

COCOA PAINTING DENGAN JUDUL

“SORROWS, SORROWS, PRAYERS”

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III

Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Disusun Oleh:

SITI FATHIYYA FAUZIYYAH

NIM: 2022411052

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

COCOA PAINTING DENGAN JUDUL "SORROWS, SORROWS, PRAYERS"

NAMA : SITI FATHIYYA FAUZIYYAH
NIM : 2022411052
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP: 19851111 201101 2 017

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

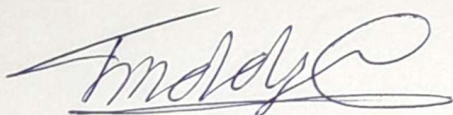
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

COCOA PAINTING DENGAN JUDUL "SORROWS, SORROWS, PRAYERS"

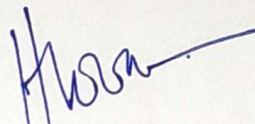
NAMA : SITI FATHIYYA FAUZIYYAH
NIM : 2022411052
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP 19851111 201101 2 017

Penguji I,



Warta, M.Pd.
NIP 19700611 199803 1 001

Penguji II,

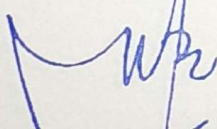


R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP 19710626 199803 2 001

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatiff, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SITI FATHIYYA FAUZIYYAH
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 10 JANUARI 2003
NIM : 2022411052
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
COCOA PAINTING DENGAN JUDUL "SORROWS, SORROWS, PRAYERS"
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, 23 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



SITI FATHIYYA FAUZIYYAH
NIM: 2022411052

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa berkat karunia-nya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir “*Cocoa Painting Dengan Judul ‘Sorrows, Sorrows, Prayers’*” dengan baik. Tugas Akhir ini disusun oleh Penulis sebagai salah satu persyaratan untuk mengikuti Ujian Sidang Periode Agustus 2025 serta syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Berakhirnya Tugas Akhir ini terdapat pihak – pihak yang ikut berkontribusi dalam membantu penulis dari mulai perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., MM.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 Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par, M. Par. 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 dan Dosen Pembimbing Pendamping Penulis yang telah memberikan arahan kepada Penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini secara terperinci,
5. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE selaku Dosen Akademik Penulis,
6. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang telah memberikan arahan kepada Penulis dalam menentukan teori – teori yang dipakai secara menyeluruh,
7. Orang Tua dan Keluarga Penulis yang telah memberikan doa, semangat, dukungan moral dan materi selama Penulis menyusun Tugas akhir ini,
8. Selvina Siswana dan Ariesty Zalfa Aqila yang telah memberikan waktu dan dukungan kepada penulis,

9. Kepada Maria Clarissa C. P., Prita Lexia L., Auril Friska, Keylin Christhalia S. yang telah memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga Tugas Akhir ini selesai
10. Seluruh pihak yang telah membantu dan berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam penulisan maupun penyusunannya. Maka dari itu, kritik serta saran yang membangun dengan senang hati Penulis terima. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, inspirasi, dan motivasi bagi para pembaca.

Bandung, Agustus 2025

Siti Fathiyya Fauziyyah

NIM. 2022411052

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk	8
1. Tema.....	8
2. Sketsa Lukisan.....	12
C. Tinjauan Produk.....	19
1. <i>Standard Recipe</i>	19
2. Kebutuhan Alat.....	28
3. <i>Purchase Order</i>	32
4. <i>Recipe Costing</i>	33
5. <i>Selling Price</i>	35
D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan	37
1. Lokasi Pelaksanaan.....	37
2. Waktu Pelaksanaan	37
BAB II. PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	37
B. Kegiatan Latihan Presentasi Produk	41
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	50
BAB III . PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	
A. Persiapan Presentasi Produk... ..	52

DAFTAR TABEL

TABEL 1: Standar Resep <i>Pastillage</i>	20
TABEL 2: Standar Resep <i>Simple Syrup</i>	22
TABEL 3: Standar Resep <i>Cocoa Paste</i>	23
TABEL 4: Standar Resep <i>Cocoa Butter Paint White</i>	24
TABEL 5: Standar Resep <i>Royal Icing</i>	25
TABEL 6: <i>Finishing Cocoa Painting</i> Dengan Judul “ <i>Sorrows, Sorrows, Prayers</i> ” ...	26
TABEL 7: Daftar Alat Berserta Fungsinya	28
TABEL 8: <i>Purchase Order</i>	33
TABEL 9: <i>Recipe Costing</i>	34
TABEL 10: <i>Selling Price</i>	36
TABEL 11: Rencana Kerja Aktivitas Latihan	37
TABEL 12: Rencana Kerja Persiapan Kegiatan Presentasi Produk	40
TABEL 13: <i>Time Table</i>	41
TABEL 14: Kegiatan Latihan Presentasi Produk.	42
TABEL 15: Rencana Kerja Kegiatan Presentasi Produk	53
TABEL 16: Persiapan Pelaksanaan Presentasi Produk.	54

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1: " <i>HONDURAS</i> " At An Art Exhibition In January 2020	2
GAMBAR 2: " <i>The Persistence of Memory</i> "	6
GAMBAR 3: <i>Movie Clip From Queen Charlotte: A Bridgerton Story</i>	8
GAMBAR 4: " <i>INNER PEACE</i> "	9
GAMBAR 5: Jenis - Jenis Ikan Koi	10
GAMBAR 6: <i>Yin Yang</i>	11
GAMBAR 7: Sketsa <i>Cocoa Painting</i>	12
GAMBAR 8: Bingkai	13
GAMBAR 9: Sketsa Ikan Koi	14
GAMBAR 10: Referensi Ikan Koi	15
GAMBAR 11: Sketsa Wajah Menyerupai Manusia	15
GAMBAR 12: Referensi Wajah Menyerupai Manusia	16
GAMBAR 13: Sketsa Teratai Air, Daun Teratai, Dan Air	17
GAMBAR 14: Referensi Teratai Air Dan Daun Teratai	18

DAFTAR PUSTAKA

- Absari, D., U., A. (2023) *Analysis Of The Application Of Food Cost Control With Cost Volume Profit Analysis To Optimize The Profit Of Ocean Garden Restaurant*, *International Journal of Economic Research and financial Accounting (IJERFA)*, 1, 140. Diambil dari <https://ijerfa.afdifaljournal.com/index.php/ijerfa/article/download/36/26>
- Alya, S., H. (2021). Lukisan Pemandangan: Teknik Spons Dalam Karya Seni Lukis Jelekong. *Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 7, 105. Diambil dari <https://ejurnal.pps.ung.ac.id/index.php/Aksara/article/download/385/354>
- Aziz, D., M., S., Prasetyawati, E. (2023), Kekuatan Pembuktian Surat Pemesanan (*Purchase Order*) Yang Terlambat Terbit. *Journal of Law and Social-Political Governance*, 3, 1044. doi : 10.53363/bureau.v3i2.232
- Bean to Barstool. (2021, Februari 21). Nicole Hewat *of World Tree Chocolate* (Ep. 54). Diakses 25 Maret 2025, dari <https://www.beantobarstool.com>
- Chakma, D. (2022, 18 Januari). Tabel Waktu: Pengertian Tabel Waktu, Jenis, Jenis Tabel Waktu dan Prinsip - Prinsip Tabel Waktu. Diakses 16 April 2025, dari <https://onlinenotebank.wordpress.com/2022/01/18/time-table-meaning-types-and-principles-of-time-table/>
- Crosbie, E. (2023). *Here is what the phrase 'sorrows, sorrows, prayers' in 'Queen Charlotte' means*, *Business Insider online*. Diakses 9 April 2025 dari <https://www.businessinsider.com>
- Dewi, C., S. (2012). *Pengetahuan Dasar Seni Rupa*. Jakarta
- Efendi, R. (2015, April 26). *Macam macam aliran seni Lukis*. Diakses 25 Maret 2025, dari <https://www.slideshare.net>
- Faridah, A., Pada, K., S., Yulastri, A., Yusuf, L., (2008). *Patiseri Jilid 2*, Jakarta
- Garret, T. (2012). *Professional Cake Decorating Second Edition*. *John Wiley & Sons, Inc.*

- Harmida, Aminasih, N., Ridho, M., R. (1998). Studi Taksonomi Teratai Pada Habitat Rawa. *Jurnal Penelitian Sains*, 4, 27. Diambil dari <https://media.neliti.com/media/publications/168085-ID-studi-taksonomi-teratai-pada-habitat-raw.pdf>
- Herdiana, N., Suharyono, Erna, M., Yulindri, P., Anungputri, P., S. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Kakao di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kota baru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa dan Masyarakat*, 4, 1-2. doi.org/10.24198/sawala.v4i1.38093
- Iyer, S. (2021) Cake Pricing Guide - How do I Price my Cake?. Diakses 16 Juni 2025 dari <https://spicesnflavors.com>
- Masyita, S., Gani, M., Djaharuddin, D., Rijal, S. (2022) Perencanaan Kerja dan Kompetensi.: Sebuah Studi Tentang Kinerja Pegawai, *Jurnal Ilmiah Bongaya (JIB)*, 6, 40. Diambil dari <https://ojs.stiem-bongaya.ac.id/JIB/article/view/350>
- Muhtaman, D., R. (2018) *Mise-en-place*, Bogor
- Notter, E. (2011). *The Art Of Chocolatier : From Classic Confections Into Sensational Showpieces*. Wiley
- Notter, E. (2012). *The Art Of The Confectioner Sugarwork And Pastillage*. Wiley
- Onyeocha. (2015). *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Nigeria : Dorben Polytechnic.
- Pitasaribudi, N., Gusnadi, D., Baharta, E. (2020). Uji Hendonik Pada Bee Chocolate Showpiece 2020. *e-Proceeding of Applied Science*. 6, 2256. Diambil dari https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/files/162471/jurnal_eproc/uji-hedonik-pada-bee-chocolate-showpiece.pdf
- Pramesti, R., A. (2023). Karakteristik Ikan Koi Sebagai Sumber Penciptaan Karya Seni Grafis. *Journal of Contemporary Indonesian Art*, 9, 167-168. Diambil dari <https://journal.isi.ac.id/index.php/jcia/article/download/7736/3439>

- Pratiwi, A., M., Muslihin, H., Y., Loita, A. (2024). Teknik - Teknik Melukis untuk Anak Usia Dini. *Jurnal PAUD Agapedia*, 8, 134. Diambil dari <https://ejournal.upi.edu/index.php/agapedia/article/viewFile/74572/28633>
- Purnamasari, N., A., D., Pramukantoro, G., E., Dzakwan, M. (2020). Peningkatan Kualitas Sirup Buah Gendola sebagai Minuman Kesehatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4, 53. Diambil dari <https://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/mitra/article/download/1066/636>
- Putra, A., N., Wulan, S., & Ingkadijaya R. (2018). *The Influence of Visualization of Food Appearance and Food Quality Toward Customer Satisfaction in Tutup Panci Bistro, Bumi Serpong Damai, South Tangerang. Tourism Research Journal*, 2, 107. Diambil dari <https://trj.iptrisakti.ac.id/index.php/trj/article/download/42/24>
- Rezky, E., H., Anwar, M., Usman, M. (2022). Fungsi dan Makna Fengshui Bagi Kehidupan Masyarakat Tionghoa di Kota Makassar dalam Pembelajaran Pengetahuan Lintas Budaya. *Journal of Foreign Language Studies, Linguistics, Education, Literatures, Cultures, and Sinology*, 2, 213. Diambil dari <https://ojs.unm.ac.id/WenChuang/article/download/36821/17092>
- Samsul, N., H. (2013). Perbandingan Harga Pokok Produksi *Full Costing* dan *Variable Costing* Untuk Harga Jual CV.Pyramid. *Jurnal EMBA*, 1, 368. Diambil dari <https://ejournal.unsrat.ac.id>
- Saputra, I., P., A., D., K., A., Supriyatini, S., Wirakesuma, I., N. (2021). Corak Ikan Koi Sebagai Sumber Inspirasi Dalam Karya Seni Lukis. 1, 11. Diambil dari <https://jurnal2.isi-dps.ac.id/index.php/citrakara/article/download/1529/429>
- Sassu, J., Ahmad, A., A., Arifin, I. (2022). Kemampuan Melukis Menggunakan Media Krayon Dengan Tema Lingkungan Sekolah Pada Peserta Didik Kelas X 5 SMA Negeri 9 Makassar. *Jurnal Imajinasi*, 6, 3-4. Diambil dari https://eprints.unm.ac.id/35152/1/JURNAL_JULITA%20SASSU_18810400008%20-%20Julita%20Sassu.pdf
- Sayyidah, Fadhillah, H., Wafa, Purwaningsih, N., S., Haryani, S., Melizsa, Satria, B., M., Rahajeng, S., K., Oktavia, M., N., Wijanarko, D. (2023). *Facts Or Hoaxes*

- Of All Dangerous Syrup*, Jurnal Abdi Masyarakat, 4, 92. Diambil dari <https://openjournal.wdh.ac.id/index.php/JAM/article/download/548/434>
- Siswanto, Y. (2023). Pembibitan Tanaman Coklat (*Theobroma cacao L.*) Secara Organik. Medan: Tahta Media. Diakses dari <https://tahtamedia.co.id/index.php/issj/article/download/343/340>
- Smith, L. (2020, July 28). *How to paint with cocoa butter – a beginners guide*. Diakses 9 April 2025 dari <https://lindyscakes.co.uk>
- Utthavi, W., H., Sumerta, I., G., A. (2017). Analisis Pengendalian *Food Cost* Pada *GTBV Hotel & Convention* – Bali. 158, Diambil dari <https://ojs.pnb.ac.id/index.php/JBK/article/download/727/577/>
- Vinaya, N., L., M., Prasetyo, T., Harisyana, T., M. (2019) Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka. 2, 23. Diambil dari <http://jurnal.usahid.ac.id/index.php/accounting>
- White, C. (2019) *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses 16 Juni 2025 dari <https://chelsweets.com>
- Widiana, I., W. (2019). Filsafat Cina: Lao Tse Yin-Yang Kaitannya Dengan Tri Hita Karana Sebagai Sebuah Pandangan Alternatif Manusia Terhadap Pendidikan Alam. Jurnal Filsafat Indonesia, Vol 2, 111. Diambil dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JFI/article/view/22186>