

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BIANGLALA

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program diploma III



Oleh :

ILHAM JULIAN SATRIANI

Nomor Induk : 2021411067

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ilham Julian Satriani
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya , 20 Juli 2003
NIM : 2021411067
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BIANGLALA
Ini adalah merupakan hasil karya dan penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang lain 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 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 daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya 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, 22 November 2024
Yang membuat pernyataan,



ILHAM JULIAN SATRIANI

NIM : 2021411067

LEMBAR PENGESAHAN

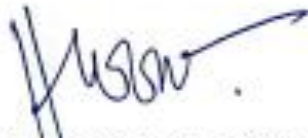
JUDUL TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BIANGLALA

NAMA : ILHAM JULIAN SATRIANI
NIM : 2021411067
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE.
NIP. 198511112011012017



Djuhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par.,
M.M.CPM
NIP. 195907131991031001

Bandung, 22 November 2024

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 BIANGLALA

NAMA : Ilham Julian Santiani
NIM : 2021411067
PROGRAM STUDI : Seri Pengolahan Pastry

Bimbinging Utama,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE
NIP 198511112011012017

Bimbinging Pendamping,



Djauhar Arifin, SST.Par.,MM.
NIP 199901131991031001

Penguji I,



Drs. Hery Soecanto, MM.
NIP 196006281997031001

Penguji II,

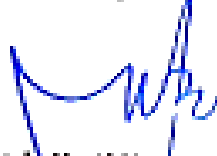


Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP 195901271986031001

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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. Anwar Masatip, MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang mana hingga saat ini masih dapat memberikan kesehatan serta kekuatan atas berkat dan rahmat-Nya, penulis mampu untuk menyelesaikan sidang tugas akhir dengan judul **“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BIANGLALA”**.

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 2024/2025.

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 Dr. Anwari Masatip, MM. Par, 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 sekaligus selaku pembimbing utama penulis yang membantu mengarahkan penulis untuk menyelesaikan sidang tugas akhir ini.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang membantu dan membimbing serta memberikan saran untuk menyelesaikan sidang tugas akhir ini.

6. Seluruh dosen serta karyawan yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis dengan harapan ilmu tersebut akan selalu penulis ingat.
7. Ibunda penulis Leni Herlina dan Ayah penulis Farid Abdurachman yang selalu memberi dukungan kepada penulis walau dari jarak jauh.
8. Seluruh teman-teman SPP 6A yang selalu memberikan semangat, dukungan, serta memberikan cerita semasa perkuliahan yang nantinya penulis rindukan.
9. Dan yang terakhir, terima kasih kepada diri saya sendiri, karena terus kuat untuk berjuang dengan segala rintangan yang telah dilalui.

Penulis 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, 25 November 2024

Ilham Julian Satriani

NIM. 2021411067

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	16
C. Tinjauan Produk.....	18
1. Tema.....	18
2. Jenis.....	21
3. Desain.....	21
4. Usulan Resep.....	24
5. Kebutuhan Alat.....	32
6. Kebutuhan Bahan.....	37
7. Perumusan Harga Jual.....	38
D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan.....	40
BAB II.....	41
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	41
A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk.....	41
1. Working Plan.....	41
2. Time Table.....	43
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	45
BAB III.....	47
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	47
A. Persiapan.....	47
B. Time Table Kegiatan Presentasi Produk.....	48

C. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang.....	49
BAB IV.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. Kesimpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54

LAMPIRAN

BIODATA PENULIS

TURNITIN

DAFTAR TABEL

TABEL 1 BASE TEACKBLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE.....	24
TABEL 2 BAGIAN RODA BIANGLALA.....	26
TABEL 3 BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE.....	27
TABEL 4 BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SHOWPIECE.....	29
TABEL 5 FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE.....	31
TABEL 6 DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG.....	32
TABEL 7 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN.....	37
TABEL 8 DAFTAR PERUMUSAN HARGA JUAL.....	39
TABEL 9 HARGA JUAL.....	40
TABEL 10 RENCANALATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	41
TABEL 11 RENCANA PERSIAPAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	42
TABEL 12 TIME TABLE KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	43
TABEL 13 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	44
TABEL 14 PERSIAPAN PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	47
TABEL 15 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	48
TABEL 16 PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG BERUPA PRESENTASI PRODUK.....	49

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 BIANGLALA NIMO EYE PANGALENGAN.....	16
GAMBAR 2 J-SKY FERRIS WHEEL.....	17
GAMBAR 3 BIANGLALA PERTAMA KARYA GEORGE W. FERRIS.....	18
GAMBAR 4 DESAIN CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BIANGLALA.....	21
GAMBAR 5 BAGIAN KABIN BIANGLALA.....	22
GAMBAR 6 BAGIAN KAKI BIANGLALA.....	23

DAFTAR PUSTAKA

- Bauer, M. (2017). *The Art of Marzipan Sculpting: A Beginner's Guide*. Harvard Common Press.
- Beckett, S. T. (2017). *The science of chocolate* (3rd ed.). Royal Society of Chemistry.
- Beckett, S. T. (2019). *The Science and Technology of Chocolate*. Royal Society of Chemistry.
- Bradley, J. (2017). *The Professional Pastry Chef's Techniques for Sugar Work*. Routledge.
- Chen, Y. (2017). *Bread Clay Creations: Techniques and Projects for Artists and Crafters*. Thames & Hudson.
- Cooper, A. (2018). *The Chocolate Industry and its Impact on Global Pastry*. Oxford University Press.
- Cushing, L. (2019). *Sweet Alchemy: Mastering the Art of Sugar Confectionery*. Artisan.
- Davis, R. M. (2018). *Ferris Wheels: An Illustrated History*. McFarland.
- Dubost, M. (2017). *Pastry School: 101 Step-by-Step Recipes*. Firefly Books.
- Ghotra, B. S., Dyal, S. D., & Narine, S. S. (2018). Chocolate Compound and its applications in the Food Industry. *Journal of Food Science and Technology*, 55(5), 1741-1748.
- Greweling, P. (2017). *Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner*. John Wiley & Sons.
- Jenniferxu.(2015). *Ferris Wheel*. voices.uchicago.edu. Diakses pada 8 Oktober 2024 dari <https://voices.uchicago.edu/>
- Johansah, F. (2024). *Wahana Bianglala Viral di Bandung Selatan Ini Cocok untuk Liburan Lebaran, Lokasinya di Nimo Highland*. Bandung News. Diakses pada 8 Oktober 2024 dari <https://www.bandungnews.id/>

- Landau, P. (2024). What is a work plan? How to make a work plan in 7 steps. ProjectManager. Diakses pada 8 Oktober 2024 dari <https://www.projectmanager.com/blog/make-work-plan>
- Leissle, K. (2018). *Cocoa: An Exploration of Chocolate's History and Cultural Impact*. Polity Press.
- Miller, A. (2020). *The Art of Bread Sculpture: Creative Techniques for Bakers*. Artisan.
- Minifie, B. W. (2015). *Chocolate, cocoa and confectionery: Science and technology* (4th ed.). Springer.
- Minifie, B. W. (2020). *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. Springer.
- Mohamadi, R.F. (2023). Purchase Order: Pengertian, Fungsi, dan Contohnya. Diakses pada 15 Oktober 2024, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-arti-purchase-order-atau-po-artinya-adalah/>
- Notter, E. (2015). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. Wiley.
- Restofocus. (2019). Pengertian Food Cost Dan Cara Menghitung Food Cost. Diakses pada 15 Oktober 2024, dari <https://www.restofocus.com/2015/01/pengertian-food-cost-dan-cara.html>
- Robinson, P., & Parnell, R. (2017). Iconic Structures and Amusement Parks: The Role of the Ferris Wheel in Tourism Development. *Tourism Review International*, 21(2), 113-128.
- Santos, L. (2020). *Chocolate and Pastry: Techniques, History, and Contemporary Applications*. Wiley Publishing.
- Schneider, A. (2020). *The Ultimate Guide to Sugar Craft and Pastillage*. Penguin Random House.
- Simpson, J. (2016). *From Bean to Bar: A Complete History of Chocolate*. Cambridge University Press.
- Smith, R. (2018). *Modern Pastry Showpiece: Techniques for Professionals*. Bloomsbury Publishing.
- Stewart, J. (2020). The Evolution of Amusement Park Attractions: From Roller Coasters to Ferris Wheels. *World Leisure Journal*, 62(1), 45-59.

- Suas, M. (2018). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. John Wiley & Sons.
- Terri, J. (2008). *Culinary Calculation: Simplified Math For Culinary Professional (1st ed.)*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Unilever Food Solutions. (2023). Standard Recipes And How To Scale Them. Diakses pada 15 Oktober 2024, dari <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/en/chef-inspiration/fightingcovid-19-together/protecting-profits/standard-recipes-and-how-to-scalethem.html>
- Watkins, T. (2016). *Marzipan Magic: Techniques for Creating Sweet Sculptures*. Pavilion Books.
- Watt, A., & Conte, A. (2018). *Professional Chocolate Techniques for Confectioners and Pastry Chefs*. Routledge.
- Wybauw, J. (2015). *Fine chocolates: Great experience* (4th ed.). Lannoo Publishers.
- Wybauw, J. (2018). *Fine Chocolates: Great Experience*. Lannoo Publishers.
- Ziegler, G. R., & Risner, H. D. (2016). *Tempering Chocolate: Principles and Practice*. Wiley Publishing.