

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN
“THE SEA LIGHTHOUSE”***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program diploma III



Disusun oleh :

ALYA AUFA FATHIYYAH

Nomor Induk : 2022411057

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

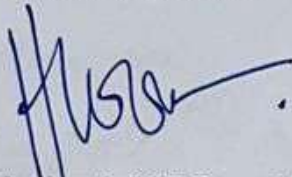
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN "THE SEA LIGHTHOUSE"

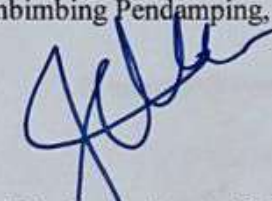
NAMA : ALYA AUFA FATHIYYAH
NIM : 2022411057
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Selvi Nowianti, SST.Par., M.Sc.
NIP. 198511112011012017

Pembimbing Pendamping,

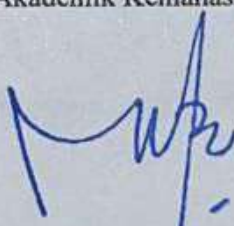


Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par.,
M.M.CPM(Asia)
NIP. 195907131991031001

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

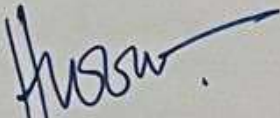
LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN "THE SEA LIGHTHOUSE"

.....

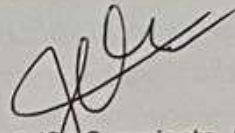
NAMA : Alya Aufa Fathiyyah
NIM : 2022411057
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



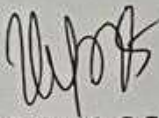
Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 198511112011012017

Pembimbing Pendamping,



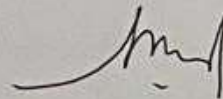
Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par.,
M.M.CPM(Asia)
NIP. 195907131991031001

Penguji I,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 197106261998032001

Penguji II,

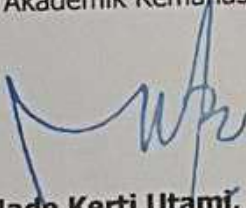


Dr. Lien Maulina, M.Pd.
NIP. 196012021982032001

Bandung, 29 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 197103161996032002

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 197504152002121001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Alya Aufa Fathiyyah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/ 13 Februari 2003
NIM : 2022411057
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN THE SEA LIGHTHOUSE**”
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, 29 Juli 2025

Ya

ataan,

ALYA AUFA FATHIYYAH
NIM: 2022411057

KATA PENGANTAR

Adapun tujuan dari penyusunan dan penulisan usulan penelitian ini sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan pada Program Diploma III dan mendapat gelar Ahli Madya Pariwisata di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, tahun akademik 2024/2025.

Penulis mengetahui bahwa jika tanpa dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak dapat merealisasikan hasil karya ini. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., 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 Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, sekaligus pembimbing utama penulis yang sangat membantu juga membimbing serta memberikan saran dan arahan untuk menyelesaikan usulan.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM(Asia) selaku dosen pembimbing pendamping yang sangat membantu dan membimbing untuk menyelesaikan usulan penelitian ini.

6. Seluruh dosen beserta *staff* yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis dengan harapan ilmu tersebut akan selalu penulis ingat.
7. Terima kasih kepada Ayah kandung penulis Hendriana Setiawan, Kakak kandung penulis Arka Auzan, Bibi dari penulis Yanti Deris dan Dewi Mardiana, beserta keluarga besar penulis yang selalu mendukung kuliah penulis dari awal hingga sampai akhir.
8. Para sahabat penulis yang selalu memberi dukungan Annisa Sabina Larasaty, Jihan Fauziyah Salsabila, Khaerunesya Azahra Renatia, Farah Amalia Putri, Alda, Karina, dan Samuel.
9. Dan yang terakhir, terima kasih kepada rekan-rekan kelas 6B “*Pastry Bageur*” yang selalu memberi dukungan serta bantuan.

Peneliti sangat menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu peneliti tetap mengharapkan masukan serta kritik dan saran yang membangun dari para pembaca. Dengan kerendahan hati, peneliti memohon maaf atas kekeliruan baik disengaja maupun tidak disengaja. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Juli 2025

Alya Aufa Fathiyyah

NIM. 2022411057

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	17
C. Tinjauan Produk	19
1. Tema	19
2. Jenis.....	23
3. Desain.....	23
4. Usulan Resep.....	26
5. Kebutuhan Alat.....	47
6. <i>Purchase Order</i>	52
7. <i>Recipe Costing</i>	55
8. Perumusan Harga Jual.....	57
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan	58
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	60
E. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk	60
1. Rencana Kerja	60
2. Rencana Persiapan Latihan Presentasi Produk	62
3. <i>Time Table</i>	63
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	63
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	67
BAB III	70
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	70
A. Persiapan	70
B. Pelaksanaan Kegiatan Sidang	71
C. Evaluasi.....	74

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR TABEL

TABEL 1 BATU DASAR DAN BASE CHOCOLATE SHOWPIECE.....	27
TABEL 2 BADAN MERCUSUAR CHOCOLATE SHOWPIECE.....	30
TABEL 3 BADAN LENTERA CHOCOLATE SHOWPIECE	31
TABEL 4 PAGAR LENTERA CHOCOLATE SHOWPIECE	36
TABEL 5 ORNAMEN PENDUKUNG CHOCOLATE SHOWPIECE	40
TABEL 6 ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE	45
TABEL 7 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	48
TABEL 8 PURCHASE ORDER.....	53
TABEL 9 RECIPE COSTING	55
TABEL 10 SELLING PRICE	57
TABEL 11 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	59
TABEL 12 RENCANA LATIHAN PEPRSIAPAN PRESENTASI PRODUK	61
TABEL 13 TIME TABLE KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK....	63
TABEL 14 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	64
TABEL 15 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	70
TABEL 16 DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG.....	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 CHOCOLATE SHOWPIECE DI HOTEL ARTS CALGARY	5
GAMBAR 2 MERCUSUAR LAUT.....	17
GAMBAR 3 MERCUSUAR TOURLITIS GREECE	19
GAMBAR 4 MERCUSUAR KEREON	17
GAMBAR 5 DESAIN CHOCOLATE SHOWPIECE.....	23
GAMBAR 6 DESAIN PAGAR LENTERA	25
GAMBAR 7 DESAIN ORNAMEN LAUT.....	26

DAFTAR PUSTAKA

- Back Office. (2024). Recipe Costing 101 : A Comprehensive Guide for Restaurant Operators. Diakses pada 23 Maret 2025 dari <https://bepbackoffice.com/blog/recipe-costing-101/>
- Beckett, S. T. (2008). Industrial Chocolate Manufacture and Use (4th ed.). Oxford: Wiley-Blackwell.
- Church, E. (2024). 15 Iconic Lighthouses Across the Globe You Must Visit. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://www.martide.com/en/blog/15-iconic-lighthouses-you-must-visit>
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). Routledge.
- Departemen Perhubungan. (2022). Peringati Hari Menara Suar dan Hari Maritim Nasional, Kemenhub Komitmen Menghubungkan Indonesia untuk Ekonomi Berdaya. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://hubla.dephub.go.id/home/post/read/12675/peringati-hari-menara-suar-dan-hari-maritim-nasional-kemenhub-komitmen-menghubungkan-indonesia-untuk-ekonomi-berdaya>
- Erwana. (2024.) Purchase Order : Pengertian, Fungsi, Beserta Contohnya. Diakses pada 23 Maret 2025 dari <https://blog.dealpos.com/purchase-order-pengertian-fungsi-beserta-contohnya/>
- Firmansyah, I. (2025). Indonesia Hadirkan Era Baru dalam Kuliner dan Tren Cokelat. Diakses pada 11 Maret 2025 dari <https://www.suara.com/bisnis/2025/02/12/151000/cokelat-expo-indonesia-hadirkan-era-baru-dalam-kuliner-dan-tren-cokelat?page=2>

- Great Lighthouses Ireland. (2022) The History of The Lighthouse. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://www.greatlighthouses.com/stories/the-history-of-the-lighthouse/#nav-discover>
- Greweling, P. (2017). *Chocolates and Confections : Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner*. John Wiley & Sons.
- Herme, P. (2009). *Chocolate Artistry by Pierre Herme*. Stewart, Tabori & Chang.
- Junaidi. (2023). Menilik 5 Mercusuar di Indonesia. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://www.readers.id/read/menilik-5-mercusuar-di-indonesia/index.html>
- Kulina. (2023.) Istilah: Apa itu Resep Masakan. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://kulina.id/blog/apa-itu-resep-masakan#:~:text=Resep%20masakan%20adalah%20petunjuk%20atau,untuk%20membuat%20hidangan%20atau%20makanan.>
- LaLiberte, K., & LaLiberte, R. (2015). *Mastering The Art and Craft Baking and Pastry* (3rd ed.). Wiley.
- Marek,L. (2022). Modeling Chocolate is Made From Melted Chocolate and Corn Syrup to Make a Flexible, Moldable, Delicious Clay. Diakses pada 14 Maret 2025 dari <https://sugargeekshow.com/recipe/modeling-chocolate-recipe/>
- Minifie, B. W. (2012). *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology* (3rd ed.). Springer Science & Business Media.
- Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Salemba Empat.
- Notter. (2011). *The Art Of Chocolatier : From Classic Confections Into Sensational Showpieces*. Wiley.
- Ramsey, D. (2011). *Chocolate : Indulge Your Inner Chocoholic*. New Holland Publisher.

- Respati, P. (2015). *Chocolate Modelling Compound*. Graha Ilmu.
- Rose, C. (2022). The Techniques Behind Chocolate Showpieces. Diakses pada 11 Maret 2025 dari <https://www.ice.edu/blog/pastry-techniques-chocolate-showpieces>
- Suas, M. (2018). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. John Wiley & Sons.
- Tibballs, K. (2015). *Chocolate Showpieces : The Pinnacle of Food Art Savour School*. Diakses pada 13 Maret 2025 dari <https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-food-art/?srsltid=AfmBOooso71J8c3y4IMX47YdwQQb-yuajWNt2nF1pDoOBXk4HudNGdew>
- Tim Embassy Chocolate. (2022). 3 Metode Tempering Cokelat Terbaik. Diakses pada 14 Maret 2025 dari <https://www.embassychocolate.com/id/blog/metode-tempering-cokelat>
- Tristar Culinary Institute. (2015). Membuat “Chocolate Showpiece” di Tristar Institute Kaliwara. Diakses pada 13 Maret 2025 dari <https://tristar-institute-kaliwara.blogspot.com/2015/05/membuat-chocolate-showpiece-di-tristar.html>
- Volpe, A. (2024) What Do Lighthouses Symbolize? 13 Things Lighthouses Represent. Diakses pada 15 Maret 2025 dari <https://www.beaverdamwoodworks.com/what-lighthouses-symbolize#:~:text=Metaphorically%2C%20lighthouses%20represent%20navigation%20through,way%20during%20darkness%20or%20uncertainty.>
- Wybauw, J. (2007). *Fine Chocolates: Great Experience* (2nd ed.). Belgium: Lanno Publishers.