

***COCOA PAINTING BERTEMAKAN TRILOGI
ONCE UPON A BROKEN HEART
(THE BALLAD OF THE ARCHER AND THE FOX)***

TUGAS AKHIR

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Mengikuti Ujian Sidang
Program Diploma III
Program Studi Seni Pengolahan Patiseri**



KANIA SHAF AZZAHRA

NIM : 2022411030

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR
**COCOA PAINTING BERTEMAKAN TRILOGI *ONCE UPON A BROKEN HEART*
(*THE BALLAD OF THE ARCHER AND THE FOX*)**

NAMA : KANIA SHAF A AZZAHRA
NIM : 2022411030
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 4 November 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 BERTEMAKAN TRILOGI *ONCE UPON A BROKEN HEART*
(*THE BALLAD OF THE ARCHER AND THE FOX*)"

NAMA : KANIA SHAF AZZAHRA
NIM : 2022411030
JURUSAN : HOSPITALI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd.
NIP: 19601202 19803 2 001

Penguji I,

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP: 19851111 201101 1 017

Penguji II,

Warta, M.Pd.
NIP: 190700611 199803 1 001

Bandung, 9 Desember 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 Masatip, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : KANIA SHAF A AZZAHRA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 18 APRIL 2004
NIM : 2022411030
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: ***COCOA PAINTING BERTEMAKAN TRILOGI ONCE UPON A BROKEN HEART (THE BALLAD OF THE ARCHER AND THE FOX)*** 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, 11 November 2025



METERAI TEMPEL
9454 600X 127050414

Kania Shafa Azzahra

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas berkat dan rahmat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul *Cocoa Painting Bertemakan Trilogi Once Upon A Broken Heart (The Ballad Of The Archer And The Fox)* ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan mengikuti Ujian Sidang Periode November 2025 serta sebagai syarat dalam menyelesaikan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Selesainya penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan kontribusi berbagai pihak mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunannya. Oleh karena itu, Penulis ingin mengucapkan terima kasih 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 Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama Penulis yang selalu memberikan arahan kepada Penulis secara detail dan realistis,
6. Ibu DR. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping Penulis yang selalu memberi arahan kepustakaan secara mendetail,
7. Kedua Orangtua serta Keluarga Penulis yang selalu memberikan semangat, doa, dan dukungan mental maupun material selama Penulis menyusun Tugas Akhir ini,
8. Teman-teman dekat Penulis terutama Arwen Shabia, Andini Suci, Devita Syifa, Dhania Dhivasya, Fanisa Latifa, Fidela Zaneta, Keiza Fabriali, Sabrina Aufa, dan Syarofa Rojihah yang selalu membantu dan memberikan

motivasi serta dukungan kepada Penulis agar tidak menyerah dalam menyusun Tugas Akhir ini,

9. Teman-teman seperjuangan terutama Pastrophile yang selalu memberikan dukungan agar Penulis tidak menyerah dan dapat lulus bersama-sama, serta
10. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik dalam penyusunan ataupun dalam penulisannya. Oleh karena itu, Penulis sangat terbuka untuk kritik dan saran yang membangun untuk Tugas Akhir ini. Akhir kata, Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumber informasi, serta inspirasi bagi para pembaca.

Bandung, November 2025

Yang membuat pernyataan,

KANIA SHAF AZZAHRA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 USULAN PRODUK.....	13
1.2.1 Tema	17
1.2.2 Konsep Produk.....	24
1.2.3 Desain Produk.....	27
1.3 TINJAUAN PRODUK	35
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	35
1.3.2 Kebutuhan Peralatan	45
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	51
1.3.4 Perumusan <i>Selling Price</i>	54
1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	57
1.4.1 Lokasi Pelaksanaan	57
1.4.2 Waktu Pelaksanaan.....	57
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	58
2.1 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	58
2.2 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	65
2.3 KENDALA KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	72
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	74
3.1 PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	74

3.2	KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	75
3.3	EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	81
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		83
4.1	KESIMPULAN	83
4.2	SARAN.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....		85

LAMPIRAN

BIODATA PENULIS

TURNITIN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Salah Satu Video Populer dari <i>Platform</i> Tiktok.....	9
Gambar 2: Salah Satu Penggemar dari <i>Platform</i> Tiktok.....	9
Gambar 3: Salah Satu <i>Fanart</i> dari <i>Platform</i> Pinterest	11
Gambar 4: Salah Satu <i>Fanart</i> dari <i>Platform</i> Instagram	11
Gambar 5: Salah Satu <i>Fanart</i> dari <i>Platform</i> X.....	12
Gambar 6: <i>Cover</i> Novel Versi Terbitan Flatiron Books.....	13
Gambar 7: <i>Rating</i> dari <i>Platform</i> Goodreads.....	15
Gambar 8: <i>Rating</i> dari <i>Platform</i> Amazon UK.....	15
Gambar 9: <i>Cover</i> Novel Versi Terbitan Mizan Fantasi	16
Gambar 10: Salah Satu Komentar	16
Gambar 11: Salah Satu Komentar	17
Gambar 12: Peta Dalam Buku Ke-1	17
Gambar 13: Peta Dalam Buku Ke-2	17
Gambar 14: Sketsa Produk <i>Cocoa Painting</i>	27
Gambar 15: Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung	28
Gambar 16: Sketsa Karakter Evangeline Fox dan Jack yang Menjadi Rubah & Pemanah	29
Gambar 17 : Sketsa The Hollow.....	31
Gambar 18 : Sketsa Toko Buku Misterius	32
Gambar 19 : Sketsa Puing Puing Griya Merrywood	33
Gambar 20 : Sketsa Seekor Rubah	34
Gambar 21: <i>Mice En Place</i>	74
Gambar 22: Hasil Akhir <i>Cocoa Painting</i>	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1: <i>Standard Recipe Pastillage Kanvas</i>	36
Tabel 2: <i>Standard Recipe Pastillage Decoration</i>	39
Tabel 3: <i>Standard Recipe Cocoa Paint Paste</i>	41
Tabel 4: <i>Standard Recipe Pink Cocoa Butter Paint Paste</i>	42
Tabel 5: <i>Standard Recipe White Royal Icing</i>	43
Tabel 6: <i>Standard Recipe Chocolate Royal Icing</i>	44
Tabel 7: <i>Kebutuhan Peralatan</i>	46
Tabel 8: <i>Purchase Order</i>	52
Tabel 9: <i>Recipe Costing</i>	54
Tabel 10: <i>Selling Price</i>	57
Tabel 11: <i>Perencanaan Latihan</i>	59
Tabel 12: <i>Perencanaan Persiapan Presentasi</i>	62
Tabel 13: <i>Time Manegement</i>	64
Tabel 14: <i>Kegiatan Latihan Presentasi Produk</i>	66
Tabel 15: <i>Time Teble Kegiatan Presentasi Produk</i>	76
Tabel 16: <i>Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk</i>	78

DAFTAR PUSTAKA

- Aldhiera, L. L. (2024). "My experience of reading *Once Upon a Broken Heart: Truly a Blast!*" Diakses 31 Agustus 2025, dari <https://medium.com/@livelavghliterature/my-experience-of-reading-once-upon-a-broken-heart-truly-a-blast-7a3fb901d3c8>
- Aprilia, dkk. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. PT Raja Grifindo Persada.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Springer.
- Chlebana, R. A. (2018). *The Advanced Art of Baking and Pastry*. John Wiley & Sons. John Wiley & Sons.
- Couch, T. (2019). *Watercolor: You Can Do It!: From Concept to Finished Painting*. Courier Dover Publications.
- Dewi, C. S. (2012). Pengetahuan Dasar Seni Rupa. Fakultas Seni Rupa Institut Kesenian Jakarta.
- Dillinger, T. L., dkk. (2000). *Food of the gods: cure for humanity? A cultural history of the medicinal and ritual use of chocolate*. *The Journal of nutrition*, 130(8), 2057S-2072S.
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2016). *Food and beverage cost control (6th ed.)*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Dupius, M., & Cazor, A. (2014). *Patisserie: Master the art of French pastry*. Hachette Livre.
- Endang, S., & Nurdjani. (2008). Pengantar tata boga. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Enz, C. A. (2010). *Hospitality strategic management: Concepts and cases (2nd ed.)*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Fatihahjn. (2025, Juni 27). Review Novel *Once Upon A Broken Heart* karya Stephanie Garber. Diakses 31 Agustus 2025, dari Kompasiana :

<https://www.kompasiana.com/fatihahjn/685a0dc734777c0fca610f12/review-novel-once-upon-a-broken-heart>

Fellows, P. (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice (3rd ed.)*. Woodhead Publishing.

Friberg, B. (2002). *The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry*. John Wiley & Sons.

Fung, E. (2025). *Once Upon a Broken Heart: Where to Buy Its Special Editions*. Diakses 3 September 2025, dari Pangobooks: <https://pangobooks.com/blog/once-upon-a-broken-heart-special-editions>

Garber, S. (2021). *Once Upon A Broken Heart*. Penerbit Noura Books.

Garber, S. (2022). *The Ballad of Never Ending*. Penerbit Noura Books.

Garret, T. (2010) *Professional Cake Decorating*.

Hamada, A. J. (2024). Comifuro: Perantara Tren Budaya Jepang dan Wadah Kreativitas Kreator Lokal. Diakses 6 September 2025, dari Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/jihanhamadaa/66486e8dde948f5eb6060b82/comifuro-perantara-tren-budaya-jepang-dan-wadah-kreativitas-kreator-lokal>

Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & menu*. Deepublish.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2005). *Akuntansi manajerial (7th ed., diterjemahkan oleh Wilopo)*. Jakarta: Salemba Empat.

Hartiningsih, D. A. (2024). *Review Novel A Curse for True Love Karya Stephanie Garber. Apakah Evangeline Meraih Akhir Bahagia Selamanya?* Diakses 6 September 2025, dari Melintas.id: <https://www.melintas.id/literasi/344076095/review-novel-a-curse-for-true-love-karya-stephanie-garber-apakah-evangeline-meraih-akhir-bahagia-selamanya?page=3>

- Heizer, J., & Render, B. (2011). *Operations management (10th ed.)*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Holding, A. (2012). *The practice of royal icing*. Springer Science & Business Media.
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculations : simplified math for culinary professionals*. Jonh Wiley & Sons.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Martin, J. (2025, Maret 31). *Review: The Ballad of Never After by Stephanie Garber*. Diakses 3 September 2025, dari *Bookish Wayfarer*: <https://www.bookishwayfarer.com/blog/review-the-ballad-of-never-after-by-stephanie-garber>
- Muliasari, F., & Suhardini, D. (2016). *The Roles of Translated Young Adult Fiction in Achievement of Young Adult Development in Pitimoss Fun Library*. Prodi Perpustakaan dan Ilmu Informasi, Fakultas Ilmu Pendidikan.
- NetSuite. (2023). *Restaurant food costs: How to calculate and control them*. Diakses 7 September 2025, dari <https://www.netsuite.com/portal/resource/articles/accounting/restaurant-food-costs.shtml>
- Notter, E. (2012). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. John Wiley & Sons.
- Notter, E. (2011). *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Britania Raya: Wiley.
- Pangesti, R. W., & Saputro, A. D. (2023). Analisis Sifat Fisik dan Kinetika Perubahan *Compound Dark Chocolate Praline* Selama Penyimpanan dengan Perlakuan Jenis dan Waktu Pembentukan Cangkang. Universitas Gadjah Mada. Diambil kembali dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Pitcher, C. (2011). *Watercolor Painting For Dummies*. John Wiley & Sons.
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry And Bakery*. Deepublish.
- Ramadhani, R. A., dkk. (2023). Analisis Daya Saing Dan Kebijakan Bea Keluar Pada Komoditas Kakao (*Theobroma Cacao*) Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 21(2), 171-186.
- Regina, B. D. (2023). *KAJIAN SENI BUDAYA SEKOLAH DASAR (Pengantar Apresiasi Seni Tari, Drama, Musik dan Rupa)*. UMMPress.
- Risnayati, R., & Suhardi. (2008). *Pengolahan dan penyajian makanan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional.
- Rusconi, M., & Conti, A. (2010). *Theobroma cacao L., the Food of the Gods: A scientific approach beyond myths and claims. Pharmacological research*, 61(1), 5-13.
- Silvestre, D., Serra, M., Afonso, C. M., Pinto, E., & de Almeida, C. M. (2022). *Development of an Online Holistic Standardized Recipe: A Design Science Approach. Sustainability*, 14(9), 5330.
- Smith, L. (2020, Juli 28). *How to paint with cocoa butter – a beginners guide*. Diakses 7 September 2025, dari Lindy's Cakes: <https://lindyscakes.co.uk/2020/07/28/how-to-paint-with-cocoa-butter-beginners-guide/>
- Suryana, A. T., Fariyanti, A., & Rifin, A. (2014). Analisis Perdagangan Kakao Indonesia Di Pasar Internasional *Analysis Of Indonesian Cocoa Trade In International Market*. Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
- Thabroni, G. (2019, 09 27). *Aliran Seni Lukis – Penjelasan Lengkap, Ciri, Tokoh & Contoh*. Diakses 6 September 2025, dari Serupa.id: <https://serupa.id/aliran-seni-lukis/>
- Tjiptono, F. (2008). *Strategi pemasaran*. Yogyakarta: Andi.

- Treasures, E. B. (2022, April 6). *BOOK REVIEW: Once Upon A Broken Heart* by Stephanie Garber. Diakses 31 Agustus 2025, dari Emma's Anticipated Treasures: <https://emmasbibliotreasures.com/2022/04/06/book-review-once-upon-a-broken-heart-by-stephanie-garber/>
- Wahyudi, T., & Panggabean, T. R. (2017). *Panduan lengkap kakao*. Niaga Swadaya.
- Wheadon, C. R. (2021). *Parents' Guide to Once Upon a Broken Heart* Diakses 6 September 2025, dari Common Sense Media Review: <https://www.commonsensemedia.org/book-reviews/once-upon-a-broken-heart>
- Wiley, J. (2016). *Mastering the art and Craft baking and pastry Third Edition*. The Culinary Institute of America.