

**PEMBUATAN COKELAT SHOWPIECE BERTEMAKAN
“*BEAUTY OF PEACOCK*”**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi
program Dimploma III



Disusun Oleh :
Firriya'al Edinazalia

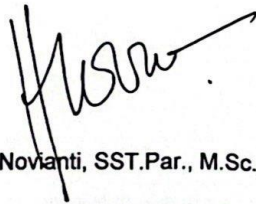
Nomor induk : 2021411031

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

LEMBAR PENGESAHAN
PEMBUATAN COKELAT *SHOWPIECE* BERTEMAKAN
"BEAUTY OF PEACOCK"

NAMA : Firrya'al Edinazalia
NIM : 2021411031
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.,CHE
NIP. 19851111 201101 2 017

Pembimbing Pendamping,



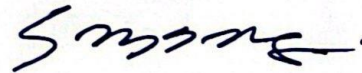
Drs. Heri Soesanto, MM.
NIP. 19600628 199703 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

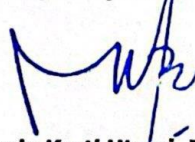


Sandra Sanggaramasari, SE., M.Sc.,CHE
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 23 December 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. Angwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

**PERNYATAAN SERAH TERIMA DAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
TA/PA/SKRIPSI/THESIS MAHASISWA DI REPOSITORY PPNHIB**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Firriya'al Edinazalia
 Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi, 24 February 2004
 NIM : 2021411031
 Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
 No hp : +62 818 0794 6412
 Email : 2021411031@poltekpar-nhi.ac.id

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ilmiah TA/PA/Skripsi/Thesis yang berjudul:PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE YANG BERTEMAKAN "BEAUTY OF PEACOCK" merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara yang lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan dan sudah melalui proses sidang dan revisi dengan sepengetahuan dosen pembimbing.
2. Saya memberi ijin hasil karya tulis ilmiah saya dipublikasikan keseluruhan di repository Poltekpar NHI Bandung dengan alamat domain: repository.poltekpar-nhi.ac.id.
3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah TA/PA/Skripsi/Thesis 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 dan sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 December 2024
 Yang membuat pernyataan,



Firriya'al Edinazalia

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan Karunia-Nya serta kesehatan yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul “*Beauty Of Peacock*” dalam penulisan akhir ini yang di susun sebagai salah satu persyaratan kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Jenjang Diploma III Jurusan *Hospitality*, Program studi Seni Pengolahan Patiseri. Dalam keberhasilan penulis menyelesaikan tugas akhir ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak sehingga dapat merealisasikannya. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos, MM.Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Utami, B.A., M.M. PAR., CHE Selaku kepala Administrasi Dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir 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 dan sekaligus selaku dosen pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam Menyusun tugas akhir.
5. Bapak Drs. Hery Soesanto, M.M. Selaku Dosen Pembimbing Kedua.

6. Seluruh Staff Pengajar Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah berbagi ilmu dan memberikan dukungan selama penulis berada di politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh Pihak keluarga penulis, yang selalu memberikan berbagai dukungan dan doa untuk penulis mengerjakan tugas akhir ini.
8. Seluruh rekan SPP 6B yang saling mendukung satu sama lain dan berjuang Bersama di politeknik pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh sahabat penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik serta saran yang dapat membangun penulis. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menjadi referensi untuk penulisan berikutnya.

Bandung, 25 November 2024

Firriya'al Edinazalia

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	8
C. Tinjauan Produk	18
1. <i>Stardart Recipe</i>	18
2. Kebutuhan Alat	28
3. <i>Purchase Order</i>	31
4. <i>Recipe costing</i>	34
5. <i>Selling Price</i>	36
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	39
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	39
1. <i>Working plan</i>	39
2. Rencana Persiapan presentasi kegiatan	41
3. <i>Time Table</i>	43
B. Pelaksanaan Latihan presentasi produk	44
C. Kendala dan Hambatan	54
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	56
A. Persiapan	56
C. Evaluasi	59
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Simpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR TABEL

TABEL 1 PEMBUATAN PIRINGAN BESAR TIER PERTAMA	18
TABEL 2 PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TIER PERTAMA	19
TABEL 3 PEMBUATAN PILAR MOTIF VERTICAL	19
TABEL 4 PEMBUATAN PIRINGAN BESAR TIER KEDUA	20
TABEL 5 PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TIER KEDUA	21
TABEL 6 PEMBUATAN PILAR MOTIF BATIK KAWUH.....	21
TABEL 7 PEMBUATAN BADAN BURUNG MERAK.....	22
TABEL 8 PEMBUATAN LEHER BURUNG MERAK.....	24
TABEL 9 PEMBUATAN KAKI BURUNG MERAK.....	24
TABEL 10 PEMBUATAN KEPALA BURUNG MERAK.....	25
TABEL 11 PEMBUATAN BULU BURUNG MERAK.....	26
TABEL 12 PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TATAKAN BURUNG MERAK..	27
TABEL 13 KEBUTUHAN PERALATAN	28
TABEL 14 PURCHASE ORDER.....	32
TABEL 15 RECIPE COSTING	35
TABEL 16 SELLING PRICE	37
TABEL 17 WORKING PLAN	40
TABEL 18 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	41
TABEL 19 RENCANA PELAKSANAAN SAAT FOOD PRESENTING	44
TABEL 20 PEMBUATAN PILAR MOTIF VERTICAL	45
TABEL 21 PEMBUATAN BAGIAN BADAN DAN LEHER BURUNG MERAK	46
TABEL 22 PEMBUATAN PILAR MOTIF BATIK KAWUH.....	48
TABEL 23 PEMBUATAN SELURUH PIRINGAN BULAT	50
TABEL 24 PEMBUATAN KEPALA BURUNG MERAK.....	52
TABEL 25 PEMBUATAN BULU BURUNG MERAK.....	53
TABEL 26 PROSES PRESENTASI PRODUK	57

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KOMPETISI WORLD CHOCOLATE MASTER 2022	3
GAMBAR 2 BURUNG MERAK JANTAN	9
GAMBAR 3 DESAIN BURUNG MERAK	11
GAMBAR 4 PIRINGAN BULAT BESAR TIER PERTAMA	11
GAMBAR 5 PIRINGAN BULAT KECIL TIER PERTAMA	12
GAMBAR 6 PIRINGAN BULAT KECIL TIER KEDUA	13
GAMBAR 7 PILAR UKIR MOTIF VERTICAL	13
GAMBAR 8 PILAR UKIR BATIK.....	14
GAMBAR 9 BAGIAN KAKI BURUNG MERAK	15
GAMBAR 10 GAMBAR KEPALA BURUNG MERAK.....	15
GAMBAR 11 GAMBAR BAGIAN LEHER BURUNG MERAK	16
GAMBAR 12 BAGIAN BULU BURUNG MERAK.....	16
GAMBAR 13 BAGIAN TATAKAN BURUNG MERAK	17
GAMBAR 14 BADAN BURUNG MERAK.....	17

DAFTAR PUSTAKA

- Curley, W. (2011). *Couture Chocolate : A Masterclass in Chocolate*
- Friberg, B. (2002). *The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry*. John Wiley & Sons.
- Gibson, D. *Building a chocolate showpiece with Dean Gibson*. Baking Business. Diakses 15 September 2024 dari <https://bakingbusiness.com.au/building-a-chocolate-showpiece-with-dean-gibson/>
- Janihansen, R. (2024, January 27). *Bagaimana merak jadi simbol keabadian dan kekuasaan dalam mitologi Yunani*. National Geographic. Diakses 19 Agustus 2024 dari <https://nationalgeographic.grid.id/read/134003043/bagaimana-merak-jadi-simbol-keabadian-dan-kekuasaan-mitologi-yunani?page=all>
- Jenny Day “*Recipe costing vs food costing*” Diakses 20 September 2024 dari <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing/>
- King Arthur Baking. (2018). *Types of chocolate*. King Arthur Baking. Diakses 12 September 2024 dari <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2018/02/10/types-of-chocolate>
- Megumi, S. R. (2017, May 30). *Burung merak hijau: Keindahan yang terancam*. Greeners. Diakses 12 september 2024 dari <https://www.greeners.co/flora-fauna/burung-merak-hijau-keindahan-terancam/>
- National Geographic. *Chocolate: The edible guide*. National Geographic. Diakses 25 september 2024 dari <https://www.nationalgeographic.com/pdf/chocolate-ed-guide.pdf>
- Notter, E. (2011). *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. John Wiley & Sons.
- Savour School. *Chocolate showpieces: The pinnacle of food art*. Savour School. Diakses 4 September 2024 dari <https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art>
- Unesa. *Burung Merak*. EcoCampus Universitas Negeri Surabaya. Diakses 1 Agustus 2024 dari <https://ecocampus.unesa.ac.id/detil-hewan>
- World Chocolate Masters. *History of the competition*. World Chocolate Masters. Diakses 21 Agustus 2024 dari <https://www.worldchocolatemasters.com/competition/history>