari Restofocus: <https://www.restofocus.com/2015/01/pengertian-food-cost-dan-cara.html>
- Rizal. (2022, 26 Juni). Teknik Pengerjaan Patung Menuang (*Casting*), Merangkai (*Assembling*), & Menyusun (*Constructing*). Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari WargaMasyarakat.Org: <https://wargamasyarakat.org/teknik-pengerjaan-patung-menuang-casting-merangkai-assembling-menyusun-constructing/>
- Siegel, E. (2020, 01 September). *The First Clock In America Failed, And It Helped Revolutionize Physics*. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari bigthink.com: <https://bigthink.com/starts-with-a-bang/the-first-clock-in-america-failed-and-it-helped-revolutionize-physics/>
- Sullivan, M. (2022, 30 Juni). Apa Itu *Tempering* Coklat?. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari KioskCoklat: <https://kioskcokelat.com/blogs/news/apa-itu-tempering-coklat>
- Terri, J. (2008). *Culinary Calculation: Simplified Math For Culinary Professional (1st ed.)*. New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Clock Depot. (2010, 15 Juli). *History Of The Pendulum Clock*. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari clocks-blog: <https://clocks-blog.theclockdepot.com/history-of-the-pendulum-clock/>
- Trotec. (2023). Ukiran Raster VS. Ukiran Vektor - Apa Bedanya?. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2023, dari Trotec Laser GmbH: <https://www.troteclaser.com/id/pelajari-dan-dukungan/pusat-bantuan/ukiran-raster-ukiran-vektor>
- Tulip Chocolate. (2023). Apa Itu Cokelat Compound Dan Keunggulannya?. Diakses pada tanggal 07 Oktober 2023, dari Tulip Chocolate: <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/blog/apa-itu-cokelat-compound-dan-keunggulannya>
- Unilever Food Solutions. (2023). *Standard Recipes And How To Scale Them*. Diambil kembali dari Unilever Food Solutions: <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/en/chef-inspiration/fighting-covid-19-together/protecting-profits/standard-recipes-and-how-to-scale-them.html>