

***COCOA PAINTING DENGAN JUDUL
“KIMETSU NO YAIBA : THE PATH OF THE DEMON
SLAYERS”***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menyelesaikan
Program Diploma III**



Disusun oleh :

MARIA CLARISSA CHRISTANTI PUTRI

Nomor Induk : 2022411004

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**COCOA PAINTING DENGAN JUDUL
"KIMETSU NO YAIBA : THE PATH OF THE DEMON SLAYERS"**

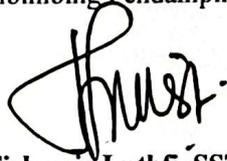
NAMA : MARIA CLARISSA CHRISTANTI
PUTRI
NIM : 2022411004
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 11 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
"KIMETSU NO YAIBA : THE PATH OF THE DEMON SLAYERS"***

NAMA : MARIA CLARISSA CHRISTANTI PUTRI
NIM : 2022411004
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Sandra Sangramasari, A.Md.,
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,

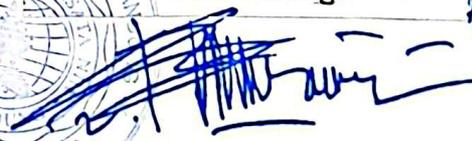
**Kabag. Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama**



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

Menyetujui,

**Direktur 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 : Maria Clarissa Christanti Putri
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 1 Mei 2004
NIM : 2022411004
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
COCOA PAINTING DENGAN JUDUL "KIMETSU NO YAIBA : THE PATH OF THE DEMON SLAYERS"
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, 17 April 2025

Yang membuat pernyataan,



Maria Clarissa Christanti Putri

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, oleh karena kasih dan karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “*KIMETSU NO YAIBA : THE PATH OF THE DEMON SLAYERS*” hingga selesai dan tepat pada waktunya. Usulan penelitian ini juga merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III pada jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., 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 Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.Par., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.M.Par., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd., selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing, mengarahkan, dan membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, S.ST.Par., M.M.Par., selaku dosen pembimbing pendamping yang juga telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Kedua orang tua dan saudara-saudari saya yang telah menemani dan menyemangati dalam penyusunan laporan Tugas Akhir penulis.
8. Vincent Tan selaku sosok yang telah menemani, menyemangati, dan banyak membantu penulis selama menyelesaikan proses perkuliahan.
9. Sahabat-sahabat penulis yang telah menyemangati, berbagi keluh kesah dengan penulis, dan senantiasa mendukung penulis dalam segala kondisi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat berbagai kekurangan, sehingga belum dapat dikatakan sempurna. Oleh karena itu, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan di masa mendatang. Harapan penulis, Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat sebagai sumber informasi, menjadi motivasi, serta menginspirasi pembaca yang berkepentingan di bidang terkait.

Bandung, 17 April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk.....	16
1.2.1 Tema Produk	18
1.3 Konsep Produk.....	24
1.3.1 Desain Produk.....	30
1.3.2 Karakter Agatsuma Zenitsu	31
1.3.3 Karakter Kamado Nezuko	33
1.3.4 Karakter Kyojuro Rengoku	34
1.3.5 Karakter Kamado Tanjiro.....	36
1.3.6 Karakter Hashibira Innosuke	38
1.4 Tinjauan Produk.....	40
1.4.1 Standar Resep.....	40
1.4.2 Kebutuhan Alat.....	44
1.4.3 <i>Purchase Order</i>	48
1.4.4 <i>Recipe Costing</i>	50
1.4.5 <i>Selling Price</i>	52
BAB II.....	54
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	54

2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	54
2.1.1 <i>Working Plan</i>	54
2.1.2 <i>Time Table</i>	58
2.2 Kegiatan Latihan Presentasi Produk	59
2.3 Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	68
BAB III	69
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	69
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	69
3.2 Kegiatan Presentasi Produk	71
3.3 Evaluasi Presentasi Produk	79
BAB IV	80
KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
4.1 Kesimpulan.....	80
4.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN	
TURNITIN	
BIODATA PENULIS	

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 <i>PASTILLAGE BASE</i>	41
TABEL 1.2 <i>SUGAR SYRUP</i>	42
TABEL 1.3 <i>COCOA PASTE</i>	42
TABEL 1.4 <i>ROYAL ICING</i>	43
TABEL 1.5 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN KEGUNAANNYA	44
TABEL 1.6 <i>PURCHASE ORDER</i>	49
TABEL 1.7 <i>RECIPE COSTING</i>	50
TABEL 1.8 <i>SELLING PRICE</i>	53
TABEL 2.1 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	55
TABEL 2.2 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK...	57
TABEL 2.3 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	59
TABEL 2.4 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	60
TABEL 3.1 <i>TIME TABLE</i> PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	72
TABEL 3.2 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	73

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 LUKISAN "RUMAH" KARYA BPK. ERFIN ROESFIAN	9
GAMBAR 1.2 COVER MAJALAH <i>WEEKLY SHONEN JUMP</i>	14
GAMBAR 1.3 PEMBERIAN <i>AWARD</i> DARI <i>ASIAN FILM ACADEMY</i>	19
GAMBAR 1.4 SCENE DALAM <i>SEASON 1 ANIME KIMETSU NO YAIBA</i>	20
GAMBAR 1.5 SCENE DALAM <i>KIMETSU NO YAIBA : MUGEN TRAIN ARC</i>	21
GAMBAR 1.6 SCENE DALAM <i>KIMETSU NO YAIBA : ENTERTAINMENT</i> <i>DISTRICT ARC</i>	22
GAMBAR 1.7 SCENE DALAM <i>KIMETSU NO YAIBA : SWORDSMITH</i> <i>VILLAGE ARC</i>	23
GAMBAR 1.8 SCENE DALAM <i>KIMETSU NO YAIBA : HASHIRA TRAINING</i> <i>ARC</i>	23
GAMBAR 1.9 TAHAP PERTAMA PEMBUATAN LUKISAN	28
GAMBAR 1.10 DESAIN <i>COCOA PAINTING KIMETSU NO YAIBA : THE PATH</i> <i>OF THE DEMON SLAYERS</i>	30
GAMBAR 1.11 SKETSA AGATSUMA ZENITSU	31
GAMBAR 1.12 REFERENSI AGATSUMA ZENITSU	32
GAMBAR 1.13 SKETSA KAMADO NEZUKO.....	33
GAMBAR 1.14 REFERENSI KAMADO NEZUKO	34
GAMBAR 1.15 SKETSA KYOJURO RENGOKU	34
GAMBAR 1.16 REFERENSI KYOJURO RENGOKU	35
GAMBAR 1.17 SKETSA KAMADO TANJIRO	36

GAMBAR 1.18 REFERENSI KAMADO TANJIRO	37
GAMBAR 1.19 SKETSA HASHIBIRA INNOSUKE	38
GAMBAR 1.20 REFERENSI HASHIBIRA INNOSUKE.....	39
GAMBAR 1.21 <i>BOWL</i>	44
GAMBAR 1.22 <i>SCALE</i>	44
GAMBAR 1.23 <i>SAUCE PAN</i>	44
GAMBAR 1.24 <i>PORTABLE STOVE</i>	45
GAMBAR 1.25 <i>SMALL KNIFE</i>	45
GAMBAR 1.26 <i>KITCHEN TOWEL</i>	45
GAMBAR 1.27 <i>PAINTING BRUSH</i>	45
GAMBAR 1.28 <i>PALETTE</i>	46
GAMBAR 1.29 <i>RUBBER SPATULA</i>	46
GAMBAR 1.30 <i>TEAK BLOCK</i>	46
GAMBAR 1.31 <i>EASEL</i>	46
GAMBAR 1.32 <i>ROLLING PIN</i>	47
GAMBAR 1.33 <i>SCISSORS</i>	47
GAMBAR 1.34 <i>PLASTIC WRAP</i>	47
GAMBAR 1.35 <i>NOZZLE</i>	47
GAMBAR 1.36 <i>STANDING MIXER</i>	47
GAMBAR 1.37 <i>PENCILS</i>	48
GAMBAR 1.38 <i>PIPING BAG</i>	48
GAMBAR 1.39 <i>HOOK ATTACHMENT</i>	48
GAMBAR 3.1 <i>MISE EN PLACE</i>	70
GAMBAR 3.2 HASIL AKHIR <i>COCOA PAINTING</i>	48

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, N. & Nugroho, R. (2021). 10 Manga Tersukses Sepanjang Masa, dari One Piece hingga Slam Dunk. Diakses di https://www.kompas.com/tren/read/2021/11/15/183000165/10-manga-terukses-sepanjang-masa-dari-one-piece-hingga-slam-dunk?lgn_method=google&google_btn=one. Pada 16 Maret 2025.
- Atkinson, C., dkk. (2007). *The Chocolate and Coffee Bible*. (edisi pertama). London : *Hermes House*
- Berger, J. (1972). *Ways of Seeing*. London : *BBC and Penguin*
- Brown, A., & Green, L. (2016). "The Fusion of Culinary Arts and Fine Arts: An Overview of Cocoa Painting." *Art and Design Review*, 22(3), 45-59.
- Carter, R. (2019). "The Role of Creativity in Cocoa Painting." *Creative Arts Journal*, 12(1), 33-47.
- Davis, B., dkk. (2018). *Food and Beverage Management (Sixth Edition)*. *Routledge : Butterworth-Heinemann*
- Dunkley, dkk. (2013). *I Love Chocolate : Mouthwatering and Delicious Chocolate Recipes from Masters of the Art of Chocolate*. (edisi pertama). Buckingham : *Chef Books*
- Faridah, A., dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- France, C. & McFadden, C. (2012). *The Chocolate Bible*. Leicestershire : *Annes Publishing Ltd*
- Gombrich, E. H. (1950). *The Story of Art*. London : *Phaidon Press*
- Greweling, P. (2007). *Chocolates and Confections*. America : John Wiley and Sons, Inc
- Iyer, S. (2021). *Cake Pricing Guide – How Do I Price My Cake?*. Diakses di situs <https://spicesnflavors.com/cake-pricing-guide/> pada 13 Juni 2025.
- Jose, P. (1966). *Historia General del Arte*. Barcelona : *Ediciones Danae*
- Mahpudin, A. & Wijayani, S. (2019). *Pengolahan dan Penyajian Produk Pastry dan Bakery*. Jakarta : *Yudhistira*
- Mariani, dkk. (2022). *Pengaruh Mise En Place Terhadap Kinerja Karyawan Restaurant Peco-Peco Sushi Japanese Restaurant*. Vol. 2 No. 1. Universitas Merdeka Malang, Malang
- Martin, K. (1981). *Leonardo da Vinci : The Marvellous Works of Nature and Man*. Inggris : *Oxford University Press*
- McFadden & Christine. (1997). *The Ultimate Encyclopedia of Chocolate : With Over 200 Recipes*. USA : *Smithmark Publishers*
- Notter, E. (2010). *The Art of the Chocolatier : From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Canada : John Wiley and Sons, Inc

- Oktavia, dkk. (2023). Karakteristik Sensoris Cokelat Pasta Hasil *Conching* dengan Metode *Couverture*. Vol. 1 No. 1. Universitas Bosowa, Makassar
- Onyeocha, A., dkk. (2015). *Food Costing and Control : A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*. Vol. 1 No. 4. *Dorben Polytechnic*, Nigeria.
- Payany, E. (2019). *Chocolate : Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. Paris : *Flammarion*
- Ramsey, D. (2016). *Chocolate : Indulge Your Inner Chocoholic*. Inggris : *Dorling Kindersley Limited*
- Sari, N. M. (2023). Analisis Penggunaan *Coupon Purchase Order* Terhadap Penekanan Biaya Produksi PT. Enkei. Depok : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI
- Smith, J. (2014). "Exploring Edible Art: The Art and Techniques of Cocoa Painting." *Journal of Culinary Arts*, 15(2), 112-123.
- STP Bogor. (Unknown). *Chef de Partie : Kunci Sukses Karier Kuliner di Hotel*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor
- Suas, M. (2009). *Advanced Bread and Pastry : A Professional Approach*. (edisi pertama). USA : *Delmar Cengage Learning*
- Sungkawa, dkk. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI *Tourism Skill Competition* Menjadi *Fusion Appetizer*

Unknown. (2021). *Kimetsu No Yaiba (Manga)*. Diakses pada situs [https://kimetsu-no-yaiba.fandom.com/id/wiki/Kimetsu_no_Yaiba_\(Manga\)](https://kimetsu-no-yaiba.fandom.com/id/wiki/Kimetsu_no_Yaiba_(Manga)). Pada 16 Maret 2025.

Williams, M. (2017). *Chocolate as Medium: The Evolution of Cocoa Painting*. New York: *Artisan Press*.

White, C. (2025). *Cake Pricing Guide – How To Price A Cake*. Diakses di situs <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/>. Pada 13 Juni 2025.

Zakiyyah, R., dkk. (2022). Makalah *Royal Icing*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.