

DESAIN COKELAT ARTISTIK NAGA TIONGKOK

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

AURIL FRISKA

Nomor Induk : 2022411042

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

DESAIN COKELAT ARTISTIK NAGA TIONGKOK

NAMA : Auril Friska
NIM : 2022411042
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Hery Soesanto, MM
NIP 19600628 199703 1 001

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

DESAIN COKELAT ARTISTIK NAGA TIONGKOK

NAMA : AURIL FRISKA
NIM : 2022411042
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP 19851111 2011012 017

Penguji II,



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

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Auril Friska
Tempat/Tanggal Lahir : Sungailiat, 12 Januari 2004
NIM : 2022411042
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“ Desain Cokelat Artistik Naga Tiongkok “

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 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 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, 20 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



AURIL FRISKA
NIM : 2022411042

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “DESAIN COKELAT ARTISTIK NAGA TIONGKOK” ini sampai selesai dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada Jurusan Perhotelan, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, penulis tidak akan dapat merealisasikan karya penulis ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang mendalam 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 dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par.CHE., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos.,M.Pd., dan Bapak Drs. Hery Soesanto, MM., selaku dosen pembimbing yang membimbing dan membantu penulis menyelesaikan Usulan Penelitian ini.

6. Kepada orang tua dan keluarga penulis, selaku keluarga penulis yang selalu membantu dan mendukung penulis dari awal perkuliahan hingga selesai dalam keadaan apapun.
7. Seluruh teman – teman *PastryAdough* yang menjadi kawan – kawan seperjuangan penulis.
8. Seluruh staff pengajar Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan banyaknya ilmu serta dukungan yang besar selama proses perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Serta semua pihak lainnya yang telah membantu penulis menyelesaikan Usulan Penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon kritik dan saran untuk membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini di kemudian hari. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, Maret 2025

Auril Friska
NIM : 202241104

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Usulan Produk	13
1.2.1 Deskripsi Desain	14
1.2.2 Bahan Penunjang	18
1.3 Tinjauan Produk	19
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	19
1.3.2 Peralatan.....	35
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	40
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	41
1.3.5 <i>Selling Price</i>	42
1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	43
1.4.1 Lokasi.....	43
1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....	44

BAB II PELAKSANAAN LATIHAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK..	44
2.1 Perencanaan Latihan Pembuatan Produk	44
2.1.1 <i>Working plan</i>	44
2.1.2 <i>Time Table</i>	51
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	52
2.3 Kendala Latihan Presentasi Produk.....	62
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	63
3.1 Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	63
3.2 Kegiatan Presentasi Produk.....	63
3.3 Evaluasi Presentasi Produk.....	67
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	69
4.1 Kesimpulan.....	69
4.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 PERBEDAAN <i>COMPOUND</i> DAN <i>COUVERTURE</i>	6
TABEL 1.2 RESEP <i>DARK CHOCOLATE PASTE</i>	20
TABEL 1.3 RESEP <i>WHITE CHOCOLATE PASTE</i>	21
TABEL 1.4 <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN DASAR.....	22
TABEL 1.5 <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BAGIAN AWAN	24
TABEL 1.6 BAGIAN BADAN NAGA	25
TABEL 1.7 BAGIAN KAKI NAGA.....	27
TABEL 1.8 BAGIAN KEPALA NAGA	28
TABEL 1.9 BAGIAN MATA NAGA	30
TABEL 1.10 MEMBUAT RAMBUT DI ATAS BADAN NAGA DAN <i>ASSEMBLING</i> KAKI NAGA	31
TABEL 1.11 <i>ASSEMBLING</i> KEPALA NAGA.....	32
TABEL 1.12 MEMBERIKAN WARNA NAGA DENGAN <i>COCOA BUTTER</i> . 33	
TABEL 1.13 <i>FINISHING</i> NAGA.....	34
TABEL 1.14 PERALATAN PEMBUATAN COKELAT <i>SHOWPIECE</i>	35
TABEL 1.15 <i>PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	40
TABEL 1.16 <i>RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	41
TABEL 1.17 <i>SELLING PRICE CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	43
TABEL 2.1 RENCANA KERJA AKTIVITAS LATIHAN	45
TABEL 2.2 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK. 50	
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i>	52
TABEL 2.4 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK MEMBUAT	

<i>DARK DAN WHITE COKELAT MODELING</i>	53
TABEL 2.5 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
MEMBUAT <i>BASE</i> DAN AWAN	54
TABEL 2.6 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
MEMBUAT BADAN NAGA	56
TABEL 2.7 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
MEMBUAT KEPALA NAGA, TANDUK, GIGI, MATA, DAN RAMBUT.....	59
TABEL 3.1 DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	64

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>PASTRY WORLD CUP 2025</i>	2
GAMBAR 2 COKELAT " <i>LUNAR DRAGON</i> " KARYA AMAURY GUICHON	3
GAMBAR 3 HASIL KARYA <i>CHEF</i> PING	4
GAMBAR 4 NAGA DALAM BUDAYA TIONGKOK.....	10
GAMBAR 5 DESAIN NAGA BAGIAN DEPAN DAN BELAKANG	13
GAMBAR 6 BAGIAN DASAR	14
GAMBAR 7 AWAN.....	15
GAMBAR 8 BADAN NAGA	15
GAMBAR 9 KAKI NAGA.....	16
GAMBAR 10 KEPALA NAGA.....	18
GAMBAR 11 HASIL AKHIR COKELAT <i>SHOWPIECE</i>	66

DAFTAR PUSTAKA

- Beckett, S.T. (2008). *The Science Of Chocolate* (2nd ed.). Royal Society of Chemistry.
- Chelsey. (2019). How to Price a Cake. Diakses pada tanggal 28 Maret 2025 dari <https://chelsweets.com/cake-a-cake>.
- Chinese Language Institute. (2024) *Chinese Dragons: Their Types, History, and Significance*. Diakses pada tanggal 12 Juni 2025 dari <https://studycli.org/chinese-culture/chinese-dragons/>.
- Curley, W. (2011). *Couture Chocolate: A Masterclass In Chocolate*. Jacqui Small.
- Gunawan, Y. (2013). 1001 Teknik *Chocolate Decorating*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gupta, M. (2022, Februari 17). *What's the Difference Between Real Chocolate and Compound Chocolate?* Diakses pada 17 Maret 2025 pada Freyaabadi.com: <https://www.freyabadi.com/en/blog/whats-the-difference-between-real-chocolate-and-compound-chocolate>.
- Hendriyansah, Y. (2024). Arti Warna di Budaya Tionghoa, Tak Hanya Cantik Dipandang! Diakses pada 12 Juni 2025, dari <https://www.idntimes.com/life/inspiration/arti-warna-di-budaya-tionghoa-tak-hanya-cantik-dipandang-01-y5ggw-x4lvz>.
- Jones, D.E (2002). *An Instinct for Dragons*. Psychology Press.
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2018). *Principles Of Marketing*. Pearson Education.
- Linda. (2023, Januari 17). *The Difference Between Milk, White and Dark Chocolate*. Diakses pada 15 Maret 2025 pada Choc Affair :

<https://www.choc-affair.com/news/the-difference-between-milk-white-dark-chocolate/>.

Meroekh, H. M. A., Rozari, P. E.D, & Foenay, C. C. (2018). Perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing (Studi kasus pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu di Kupang). *Journal of Management (SME's)*, 7(2), 181–205.

Mukhaer, A.A. (2023, Mei 10) Naga: Baik dalam Mitologi Asia, tetapi Jahat dalam Mitologi Eropa? Diakses pada 13 Maret 2025 pada :Nationalgeographic.id:<https://nationalgeographic.grid.id/read/133780880-naga-baik-dalam-mitologi-asia-tetapi-jahat-dalam-mitologi-eropa>

Nardawati (2021). Perencanaan Pendidikan yang Baik Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Pendidikan di Era Digital. *Jurnal Literasiologi*. Volume 6 No 2

Notter, E (2011). *The Art of the Chocolatier*. New Jersey: John Willey & Sons, Inc

Salsabilanisa (2024). Cara Menghitung Food Cost: Rumus dan Contohnya. Diakses pada 25 Juli 2025 dari <https://kledo.com/blog/cara-menghitung-food-cost/>.

Sheykin, H. (2025). *What 5 Metrics Should Small Batch Chocolates Track?* Diakses pada 25 Juli 2025 dari <https://finmodelslab.com/blogs/kpi-metrics/small-batch-artisan-chocolates?>

Tibballs, K. (2015). *Chocolate Showpieces: The Pinnacle Of Food Art*. Diakses pada 23 Maret 2025 dari Savourschool.com : [https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/#:~:text=Chocolate show%20pieces%20date%20back,a%20solid%20block%20of%20chocolate.](https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/#:~:text=Chocolate%20show%20pieces%20date%20back,a%20solid%20block%20of%20chocolate.)