

# **ONDEL – ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT SHOWPIECE**

## **TUGAS AKHIR**

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



Oleh :

**HANA RAHMANIA**  
**Nomor Induk : 201621658**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG  
2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

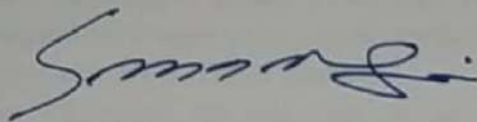
JUDUL TUGAS AKHIR

## ONDEL-ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT *SHOWPIECE*

NAMA : HANA RAHMANIA  
NIM : 201621658  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

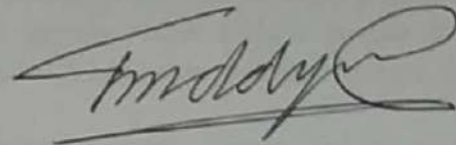
Pembimbing I,

Pembimbing II,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE

NIP. 19860405 201101 2 008



DR. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd

NIP. 19820707 201101 1 005

Bandung, Februari 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan

Kepala Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par.,CHE  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hana Rahmania  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 22 Maret 1998  
NIM : 201621658  
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
"ONDEL-ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT *SHOWPIECE*"  
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 STP NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Februari 2020  
Yang membuat pernyataan,



**HANA RAHMANIA**  
NIM 201621658

## **KATA PENGANTAR**

*Assalamualaikum Warrahmatullahi Wabbarakatuh*

*Alhamdulillahirabbil 'allamin* penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan berbagai Rahmat dan Ridha-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul:

### **”ONDEL-ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT *SHOWPIECE*”**

Penulisan Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengikuti ujian sidang akhir Program Diploma III dalam Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Proses penyusunan Tugas Akhir ini mengalami beberapa hambatan, namun berkat bantuan, motivasi dan doa dari berbagai pihak sehingga pembuatan laporan ini dapat terselesaikan sebagaimana mestinya. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltoem S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE selaku Pembimbing I yang telah membimbing, membantu dan memberi arahan pada penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat waktu.

5. Bapak DR. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku Pembimbing II yang telah memberikan dukungan, motivasi dan arahan pada penulis agar dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.
6. Para Dosen, Pembina dan Staff pengajar program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang telah senantiasa mengayomi dan memberikan ilmu yang bermanfaat.
7. Ayah serta Ibu yang selalu penulis jadikan motivasi terkuat, keluarga dan sanak saudara penulis yang telah banyak membantu dan memberikan do'a dalam mendukung setiap langkah penulis.
8. Acis Nashfati, Aditya Aprialdi, Ghina Nabila Salma, Meita Risqi, Robin Gunawan dan teman-teman seperjuangan yang telah memberi dukungan dan membantu dalam pembuatan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman-teman BLT Manajemen Patiseri 2016 dan tentunya *Battledore Pastry*.
10. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, yang belum bisa penulis sebutkan satu persatu, banyak terimakasih penulis ucapkan.

Apabila dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan, maka penulis mohon maaf atas segala kesalahan. Penulis mengharapkan kritik dan saran guna perbaikan penulisan dimasa yang akan datang, dan untuk itu penulis ucapkan Terimakasih banyak atas perhatian dan segala bantuan. Semoga Tugas Akhir ini dapat berguna khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Bandung, Januari 2020

Hana Rahmania

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk.....	8
C. Tinjauan Produk.....	10
1. Tema produk.....	10
2. Jenis produk.....	11
3. Standar resep .....	11
4. <i>Purchasing List</i> .....	18
5. <i>Recipe Costing</i> .....	20
6. Daftar Peralatan .....	27
D. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan.....	31
BAB II PROSES PERENCANAAN PEMBUATAN DAN PRESENTASI PRODUK .....	33
A. Perencanaan Pelatihan Produk .....	33

1. <i>Working Plan</i> .....	33
2. <i>Time Table</i> .....	38
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	39
C. Kendala/Hambatan.....	54
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>55</b>
B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....	59
C. Evaluasi dari Tim Penguji .....	62
<b>BAB IV_KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>64</b>
1. Kesimpulan.....	64
2. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>68</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL	HALAMAN
1 STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE MODELING</i> .....	12
2 STANDAR RESEP <i>WHITE CHOCOLATE MODELING</i> .....	13
3 STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE CASTING</i> UNTUK BASE DAN COKELAT BATANG .....	14
4 STANDAR RESEP <i>DARK CHOCOLATE SCULPTURE</i> DAN COKELAT HURUF “ONDEL ONDEL” .....	15
5 DAFTAR PEMBELIAN BAHAN UNTUK <i>SHOWPIECE</i> .....	18
6 KEBUTUHAN BAHAN UNTUK <i>DARK CHOCOLATE MODELING</i> .....	21
7 KEBUTUHAN BAHAN UNTUK <i>WHITE CHOCOLATE MODELING</i> .....	22
8 KEBUTUHAN BAHAN <i>DARK CHOCOLATE BASE</i> DAN <i>SCULPTURE</i> .....	23
9 KEBUTUHAN BAHAN UNTUK <i>DECORATING</i> .....	23
10 KEBUTUHAN BAHAN TAMBAHAN LAIN .....	25
11 <i>SELLING PRICE</i> .....	25
12 DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN .....	27
13 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN <i>DARK CHOCOLATE MODELING</i> .....	33
14 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN <i>WHITE CHOCOLATE MODELING</i> .....	34
15 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN <i>BASE</i> .....	34
16 <i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN SARUNG, <i>BASE</i> BADAN DAN HIASAN HURUF “ONDEL ONDEL” .....	35



17	<i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN PAKAIAN DAN DEKORASI PAKAIAN...	36
18	<i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN KEPALA ONDEL-ONDEL.....	37
19	<i>WORKING PLAN</i> PEMBUATAN KEMBANG KELAPA.....	37
20	<i>TIME TABLE</i> SAAT KEGIATAN <i>FOOD PRESENTING</i> .....	39
21	PROSES PEMBUATAN <i>CHOCOLATE MODELING</i> .....	40
22	PROSES PEMBUATAN <i>BASE</i> .....	42
23	PROSES PEMBUATAN SARUNG, <i>BASE</i> BADAN DAN HIASAN HURUF “ONDEL ONDEL” .....	44
24	PROSES PEMBUATAN PAKAIAN DAN DEKORASI PAKAIAN ONDEL- ONDEL .....	46
25	PROSES PEMBUATAN KEPALA DAN WAJAH ONDEL-ONDEL .....	47
26	PROSES PEMBUATAN KEMBANG KELAPA .....	49
27	PROSES HASIL AKHIR PEMBUATAN <i>SHOWPIECE</i> .....	50
28	HASIL AKHIR PEMBUATAN <i>SHOWPIECE</i> .....	52
29	DOKUMENTASI PERSIAPAN SEBELUM <i>FOOD PRESENTATON</i> .....	55
30	DOKUMENTASI PROSES <i>FOOD PRESENTATION</i> .....	60

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1 Sketsa <i>Chocolate Showpiece</i> oleh penulis .....	10
2 Hasil latihan penulis .....	53

## DAFTAR PUSTAKA

- Tristar Culinary University (2015) Membuat chocolate showpiece. Tersedia di:  
<http://tristar-institute-kaliwaron.blogspot.com/2015/05/membuat-chocolate-showpiece-di-tristar.html>. (20 Agustus 2019)
- Tibbals. Kristan (2013) *Chocolate Showpiece: The Pinnacle Of Food Art*. Tersedia di: <http://www.savourschool.com.au/blog/tag/chocolate-showpiece/>. (30 september 2019)
- Am, Lukito Dkk. (2010) *Budi Daya Kakao*. Cetakan 1. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Grivetti. Louis (2009) *Chocolate History, Culture And Heritage*. California: Mars Inc.
- Bakes. Molly (2014) *Chocolate Easy Recipes From Truffle And Cakes*. Great Britain: Square Peg.
- Clebana. R. Andrew (2018) *The Advanced Art Of Baking & Pastry*. Canada: Wiley.
- Giller. Megan. (2017) *Bean To Bar Chocolate : America's Craft Chocolate Revolution*. United States Of America: Storey Publishing.
- Puspita. Putri (2017) *Ondel–Ondel Khas Betawi*. Tersedia di: <https://bobo.grid.id/read/08675714/ondel-ondel-dalam-kesenian-betawi?page=all>. (20 agustus 2019)

Muhadjir dkk. (1985) *Maps Of Betawi Culture Art*. Indonesia: The Cultural Service of DKI Jakarta

Jones, Peter & Paul Merricks (1994) *The Management Of Foodservice Operations*. 1 Editions. United Kingdom: Cengage Learning EMEA.