

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,

Pembimbing Pendamping,



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



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

Bandung, 25 November 2024

Mengetahui,

Kabang, 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 Arfin, SST.Par., MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



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

Penguji 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 Pudir 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 pengerjaan 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 Afiazka 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

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