

COCOA PAINTING MOTIF FLORAL PEONIES DAN ACANTHUS LEAVES

TUGAS AKHIR

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



Disusun Oleh :

WIANDA SALNABILLA ROSAN

NIM : 2021411077

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI POLITEKNIK

PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"COCOA PAINTING MOTIF FLORAL PEONIES DAN ACANTHUS LEAVES"

NAMA : Wianda Salnabilla Rosan
NIM : 2021411077
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Warta, M.Pd.

NIP. 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



Tristy Firlvanie Luthfi,
SST.Par.,MM.Par.

NIP. 19861226 201101 2 012

Bandung, 18 November 2024

Mengetahui,



Kabisa, Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

COCOA PAINTING MOTIF FLORAL PEONIES DAN ACANTHUS LEAVES

NAMA : WIANDA SALNABILLA ROSAN
NIM : 2021411077
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Warta, M.Pd
NIP. 19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

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 : WIANDA SALNABILLA ROSAN
Tempat/Tanggal Lahir : SUKABUMI, 8 FEBRUARI 2003
NIM : 2021411077
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
COCOA PAINTING MOTIF FLORAL PEONIE DAN ACANTHUS LEAVES
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 tidaksesuai 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, 11 November 2024



Wianda Salnabilla.R

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini, dengan judul “*COCOA PAINTING MOTIF FLORAL PEONIES DAN ACANTHUS LEAVES*”.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam jenjang Diploma III, Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. Tersusunnya tugas akhir ini berkat bimbingan serta dorongan dari banyak pihak secara langsung maupun tidak langsung.

Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih 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., CHE selaku Kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., CHE selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Warta, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.

6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM. Par selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu yang banyak untuk membantu dan membimbing penulis dalam penulisan Tugas Akhir, dan memberikan ilmu serta kritik dan juga saran yang membangun dan bermanfaat selama penulisan dan pembuatan tugas akhir ini.
 7. Seluruh staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyaknya ilmu serta dukungan yang besar selama proses perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 8. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis, yang sangat amat memberikan dukungan secara materi maupun emosional.
 9. Serta rekan kelas penulis yaitu SPP 6A yang saling memberikan dukungan
- Penulis menyadari bahwa penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna, akan tetapi penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Oleh karena itu, dengan rendah hati penulis meminta maaf jika memiliki banyak kekurangan, serta penulis sangat menerima saran dan kritik yang membangun dari para pembaca untuk menyempurnakan tugas akhir ini.

Bandung, 18 November 2024

Wianda Salnabilla Rosan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk.....	7
1.2.1 Tema.....	7
1.2.2 Konsep	10
1.2.3 Desain Produk	12
1.3 Tinjauan Produk	21
1.3.1 <i>Standard recipe</i>	21
1.3.2 <i>Purchase Order</i>	27
1.3.3 <i>Selling price</i>	27
1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan	29
1.4.1 Lokasi pelaksanaan	29
1.4.2 Waktu pelaksanaan	29
BAB II.....	30
LATIHAN PRESENTASI PRODUK	30
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	30
2.2 Kegiatan Latihan Persentasi Produk.....	32
2.3 Kendala Kegiatan Latihan Persentasi Produk	34
BAB III	35
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	35
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	35
3.2 Kegiatan Presetasi Produk	36
3.3 Evaluasi Presentasi Produk	40
BAB IV.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
4.1 Kesimpulan.....	41
4.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Pastillage</i>	22
Tabel 1 : <i>Pastillage (Lanjutan)</i>	23
Tabel 2 : <i>Cocoa Paste</i>	23
Tabel 3 : Alat Yang Digunakan	24
Tabel 3 : Alat Yang Digunakan (Lanjutan).....	25
Tabel 3 : Alat Yang Digunakan (Lanjutan).....	26
Tabel 4 : <i>Purchase Order</i>	27
Tabel 5 : <i>Recipe Costing</i>	28
Tabel 6 : <i>Selling Price</i>	29
Tabel 7 : Rencana Kegiatan Latihan Persentasi	30
Tabel 7 : Rencana Kegiatan Latihan Persentasi (Lanjutan).....	31
Tabel 8 : Rencana Persiapan Kegiatan Persentasi.....	31
Tabel 9 : <i>Time Table</i>	32
Tabel 10 : Kegiatan Latihan Persentasi Produk	33
Tabel 10 : Kegiatan Latihan Persentasi Produk	34
Tabel 11 : <i>Time Table</i> Rincian Kegiatan Presentasi Produk.....	37
Tabel 12 : Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Inspirasi desain floral peony dan acanthus leaves	4
Gambar 2 :Inspirasi desain <i>floral peony</i> dan <i>acanthus leaves</i>	7
Gambar 3 : Bunga <i>peony</i>	12
Gambar 4 : Daun <i>acanthus</i>	15
Gambar 5 : Kelopak Bunga	18
Gambar 6 : <i>Mise en Place</i> Kegiatan Presentasi Produk	35
Gambar 7 : Hasil Akhir <i>Cocoa Painting</i>	39

DAFTAR PUSTAKA

- Acierno, V. (2020). Following cocoa beans to chocolate: The search for intrinsic characteristics (Doctoral dissertation, Wageningen University and Research).
- Admin, S. (2024, April 30). *Mengenal Berbagai Jenis Aliran Seni Lukis*. Retrieved from *Mengenal Berbagai Jenis Aliran Seni Lukis* website: <https://ditsmp.kemdikbud.go.id/ragam-informasi/article/mengenal-berbagai-jenis-aliran-seni-lukis>
- Anderson, M. (2021). The influence of classical ornamentation in contemporary art. *Journal of Decorative Arts*, 18(3), 45-56.
- Ashadi, A., & Jakarta, U. M. (2020). METAFORA (Issue January).
- Atianashie, M. (2024). Disease Detection in CCN-51 Cocoa Fruits through Convolutional Neural Networks: A Novel Approach for the Ghana Cocoa Board. *Convergence Chronicles*, 5(3), 51-72.
- Dina Tauhida1, A. M. (2019). Rancang Bangun Aplikasi Purchase Order. *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, 223-224.
- Dini, Rini Rahma, Oda Oda, and Rian Andriani. "Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung." *Jurnal Pariwisata* 1.1 (2014): 16-27.
- Étienne, N. (2020). Tea, Textures, and Techniques: Jean-Étienne Liotard and the Arts of Asia. *Exotic Switzerland*, 79-96.
- Erwin M Pribadi, Ds (2014). Evaluasi Dan Pemetaan Pemanfaatan Teknologi Pada Industri Kakao. *Infomatek*, 16(2), pp. 125-134. ISSN 1411-0865.

- Gabara, E., & Adey, I. (2020). *The Bermuda Triangle of Madrid's Museums: The Prado, the Museum of the Americas and the National Museum of Anthropology*. *Art in Translation*, 12(2), 128-149.
- Ghafur, U. J., & Artikel, I. (2023). Pengembangan Aneka Produk Hilir dari Biji Kakao untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Pendapatan Masyarakat, Desa Suyo Paloh dan Desa Siron Kemukiman Paloh Kecamatan Padang Tij.... 5636(4), 519–528.
- Günter, T., & Parasız Arslantürk, G. (2023). *The Harmony between Chemistry and Art: An Example of Artistic Dermocosmetics Chemistry Laboratory Practice*. *Journal of Chemical Education*, 100(5), 1811-1821.
- International Cocoa Organisation, 2020, *International Cocoa Organization*. (2020). *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*. Vol. XLVI, No. 1, Cocoa year 2019/20.
- King, E. H. (2022). *Visual Methods*. In *The Routledge Companion to Surrealism* (pp.
- Kowalczyk, K., & Kowalczyk, A. (2024). *Intumescent coatings modified with cocoa shells as a bio-substitute for pentaerythritol*. *Progress in Organic Coatings*, 186, 108046.
- Iyer, S., 2021. *Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake?*. [Online] Available at: <https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/> [Accessed 20 oktober 2024].
- MacGregor, E. (2020). Cocoa painting.
- Mahrizal, M., Julia, J., & Arjuniadi, A. (2023). Pengembangan Aneka Produk Hilir dari Biji Kakao untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Pendapatan Masyarakat. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4),

519-528. <https://doi.org/10.37478/abdika.v3i4.3377>

Mann, T. (2020). Painting a teddy plaque with cocoa butter.

Martin, R. (2022). Peony in Greek mythology: Symbol of healing and compassion. *Mythological Studies Journal*, 45(3), 234-249. <https://doi.org/10.1080/00178989.2022.1759368>

Monroy, R., Velasquez, I., Velasquez, J., Montano, F., Velazco, E., Salinas, N., & Pereira, J. (2022). *Evaluation of flavonoids and catechins of Venezuelan cocoa: spectroscopic characterization and quantification. Authorea Preprints*. Translation, 12(2), 128-149.

Nguyen, A., & Tran, H. (2021). Symbolism of organic forms in contemporary painting. *Journal of Modern Art and Design*, 15(2), 103-118.

Onyeocha1, O. A. (2015). Food costing and control: a vital aspect of hospitality. *Pearl Journal of Management, Social Science and Humanities*, 66.

Park, J. (2022). Curves in motion: The dynamic use of floral motifs in sculpture. *Art History Review*, 28(3), 45-59.

Pedley, J. G. (2020). Ornament of the Greek temple: Symbolism and aesthetics. *Architectural History Review*, 24(2), 67-82.

Rini Rahma Dini, O. I. (April 2014). PENGOLAHAN BROWNIES KUKUS. *Jurnal Pariwisata*. Vol I. No.1, 19.

Sabrina, P. N., & Widiawati, D. (2014). Eksplorasi motif bunga empat musim China dengan teknik quilting pada produk fashion. *Jurnal Craft*. <https://www.neliti.com/publications/243141/eksplorasi-motif-bunga-empat-musim-china-dengan-teknik-quilting-pada-produk-fash>

Sear, F. (2022). Greek and Roman architecture: The legacy of acanthus in column design. *Classical Architecture Journal*, 36(4), 98-112.

Smith, L. (2020). How to paint with cocoa butter – a beginner’s guide. *Lindy's Cakes Ltd*.

- Sugiyama, M. (2020). The aesthetics of floral design: Feminine symbolism in textile arts. *Journal of Design Studies*, 35(1), 77-92.
- Tanaka, R. (2019). Cultural significance of flowers in Japanese art and literature. *Asian Art Journal*, 24(4), 189-203.
- Tauhida, Dina, and Arinal Muna. "Rancang Bangun Aplikasi Purchase Order Pada Unit Purchasing PT. XYZ." *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri* 13.3 (2019): 223-234.
- Wicaksono, I. N. ardhi, Rubiyo, R., Sukma, D., & Sudarsono, S. (2017). Analisis Keragaman Genetik 28 Nomor Koleksi Kakao (*Theobroma cacao* L.) Berdasarkan Marka SSR. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar*, 4(1), 13. <https://doi.org/10.21082/jtidp.v4n1.2017.p13-22>
- Winbeckler, M. (2020). Cocoa painting. *Cake Art*.
- yarner, s. (2024, February 21). Fondant, Pastillage, dan Gum Paste: Memahami Perbedaan dan Kapan Menggunakan Masing-masing. Retrieved from Fondant, Pastillage, dan Gum Paste: Memahami Perbedaan dan Kapan Menggunakan Masing-masing web site: <https://www.yenersway.com/blog/articles/fondant-pastillage-and-gum-paste-understanding-the-differences-and-when-to-use-each/>
- Yunindanova, M. B., Muhammad, D. R. A., & Prabawa, S. (2021). Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Biji Kakao Melalui Intensifikasi Perawatan Kakao, Introduksi Alat Budidaya, dan Pengering Sistem Hybrid. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 8. <https://doi.org/10.32663/abdihaz.v3i1.1512>
- Dufall, Wendy. Cara Membuat Dekorasi Cake. Jakarta: Gaya Favorit Press, 1993.

Napitupulu, Binur Prety. Jurnal Penggunaan Cokelat sebagai Bahan Dekorasi Cake di Hotel. Darma Agung.

<http://www.instructables.com/id/Chocolate-Painting/>

<http://www.bakerymagazine.com/2012/02/01/chocolate-decoration-showpiece-technique/>

Zhang, J., Li, S., & Wang, L. (2020). The symbolic significance of peony in Chinese culture: A study of its use in art and decoration. *Journal of Cultural Heritage*, 25(4), 567-580. <https://doi.org/10.1016/j.culher.2020.01.006>