

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN  
MADE IN ABYSS: THE CAPITAL OF  
THE UNRETURNED MENACE***

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh:**

**ROSELINE RAHMAWATY PUTRI**

**Nomor Induk: 2022411003**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

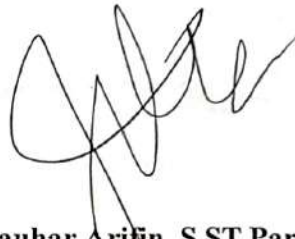
JUDUL TUGAS AKHIR

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN MADE IN ABYSS: THE  
CAPITAL OF THE UNRETURNED MENACE***

NAMA : Roseline Rahmawaty Putri  
NIM : 2022411003  
JURUSAN : Hospitality  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Djauhar Arifin, S.ST Par.,**  
**M.M.CPM(Asia)**  
NIP 19590713-199103 1 001



**Raden Arti Sufianti, S.Sos.,M.Pd.**  
NIP 19710626 199803 2 001

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



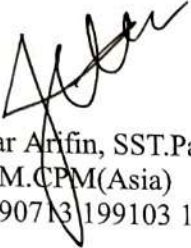
**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN MADE IN ABYSS:  
THE CAPITAL OF THE UNRETURNED MENACE

NAMA : ROSELINE RAHMAWATY PUTRI  
NIM : 2022411003  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

  
Djauhar Arifin, SST.Par.,  
MM.CPM(Asia)  
NIP 19590713199103 1 001

Pembimbing Pendamping,

  
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.  
NIP 19710626 199803 2 001

Penguji I,

  
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.  
NIP 19860405 201101 2 008

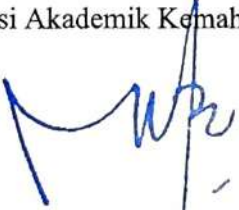
Penguji II,

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

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 Poltekpar NHI Bandung





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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Roseline Rahmawaty Putri  
Tempat/Tanggal Lahir : Cilegon, 20 Agustus 2004  
NIM : 2022411003  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:

***Chocolate Showpiece Bertemakan Made In Abyss:  
The Capital Of The Unreturned Menace***

- 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, 28 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,

  
*Roseline*  
**ROSELINE R.P.**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan pada Tuhan Yang Maha Esa, karena kasih dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini dengan judul "*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN MADE IN ABYSS: THE CAPITAL OF THE UNRETURNED MENACE*" sampai selesai dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada Jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, Penulis tidak akan dapat merealisasikan karya ini. Pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terimakasih yang mendalam kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM(Asia) selaku Dosen Pembimbing Utama Penulis
6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Pendamping Penulis
7. Orang Tua, Kakak dan Adik tersayang Penulis yang senantiasa mendukung dari awal hingga akhir dengan memberikan bantuan moral dan materi sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar
8. Muhammad Faza Ash-Shidqie yang selalu memberikan masukan, doa serta dukungan selama penulisan Tugas Akhir ini
9. Teman-teman Cetak Foto, PEC Float dan Adough yang senantiasa memberi dukungan satu sama lain
10. Serta semua yang telah terlibat dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan sebagai bahan perbaikan di masa yang akan datang. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi Penulis dan pembaca serta dijadikan bahan referensi bagi semua pihak yang berkepentingan.

Bandung, 18 Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                                  |             |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                       | <b>iv</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                           | <b>vi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                         | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                        | <b>viii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                    | <b>1</b>    |
| <b>A. Latar Belakang.....</b>                                    | <b>1</b>    |
| <b>B. Produk.....</b>                                            | <b>12</b>   |
| a. Tema.....                                                     | 12          |
| b. Konsep.....                                                   | 13          |
| c. Desain Produk.....                                            | 15          |
| <b>C. Tinjauan Produk.....</b>                                   | <b>22</b>   |
| a. <i>Standard Recipe</i> .....                                  | 22          |
| b. Kebutuhan Alat.....                                           | 28          |
| c. <i>Purchase Order</i> .....                                   | 37          |
| d. <i>Recipe Costing</i> .....                                   | 39          |
| e. <i>Selling Price</i> .....                                    | 40          |
| <b>D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan.....</b>             | <b>41</b>   |
| a. Lokasi Pelaksanaan.....                                       | 41          |
| b. Waktu Pelaksanaan.....                                        | 42          |
| <b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>                  | <b>43</b>   |
| <b>A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk.....</b>              | <b>43</b>   |
| a. <i>Working Plan</i> .....                                     | 43          |
| b. <i>Time Table</i> .....                                       | 45          |
| <b>B. Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....</b>                | <b>46</b>   |
| <b>C. Kendala Selama Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....</b> | <b>54</b>   |
| <b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>                | <b>55</b>   |
| <b>A. Persiapan Presentasi Produk.....</b>                       | <b>55</b>   |
| <b>B. Kegiatan Presentasi Produk.....</b>                        | <b>56</b>   |
| <b>C. Evaluasi Presentasi Produk.....</b>                        | <b>63</b>   |
| <b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                          | <b>64</b>   |
| <b>A. Kesimpulan.....</b>                                        | <b>64</b>   |
| <b>B. Saran.....</b>                                             | <b>64</b>   |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                                       | <b>66</b>   |
| <b>LAMPIRAN</b>                                                  |             |
| <b>BIODATA PENULIS</b>                                           |             |
| <b>TURNITIN</b>                                                  |             |

## DAFTAR TABEL

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| TABEL 1 <i>BASE CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....                         | 23 |
| TABEL 2 <i>CHOCOLATE CUT OUTS</i> .....                               | 24 |
| TABEL 3 <i>CHOCOLATE MODELLING WHITE</i> .....                        | 25 |
| TABEL 4 <i>ASSEMBLING</i> .....                                       | 26 |
| TABEL 5 PEWARNAAN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....                    | 28 |
| TABEL 6 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN.....                         | 29 |
| BESERTA KEGUNAANNYA.....                                              | 29 |
| TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER</i> .....                                   | 38 |
| TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i> .....                                   | 39 |
| TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i> .....                                    | 41 |
| TABEL 10 <i>WORKING PLAN</i> .....                                    | 43 |
| TABEL 11 <i>TIME TABLE</i> .....                                      | 46 |
| TABEL 12 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....                      | 47 |
| TABEL 13 <i>TIME TABLE</i> RINCIAN KEGIATAN<br>PRESENTASI PRODUK..... | 56 |
| TABEL 14 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....                  | 57 |



## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GAMBAR 1 CHOCOLATE HEKIREKI ISSEN.....                                                                                    | 10 |
| GAMBAR 2 POSTER UTAMA <i>ANIME</i> MADE IN ABYSS.....                                                                     | 12 |
| GAMBAR 3 TURBINID DRAGON.....                                                                                             | 13 |
| GAMBAR 4 DESAIN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERTEMAKAN MADE<br>IN ABYSS: <i>THE CAPITAL OF THE UNRETURNED MENACE</i> ..... | 15 |
| GAMBAR 5 DESAIN <i>BASE</i> .....                                                                                         | 16 |
| GAMBAR 6 DESAIN <i>THE RUINS</i> .....                                                                                    | 16 |
| GAMBAR 7 DESAIN TEBING.....                                                                                               | 17 |
| GAMBAR 8 DESAIN TURBINID DRAGON.....                                                                                      | 17 |
| GAMBAR 9 DESAIN KEPALA TURBINID DRAGON.....                                                                               | 18 |
| GAMBAR 10 DESAIN BAGIAN LEHER TURBINID DRAGON.....                                                                        | 19 |
| GAMBAR 11 DESAIN BAGIAN SAYAP TURBINID DRAGON.....                                                                        | 20 |
| GAMBAR 12 DESAIN BAGIAN KAKI TURBINID DRAGON.....                                                                         | 21 |
| GAMBAR 13 DESAIN EKOR TURBINID DRAGON.....                                                                                | 21 |
| GAMBAR 14 HASIL AKHIR <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....                                                                    | 62 |

## DAFTAR PUSTAKA

- Barnard, M., W. (2009) *A Case study to examine the application of food cost theories in menu pricing and cost control management within a new restaurant operation*. UNLV Theses, Dissertations, Professional Papers, and Capstones. University of Nevada, Las Vegas.
- Beach, N. (2007) *The Ghirardelli Chocolate Cookbook: Recipes and History From America's Premier Chocolate Maker*. Berkeley, California: Ten Speed Press.
- Bruckner, T., Oat, Z., Procopio, R. (2010) *Pop Sculpture: How To Create Action Figures and Collectible Statues*. New York: Watson-Guption Publications.
- cordonbleu.edu (2019) *The Best Way To Temper Chocolate*. Diakses pada 19 April 2025 di <https://www.cordonbleu.edu/news/technique-tempering-chocolate/en>
- Curley, W. (2013) *Couture Chocolate*. Greenland Street, London: Jacqui Small Llp.
- Gisslen, W. (2004) *Professional Baking Fourth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Goya, L., Kongor, J. E., Teresa, S. P. (2022). *From Cocoa to Chocolate: Effect of Processing on Flavonols and Methylxanthines and Their Mechanisms of Action*. Department of Metabolism and Nutrition, Institute of Food Science, Technology and Nutrition (ICTAN-CSIC), Jose Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain.
- Grivetti, L. E., Shapiro, H., Y. (2011). *Chocolate: History, Culture and Heritage*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- IMDb.com (2017). *Made in Abyss (TV Series 2017- )*. Diakses pada 17 April 2025 di <https://www.imdb.com/title/tt7222086/>
- IMDb.com (2018) *Crunchyroll Anime Award –2018*. Diakses pada 17 April 2025 di [https://www.imdb.com/event/ev0025711/2018/1/?ref\\_=ev\\_tl\\_yr\\_2](https://www.imdb.com/event/ev0025711/2018/1/?ref_=ev_tl_yr_2)

- Instagram.com/kris\_zakhoi (2022) [Chocolate Hekireki Issen]. Diakses pada 25 Juli 2025 di <https://www.instagram.com/p/Ckk2XEdPKcV/?igsh=MWhwMG1peXR1Yz1xaA==>
- Jones, T. (2011). *Culinary Calculations. 2nd Ed.* Canada: John Wiley & Sons, Inc.,
- Madeinabyss.fandom (2018) *Turbinid-Dragon*. Diakses pada 19 April 2025 di <https://madeinabyss.fandom.com/wiki/Turbinid-Dragon>
- Medrich, A. (2015). *Cocolat: Extraordinary Chocolate Desserts*. Dover Publications.
- Minifie, B. (1989). *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology Third Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Mohamadi, R., F. (2024) *Memahami Pentingnya Food Cost dalam Bisnis Restoran*. Diakses pada 16 April 2025 di <https://www.jurnal.id/id/blog/contoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>
- Nenggala, A. (2022) [REVIEW] *Made In Abyss—Petualangan Epik Menuju Neraka*. Diakses pada 19 April 2025 di <https://www.idntimes.com/hype/entertainment/arya-nenggala/review-made-in-abyss-c1c2?page=all>
- Notter, E. (2011) *The Art Of Chocolatier: From Classic Confections To Sweetened Showpieces*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Santoso, A., Simalango, H. M. (2021). *MODEL ANALISIS SISTEM PURCHASE ORDER PADA UD. BUDI INDO PERKASA*. Program Studi Teknik Perangkat Lunak, Universitas Universal Kompleks Maha Vihara Duta Maitreya, Kota Batam.
- Spencer, L. (2022) *10 Things That Make Made In Abyss A Must-Watch*. Diakses pada 19 April 2025 di <https://www.cbr.com/made-in-abyss-must-watch-anime/>
- Tibballs, K. (2018) *Chocolate Showpiece The Pinnacle of Food Art*. Diakses pada 19 April 2025 di <https://savourschool.com.au/news/chocolate-showpieces-the-pinnacle-of-fo>

[od-art/?srsltid=AfmBOoph31jfeq\\_eU00Y29j\\_ttfuLNNFcAb5AriljWUYM7eQbZrQcekS](https://www.researchgate.net/publication/311111111/figure/fig/1/figure-fig1/1511111111111/od-art/?srsltid=AfmBOoph31jfeq_eU00Y29j_ttfuLNNFcAb5AriljWUYM7eQbZrQcekS)

Wybauw, J. (2007) *Chocolate Decorations*. Tielt, Belgium: Lanoo Publisher.