

***CHOCOLATE SHOWPIECE KERETA API LOKOMOTIF UAP
BERTEMAKAN LIFE PHILOSOPHY FROM THE TRAIN***

TUGAS AKHIR

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



Disusun Oleh

EARAS DILA ZARKA

Nomor Induk : 2021411072

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"CHOCOLATE SHOWPIECE KERETA API LOKOMOTIF UAP BERTEMAKAN LIFE PHILOSOPHY FROM THE TRAIN"

NAMA : FARAS DILA ZARKA
NIM : 2021411072
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

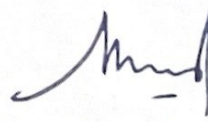
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19820707 201 101 1 005



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.

NIP. 19601202 198 203 2 001

Bandung, 20 November 2024

Mengetahui,



Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

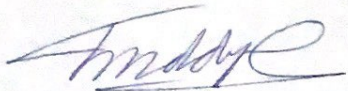
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

"CHOCOLATE SHOWPIECE KERETA API LOKOMOTIF UAP BERTEMAKAN *LIFE PHILOSOPHY FROM THE TRAIN*"

NAMA : Faras Dila Zarka
NIM : 2021411072
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

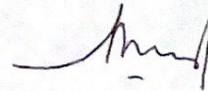
Pembimbing Utama,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19820707 201101 1 005

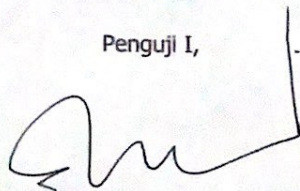
Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.

NIP. 19601202 198203 2 001

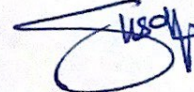
Penguji I,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Pd.

NIP. 19590323 198203 1 003

Penguji II,



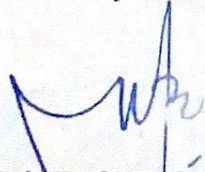
Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 20 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Faras Dila Zarka
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 27 Agustus 2002
NIM : 2021411072
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CHOCOLATE SHOWPIECE KERETA API LOKOMOTIF UAP BERTEMAKAN LIFE PHILOSOPHY FROM THE TRAIN
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, 21 November 2024

Yang membuat



FARAS DILA ZARKA

NIM : 2021411072

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menuntaskan Tugas Akhir ini dengan memberikan judul: *“CHOCOLATE SHOWPIECE KERETA API LOKOMOTIF UAP BERTEMAKAN LIFE PHILOSOPHY FROM THE TRAIN”*.

Tugas ini penulis menyusun sebagai syarat untuk kelulusan dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung program studi Seni Pengolahan Patiseri.

Pada proses penyusunan Tugas ini, penulis sempat menghadapi hambatan dan masalah, namun penulis juga mendapatkan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan serta dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, 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
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitality.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par, M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., MPd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang telah membimbing serta memberi motivasi dan saran.

6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang telah memberi saran serta membimbing.
7. Ibu Nunung Puspa Nurhayati dan Bapak Deniar Azis S.Pd selaku orang tua penulis yang memfasilitasi dan memberi dukungan mental serta menjadi penyemangat penulis
8. Teman-teman SPP 6A , terimakasih atas kerjasama, semangat dan kebersamaan selama tiga tahun ini.
9. Peserta Clash of Champion yang menjadi penyemangat penulis dalam menyusun tugas akhir ini
10. Grup TOBIL dan EQ till Jannah selaku teman seperjuangan penulis yang berjuang dan saling menyemangati dalam menyusun tugas akhir ini

Akhir kata, saya selaku penulis meminta maaf atas segala kekurangan dari Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, 30 Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| KATA PENGANTAR..... | i |
| DAFTAR ISI..... | iii |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR..... | vii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar belakang..... | 1 |
| B. Usulan produk..... | 10 |
| C. Tinjauan produk..... | 12 |
| 1. Tema produk..... | 12 |
| 2. Jenis produk yang akan dipresentasikan..... | 15 |
| 3. Standard Recipe..... | 26 |
| 4. D.Purchasing List..... | 40 |
| 5. Recipe Costing..... | 41 |
| 6. Perumusan harga jual..... | 42 |
| D. Lokasi dan Waktu Penelitian..... | 43 |
| 1. Lokasi..... | 43 |
| 2. Waktu..... | 43 |
| BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..... | 44 |
| A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk..... | 44 |
| 1. Working Plan..... | 44 |
| 2. Time Table..... | 49 |
| 3. Peralatan Yang Digunakan..... | 50 |
| 4. Pelaksanaan Latihan Chocolate Showpiece..... | 56 |
| 5. Kendala dan Hambatan..... | 77 |
| BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..... | 78 |
| A. Persiapan..... | 78 |
| 1. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk..... | 78 |
| 2. Time Table Kegiatan Presentasi Produk..... | 79 |

| | | |
|---|-------------------------------------|-----------|
| B. | Pelaksanaan Presentasi Produk | 80 |
| C. | Evaluasi Presentasi Produk | 85 |
| 1. | Kelebihan | 85 |
| 2. | Kekurangan | 86 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | | 87 |
| A. | Kesimpulan | 87 |
| B. | Saran | 88 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 89 |
| LAMPIRAN | | 91 |
| BIODATA PENULIS | | 91 |
| A. | DATA PRIBADI..... | 91 |
| B. | DATA ORANG TUA..... | 91 |
| FORM BIMBINGAN | | 93 |
| TURNITIN | | 94 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|------------------|--|-----------|
| GAMBAR 1 | FOTO BUFFET DI HOTEL EQUATORIAL KUALA LUMPUR DENGAN DEKORASI CHOCOLATE SHOWPIECE..... | 4 |
| GAMBAR 2 | KERETA API LOKOMOTIF UAP | 12 |
| GAMBAR 3 | KARYA AMAURY GUICHON YANG MENGINSPIRASI PENULIS..... | 13 |
| GAMBAR 4 | REFERENSI DESAIN LOKOMOTIF KERETA API UAP..... | 14 |
| GAMBAR 5 | DESAIN PRODUK | 15 |
| GAMBAR 6 | BADAN LOKOMOTIF | 15 |
| GAMBAR 7 | KABIN MASINIS | 16 |
| GAMBAR 8 | KETEL | 17 |
| GAMBAR 9 | PISTON..... | 18 |
| GAMBAR 10 | RODA..... | 18 |
| GAMBAR 11 | TUNGKU PEMBAKARAN..... | 19 |
| GAMBAR 12 | CEROBONG PEMBUANGAN ASAP | 20 |
| GAMBAR 13 | LAMPU | 21 |
| GAMBAR 14 | PENGHALAU RINTANGAN (FOOTBOARDS) | 22 |
| GAMBAR 15 | BATANG PENGHUBUNG (GEAR)..... | 23 |
| GAMBAR 16 | LONCENG..... | 24 |
| GAMBAR 17 | TANGGA | 25 |
| GAMBAR 18 | DETAIL PADA KETEL..... | 25 |
| GAMBAR 19 | HASIL AKHIR PRESENTASI PRODUK | 85 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------------|---|-----------|
| TABEL 1 | STANDAR RESEP | 25 |
| TABEL 2 | STANDAR RESEP | 29 |
| TABEL 3 | STANDAR RESEP | 30 |
| TABEL 4 | STANDAR RESEP | 31 |
| TABEL 5 | STANDAR RESEP | 32 |
| TABEL 6 | STANDAR RESEP | 33 |
| TABEL 7 | STANDAR RESEP | 34 |
| TABEL 8 | STANDAR RESEP | 35 |
| TABEL 9 | STANDAR RESEP | 36 |
| TABEL 10 | STANDAR RESEP | 37 |
| TABEL 11 | STANDAR RESEP | 38 |
| TABEL 12 | STANDAR RESEP | 39 |
| TABEL 13 | PROSES PEMBUATAN..... | 40 |
| TABEL 14 | KEBUTUHAN BAHAN..... | 41 |
| TABEL 15 | RECIPE COSTING | 42 |
| TABEL 16 | PERUMUSAN HARGA JUAL..... | 43 |
| TABEL 17 | WORKING PLAN..... | 45 |
| TABEL 18 | RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK | 49 |
| TABEL 19 | ALAT YANG DIGUNAKAN | 50 |
| TABEL 20 | PELAKSANAAN LATIHAN BAGIAN BADAN LOKOMOTIF..... | 56 |
| TABEL 21 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN RODA | 58 |
| TABEL 22 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN PISTON, TUNGKU PEMBAKARAN, DAN CEROBONG ASAP | 60 |
| TABEL 23 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN KETEL | 63 |
| TABEL 24 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN KABIN MASINIS DAN TANGGA..... | 66 |
| TABEL 25 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN LAMPU DAN LONCENG..... | 69 |
| TABEL 26 | PELAKSANAAN LATIHAN PEMBUATAN FOOTBOARDS DAN BATANG PENGHUBUNG | 72 |

| | | |
|-----------------|---|-----------|
| TABEL 27 | PELAKSANAAN LATIHAN ASSEMBLING KOMPONEN LOKOMOTIF..... | 74 |
| TABEL 28 | TIME TABLE PRESENTASI PRODUK..... | 79 |
| TABEL 29 | DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK | 80 |

DAFTAR PUSTAKA

- Alivia. (2018). Explore Indonesia. In Alivia, *Explore Indonesia* (pp. hal 61 - 62). Indonesia: Laksana.
- Anderson. (n.d.). *The Train: A Metaphor for the Good Life and Growing Real*. Retrieved from Coaching for realnes: <https://olianderson.co.uk/train/>
- Andrew. (2017). *The Advance Art of Baking and Pastry*. UK: Willey.
- Blumberg. (2024, October 1). *Chocolate*. Retrieved from Britanica: <https://www.britanica.com/topic/chocolate>.
- Carlo. (2014). *Tradition In Evolution The Art and Science in Pastry*. Italy: Chiriotti.
- Cavendish. (2014, July 14). *George Stephenson's First Steam Locomotive*.
- Dopson. (2020). *Food and Beverage Cost Control*. New Jersey: Seventh Edition.
- Elizabeth. (2023, April 14). *Common Chocolate Types and Varieties*. Retrieved from The Spruce : <https://www.thespruceeats.com/a-guide-to-chocolate-varieties-520311>
- Fadden, M. (2010). *The Chocolate bible*. London: Annes Publishing Ltd. Heater. (2020). *Chocolate is Forever* . UK: Little Brown.
- Ismayani. (2008). *Variasi Olahan Cokelat, Candy stick, Praline & Truffle*. Indonesia: PT. Kawan Pustaka.
- Jones. (2003). *Culinary Calculation : Simplified Math for Culinary Professionals*. United Kingdom: Wiley.
- Kurniawan, J. (2024, May 16). *hashmicro*. Retrieved from Purchase Order (PO) : Pengertian, Fungsi, Manfaat, Format dan Contohnya: <https://www.hashmicro.com/id/blog/apa-itu-purchase-order/#pengertian>
- Notter. (2011). *The Art of The Chocolatier : From classic confections to sensational showpieces*. New Jersey: Hohn Willey & Sons, Inc.
- Nur. (2023). *Sejarah kereta api Dunia*. indonesia: MiftaChun Nur.
- Ramsey. (2016). *Chocolate Indulge your inner chocoholic : become a bean to bar expert*. London: Great Britain.
- Retrieved from History Today: <https://www.historytoday.com/archive/george-stephensons-first-steam-locomotive>

Siagian. (2022). *Pengantar Manajemen*. Batam: CV BATAM PUBLISHER.

Soenardi. (2013). *Teori Dasar Kuliner : Teori, Dasar Memasak untuk Siswa*. Indonesia: Gramedia Pustaka Utama.

Widoyoko. (2024). *De Bergkoningin: Lokomotif Uap Raksasa di Pegunungan*. Indonesia: Kompas Penerbit Buku.