

**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KASTIL
HOGWARTS**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ALDYSSZA SYADZWANA

Nomor Induk : 2021411015

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDISENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KASTIL HOGWARTS

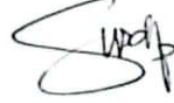
NAMA : ALDYSSZA SYADZWANA
NIM : 2021411015
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE
NIP. 1960120219820332001

Pembimbing Pendamping,



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

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

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KASTIL HOGWARTS

NAMA : Aldyssza Syadzwana
NIM : 2021411015
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE
NIP 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



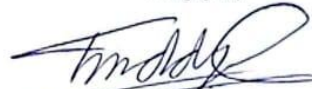
Drs. Susilo Dwi Prabowo
NIP 19590127 198603 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Aldyssza Syadzwana
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 19 Desember 2002
NIM : 2021411015
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Chocolate Showpiece Bertemakan Kastil Hogwarts" 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, 20 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Aldyssza Syadzwana

2021411015

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat ridha dan karunia-nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “*Chocolate Showpiece* bertemakan Kastil Hogwarts” ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat untuk memnuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan Selesainya Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.Par selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Ni Gusti Mde Utami, B.A., M.M.PAR, CHE selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par, CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par, M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE selaku pembimbing utama
6. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing pendamping
7. Orang tua, serta keluarga yang telah memberikan saran dan motivasi selama poses penulisan Tugas Akhir ini.
8. Vanya Nadhira, A.Md. Par., selaku sahabat penulis yang telah memberikan dukungan.
9. Teman-Teman SMA penulis yang telah memberikan dukungan dan bantuan.

10. Teman-teman SPP 6B, selaku teman seperjuangan penulis yang telah mendorong dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dikemudian hari.

Bandung, 05 September 2024

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk.....	17
1.2 Usulan Produk.....	17
1.2.1 Deskripsi Desain	18
1.2.2 Media Penunjang	23
1.3 Tinjauan Produk	23
1.3.1 Tema Produk	23
1.3.2 Usulan Resep	24
1.3.3 Peralatan Penunjang Kegiatan	30
1.3.4 Purchase Order.....	32
1.3.5 <i>Recipe Costing</i>	34
1.3.6 Selling Price	35
BAB II PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	37

2.1 <i>Working Plan</i>	37
2.2 <i>Time Table</i>	39
2.3 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	39
1.5 Kendala dan Hambatan	47
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	48
3.1 Persiapan	48
3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	48
3.3 Evaluasi	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	54
4.1 Kesimpulan.....	54
4.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	56
DAFTAR LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Temperatur Kritis <i>Tempering</i> Cokelat	10
Tabel 1. 2	RESEP ALAS COKELAT	25
Tabel 1. 3	RESEP <i>CHCOLATE MODELLING</i>	25
Tabel 1. 4	RESEP KERANGKA <i>BASE</i> UNTUK TEBING	26
Tabel 1. 5	RESEP BAGIAN UTAMA <i>THE GREAT HALL</i>	27
Tabel 1. 6	RESEP BAGIAN DEPAN <i>THE GREAT HALL</i>	28
Tabel 1. 7	RESEP BAGIAN BADAN TOWER	28
Tabel 1. 8	RESEP ATAP <i>TOWER</i>	30
Tabel 1. 9	PERALATAN.....	31
Tabel 1. 10	<i>PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	33
Tabel 1. 11	<i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	34
Tabel 1. 12	<i>SELLING PRICE</i>	36
Tabel 2. 1	<i>WORKING PLAN</i>	38
Tabel 2. 2	<i>TIME TABLE</i> UNTUK <i>FOOD PRESENTING</i>	39
Tabel 2. 3	PEMBUATAN BASE COKELAT	40
Tabel 2. 4	PEMBUATAN BAGIAN TEBING	41
Tabel 2. 5	PROSES PEMBUATAN TOWER.....	42
Tabel 2. 6	PEMBUATAN <i>THE GREAT HALL</i>	44
Tabel 2. 7	PROSES LATIHAN <i>TIME TABLE</i>	45
Tabel 3. 1	PROSES PRESENTASI PRODUK KASTIL HOGWARTS	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Bji Kakao	2
Gambar 1. 2 <i>Callebaut Couverture Chocolate</i>	3
Gambar 1. 3 <i>Schoko Compound Chocolate</i>	4
Gambar 1. 4 Tipe-Tipe Cokelat.....	5
Gambar 1. 5 Seri Novel Harry Potter.....	11
Gambar 1. 6 Seri Film Harry Potter.....	12
Gambar 1. 7 Kastil Hogwarts.....	14
Gambar 1. 8 Dinner Time in The Great Hall	15
Gambar 1. 9 Hogwarts Houses Crest.....	16
Gambar 1. 10 Sketsa Kastil Hogwarts sebagai Chocolate Modelling	18
Gambar 1. 11 Sketsa Base.....	18
Gambar 1. 12 Tinggi Tebing	19
Gambar 1. 13 Permukaan Tebing.....	19
Gambar 1. 14 Bagian Utama.....	20
Gambar 1. 15 Bagian Depan.....	21
Gambar 1. 16 Sketsa Tower	22

DAFTAR PUSTAKA

- Notter, E., Brooks, J., & Schaeffer, L. (2011). *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Wybauw, J. (2007). *Fine Chocolates: Great Experience*. Tielt: Lannoo Publishers.
- Greweling, P. P. (2013). *Chocolates and confections: Formula, theory, and technique for the artisan confectioner* (2nd ed.). Hoboken: John Wiley & Sons
- Shotts, A. G. (2007). *Making artisan chocolate*. Beverly: Quarry Books.
- Hodge, N. (2018). *The art and craft of chocolate: An enthusiast's guide to selecting, preparing, and enjoying artisan chocolate at home*. Beverly: Quarry Books.
- Gisslen, W. (2018). *Professional Baking*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Beckett, S. T. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Minifie, B. W. (1989). *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology*. New York: Springer.
- Carollo, L. "Share of adults who consider themselves fans of the Harry Potter movies in the United States in 2023" *Statista*, 9 Jun 2023, <https://www.statista.com/statistics/1389665/harry-potter-movie-fan-affiliation-us-adult/>

- Carollo, L. "Share of adults who consider themselves fans of the Harry Potter movies in the United States in 2023, by generation" *Statista*, 9 Jun 2023, <https://www.statista.com/statistics/1389327/harry-potter-movie-fan-affiliation-generation-us/#statisticContainer>
- Eldridge, A. "Harry Potter fictional character" *Britannica*, 2 Des 2024, <https://www.britannica.com/topic/Harry-Potter>
- Elfiza, R.M. (2012). *ORGANIZING AND LEGALIZING OF A WORKING PLAN OF LOCAL GOVERNMENT (RKPD) IN PARTICIPATIONAL PERSPECTIVE (Study in Musrenbang Kecamatan Metro Pusat)*. (Tesis, Universitas Lampung). <http://digilib.unila.ac.id/10905/>
- Smith, J. (2020). *Effective Business Planning: A Practical Guide*. New York: Business Press.
- Brown, L. (2019). *Strategic Management for Small Enterprises*. London: Entrepreneurial Insights Publishing.
- Johnson, T. (2020). *Student Project Management: A Step-by-Step Guide*. New York: University Publications.
- Brown, L. (2018). *Academic Success: Planning and Time Management*. Oxford: Academic Press.
- Rowling, J.K. (1997). *Harry Potter and the Philosopher's Stone*. London: Bloomsbury Publishing.
- Rowling, J.K. (2001). *Fantastic Beasts and Where to Find Them*. New York: Scholastic.

Rowling, J.K. (2012). *Pottermore Archive: A History of Magic*. Pottermore Publishing.

Davidson, A. (1999). *The Oxford Companion to Food*. Oxford University Press.

Cousins, J., Foskett, D., & Pennington, A. (2011). *Food and Beverage Management*. London: Hodder Education.

Kvet, M., & Matiasko, K. (2017). Time as the Important Factor of the Data Retrieval–Table Type Classification. In *Recent Advances in Information Systems and Technologies: Volume 1 5* (pp. 492-502). Springer International Publishing.