

**CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE BERTEMAKAN “UNIVERSAL
STUDIOS SINGAPORE”**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

AMANDA NATHANIA LUGIN

NIM: 2021411023

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2024

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatNya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “*CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE BERTEMAKAN UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE*” dengan sebaik – baiknya dan tepat waktu sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III pada program studi Seni Pengolahan Patiseri.

Dalam pelaksanaan proses penyusunan dan pengerjaan Tugas Akhir ini, tidak dipungkiri penulis mendapatkan banyak bantuan, dukungan, serta bimbingan dari berbagai belah pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dengan segala rasa syukur dan hormat penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip. MM. Par., CEE selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utama., BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. 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.

5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama penyusunan laporan usulan penelitian ini.
6. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama penyusunan laporan usulan penelitian ini.
7. Para Dosen dan Instruktur Poltekpar NHI Bandung, yang telah membimbing dan memberikan banyak ilmu selama 6 semester ini.
8. Orang tua dan keluarga, yang telah memberikan banyak dukungan dan doa untuk penulis selama penyusunan laporan usulan penelitian ini.
9. Kak Angga, yang telah memberikan banyak saran dalam penyusunan laporan usulan penelitian ini.
10. Filiani, Aurelia, Lavenia, Dinda, Rahmah, dan Vanessa, yang telah memberikan dukungan dan masukkan dalam penyusunan laporan usulan penelitian ini.
11. Teman-teman Pengabdian Adonan, yang telah menemani selama enam semester ini.

Penulis menyadari ketidaksempurnaan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar dapat menjadi lebih baik lagi.

Bandung, 18 November 2024

Amanda Nathania Lugin

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE BERTEMAKAN

"UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE"

NAMA : AMANDA NATHANIA LUGIN

NIM : 2021411023

JURUSAN. : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

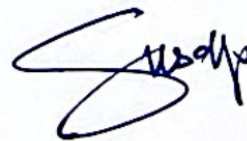
Pembimbing Utama,



Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par.,MM.Par.

NIP : 198612262011012012

Pembimbing Pendamping,



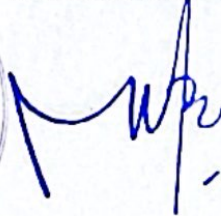
Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP : 195901271986031001

Bandung, 22 November 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

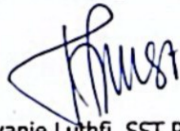
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE BERTEMAKAN "UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE"

NAMA : AMANDA NATHANIA LUGIN
NIM : 2021411023
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



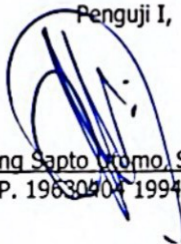
Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,



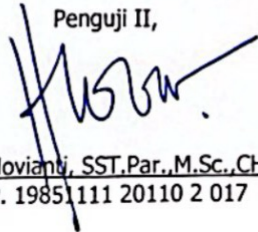
Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd
NIP. 195901271986031001

Penguji I,



Bambang Sapto Utomo, SST., MM.Par.
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,

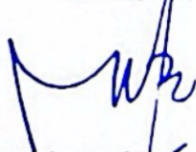


Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE
NIP. 19851111 20110 2 017

Bandung, 23 Desember 2024

Mengetahui,

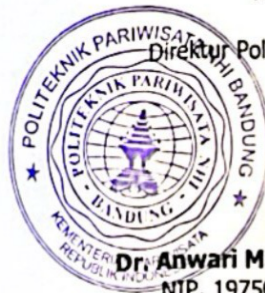
Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama



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 : AMANDA NATHANIA LUGIN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 21 JANUARI 2003
NIM : 2021411023
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PASTISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE BERTEMAKAN "UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE"
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, 22 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Amanda Nathania Lugin

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	1
DAFTAR GAMBAR	2
BAB I	3
A. Latar Belakang	3
B. Usulan Produk	10
1. Tema “ <i>Chocolate Modeling Showpiece Bertemakan Universal Studios Singapore</i> ”	10
2. Desain Produk	18
C. Tinjauan Produk	20
1. <i>Standard recipe</i>	20
2. <i>Purchase Order</i>	35
3. <i>Recipe Costing</i>	38
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan	45
BAB II	46
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	46
1. <i>Working Plan</i>	46
2. <i>Time Table</i>	48
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	49
C. Kendala dalam Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	55
BAB III	56
A. Persiapan Presentasi Produk	56
B. Pelaksanaan Presentasi Produk	56
C. Evaluasi	60

BAB IV	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	66
BIODATA	66

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>STANDARD RECIPE WHITE CHOCOLATE MODELING</i>.....	19
TABEL 2 <i>STANDARD RECIPE BASE CHOCOLATE CASTING</i>	20
TABEL 3 <i>STANDARD RECIPE CHOCOLATE MODELING BAGIAN ALAS</i>	21
TABEL 4 <i>STANDARD RECIPE GLOBE UNIVERSAL STUDIO</i>	22
TABEL 5 <i>STANDARD RECIPE FIGURINE MINIONS</i>.....	25
TABEL 6 <i>STANDARD RECIPE FIGURINE PINGUIN</i>	28
TABEL 7 <i>STANDARD RECIPE FIGURINE COOKIE MONSTER</i>.....	30
TABEL 8 <i>STANDARD RECIPE KOMPONEN COOKIES</i>	32
TABEL 9 <i>ASSEMBLING CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE</i>	33
TABEL 10 <i>PURCHASE ORDER</i>.....	34
TABEL 11 <i>RECIPE COSTING</i>.....	36
TABEL 12 <i>HARGA JUAL</i>	39
TABEL 13 <i>DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAAN</i>	40
TABEL 14 <i>WORKING PLAN</i>	44
TABEL 15 <i>RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN PADA SAAT PRESENTASI PRODUK</i>.....	47
TABEL 16 <i>PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</i>.....	48
TABEL 17 <i>TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>.....	55
TABEL 18 <i>DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</i>	56

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>ICON UIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i>	6
GAMBAR 2 <i>UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i>	8
GAMBAR 3 SKETSA <i>UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i> (TAMPAK DEPAN).....	16
GAMBAR 4 SKETSA <i>UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i> (TAMPAK BELAKANG).....	16
GAMBAR 5 SKETSA <i>UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i> (TAMPAK KIRI)	17
GAMBAR 6 SKETSA <i>UNIVERSAL STUDIOS SINGAPORE</i> (TAMPAK KANAN).....	17
GAMBAR 7 HASIL AKHIR <i>CHOCOLATE MODELING SHOWPIECE</i>	58

DAFTAR PUSTAKA

Bomanta. (2015). *My Little Step to Singapore*.

Chaebbar, Haris. (2019). *Film – Puss in Boots* (2011). Diakses 26 September 2024,
dari <https://www.tribunnewswiki.com/2019/12/18/film-puss-in-boots-2011>

Harisyana, T. M dkk. (2019). Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. Vol. 2, pp 21-33.

Indotama, F. (2014). *Chocolate : A Complete Guide*.

Indriani, Leni. (2018). *Universal Studio* Sebagai Destinasi Wisata Di Singapura.
Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta.

Jones, Terri. (2004). *Culinary Calculations: Simplified Math for Culinary Professionals*. John Wiley & Sons Inc. New Jersey.

Lamase, S.A & Farha, Athar. (2024). *Review Shrek*, Tinjauan Terhadap Warisan Dongeng Dunia dalam *Film Animasi*. Diakses 24 September 2024,
dari <https://yoursay.suara.com/ulasan/2024/03/18/110500/review-shrek-tinjauanterhadap-warisan-dongeng-dunia-dalam-film-animasi>

Layli, Maghfirah. (2022). Nonton *Film Madagascar* di Vidio, Belajar Arti Persahabatan Dari Para Hewan. Diakses 24 September 2024,

dari <https://about.vidio.com/artikel/nonton-film-madagascar-di-vidio/>

Miller, J. E dkk. (2002). *Food and Beverage Cost Control Second Edition*.
John
Willey & Son Inc. New Jersey.

Notter, Ewald. (2011). *The Art of The Chocolatier From Classic Confections to Sensational Showpiece*. John Willey & Son Inc. New Jersey.

Sanders, Edward E. (2020). *Food, Labor, and Beverage Cost Control : A Concise Guide, Second Edition*. Waveland Press. New York.

Saras, Tresno. (2023). *Manisnya Dunia Cokelat : Sejarah, Khasiat, dan Penggunaan Cokelat dalam Kehidupan Sehari-hari*. Tiram Media. Semarang.

Siswanto, Y & Febryanti H. (2023). *Pembibitan Tanaman Cokelat (Theobroma Cacao L.) Secara Organik*. Tahta Media.

Valencia, Silvia. (2024). *Menu Pricing: How to Calculate Food Cost Percentage*. Diakses 2 November 2024, dari <https://www.touchbistro.com/blog/menu-pricing-how-to-calculate-food-cost-percentage/>

Wallendfelt, J dkk. (2009). *Sesame Street*. Diakses 24 September 2024, dari <https://britannica.com/topic/sesame-street>