

**PEMBUATAN *CHOCOLATE SHOWPIECE*
BERTEMAKAN *A SYMPHONY OF SERENITY***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ANISSA TIARA FIRDAUS

NIM : 2020411025

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

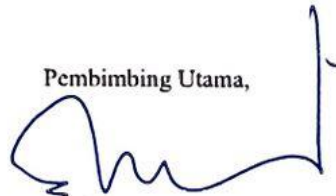
TUGAS AKHIR

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

“Chocolate Showpiece Bertemakan A Symphony of Serecinity”

NAMA : ANISSA TIARA FIRDAUS
NIM : 2020411025
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,



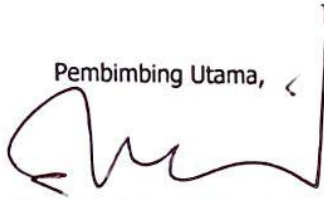
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN A SYMPHONY OF SERENITY

NAMA : Anissa Tiara Firdaus
NIM : 2020411025
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,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE
NIP 19601202 198203 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 04 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anissa Tiara Firdaus
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor / 13 Oktober 2000
NIM : 2020411025
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Chocolate Showpiece Bertemakan A Symphony of Serenity"
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/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 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Anissa Tiara Firdaus

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan 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 *A SYMPHONY OF SERENITY*”.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam jenjang Diploma III, Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. Tersusunnya tugas akhir ini 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 Pudin 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 yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan

ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.

6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM. Par selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.
7. Seluruh staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyaknya ilmu serta dukungan yang besar selama proses perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis, yang sangat amat memberikan dukungan secara materi maupun emosional.
9. Serta rekan kelas penulis yaitu SPP 6A yang saling memberikan dukungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna, akan tetapi penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis meminta maaf jika memiliki banyak kekurangan, serta penulis sangat menerima saran dan kritik yang membangun dari para pembaca untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 22 Desember 2023

Anissa Tiara Firdaus

NIM : 2020411025

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	11
1. Tema “ <i>Chocolate Showpiece Bertemakan A Symphony Of Serenity</i> ”	11
2. Konsep.....	12
3. Desain Produk	15
C. Tinjauan Produk.....	19
1. <i>Standard Recipe</i>	20
2. Peralatan yang Digunakan.....	29
2.1 <i>Purchase Order</i>	34
2.2 <i>Recipe Costing</i>	35
2.3 <i>Selling Price</i>	36
D. Tempat Pelaksanaan Latihan	37
E. Tempat Pelaksanaan Sidang	37
BAB II	38
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	38
1. <i>Working Plan</i>	38
2. <i>Time Table</i>	40
B. Pelaksanaan Latihan <i>Chocolate showpiece</i>	41
C. Kendala dalam Pelaksanaan Kegiatan <i>Trial Food Presentation</i>	48
BAB III.....	49
A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....	49
B. Pelaksanaan Presentasi Produk.....	50
C. Evaluasi Presentasi Produk.....	53
BAB IV.....	54
A. Kesimpulan.....	54
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

TABEL 1	<i>CHOCOLATE SHOWPIECE BASE</i>	21
TABEL 2	<i>CHOCOLATE SHOWPIECE NECK & FINGERBOARD</i>	23
TABEL 3	<i>CHOCOLATE SHOWPIECE SCROLL & PEGBOX</i>	24
TABEL 4	<i>CHOCOLATE SHOWPIECE BRIDGE & FINE TUNERS</i>	26
TABEL 5	<i>CHOCOLATE SHOWPIECE BIOLA HOLDER</i>	27
TABEL 6	ALAT YANG DIGUNAKAN	29
TABEL 7	<i>PURCHASE ORDER</i>	34
TABEL 8	<i>RECIPE COSTING</i>	35
TABEL 9	<i>SELLING PRICE</i>	36
TABEL 10	<i>WORKING PLAN</i>	38
TABEL 11	RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN DALAM MELAKUKAN PRESENTASI PRODUK.....	40
TABEL 12	PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN <i>BASE, NECK &</i> <i>FINGERBOARD</i>	41
TABEL 13	PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN <i>SCROLL & PEGBOX</i>	44
TABEL 14	PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN <i>BIOLA HOLDER</i>	45
TABEL 15	PELAKSANAAN LATIHAN <i>ASSEMBLING</i>	46
TABEL 16	DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	51

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1	CONTOH KARYA AMAURY GUICHON	8
GAMBAR 2	KARYA AMAURY GUICHON YANG MENGINSPIRASI PENULIS	8
GAMBAR 3	REFERENSI DESAIN <i>BIOLA</i>	10
GAMBAR 4	<i>A SYMPHONY OF SERENITY</i>	11
GAMBAR 5	DESAIN BIOLA	15
GAMBAR 6	<i>BASE BIOLA</i>	16
GAMBAR 7	<i>NECK & FINGERBOARD</i>	17
GAMBAR 8	<i>SCROLL & PEGBOX</i>	18
GAMBAR 9	<i>BRIDGE & FINE TUNERS</i>	18
GAMBAR 10	<i>BIOLA HOLDER</i>	19
GAMBAR PADA TABEL 6	MERUPAKAN ALAT YANG DIGUNAKAN.....	29
GAMBAR PADA TABEL 12-15	DOKUMENTASI LATIHAN	42
GAMBAR 16 – 17	HASIL AKHIR PRODUK.....	53

DAFTAR PUSTAKA

Ansel , D. (2011). *The Secret Recipes*. Clarkson Potter .

Cutout.pro. (3 Maret 2023). “*Melting Sweetness and Solidified Art*”.

<https://www.cutout.pro/blog/business/what-is-chocolate-sculpture/>

Devi, Harahap (2023). *Media Indonesia*

<https://mediaindonesia.com/weekend/479806/ini-bedanya-cokelat-compound-dan-cokelat-couverture>

Dini Handayani , Andrian Noviardy (2017) . Penerapan Standarisasi Resep

<https://conference.binadarma.ac.id/index.php/semhavok/article/download/529/123/>

Indotama, F. (2014). *Chocolate : A Complete Guide*

Kurniawan. (11 Januari 2021). *Buku Pintar Membuat Pastry*. Gramedia Pustaka Utama.

Moss, D., & Badenoch, Richard. . (2009). *Chocolate : From Cacao Bean To Chocolate Bar*.

Niekerk. (2012). *The Art of French Pastry*. Wiley Publishing .

Putri. (2017). *Buku Ajar Pastry & Bakery*. Deepublish.

Ramsay, G. (2016). *Ultimate Home Cooking*. HarperCollins.

Suas, M. (2009). *Advanced Baking And Pastry*. New York City: *Delmar Cengage Learning*.