

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN
KOMIDI PUTAR

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

SHINTA ROHIMAH

Nomor Induk : 2022411055

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KOMIDI PUTAR

NAMA : SHINTA ROHIMAH
NIM : 2022411055
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Bandung, 18 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 KOMIDI PUTAR

NAMA : SHINTA ROHIMAH
NIM : 2022411055
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par
NIP. 19830404 199403 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

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

Bandung, 29 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 dibawah ini, Saya :

Nama : Shinta Rohimah
Tempat / Tanggal lahir : Blitar, 11 April 2003
Nim : 2022411055
Program studi : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir yang berjudul :

“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KOMIDI PUTAR”

Ini merupakan hasil karya penelitian 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 oleh orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan 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 etika keilmuan, dan ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya 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.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan mana mestinya.

Bandung, 18 Juni 2025

pernyataan,

Shinta Rohimah

NIM 2022411055

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul “**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KOMIDI PUTAR**” dengan baik.

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada jurusan Hospitaliti, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par., CEE. 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 Pudin Saepudin, S.St.Par., MP.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. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.St.Par., M.M.Par. selaku pembimbing utama yang telah membantu dan memberikan ide, saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Bapak Bambang Sapto Utomo, S.St.Par., M.M.Par. selaku pembimbing pendamping yang telah membantu dan memberikan ide, saran, dan waktu kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.

7. Seluruh dosen Seni Pengolahan Patiseri dan *staff* pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman.
8. Kedua orang tua tercinta penulis terkhusus terimakasih ayahanda (Alm.) Edy Sunaryo yang sudah meninggal belum sempat penulis berikan kebahagiaan rasa bangga, belum melihat anak kesayangannya menyelesaikan pendidikan Diploma III dan tidak bisa menemani sampai wisuda dan ibunda penulis Titin Nuroini Afidah, kakak dan adik penulis yang selalu mendukung dari awal hingga akhir dengan memberikan bantuan moral dan materi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Teman – teman seperjuangan Dhimas, Roseline, Melati, Yudha, Zharfan dan SPP 6A *Pastry Adough* yang selalu siap membantu, memberikan masukan, dan berbagi ide-ide yang berharga.
10. Seluruh pihak yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung yang membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir ini masih 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 khususnya dapat digunakan serta dijadikan bahan referensi bagi semua pihak yang berkepentingan.

Bandung, 18 Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. USULAN PRODUK	10
1. Tema.....	10
2. Konsep.....	12
3. Desain Produk	15
C. TINJAUAN PRODUK.....	18
1. <i>Standard Recipe</i>	18
2. Kebutuhan Alat	29
3. <i>Purchase Order</i>	34
4. <i>Recipe Costing</i>	35
5. <i>Selling Price</i>	36
D. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN.....	38
1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan	38
BAB II.....	39
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	39
A. PERENCANAAN LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	39
1. <i>Working Plan</i>	39
2. <i>Time Table</i>	40
B. KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	41
C. KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	47
BAB III	49
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	49
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	50
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	54

BAB IV	55
A. SIMPULAN	55
B. SARAN	55
DAFTAR PUSTAKA	56
BIODATA PENULIS	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Temperature Yang Digunakan Pada Jenis Chocolate Yang Berbeda	4
Tabel 2 Base Chocolate Showpiece	19
Tabel 3 Penyangga Utama	20
Tabel 4 Atap Lias Segi Delapan.....	22
Tabel 5 Supporting Item.....	25
Tabel 6 Pewarnaan Chocolate Showpiece	27
Tabel 7 Assembling Chocolate Showpiece.....	27
Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaanya.....	29
Tabel 9 Purchase Order.....	34
Tabel 10 Recipe Costing	35
Tabel 11 Biaya Bahan Baku.....	36
Tabel 12 Biaya Tenaga Kerja.....	37
Tabel 13 Biaya Overhead.....	37
Tabel 14 Total Biaya.....	38
Tabel 15 Rencana Latihan Pembuatan Produk	39
Tabel 16 Time Table Kegiatan Presentasi Produk.....	41
Tabel 17 Kegiatan Latihan Presentasi Produk	41
Tabel 18 Time Table Kegiatan Presentasi Produk.....	51
Tabel 19 Kegiatan Presentasi Produk	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Komidi Putar	7
Gambar 2 Carousel.....	10
Gambar 3 Desain Chocolate Showpiece Bertemakan Komidi Putar	15
Gambar 4 Base Chocolate	16
Gambar 5 Penyangga Utama.....	16
Gambar 6 Atap Limas Segi Delapan.....	17
Gambar 7 Model Kuda.....	17
Gambar 8 Hasil Akhir Chocolate Showpiece	53

DAFTAR PUSTAKA

- Bemporat, T. (2022). Recipe Costing 101: How to Get Started. Diakses pada 17 April 2025 dari <https://www.lightspeedhq.com/blog/recipe-costing/>
- Dewi, M. (2018). Komedi Putar dalam Industri Hiburan *Modern*. Yogyakarta: Penerbit Seni Rupa
- Dini, R. R., Besar, O. I., & Andriani, R. (2014). Pengolahan brownies kukus ketan hitam di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1), hal 22.
- Elizabeth International. (2021) Apa sih itu coklat? Yuk belajar chocolate showpiece praline bersama di Elizabeth International Learn Master Series. Diakses pada tanggal 18 Maret 2025 dari <https://kampuselizabeth.com/apa-sih-itu-coklat-yuk-belajar-chocolate-showpiece-praline-bersama-di-elizabeth-international-learn-master-series/>
- Ferrandi, C. (2019). Chocolate: Recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts. Paris: Flammarion.
- Harahap, B. (2019). Pengaruh Biaya Produksi Dan Harga Jual Terhadap Laba Penjualan Pada PT Shimano Batam. *Jurnal Akuntansi Bareleng*, 3(2), 12-19.
- Hywel, C. (2025). Dark chocolate facts. Publifye AS.
- Labensky, S. R., Hause, A. M., & Martel, P. A. (2014). On Cooking: A Textbook of Culinary Fundamentals (Edisi ke-6). Pearson Education.
- Mulyadi. (2001). Akuntansi manajemen: Konsep, manfaat, dan rekayasa. Jakarta: Salemba Empat.

- Notter, E. (2011). *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Britania Raya: Wiley.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of applied managerial accounting*, 4(2), 248-253.
- Ramsey, D. (2016). *Chocolate: Indulge Your Inner Chocoholic*. Britania Raya: DK Publishing.
- Santos, E. (2023). *The World of Chocolate: A Comprehensive Guide to Understanding and Enjoying Chocolate*. Spanyol: Shuttle Systems.
- Suryani, L. (2015). *Sejarah dan Perkembangan Taman Hiburan*. Jakarta: Penerbit Hiburan Nusantara
- Utami, S. (2022). Inovasi dalam Industri Kuliner: Adaptasi terhadap Perubahan Selera Konsumen. *Jurnal Kuliner Indonesia*.
- Warni, Ni Ketut. (2024). Proses Pembuatan Biji Kakao Menjadi Coklat. Diakses pada tanggal 15 Maret 2025 dari <https://rri.co.id/lain-lain/680044/proses-pembuatan-biji-kakao-menjadi-coklat>.
- Wirdasih, N. W., Ridlwan, H. M., & Wibowo, H. (2019). Optimasi Pengurangan Outstanding Purchase Order dengan Sistem Notifikasi Otomatis. Di *Seminar Nasional Teknik Mesin* 9(1), 19-26.
- Yaqin, A. (2013). Pitutur luhur sebagai teks kaligrafi Jawa dalam karya ukir kayu. *Arty: Jurnal Seni Rupa*, 2(1).