

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN

PACUAN KUDA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

TEREZA DE AVILA DASAT

Nomor Induk : 2020411024

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

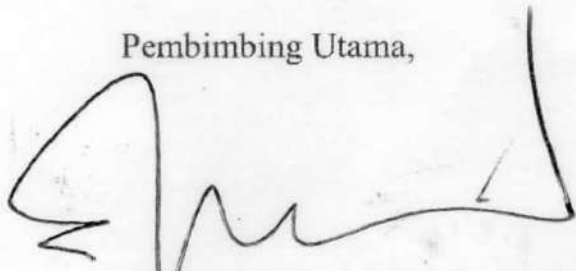
TUGAS AKHIR

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

“Chocolate Showpiece Bertemakan Pacuan Kuda”

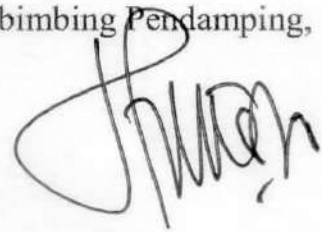
NAMA : TEREZA DE AVILA DASAT
NIM : 2020411024
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 20 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



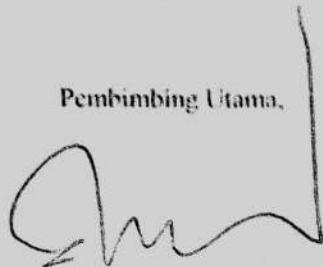
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

“Chocolate Showpiece Bertemakan Pacuan Kuda”

NAMA : Tereza De Avila Dasat
NIM : 2020411024
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



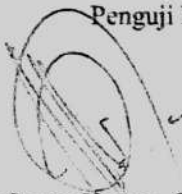
Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP 19590323 198203 1 003

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM. Par
NIP 19861226 201101 2 012

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP 19630404 1 99403 1 001

Penguji II,



Drs. Herv Soesanto, MM.
NIP 19600628 199703 1 001

Bandung, 19 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Tereza De Avila Dasat
Tempat/Tanggal Lahir : KUPANG, 01 Oktober 2023
NIM : 2020411024
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Chocolate Showpiece Betemakan Pacuan Kuda

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 ebanar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



TEREZA DE AVILA DASAT

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini, dengan judul “PEMBUATAN *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERTEMAKAN PACUAN KUDA ”

Dalam penyusunan tugas akhir ini menjadi salah satu syarat kelulusan dalam menimba perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni pengolahan Patiseri. Tersusunnya tugas akhir ini merupakan berkat, bimbingan, serta dorongan dari banyak pihak secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena 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 Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. 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 Erfin Roesfian S.Sos.,M.Hum selaku dosen pembimbing dalam Tugas Akhir yang telah memberikan arahan, ilmu yang bermanfaat, dan telah meluangkan waktu untuk membantu penulis serta,
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi S.ST.Par.,M.M. Par. Selaku dosen pembimbing dalam Tugas Akhir yang telah memberikan arahan, ilmu yang bermanfaat, dan telah meluangkan waktu untuk membantu penulis.
7. Seluruh staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyak ilmu serta dukungan yang besar selama proses penulisan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan-rekan SPP 6A yang saling memberikan dukungan satu sama lain, dan berproses bersama dalam pembelajaran, dan bertumbuh di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Kedua orang tua saya, serta teman dekat penulis yang tidak bisa di sebutkan satu persatu dimana, selalu memberikan semangat, bantuan, dan menemani penulis dalam proses penulisan ini.

Penulis sadar bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini, masih jauh dari kata sempurna. Namun penulis berharap, tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membaca. Maka dari itu, dengan rendah hati penulis memohon maaf, serta membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 20 Desember 2023

Tereza De Avila Dasat
NIM: 2020411024

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Desain Produk	12
C. Tinjauan Produk	14
1. <i>Standart Recipe</i>	15
2. Kebutuhan Alat	23
3. <i>Purchase Order</i>	28
4. <i>Recipe Costing</i>	29
5. <i>Selling Price</i>	31
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.....	32
1. Lokasi.....	32
2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	32
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	33
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	33
1. <i>Working Plan</i>	33
2. <i>Time Table</i>	36
3. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	36
4. Kendala Latihan Presentasi Produk	46
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	47
A. Persiapan	47
1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	47
2. <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk	47
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	48
C. Evaluasi Presentasi Produk	51
1. Kelebihan	51
2. Kekurangan	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54

DAFTAR PUSTAKA..... 55
LAMPIRAN..... 56

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PEMBUATAN ALAS KUDA	15
TABEL 2 PEMBUATAN MARMER	16
TABEL 3 PEMBUATAN BADAN KUDA	17
TABEL 4 PEMBUATAN RAMBUT KUDA	18
TABEL 5 PEMBUATAN EKOR KUDA.....	18
TABEL 6 PEMBUATAN PENUNGGANG KUDA.....	19
TABEL 7 PEMBUATAN AKSESORIS KUDA.....	20
TABEL 8 <i>ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	21
TABEL 9 DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA	23
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER</i>	28
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i>	29
TABEL 12 <i>SELLING PRICE</i>	31
TABEL 13 <i>WORKING PLAN</i>	33
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i> KEGIATAN PRESENTASI	35
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i>	36
TABEL 16 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN ALAS KUDA	37
TABEL 17 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN MARMER	38
TABEL 18 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN BADAN KUDA	38
TABEL 19 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN RAMBUT KUDA	39
TABEL 20 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN EKOR KUDA	40
TABEL 21 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN AKSESORIS KUDA.....	42
TABEL 22 PELAKSANAAN LATIHAN PENUNGGANG KUDA	43
TABEL 23 PELAKSANAAN LATIHAN <i>ASSEMBLING</i> KOMPONEN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	44

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 FOTO <i>BUFFET</i> DI HOTEL RAFFLES JAKARTA DENGAN DEKORASI <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	2
GAMBAR 2 FOTO GERHARD SPETZL DENGAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> “ <i>THE CHOCOLATE ROOM</i> ”	3
GAMBAR 3 PROSES PEMBUATAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	7
GAMBAR 4 PACUAN KUDA SUMBAWA	10
GAMBAR 5 DESAIN PACUAN KUDA.....	12
GAMBAR 6-24 DAFTAR ALAT BERSERTA FUNGSINYA.....	23
GAMBAR 25-28 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN ALAS KUDA	37
GAMBAR 29-31 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN MARMER	38
GAMBAR 32-34 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN BADAN KUDA	38
GAMBAR 35-37 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN RAMBUT KUDA ..	39
GAMBAR 38-41 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN EKOR KUDA.....	40
GAMBAR 42-44 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN AKSESORIS KUDA	42
GAMBAR 45-47 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN PENUNGGANG KUDA	43
GAMBAR 48-52 PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN <i>ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	44

DAFTAR PUSTAKA

- (2013). Diambil kembali dari Disporabudpar Kab. Sumbawa.
- Bartono, & Ruffiono. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. ANDI Yogyakarta.
- Chalebana. (2018). *The Complete Viennoiserie: Croissants, Danishes, Pain Au Chocolat, Brioches, and More*. Quadrille Publishing.
- Curley. (2011). *The French Pastry Bible: The Definitive Guide to Tarte Tatin, Mille-Feuille, Croissants, and Other French Pastry Classics*. Artisan Books.
- Kotler, & Amstrong. (2018). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Indeks dan Salemba Empat.
- Lebovitz. (2004). *Ready for Dessert: My Life in Food*. Random House .
- Notter. (2011). *The art of the chocolatier*. Canada: Clarkson Potter.
- Pauli, E. (t.thn.). *classical cooking the modern war*. Inggris.
- Siahaya. (2013). *Dapur Pastry: Resep dan Teknik Dasar*. PT Gramedia Pustaka Utama
- Suas, M. (t.thn.). *Advanced Bread and Pastry Chapter 22 : 951*.
- Tibbals. (2022). *The Future of Work: How Technology Is Reshaping the Workplace and What We Can Do About It*.