

***COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA***

***(PANTHERA TIGRIS SUMATRAE)***

**TUGAS AKHIR**

Disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III



**SHAUMY O'BANIFALA**

**Nomor Induk : 2022441015**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA**

**(PANTHERA TIGRIS SUMATRAE)”**

NAMA : SHAUMY O'BANIFALA

NIM : 2022441015

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.

Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.

NIP. 19601202 198203 2 001

NIP. 19861226 201101 2 012

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

“COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA

(*PANTHERA TIGRIS SUMATRAE*)”

NAMA : SHAUMY O'BANIFALA

NIM : 2022441015

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc., CHE**  
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji II,



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

Bandung, 11 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, MM.Par., CEE.**  
NIP. 19750415 200212 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shaumy O'Banifala  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 27 Oktober 2004  
NIM : 2022441015  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA (*PANTHERA TIGRIS SUMATRAE*)”** 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, 15 Desember 2025

Yang membuat pernyataan,



Shaumy O'Banifala

## KATA PENGANTAR

Dengan segenap rasa syukur, Penulis memanjatkan puji kepada Allah SWT atas berkah karunia dan hidayah-Nya yang senantiasa mengiringi Penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir **“Cocoa Painting Bertemakan Harimau Sumatra (*Panthera Tigris Sumatrae*)”**. Penulis menyusun Tugas Akhir ini sebagai bagian persyaratan untuk pelaksanaan Ujian Sidang Periode November 2025 prasyarat dalam menuntaskan Program Diploma III pada Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.

Penyusunan Tugas Akhir tentunya tidaklah dapat terlaksana tanpa adanya dukungan serta bantuan dari berbagai pihak yang telah berperan penting sejak awal hingga akhir proses. Untuk itu, Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.PAR.,M.SC.,CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri,

5. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE. selaku Dosen Pembimbing Utama Tugas Akhir Penulis yang senantiasa memberikan pengarahan kepada Penulis secara terperinci serta evaluasi yang detail.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping Tugas Akhir Penulis yang senantiasa memberi pengarahan untuk Penulis secara terperinci serta evaluasi yang detail,
7. Bapak Dr.R. Fajar Kusnadi Kusumah Putra, M.Sc.,CHIA.,CHE. Selaku Dosen Pembimbing Akademik Penulis yang senantiasa membimbing Penulis selama masa perkuliahan,
8. Orang tua serta seluruh anggota keluarga atas doa, dorongan semangat, dan dukungan baik secara moral maupun material sepanjang tahap penyusunan Tugas Akhir ini,
9. Seluruh pihak berperan dalam memberi motivasi, maupun kontribusi bentuk apa pun selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, yang tidak dapat Penulis uraikan satu per satu.

Bandung, Agustus 2025

Shaumy O'Banifala

## **DAFTAR ISI**

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk .....	12
1. Tema .....	12
2. Konsep Produk .....	17
3. Desain Produk .....	20
C. Tinjauan Produk .....	27
1. Standard Recipe .....	27
2. Kebutuhan Peralatan .....	41
3. Purchase Order .....	47
4. Selling Price .....	50
D. Pelaksanaan Kegiatan .....	54
1. Lokasi Pelaksanaan .....	54
2. Waktu Pelaksanaan .....	54
<b>BAB II .....</b>	<b>55</b>
<b>PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....</b>	<b>55</b>

A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk .....	55
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	60
C. Kendala Latihan Presentasi Produk .....	67
<b>BAB III .....</b>	<b>69</b>
<b>PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>69</b>
A. Persiapan Presentasi Produk .....	69
B. Kegiatan Presentasi Produk .....	70
C. Evaluasi Presentasi Produk .....	74
<b>BAB IV .....</b>	<b>76</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: <i>Showpiece</i> pada " <i>AI-Cing on the Cake</i> " oleh .....	1
Gambar 2: Penerapan <i>cocoa painting</i> pada media <i>pastillage</i> .....	6
Gambar 3: Infografis Harimau Sumatra yang bestatus kritis. ....	14
Gambar 4: Deforestasi dan Degradasi Hutan di Sumatra, 1990-2010 (jutaan hektar) .....	16
Gambar 5 : Sketsa produk <i>cocoa painting</i> .....	20
Gambar 6 : Ukuran Bagian Sketsa Produk.....	21
Gambar 7 : Harimau Sumatra ( <i>Panthera Tigris Sumatrae</i> ) .....	22
Gambar 8 : Ekspresi Harimau Sumatra .....	23
Gambar 9 : Hutan Sumatra .....	24

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 : <i>Standard Recipe Royal Icing</i> .....	28
Tabel 2 : <i>Standard Recipe Royal Icing (Lanjutan)</i> .....	29
Tabel 3 : <i>Standard Recipe Pastillage</i> .....	29
Tabel 4 : <i>Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)</i> .....	30
Tabel 5 : <i>Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)</i> .....	31
Tabel 6 : <i>Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)</i> .....	32
Tabel 7 : <i>Standard Recipe Gumpaste</i> .....	33
Tabel 8 : <i>Standard Recipe Gumpaste (Lanjutan)</i> .....	34
Tabel 9 : <i>Standard Recipe Cocoa Paste</i> .....	35
Tabel 10 : <i>Standard Recipe Cocoa Paint</i> .....	36
Tabel 11: <i>Finishing Cocoa Painting Harimau Sumatra</i> .....	37
Tabel 12 : <i>Finishing Cocoa Painting Harimau Sumatra (Lanjutan)</i> .....	38
Tabel 13 : <i>Finishing Cocoa Painting Harimau Sumatra (Lanjutan)</i> .....	39
Tabel 14 : <i>Finishing Cocoa Painting Harimau Sumatra (Lanjutan)</i> .....	40
Tabel 15 : Daftar Kebutuhan Alat.....	41
Tabel 16 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan).....	42
Tabel 17 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan).....	43
Tabel 18 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan).....	44
Tabel 19 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan).....	45
Tabel 20 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan).....	46
Tabel 21 : <i>Recipe Purchase Order (PO)</i> .....	47

Tabel 22 : <i>Recipe Purchase Order (PO)</i> (Lanjutan) .....	48
Tabel 23 : <i>Recipe Purchase Order (PO)</i> (Lanjutan) .....	49
Tabel 29: Perencanaan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan) .....	56
Tabel 30 : Perencanaan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan) .....	57
Tabel 31 : Perencanaan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan) .....	58
Tabel 32 : Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk .....	59
Tabel 33 : <i>Time Table</i> Perencanaan Presentasi Produk.....	60
Tabel 34 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	63
Tabel 35 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	64
Tabel 36: Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	65
Tabel 37 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	66
Tabel 38 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	67
Tabel 39 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	68
Tabel 40 : Kegiatan Latihan Presentasi Produk (Lanjutan).....	69
Tabel 41 : <i>Time Table</i> Kegiatan Presentasi Produk .....	73
Tabel 42 : Kegiatan Presentasi Produk.....	74
Tabel 43 : Kegiatan Presentasi Produk (Lanjutan) .....	75
Tabel 44 : <i>Kegiatan Presentasi Produk (Lanjutan)</i> .....	76

## DAFTAR PUSTAKA

- Amraini, Y., Supriyadi, & Yuwono, S. S. (2011). Pengaruh metode dan lama fermentasi terhadap mutu biji kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 111–118.
- Angraini, R., & Majunita, M. (2018). Faktor Kerusakan Habitat Terhadap Populasi Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae* Pocock, 1929) di Seksi Pengelolaan Taman Nasional (SPTN) Wilayah III Taman Nasional Sembilang. *Jurnal Silva Tropika*, 2(1), 22–28.
- Arradian, D. (2024, Maret 22). Perbandingan Harimau Sumatera dan Harimau Jawa, dari habitat hingga mangsa. SINDOnews. Diakses dari <https://tekno.sindonews.com/read/1345495/766/-perbandingan-harimau-sumatera-dan-harimau-jawa-dari-habitat-hingga-mangsa-1711090998>
- Aziz, D. M. S., & Prasetyawati, E. (2023). Kekuatan pembuktian surat pemesanan (*purchase order*) terlambat terbit. *Bureaucracy Journal: Indonesia Journal of Law and Social-Political Governance*, 3(2), 1042–1056.
- Bakedeco (2025). *What is Pastillage? Bakedeco Bytes*. Diakses dari <https://www.bakedeco.com/blog/what-is-pastillage/>
- Borsato. (2023). *Edible aesthetics: Blurring boundaries between pastry and art*. ResearchGate. <https://www.researchgate.net/publication/374916254>
- Dewi, R. U. I., Zuhaier, A., Sa'diyah, N. H., Rizqiya, T. F., & Nurpratiwi, H. (2023). Upaya harmonisasi antara masyarakat dan pemerintah dalam mengatasi masalah

- deforestasi di Selatan Tulungagung. *Dewantara: Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, 2(2), 149–157.
- Dustin. (2024). *The history of desserts: From ancient treats to modern sweets*. Diakses dari <https://cremefilledchurros.com/history-of-desserts>
- Evawati, E., & Susilowati, R. (2013). *Manajemen produksi makanan dan minuman*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Fadly, M., Yoza, D., & Darlis, V. V. (2023). Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*) di Pusat Rehabilitasi Harimau Sumatera Dharmasraya (PR HSD) Arsari dalam kawasan PT. Tidar Kerinci Agung, Sumatera Barat. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 12(2).
- Faridah, A., dkk. (2021). *Patiseri jilid 2 untuk sekolah menengah kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Ferrandi Paris. (2021). *Chocolate: Recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. Flammarion.
- Friberg, B. (2003). *The professional pastry chef: Fundamentals of baking and pastry*. John Wiley & Sons.
- Ganesa, A. A. (2012). Perilaku harian Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*) dalam konservasi ex-situ Kebun Binatang Surabaya. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1), 48–53. Diakses dari [https://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains\\_seni/article/view/1327](https://ejurnal.its.ac.id/index.php/sains_seni/article/view/1327)
- Gibson, G., & Newsham, G. (2018). *The science of chocolate (2nd ed.)*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Gisslen, W. (2013). *Professional baking (6th ed.)*. John Wiley & Sons.

- Greweling, P. P. (2007). *Chocolates and confections: Formula, theory, and technique for the artisan confectioner*. John Wiley & Sons.
- Heryanto, A. (2012, April 11). Pendidikan untuk perubahan. Indoprogress. Diakses dari <https://indoprogress.com/2012/04/pendidikan-untuk-perubahan/>
- Khalis, M. A., et al. (2022). Jurnal perilaku harian Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*) di Taman Margasatwa dan Budaya Kinantan Bukittinggi Sumatera Barat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 770–778.
- Ki'Xocolatl. (2023). *The art of the chocolate painting*. Diakses dari <https://kixocolatl.us/>
- KimEcopak. (2025). *How to Store Cocoa Butter Properly | Tips for Freshness & Shelf Life*. Diakses dari <https://www.kimecopak.ca/blogs/cuisine/how-to-store-cocoa-butter>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Manajemen pemasaran* (Edisi ke-13, Vol. 1). Erlangga.
- Linkie, M., Martys, D. J., Holden, J., Yanuar, A. T., Hartana, J., Sugardjito, N. L., & William. (2003). *Habitat destruction and poaching threaten the Sumatra tigers at Kerinci Seblat National Park, Sumatra*. *Oryx*, 37(1), 41–48.
- Margono, B. A., et al. (2012). Deforestasi melambat, tapi hutan tropis Sumatera kini telanjur musnah. Mongabay Indonesia. Diakses dari <https://mongabay.co.id/2012/08/30/deforestasi-melambat-tapi-hutan-tropis-sumatera-kini-telanjur-musnah/>
- Mark. (2025). *Chocolate Paste Storage Tips – How to Retaining Freshness and Texture*. Cocoa Nusa. Diakses dari: <https://cocoanusa.com/articles/chocolate-paste-storage-tips-for-freshness/>

- Munroe, Devion. (2017). *Cocoa painting on pastillage of an mandala image*. Instagram (@dulcet\_euphoria). Diakses dari <https://www.instagram.com/p/BcFY2g9llqj/>
- Nyhus, P. J., & Tilson, R. (2004). *Characterizing human-tiger conflict scenarios in Sumatra, Indonesia: Consequences for biodiversity conservation*. *Oryx*, 38(1), 68–74.
- Notter, E. (2011). *The art of the chocolatier*. John Wiley & Sons.
- PastryBakery (2013). Ciptakan cokelat. Diakses dari <https://www.pastrybakery.com/about-us/pengantar/104-choco-spirit/maestro-cokelat-indonesia/654-ciptakan-cokelat>
- Rahmandi, R. (2017). Harmonisasi Masyarakat Ladang Palembang dengan Kehidupan Harimau Sumatera (Bagian 1). Mongabay Indonesia. Diakses dari <https://mongabay.co.id>
- Ramsey, D. (2016). *Chocolate: Indulge your inner chocoholic – Become a bean-to-bar expert*. Dorling Kindersley (DK).
- Ryandi, P., & Oda. (2014). Standar peralatan *pastry and bakery section* di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. *Pariwisata: Jurnal Ilmiah*, 1(2), 1–9.
- Saputra, R., & Sunandar, R. (2020). Kajian ekologi dan potensi habitat Cemara Sumatera (*Taxus sumatrana*) di Taman Nasional Kerinci Seblat. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*, 9(1), 43–52.
- Sari, T. S., & Lodra, I. N. (2023). Harimau Sumatera sebagai subject matter penciptaan karya seni lukis. *Sakala: Jurnal Seni Rupa Murni*, 5(1), 25–33 Universitas Negeri

Surabaya. Diakses dari

<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/sakala/article/view/58243>

Sawitri, U. (2014). Indonesia kaya cokelat, Ucu Sawitri mahakaryakan cokelat. Langit Perempuan. <https://www.langitperempuan.net/indonesia-kaya-cokelat-ucu-sawitri-mahakaryakan-cokelat>

Schenker, S. (2000). *The nutritional and physiological properties of chocolate*. London, England: British Nutrition Foundation.

Sinar Harapan. (2020). Bayi harimau Sumatra lahir di Kebun Binatang Poladia.

SinarHarapan.co. Diakses dari <https://www.sinarharapan.co>

Smith, L. (2020). *How to paint with cocoa butter – A beginners guide*. Lindy's Cakes.

Diakses dari <https://lindyscakes.co.uk/how-to-paint-with-cocoa-butter-a-beginners-guide/>

Soan, H. (1993). *Watercolour school*. London, England: Reader's Digest Association Limited.

Soehartono, T., & Mardiasuti, A. (2003). Strategi dan rencana aksi konservasi Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*) 2002–2007. Direktorat Konservasi Kawasan dan Jenis Satwa, Direktorat Jenderal Perlindungan Hutan dan Konservasi Alam, Departemen Kehutanan RI.

Tarikul Islam. (2020). Harimau Sumatra mengaum. Pinterest. Diakses dari

<https://www.pinterest.com/RASHALTALOKDAR9/>

Utomo, Y. W. (2025). *Global Tiger Day: Fakta terbaru Harimau Sumatera dari riset terkini para ahli*. Diakses dari Kompas.com.

<https://lestari.kompas.com.read/2025/07/28/170000986/global-tiger-day-fakta-terbaru-harimau-sumatera-dari-riset-terkini-para-ahli>

Vinaya, K. P., Suwarsi, S., & Nurhadi, M. (2019). *Pengelolaan usaha boga*. Alfabeta.

Vortixel. (2024). *Mixed media art: Menggabungkan berbagai material untuk karya*. Diakses dari <https://artistikvortixel.com>

Winbeckler, M. (2008). *Cocoa & chocolate painting*. Winbeckler Enterprises.

Wirawan. (2015). *Harimau Sumatera dan penurunan habitat: Dampak terhadap populasi*.

BBC.

[https://www.bbc.com/indonesia/majalah/2015/02/150205\\_harimau\\_sumatera\\_lingku](https://www.bbc.com/indonesia/majalah/2015/02/150205_harimau_sumatera_lingku)  
ngan

WWF Indonesia. (2016). *Populasi harimau Sumatra: klasifikasi satwa kritis terancam punah*. Facebook.

<https://www.facebook.com/share/1DMSavB9YR/?mibextid=wwXIfr>

Yulianto, H. S. (2022). *Arti gradasi warna dan cara membuatnya*. Bola.com. Diakses dari

<https://www.bola.com/ragam/read/5097064/arti-gradasi-warna-dan-caramembuatnya>