

CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMAKAN

***“THE HUNGER GAMES: THE BALLAD OF
SONGBIRDS AND SNAKES”***

TUGAS AKHIR

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Azzahra Salsabila

NIM : 2021411018

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMAKAN THE HUNGER GAMES: THE BALLAD OF SONGBIRDS AND SNAKES

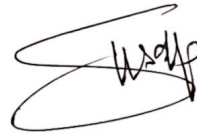
NAMA : AZZAHRA SALSABILA
NIM : 2021411018
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Tristy Firlanie L., SST.Par., MM. Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198602 1 001

Bandung, 13 Juni 2024

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 SCULPTURE BERTEMAKAN THE HUNGER GAMES: THE BALLAD OF SONGBIRDS AND SNAKES

NAMA : AZZAHRA SALSABILA
NIM : 2021411018
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198602 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 9 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 197504152002 1 2001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Azzahra Salsabila
Tempat/Tanggal Lahir : Serang, 20 Juni 2003
NIM : 2021411018
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMAKAN THE HUNGER GAMES: THE BALLAD OF SONGBIRDS AND SNAKES". 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, 21 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,


Azzahra Salsabila

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji dan hormat kepada Allah SWT. Atas kebaikan dan rahmat-Nya Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktu, dengan judul presentasi produk : “*Chocolate Sculpture bertemakan The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*”. Tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menuntaskan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Rampungnya penyusunan tugas akhir ini pastinya tidak terlepas dari bantuan juga pertolongan beberapa pihak. Karena itu, dengan tulus Penulis ingin mengucapkan rasa bersyukur juga terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR.,M.SC.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing akademik Penulis, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara *detail* dan realistis,

6. Bapak Drs. H. Susilo Dwi Prabowo, selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dan membantu Penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi Penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Ibu Siti Fatonah dan Bapak Mohamad Syukur, selaku orang tua Penulis yang sudah mendukung Penulis dengan sepenuh hati,
9. Enfi Yohana Simbolon, sebagai teman Penulis yang telah membantu dan menemani Penulis selama proses pembuatan tugas akhir ini,
10. Seluruh teman-teman SPP Angkatan 2021, terutama *Pastriesbesties* yang telah berjuang bersama Penulis selama 3 tahun berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu oleh Penulis

Sekiranya tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, dan Penulis sadari masih terdapat kesalahan yang dilakukan, baik secara pelaksanaan maupun Penulisan. Karena itu Penulis dengan lapang hati berharap adanya kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Demikian yang dapat Penulis sampaikan, terimakasih banyak

Bandung, 29 April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR GAMBAR..... | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 LATAR BELAKANG..... | 1 |
| 1.2 USULAN PRODUK | 11 |
| 1.2.1 Tema..... | 11 |
| 1.2.2 Sketsa..... | 15 |
| 1.2.3 Deskripsi <i>Desain</i> | 16 |
| 1.3 TINJAUAN PRODUK..... | 31 |
| 1.3.1 Usulan Resep..... | 31 |
| 1.3.2 Peralatan | 68 |
| 1.3.3 <i>Purchase Order</i> | 72 |
| 1.3.4 <i>Recipe Costing</i> | 74 |
| 1.3.5 <i>Selling Price</i> | 75 |
| 1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN | 77 |
| 1.4.1 Lokasi Pelaksanaan | 77 |
| 1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan | 77 |
| BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 78 |
| 2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 78 |
| 2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK | 85 |

| | | |
|---|--|-----------|
| 2.3 | KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK..... | 89 |
| BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK..... | | 91 |
| 3.1 | PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK..... | 91 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 95 |
| 4.1 | KESIMPULAN | 95 |
| 4.2 | SARAN | 95 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 96 |
| LAMPIRAN | | |
| RIWAYAT HIDUP | | |
| TURNITIN | | |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1 : Sampul <i>The Ballad Of Songbirds And Snakes</i> | 11 |
| Gambar 2 : Karakter Coriolanus Snow | 13 |
| Gambar 3 : Karakter Lucy Gray Baird..... | 14 |
| Gambar 4 : Sketsa | 15 |
| Gambar 5 : <i>Detail</i> Tampak Belakang Sketsa | 15 |
| Gambar 6 : <i>Detail Teak Block</i> | 16 |
| Gambar 7 : <i>Detail</i> Reruntuhan | 17 |
| Gambar 8 : Adegan Pengeboman Arena The Hunger Games..... | 17 |
| Gambar 9 : <i>Detail Tier – I</i> | 18 |
| Gambar 10 : <i>Detail</i> Bendera Panem..... | 19 |
| Gambar 11 : Adegan Penarikan Bendera Panem | 19 |
| Gambar 12 : <i>Detail</i> Atap – I..... | 20 |
| Gambar 13 : <i>Detail Tier - II</i> | 20 |
| Gambar 14 : <i>Detail Tier - III</i> | 21 |
| Gambar 15 : <i>Detail Tier – III</i> | 22 |
| Gambar 16 : Arena The Hunger Games Ke – 10 | 23 |
| Gambar 17 : <i>Detail</i> Pohon..... | 23 |
| Gambar 18 : <i>The Hanging Tree</i> | 25 |
| Gambar 19 : <i>Detail</i> Ular..... | 26 |
| Gambar 20 : Sampul Novel Dengan Gambar Ular | 27 |
| Gambar 21 : <i>Detail</i> Burung..... | 28 |
| Gambar 22 : Sampul Novel Dengan Gambar Burung | 30 |
| Gambar 23 : Hasil Akhir <i>Chocolate Sculpture</i> | 94 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Dinding Bangunan..... | 32 |
| Tabel 2 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Atap | 34 |
| Tabel 3 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Tiang pada <i>Tier – I</i> | 36 |
| Tabel 4 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Tiang Segitiga Siku Siku pada <i>Tier – II</i> | 37 |
| Tabel 5 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Tiang Segitiga Siku Siku pada <i>Tier - III</i> | 39 |
| Tabel 6 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Bendera..... | 41 |
| Tabel 7 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Pohon..... | 43 |
| Tabel 8 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Ular..... | 48 |
| Tabel 9 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian Burung | 52 |
| Tabel 10 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian <i>Teak Block</i> | 61 |
| Tabel 11 : <i>Standard Recipe Chocolate Sculpture</i> Bagian <i>Assembling</i> | 63 |
| Tabel 12 : Peralatan yang Digunakan untuk Membuat <i>Chocolate Sculpture</i> | 68 |
| Tabel 13 : <i>Purchasing Order Chocolate Sculpture</i> | 72 |
| Tabel 14 : <i>Recipe Costing Chocolate Sculpture</i> | 74 |
| Tabel 15 : <i>Selling Price Chocolate Sculpture</i> | 76 |
| Tabel 16 : Susunan Rencana Latihan Pembuatan <i>Chocolate Sculpture</i> | 78 |
| Tabel 17 : Perencanaan Kegiatan Pre-Presentasi Produk | 82 |
| Tabel 18 : <i>Time Table</i> dalam Pembuatan <i>Chocolate Sculpture</i> | 84 |
| Tabel 19 : Kegiatan <i>Practice</i> Presentasi Produk..... | 85 |
| Tabel 20 : <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk..... | 91 |
| Tabel 21 : Dokumentasi Sesi Presentasi Produk..... | 93 |

DAFTAR PUSTAKA

A, George., & Michaud, Nicolas. (2012). *The Hunger Games and Philosophy: A Critique of Pure Treason*.

Beckett, Stephen. (2008). *The Science Of Chocolate*.

Cabeca, Robert. (2015). *The Chocolate Chef: Uncovered Chocolate Secrets Revealed*

Colatta. (tanpa tahun). Mengenal Cokelat Compound Beserta Varian dan Harganya.

Diakses pada 24 April 2024, Dari colatta : <https://colatta.co.id/en/solutions-detail/mengenal-cokelat-compound-beserta-varian-dan-harganya-i>

Collins, Suzanne. (2008). *The Hunger Games*. Diakses pada 5 Januari 2024, dari

Google Book :
https://www.google.co.id/books/edition/The_Hunger_Games/

Collins, Suzanne. (2020). *The Ballad Of Songbirds And Snakes*. Diakses pada 25

April 2024, dari Goodreads :
<https://www.goodreads.com/book/show/51901147-the-ballad-of-songbirds-and-snakes>

Collins, Suzanne. (2021). *The Ballad Of Songbirds And Snakes*. Scholastic.

D'Alessandro, Anthony. (2023). 'Songbirds & Snakes' Reigns Supreme Over

Thanksgiving Stretch With \$42M 5-Day; 'Napoleon' Steps On Disney's 'Wish' With \$32M+ — Box Office. Diakses pada 23 April 2024, dari

Deadline : <https://deadline.com/2023/11/box-office-wish-napoleon-thanksgiving-1235634036/>

Embassy. (2022). *What's the Difference Between Compound and Couverture Chocolate?*. Diakses pada 25 April 2024, dari Embassy : <https://www.embassychocolate.com/blog/difference-between-compound-and-couverture-chocolate>

Gallehawk, B. (2021, November). The Importance an Art Pricing Strategy. Retrived from Creative Space Collab.

Gordon, Betram. (2008). *Chocolate In France: Evolution Of A Luxury Product*.

Hinkelman, Erward G. (2002). *Pembayaran Bisnis Internasional*. Penerbit PPM, edisi I seri Bisnis Internasional no. 12.I

Italie, Hillel. (2020). *New 'Hunger Games' Book 'Ballad Of Songbirds And Snakes' Sells More Than 500,000 Copies*. Diakse pada 26 April 2024, dari USA TODAY : <https://www.usatoday.com/story/entertainment/books/2020/05/27/new-hunger-games-book-ballad-songbirds-snakes-sales/5271675002/>

Jones, T. (2004). *Culinary Calculation*.

Kay, Frydenborg. (2015). *Chocolate: Sweet Science and Dark Secrets of the World's Favorite Treat*.

Long, Jennifer. (2016). *The Importance Of Practice – And Our Reluctance To Do It*. Diakses Pada 28 April 2024, Dari Harvard *Business Publishing* :

<https://www.harvardbusiness.org/the-importance-of-practice-and-our-reluctance-to-do-it/>

Notter, Edward. (2011). *The Art Of Chocolatier : From Classic Confections To Sensational Showpieces.*

rachman, Yoga. & Rachmat, Radhi. (2020). *Calculation Analysis of Cost of Production in Determining Product Selling Price. Solid State Technology: Economic Faculty of Widyatama University, 63(3), 3898.*

Stroobants, Isabelle. (2023). *The Art Of Tempering Chocolate : Essential For Professional Result.* Diakses pada 26 april 2024, dari linkedin : <https://www.linkedin.com/pulse/art-tempering-chocolate-essential-professional-isabelle-stroobants>

Supriyono. (2013). *Akuntansi Biaya, dan Penentuan Harga Pokok.* BPFE.

Thunga, Neesha. (tanpa tahun). *The Ballad Of Songbirds And Snakes.* Diakses pada 24 April 2024, dari *bookanalysis* : <https://bookanalysis.com/suzanne-collins/the-ballad-of-songbirds-and-snakes/>

Tibballs, K. (2015). *Chocolate Showpieces: The Pinnacle Of Food Art.* Diakses Pada 22 April 2024, Dari Savour School: <https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/>

University Of California Press. (2022). *Modern Sculpture: Artists In Their Own Words.*

Valencia, Silvia. (tanpa tahun). *Menu Pricing: How to Calculate Food Cost Percentage*. Diakses pada 30 April 2024, Dari RestoHub :
<https://www.touchbistro.com/blog/menu-pricing-how-to-calculate-food-cost-percentage/>

Verba, Roberto. (2013). *History And Science Of Chocolate*. *Malaysian J Pathol*, 35(2), 111 – 121.