

# **COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK**

## **TUGAS AKHIR**

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



**Emelia Tri Cahyaningrum**  
**NIM: 2021411039**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**  
**JURUSAN HOSPITALITI**  
**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**  
**BANDUNG**  
**2024**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**JUDUL TUGAS AKHIR**  
**"COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK"**

NAMA : EMELIA TRI CAHYANINGRUM  
NIM : 2021411039  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Djauhar Arifin, SST.Par., MM.  
NIP: 19590713 199103 1 001

Bandung, 25 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

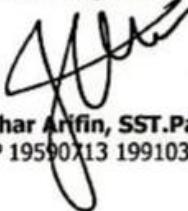
### "COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK"

NAMA : EMELIA TRI CAHYANINGRUM  
NIM : 2021411039  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

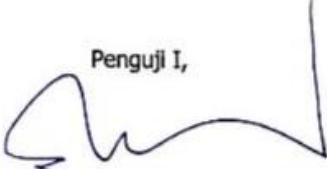
Pembimbing Utama,

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

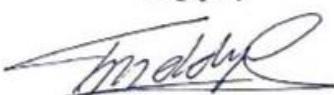
Pembimbing Pendamping,

  
**Djauhar Arifin, SST.Par., MM.**  
NIP 19590113 199103 1 001

Pengaji I,

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

Pengaji II,

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

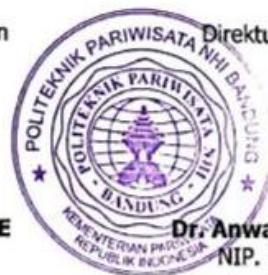
Bandung, 31 Desember 2024

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. Anwari Masatip., MM.Par., CEE**  
NIP. 19750415 200212 1 001

## **LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : EMELIA TRI CAHYANINGRUM  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 29 SEPTEMBER 2003  
NIM : 2021411039  
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **Cocoa Painting Bertemakan Naga Tiongkok**  
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 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, 25 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Emelia Tri Cahyaningrum

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan berkat dan rahmat yang telah diberikan oleh-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK**

Pada kesempatan ini penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini, ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, M. 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 Tugas Akhir Utama Penulis yang sudah meluangkan waktu dalam mengarahkan penulis dalam penggeraan tugas akhir ini secara mendetail.

6. Bapak Djauhar Arifin, SST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang sudah memberikan arahan dalam eksekusi *final* tugas akhir.
7. Seluruh dosen dan karyawan yang telah membantu penulis dalam proses kegiatan pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
8. Keluarga yang telah mendukung dan menemani penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
9. Zocha Nathania dan Cahiya Afiarizka yang telah memberikan saran dan dukungan kepada penulis
10. Seluruh pihak terkait dengan penulisan yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis atas segala bantuannya secara langsung dan tidak langsung

Bandung, November 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Usulan Produk.....	9
1. Tema.....	9
2. Konsep Produk .....	13
3. Desain Produk .....	15
C. Tinjauan Produk.....	20
1. <i>Standard Recipe</i> .....	20
2. <i>List Kebutuhan Alat</i> .....	30
3. <i>Purchase Order</i> .....	34
4. <i>Recipe Costing</i> .....	35
5. <i>Selling Price</i> .....	36
D. Pelaksanaan Kegiatan .....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	40
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	40
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	43
C. Kendala Latihan Presentasi Produk.....	47
BAB 3 .....	49
A. Persiapan Presentasi Produk.....	49
B. Kegiatan Presentasi Produk .....	49
C. Evaluasi Presentasi Produk .....	54
BAB 4 .....	55
A. Kesimpulan .....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	57

**LAMPIRAN**

**BIODATA PENULIS**

**TURNITIN**

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1: Resep Royal Icing 1 .....</b>	21
<b>Tabel 2 : Resep Pastillage .....</b>	22
<b>Tabel 3: Resep Royal Icing 2 .....</b>	25
<b>Table 4: Resep Cocoa Paint .....</b>	26
<b>Tabel 5: Finishing Cocoa Painting Bertemakan Naga Tiongkok .....</b>	27
<b>Table 6: List Kebutuhan Alat .....</b>	30
<b>Tabel 7: Recipe Purchase Order .....</b>	34
<b>Table 8: Recipe Costing .....</b>	35
<b>Tabel 9: Selling Price .....</b>	38
<b>Tabel 10: Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....</b>	40
<b>Tabel 11: Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	42
<b>Tabel 12: Time table Kegiatan Presentasi Produk .....</b>	43
<b>Tabel 13: Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....</b>	44
<b>Tabel 14: Time Table Rincian Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	50
<b>Tabel 15: Dokumentasi Presentasi Produk .....</b>	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Foto <i>Showpiece</i> di Meja <i>Buffet</i> oleh Chef Wizdan Purnama .....	3
Gambar 2: Foto Karya <i>Cocoa Painting</i> di atas <i>Pastillage</i> .....	4
Gambar 3: Ilustrasi Naga Tiongkok .....	7
Gambar 4: Ilustrasi Naga Eropa .....	7
Gambar 5: Foto Promosi Perayaan <i>Lunar New Year 2024</i> di Hong Kong .....	8
Gambar 6: Ilustrasi Hewan-Hewan pada Zodiak Tiongkok .....	10
Gambar 7: Desain Produk.....	15
Gambar 8: Desain <i>Base Cocoa Painting</i> .....	16
Gambar 9: Desain Bulan .....	17
Gambar 10: Desain Naga Tiongkok .....	18
Gambar 11: Desain Pohon Bunga Plum .....	19
Gambar 12: Hasil Akhir <i>Cocoa Painting</i> .....	53

## DAFTAR PUSTAKA

- Bates, R. (2007) *All about Chinese Dragons*. North Carolina: Lulu Press, Inc.
- (Jones, 2004) Coe, S. D. & Coe, M. D. (2013) *The True History of Chocolate*. London: Thames & Hudson.
- Culinary Institute of America (CIA). (2011). *The professional chef*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Curley, W. (2011) *Couture Chocolate*. London: Aurum Press Ltd
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc
- Friberg, B. (2003) *The Advanced Professional Pastry Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking 6th Edition*. John Wiley & Sons, Inc.
- Joey (2023) *Dragons: The East and West Divide*, By Joey. Diakses di situs [Dragons: The East and West Divide | by Joey | East Asia | Medium](#) pada 10 Oktober 2024
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jiang, F. (2024) *Lucky Colors in China*, by Fertility Jiang. Diakses di situs [chinahighlights.com](#) pada 27 September 2024
- Ki'Xocolatl (2023). *The Art of Chocolate Painting*. Ki'Xocolatl. Diakses di situs [https://kixocolatl.us/](#) pada 19 September 2024
- Li, C. (2024) *Year of the Dragon: Horoscope & Lucky Color 2024*, by Chintya Li. . Diakses di situs [chinahighlights.com](#) pada 27 September 2024

- Lin, C. (2024) *Chinese Calendar*, by Chao Lin. Diakses di situs <https://www.britannica.com/> pada 27 September 2024
- Notter, E. (2012) *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Notter, E. (2011) *The Art of the Chocolatier*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Onyeocha. (2015). *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Nigeria: Dorben Polytechnic.
- Rinsky, G. & Rinsky, L. H. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Tibballs, K. (2015). *Chocolate Showpieces: The Pinnacle Of Food Art*. [Chocolate Showpieces: The Pinnacle of Food Art - Savour School](#) : Savour School 29 September 2024
- Tanhati, S. (2023) Mengulik Makna di Balik Penggunaan Simbol Naga dalam Budaya Tionghoa, By Syisila Tanhayi. Diakses di situs <https://nationalgeographic.grid.id/> pada 27 September 2024
- Williams, C.A.S. (2006) *Chinese Symbolism and Art Motifs*. Vermont : Tuttle Publishing.
- Zaobao, L. (2024) 'Loong' or dragon?, by Lianhe Zaobao. Diakses di situs <https://www.thinkchina.sg/> pada 27 September 2024