

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN
WINDMILL***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi
pada program Diploma III



Disusun oleh :

KEYSHA ATYA ALEA

Nomor Induk: 2022441019

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

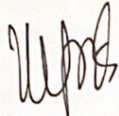
2025

LEMBAR PENGESAHAN

“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINDMILL”

NAMA : KEYSHA ATYA ALEA
NIM : 2022441019
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

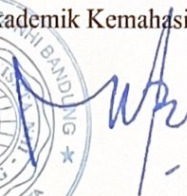


Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP 19590127 198603 1 001

Bandung, 20 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

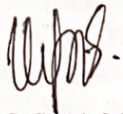
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"Chocolate Showpiece Bertemakan Windmill"

NAMA : KEYSHA ATYA ALEA
NIM : 2022441019
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,

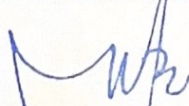


Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP 19630404 199403 1 001

Bandung, 10 Desember 2025

Mengetahui,

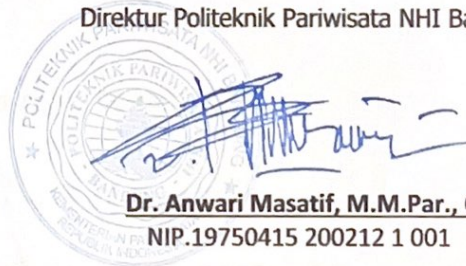
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Keysha Atya Alea
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 30 Juni 2003
NIM : 2022441019
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Chocolate Showpiece Bertemakan Windmill"
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, 10 November 2025

Yang membuat pernyataan,



KEYSHA ATYA ALEA

NIM : 2022441019

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat dan hidayatnya penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul “*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINDMILL*” dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada jenjang Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jurusan Hospitality, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri (SPP).

Penulis menyadari bahwa tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, karya ini tidak akan dapat terwujud. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya 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 Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.SC., CHE. Selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
4. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. dan Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. Selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan penulis ilmu yang sangat bermanfaat.

6. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dari awal perkuliahan hingga selesai serta senantiasa hadir dalam setiap keadaan.
7. Seluruh teman – teman SPP 6B yang menjadi teman seperjuangan selama masa studi.
8. Serta semua pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan dan dukungan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari kata sempurna, tetapi penulis berharap semoga karya ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk menambah wawasan. Maka dari itu, penulis mengharapkan segala saran dan kritik untuk membantu membuat tugas akhir ini menjadi lebih baik lagi. Sekian yang dapat penulis sampaikan, terima kasih.

Bandung, 11 Juli 2025

Keysha Atya Alea

2022441019

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. USULAN PRODUK.....	5
1. Tema Produk	5
2. Konsep Produk	6
3. Desain Produk	9
C. TINJAUAN PRODUK.....	15
1. <i>Standard Recipe</i>	15
2. Peralatan yang Digunakan.....	33
3. <i>Purchase Order</i>	41
4. <i>Recipe Costing</i>	42
5. <i>Selling Price</i>	43
D. LOKASI PELAKSANAAN KEGIATAN	44
BAB II	
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	50
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	50
1. <i>Working Plan</i>	50
2. <i>Time Table</i>	46
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	47
C. KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	51

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	58
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	58
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	53
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK.....	57

BAB IV

KESIMPULAN & SARAN.....	57
A. KESIMPULAN.....	57
B. SARAN.....	57
DAFTAR PUSTAKA	61
BIODATA PENULIS.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 1 : Bagian Pertama <i>Chocolate Showpiece</i>	15
Tabel 2 : Bagian Kedua <i>Chocolate Showpiece</i>	21
Tabel 3 : Bagian Atap <i>Chocolate Showpiece</i>	23
Tabel 4 : Baling-Baling <i>Chocolate Showpiece</i>	26
Tabel 5 : <i>Finishing Chocolate Showpiece</i>	31
Tabel 6 : Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Kegunaannya	34
Tabel 7 : <i>Purchase Order</i>	41
Tabel 8 : <i>Recipe Costing</i>	42
Tabel 9 : <i>Selling Price</i>	43
Tabel 10 : <i>Working Plan</i>	45
Tabel 11 : <i>Time Table</i>	47
Tabel 12 : Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk.....	47
Tabel 13 : <i>Time Table</i> Kegiatan Ujian Sidang.....	54
Tabel 14 : Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : <i>Windmill</i>	4
Gambar 2 : <i>Design Chocolate Showpiece Bertemakan Windmill</i>	9
Gambar 3 : Bagian Pertama <i>Chocolate Showpiece</i>	10
Gambar 4 : Bagian Kedua <i>Chocolate Showpiece</i>	12
Gambar 5 : Bagian Atap <i>Chocolate Showpiece</i>	13
Gambar 6 : Bagian Baling-Baling <i>Chocolate Showpiece</i>	14
Gambar 7 : <i>Mise en Place</i>	58

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. (2010). *Chocolate science and technology*. Wiley-Blackwell.
- Dame Cacao. (2023). *Couverture chocolate vs compound chocolate (main differences)*. Retrieved from Dame Cacao: <https://damecacao.com/couverture-chocolate-vs-compound-chocolate/>
- Davis, B. L. (2008). *Food and beverage management (4th ed.)*. Elsevier.
- Koontz, H. &. (2010). *Essentials of management: An international perspective*. McGraw-Hill.
- Labensky, S. R. (2015). *On baking: A textbook of baking and pastry fundamentals (3rd ed.)*. Pearson Education.
- Lucas, A. (2006). *Wind, water, work: Ancient and medieval milling technology*. Brill.
- Miller, J. E. (2002). *Food and beverage cost control*. John Wiley & Sons.
- Notter, E. (2011). *The art of the chocolatier: From classic confections to sensational showpieces*. John Wiley & Sons.
- Schama, S. (1987). *The embarrassment of riches: An interpretation of Dutch culture in the Golden Age*. Alfred A. Knopf.
- Suas, M. (2008). *Advanced bread and pastry: A professional approach*. Delmar Cengage Learning.