

COCOA PAINTING BERTEMAKAN

“RAFFLESIA ARNOLDII”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

Mutiara Divya

NIM: 2022441016

PROGRAM SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

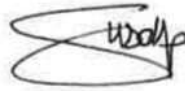
2025

LEMBAR PENGESAHAN

COCOA PAINTING BERTEMAKAN "RAFFLESIA ARNOLDII"

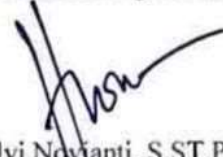
NAMA : MUTIARA DIVYA
NIM : 2022441016
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Selvi Novianti. S.ST.Par., M.Sc.
NIP 19831111 201101 2 017

Bandung, 7 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.



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

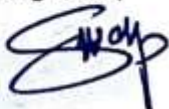
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

COCOA PAINTING BERTEMAKAN "RAFFLESIA ARNOLDII"

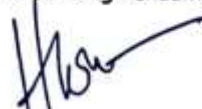
NAMA : MUTIARA DIVYA
NIM : 2022441016
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATTISERI

Pembimbing Utama,



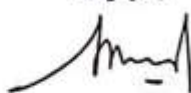
Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 15 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 : MUTIARA DIVYA
Tempat/Tanggal Lahir : BENGKULU, 19 SEPTEMBER 2002
NIM : 2022441016
Program Studi : SENI PENGOLAHAN PATISERI
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"*COCOA PAINTING BERTEMAKAN "RAFFLESIA ARNOLDII"*" 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



MUTIARA DIVYA

NIM. 2022441016

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 “**COCOA PAINTING BERTEMAKAN : RAFFLESIA ARNOLDII**” hingga selesai dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir 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 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 selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, saran, dan masukan yang konstruktif dalam penyempurnaan tugas akhir.
5. Bapak Dr. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku dosen pembimbing utama

yang telah memberikan arahan, bimbingan, masukan, dan motivasi yang sangat berharga selama proses penyusunan tugas akhir ini.

6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Seni Pengolahan Patiseri yang telah memberikan ilmu dan bantuan selama masa perkuliahan.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moral, material, dan doa yang tiada henti.
8. Serta rekan kelas penulis yaitu SPP 6B dan 6A telah berbagi suka dan duka selama masa perkuliahan.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian Tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan, baik dari segi materi maupun penyajian. Harapan penulis, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan memberikan kontribusi positif bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi referensi yang berguna bagi penelitian selanjutnya.

Bandung, 25 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan,

MUTIARA DIVYA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. USULAN PRODUK.....	11
C. TINJAUAN PRODUK	15
1. Tema Produk	15
2. Desain Produk	18
3. Usulan Resep.....	24
4. Kebutuhan Peralatan.....	27
5. Kebutuhan Bahan	31
6. Perumusan Harga Jual	33
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN	36
BAB II.....	37
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	37
A. PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	37
B. PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	41
C. KENDALA LATIHAN PRESENTASI PRODUK	44
BAB III.....	46
PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....	46
A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	46
B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	47
C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK	51
BAB IV.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
A. KESIMPULAN.....	52

B. SARAN.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53

DAFTAR TABEL

TABEL 1 <i>PASTILLAGE</i>	24
TABEL 2 SIRUP GULA	25
TABEL 3 <i>COCOA PASTE</i>	26
TABEL 4 <i>ROYAL ICING</i>	26
TABEL 5 <i>COLORED COCOA BUTTER</i>	26
TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI	27
TABEL 7 <i>PURCHASE ORDER</i>	32
TABEL 8 <i>RECIPE COSTING</i>	34
TABEL 9 <i>SELLING PRICE</i>	35
TABEL 10 PERENCANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	38
TABEL 11 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK	40
TABEL 12 RENCANA TIME TABLE	41
TABEL 13 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	42
TABEL 14 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	46
TABEL 15 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	48
TABEL 16 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	49

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 <i>RAFFLESIA ARNOLDII</i> DAN <i>TETRASTIGMA</i>	15
GAMBAR 2 SKETSA <i>RAFFLESIA ARNOLDII</i>	18
GAMBAR 3 <i>RAFFLESIA ARNOLDII</i>	19
GAMBAR 4 DESAIN SKETSA UKURAN BUNGA <i>RAFFLESIA ARNOLDII</i>	20
GAMBAR 5 <i>TETRASTIGMA</i>	21
GAMBAR 6 DESAIN SKETSA UKURAN <i>TETRASTIGMA</i>	22
GAMBAR 7 PERSIAPAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	47

DAFTAR PUSTAKA

- Anthony (2023) “Watercolor affair : Watercolor wet on wet vs wet on dry – tutorial, tips & tricks” Diakses 1 September 2025, dari <https://www.watercoloraffair.com/watercolor-wet-on-wet-vs-wet-on-dry-tutorial-tips-tricks/>
- Beckett, S. T. (2011). *Industrial Chocolate Manufacture and Use* (4th ed.). Wiley-Blackwell. Oxford, UK.
- Coe, S. D., & Coe, M. D. (2013). *The true history of chocolate* (3rd ed). Thames & Hudson, London
- Chandrahera, Y., & Pandanwangi, A. (2021). “Sejarah Seni Rupa, Desain & Arsitektur (Prasejarah-Renaissance)”. Syiah Kuala University Press. Aceh, Indonesia.
- Dewi, S. C. (2012). “Pengetahuan Dasar Seni Rupa”. Fakultas Seni Rupa, Institut Kesenian Jakarta. Jakarta, Indonesia.
- Epoch Magazine. (2025). "Multisensory Use of Sugar Sculpture in Renaissance England" Diakses 18 Agustus 2025, dari <https://www.epoch-magazine.com/post/multisensory-use-of-sugar-sculpture-in-renaissance-england>
- Fahrurrozi, Fauziyyah, S., Sari, M. N., Ratnakomala, S., & Lisdiyanti, P. (2020) *Teknologi Fermentasi dan Pengolahan Biji Kakao*. Lipi Press. Jakarta, Indonesia.

- Friberg, B. (2016). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry* (4th ed.). John Wiley & Sons. New Jersey.
- Greweling, P. P. (2012). *Chocolates and confections: Formula, theory, and technique*. John Wiley & Sons. Hoboken, New Jersey.
- Kiniry, L. (2021). "The Decadent Art of Renaissance-Era Sugar Sculptures—and Their Not-So-Sweet History". Diakses 18 Agustus 2025, dari <https://www.mentalfloss.com/article/642835/renaissance-era-sugar-sculpture-art>
- Kusuma, Y. W. C., dkk. (2023) "Plants, People, Planet : How many species of Rafflesia exist in Java, Indonesia and what are the implications for conservation?" DOI: 10.1002/ppp3.10447. Wiley-Blackwell Publishing Ltd. New Jersey.
- LaaDilla, (2014). "Happy with cooking : Cocoa Painting". Diakses 20 Agustus dari https://hwcboga.blogspot.com/2014/10/chocolate-painting_24.html
- Mursidawati & Irawati. (2017). "Biologi Konservasi Rafflesia". Lipi Press. Jakarta, Indonesia.
- Mcgee, L (2025). "Sumup : What Is a Purchase Order & How Do They Work?" Diakses 24 Agustus 2025, dari <https://www.sumup.com/en-us/business-guide/what-is-a-purchase-order/>
- Morales, F. (2023). "Flaar : Cacao in the Mayan Culture and other interesting facts". Diakses 31 Agustus 2025, dari <https://flaar->

mesoamerica.org/2023/07/07/cacao-in-the-mayan-culture-and-other-interesting-facts/

Nurfauziah, U. (2024).” Koran sulindo: Sejarah kakao di Indonesia”. Diakses 11 Agustus 2025, dari <https://koransulindo.com/sejarah-kakao-di-indonesia/>.

Notter, E., Brooks, J., & Schaeffer, L. (2010). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. Wiley.

Notter, E. (2010). *The Art of the Chocolatier : From Classic Confections to Sensational Showpieces*. Canada : John Wiley and Sons, Inc

Pressisi (2018). “Sejarah Singkat Seni Lukis” Diakses 18 Agustus dari <https://lpmpressisi.com/sejarah-singkat-seni-lukis/>.

Rahadiyanti, A. (2020). “ Ahli gizi id : Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan”. Diakses 23 Agustus 2025, dari <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>

Reiss, J. (2025). “The culinary pro : Calculating food cost” Diakses 1 September 2025, dari <https://www.theculinarypro.com/calculating-food-cost>

Suas, M. (2016). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. Cengage Learning. Boston.

Susatya, A. (2020). “The growth of flower bud, life history, and population structure of *Rafflesia arnoldii* (Rafflesiaceae)”. Bengkulu, Sumatra, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(2), 792-798. DOI: 10.13057/biodiv/d210236

- Siahaan, S. A., dkk. (2024). "Edaphic characteristics of Rafflesia habitats in Indonesia: Implications for conservation and propagation". *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 9(2). DOI: 10.22146/jtbb.89231
- Tanti (2023). "Catatan Neng Tanti: Mengenal Impasto Art, Seni Lukis Bunga Bertekstur" Diakses 3 September 2025, dari <https://www.tantiamelia.com/2023/09/mengenal-impasto-art-seni-lukis-bunga.html>
- Mohamadi (2025). "Mekari : Memahami food cost dalam bisnis restoran" diakses 13 September 2025, dari <https://www.jurnal.id/id/blog/ccontoh-cara-menghitung-hpp-makanan-juga-food-cost-adalah-berikut/>.
- Onyeocha, dkk. (2015). Food costing and control: a vital aspect of hospitality" *Pearl Journal of Management, Social Science & Humanities*. Pg.61-64