

**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN  
WINNIE THE POOH**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



**Disusun Oleh :**

**MARIA FELISITAS C. G. WARAT**

**Nomor Induk Mahasiswa : 2022441011**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN

### CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINNIE THE POOH

NAMA : Maria Felisitas C. G. Warat  
NIM : 2022441011  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par.,  
M.M.CPM (Asia)  
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 3 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

### CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINNIE THE POOH

NAMA : MARIA FELISITAS C. G. WARAT  
NIM : 2022441011  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par.,  
M.M.CPM (Asia)  
NIP. 19590713 199103 1 001

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, 8 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 : Maria Felisitas C. G. Warat  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/24 April 2002  
NIM : 2022441011  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINNIE THE POOH**  
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, 3 November 2025



Maria Felisitas C. G. Warat

## KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, penulis memanjatkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia-Nya, sehingga Tugas Akhir yang berjudul “**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN WINNIE THE POOH**” ini dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan dan penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan untuk menamatkan pendidikan pada Program Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis memiliki harapan besar agar karya ini dapat memberikan manfaat yang berarti dalam mengembangkan kreativitas di bidang *pastry*, terutama pada seni pembuatan *chocolate showpiece*.

Selama proses penyusunan dan penulisan Tugas Akhir, penulis mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan yang tak ternilai dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ini menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitality 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 juga selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Pendamping penulis, yang telah membantu dan membimbing serta memberikan arahan dan saran yang konstruktif bagi penulis.
5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST. Par., M.M.CPM (Asia)., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Utama penulis, atas dedikasi waktu, bimbingan, dan masukan yang berharga dalam menyempurnakan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dr. R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE., selaku Dosen Pembimbing Akademik penulis, atas panduan dan motivasi yang telah diberikan sejak awal hingga akhir masa studi.
7. Seluruh dosen dan karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah dengan tulus membagikan ilmu dan wawasan yang bermanfaat selama perjalanan pembelajaran penulis.
8. Kedua orang tua tercinta, Ayah Theofillus dan Ibunda Elisabeth, serta Kakak tersayang Gabriel Angelo yang tiada henti memberikan kasih sayang, doa, semangat, dan motivasi bagi penulis dari awal hingga akhir perjalanan.
9. Zoro, Zoya, Zola, dan Zonix, anabul tersayang penulis yang selalu memberikan keceriaan dan menjadi penguat bagi penulis selama masa penulisan Tugas Akhir ini.
10. Bagas Bhanu Baskara, sumber dari segala kekuatan yang selalu hadir untuk mendengarkan keluh kesah dan senantiasa menemani dan membantu proses penulis menyelesaikan Tugas Akhir.

11. Seluruh kerabat tersayang, serta teman-teman HIMA Pastry periode April-September 2025 yang telah memberikan rasa dan nuansa indah selama masa-masa penyusunan Tugas Akhir ini.

12. Seluruh teman-teman SPP 6B (*22blondies*), atas canda tawa bahagia dan kenangan menyenangkan yang tak terlupakan selama menjalani perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca akan diterima dengan tangan terbuka demi perbaikan di masa mendatang. Sebagai penutup, penulis berharap karya ini dapat menyajikan manfaat, memperkaya wawasan, dan memberikan inspirasi, baik secara akademik maupun praktis, bagi seluruh pihak yang membacanya.

Bandung, 1 September 2025

Maria Felisitas C. G. Warat

NIM. 2022441011

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>B. Usulan Produk</b> .....	<b>14</b>
1. Tema .....	15
2. Desain Produk .....	21
<b>C. Tinjauan Produk</b> .....	<b>25</b>
1. <i>Standard Recipe</i> .....	25
2. Kebutuhan Alat.....	43
3. <i>Purchase Order</i> .....	48
4. <i>Recipe Costing</i> .....	50
5. <i>Selling Price</i> .....	52
<b>D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan</b> .....	<b>54</b>
1. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan.....	54
2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang.....	54
<b>BAB II</b> .....	<b>55</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>55</b>
<b>A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk</b> .....	<b>55</b>
1. <i>Working Plan</i> .....	55
2. <i>Time Table</i> .....	60
<b>B. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Produk</b> .....	<b>61</b>
<b>C. Kendala Dalam Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk</b> .....	<b>68</b>
<b>BAB III</b> .....	<b>70</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>70</b>

<b>A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>70</b>
<b>B. Proses Kegiatan Presentasi Produk.....</b>	<b>72</b>
<b>C. Evaluasi.....</b>	<b>74</b>
<b>BAB IV .....</b>	<b>76</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>76</b>
<b>B. Saran.....</b>	<b>77</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>84</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 PROSES <i>TEMPERING</i> PADA <i>CHOCOLATE</i> .....	9
TABEL 2 STANDAR RESEP <i>CHOCOLATE MODELING</i> .....	27
TABEL 3 STANDAR RESEP <i>BASE</i> BATANG POHON.....	28
TABEL 4 STANDAR RESEP BADAN WINNIE THE POOH.....	30
TABEL 5 STANDAR RESEP KEPALA WINNIE THE POOH.....	33
TABEL 6 STANDAR RESEP BAJU WINNIE THE POOH.....	35
TABEL 7 STANDAR RESEP GUCI MADU.....	36
TABEL 8 STANDAR RESEP DETAIL WAJAH WINNIE THE POOH.....	38
TABEL 9 STANDAR RESEP <i>ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	39
TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.....	43
TABEL 11 <i>PURCHASE ORDER</i> .....	49
TABEL 12 <i>RECIPE COSTING</i> .....	51
TABEL 13 <i>SELLING PRICE</i> .....	53
TABEL 14 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK.....	56
TABEL 15 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	59
TABEL 16 RENCANA <i>TIME TABLE</i> .....	61
TABEL 17 PEMBUATAN <i>CHOCOLATE MODELING</i> .....	62
TABEL 18 PEMBUATAN <i>CHOCOLATE CASTING</i> .....	64
TABEL 19 <i>ASSEMBLING SHOWPIECE</i> .....	66
TABEL 20 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	71
TABEL 21 DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG PRESENTASI PRODUK.....	73

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 AMAURY GUICHON .....</b>	<b>12</b>
<b>GAMBAR 2 WINNIE THE POOH .....</b>	<b>15</b>
<b>GAMBAR 3 KARAKTER DARI HUNDRED ACRE WOOD .....</b>	<b>18</b>
<b>GAMBAR 4 DESAIN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....</b>	<b>21</b>
<b>GAMBAR 5 <i>BASE</i> BATANG POHON (BAGIAN A).....</b>	<b>22</b>
<b>GAMBAR 6 BADAN POOH (BAGIAN B) .....</b>	<b>23</b>
<b>GAMBAR 7 GUCI DAN MADU (BAGIAN C) .....</b>	<b>24</b>
<b>GAMBAR 8 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK .....</b>	<b>70</b>
<b>GAMBAR 9 KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> BERTEMAKAN WINNIE THE POOH .....</b>	<b>72</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Academy of Chocolate. (n.d.). *Modeling chocolate*. Diakses 2 September 2025 dari <https://academyofchocolate.org>
- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate science and technology* (2nd ed.). Oxford, UK: Wiley-Blackwell.
- Afoakwa, E. O. (2023). *Cocoa and chocolate: Chemistry, quality, and processing* (3rd ed.). London: Routledge.
- Akinwale, T. O., & Afoakwa, E. O. (2025). Novel tempering methods in chocolate processing: A review. *Trends in Food Science & Technology*, *142*, 104235. Diakses 1 September 2025 dari <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.104235>
- Baker's World Indonesia. (2023, 13 Juli). Cooling spray, benda penting dalam proses pembuatan chocolate showpiece. *Baker's World Indonesia*. Diakses 29 Agustus 2025 dari <https://www.bakersworld-indonesia.com/news/cooling-spray--benda-penting-dalam-proses-pembuatan-chocolate-showpiece>
- Beckett, S. T., Fowler, M. S., & Ziegler, G. R. (2017). *Beckett's industrial chocolate manufacture and use* (5th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Beckett, S. T., Fowler, M. S., & Ziegler, G. R. (2023). *Industrial chocolate manufacture and use* (6th ed.). Hoboken, NJ: Wiley-Blackwell.

Box Office Mojo. (2025). *Winnie the Pooh franchise*. Box Office Mojo. Diakses pada 18 September 2025, dari

<https://www.boxofficemojo.com/franchise/fr1044877061/>

Culinary Sustainability. (n.d.). Recipe costing. Dalam *4-1 Recipe costing*. Nicolet College Pressbooks. Diakses 5 September 2025 dari

<https://nicoletcollege.pressbooks.pub/culinarymath/chapter/4-1-recipe-costing/>

Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., & Alcott, P. (2018). *Food and beverage management* (6th ed.). London: Routledge.

Detik Finance. (2024, April 26). Serbu! Miniso terluas di Sumatera dibuka di Transmart Padang besok. Detik. Diakses pada 18 September 2025, dari

<https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-7559808/serbu-miniso-terluas-di-sumatera-dibuka-di-transmart-padang-besok>

Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control* (7th ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.

Friberg, B. (2016). *The professional pastry chef: Fundamentals of baking and pastry* (5th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Gisslen, W. (2021). *Professional baking* (8th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

IMDb. (2025). *Winnie the Pooh film ratings*. IMDb. Diakses pada 18 September 2025, dari <https://www.imdb.com/>

Innisfree Indonesia. (2025, Januari 24). *Winnie the Pooh × Innisfree: Discover the cutest skincare collection ever!* [Postingan Instagram]. Diakses pada 18 September 2025, dari <https://www.instagram.com/p/DN1-aZ5i-k/>

Institute of Culinary Education. (2019). *Career programs 2019: Pastry & baking arts curriculum brochure* (hal. 11–12). New York, NY: Institute of Culinary Education. Diakses 5 September 2025 dari <https://www.ice.edu/sites/default/files/inlineimages/2019NYCareerBrochure.v1.pdf>

International Society for Business Education (ISBE). (2005). *Guidelines for teaching business education*. ISBE Publications.

Joy of Baking. (2019). *Modeling chocolate*. Diakses 2 September 2025 dari <https://www.joyofbaking.com/ModelingChocolate.html>

Krismiaji. (2015). *Sistem informasi akuntansi* (Edisi ke-4). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

Landau, P. (2023). What is a work plan? How to make a work plan in 7 steps. Diakses 26 Agustus 2025 dari <https://www.projectmanager.com/blog/make-work-plan>

Lewis, J. P. (2020). *Fundamentals of project management* (5th ed., hal. 103–115). New York: AMACOM.

- Miller, J. E. (2019). *Cocoa and chocolate: Production and use* (hal. 45–47, 112). Cambridge: Woodhead Publishing.
- Miller, J. E., Dopson, L. R., & Hayes, D. K. 2005. *Food and Beverage Cost Control* (Edisi ke-3). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Molly Bakes. (2015). *Chocolate*. London: Hardie Grant Books.
- Notter, E. (2017). *The art of the confectioner: Sugarwork and pastillage*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Öztürk, A. B., & Okumuş, B. (2020). Value creation in gastronomy: The role of creativity and aesthetics. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(2), hal. 511–529.
- Presilla, M. E. (2017). *The new taste of chocolate: A cultural and natural history of cacao with recipes* (Rev. ed., hal. 87–92). Berkeley: Ten Speed Press.
- Rossi, M., & Harfield, T. (2016). Creativity and the design of food experiences. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), hal. 324–341.
- Rotten Tomatoes. (2025). *Winnie the Pooh movies*. Rotten Tomatoes. Diakses pada 18 September 2025, dari <https://www.rottentomatoes.com/>
- Sari, N. (2023). *Manajemen biaya makanan dan minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sari, N. P. (2023). Pengendalian dokumen purchase requisition dan purchase order dalam sistem akuntansi pembelian. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi*, 12(5), hal. 1120–1132.

- Servent, A., & Turchiuli, C. (2024). Advances in chocolate tempering: Control of crystallization and industrial applications. *Journal of Food Engineering*, 364, 111012. Diakses 29 Agustus 2025 dari <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2024.111012>
- Squicciarini, M. P., & Swinnen, J. (Eds.). (2016). *The economics of chocolate* (hal. 12–20, 134). Oxford: Oxford University Press.
- The Jakarta Post. (2025, Februari 20). Ohsome brings Winnie the Pooh and friends to life in Jakarta. The Jakarta Post. Diakses pada 18 September 2025, dari <https://www.thejakartapost.com/adv/2025/02/20/ohsome-brings-winnie-the-pooh-and-friends-to-life-in-jakarta.html>
- Unilever Food Solutions. (2023). Standard recipes and how to scale them. Diakses 26 Agustus 2025 dari <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/en/chef-inspiration/fighting-covid-19-together/protecting-profits/standard-recipes-and-how-to-scale-them.html>
- Valrhona École du Grand Chocolat. (2018). *Chocolate showpiece artistry: Professional training program*. Tain-l'Hermitage: Valrhona Publishing.
- Wybauw, J. (2016). *Fine chocolates GOLD: Master class in chocolate*. Tielt, Belgium: Lannoo Publishers.
- Ziegler, G. R., & Gonzalez, C. (2023). Chocolate tempering: Theory, practice, and innovations. Dalam G. Talbot (Ed.), *Science and technology of enrobed and*

*filled chocolate, confectionery and bakery products* (2nd ed., hal. 95–110).

Cambridge, UK: Woodhead Publishing.