

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KITSUNE

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



oleh:

Alyssa Heryan Adaraputri

NIM: 2022411001

PROGRAM STUDI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITY

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KITSUNE

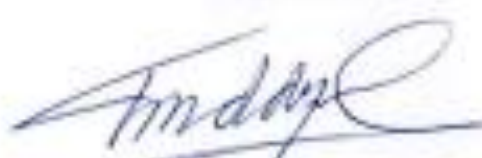
NAMA : ALYSSA HERYAN ADARAPUTRI
NIM : 2022411001
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, S.T.Par., M.M.CPM(Asia)
NIP. 19890713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 10 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

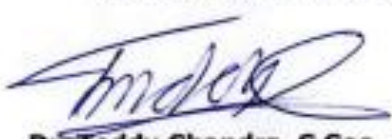
CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN "KITSUNE"

NAMA : Alyssa Heryan Adaraputri
NIM : 2022411001
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


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

Penguji I,


Warta, S. Pd., M.Pd.
NIP. 1970061 1199803 1 001


Penguji II,


Sandra Sanggramasari, A.md., SE., M.SC
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung, 28 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alyssa Heryan Adaraputri
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 23 Juni 2003
NIM : 2022411001
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KITSUNE

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 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



METERAI TEMPEL
5AB4FAMX344717631

Alyssa Heryan Adaraputri

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini yang berjudul “*Chocolate Showpiece bertemakan Kitsune.*” dengan baik. Tugas akhir ini disusun sebagai bagian dari pemenuhan syarat kelulusan program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, saya mendapat banyak dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian ini dengan baik
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,
4. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti,
5. Ibu Selvi Novianti, SCTPar, MSc., selaku Ketua Prodi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata Bandung,
6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM., selaku dosen pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan kepada Penulis,

7. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd selaku dosen pembimbing pendamping yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta arahan kepada Penulis,
8. Seluruh Dosen dan Staff pengajar Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Poltekpar NHI Bandung,
9. Orang tua dan keluarga Penulis yang membantu dan memberikan motivasi kepada Penulis secara emosional maupun material yang tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu,
10. Teman dekat penulis yang sudah memberikan kontribusi dan dukungan serta motivasi kepada Penulis yang tidak bisa Penulis sebutkan satu per satu,
11. Teman- teman Iori, Anak buah ibu, Paguyuban, serta HWP yang selalu memberikan dukungan serta bantuan dan motivasi kepada Penulis, serta
12. Seluruh pihak yang membantu dan berkontribusi terhadap keberlangsungannya penyusunan Tugas Akhir yang tidak dapat Penulis sebutkan satu per satu

Tugas Akhir ini disusun dengan harapan dapat bermanfaat bagi semua pihak untuk menambah wawasan, ilmu pengetahuan, dan referensi bagi yang membaca laporan ini.

Oleh karena itu, Penulis menghargai dan menerima segala kritik dan saran yang dapat membangun dan menjadikan laporan ini jauh lebih baik. Penulis memohon maaf atas segala kesalahan penulisan yang terdapat pada penyusunan laporan penelitian ini.

Bandung, 10 Desember 2024

(Alyssa Heryan Adaraputri)

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rancangan Produk	13
1.3 Tinjauan Produk	16
1.3.1 Tema Produk	17
1.3.2 Konsep Produk	21
1.3.4 Gagasan Resep	26
1.3.5 Purchase Order	32
1.3.6 Perumusan Harga Jual	35
1.3.7 Kebutuhan Peralatan dan Bahan	41
1.4 Tempat dan Waktu Presentasi	45
1.4.1 Tempat Presentasi Produk	45
1.4.2 Waktu Presentasi Produk	45
BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK	38
2.1 Kegiatan Latihan Presentasi Produk	38
2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	43
2.3 Kendala dan Hambatan	52
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	54
3.1 Pelaksanaan Presentasi Produk	54
3.2 Kegiatan Presentasi Produk	56

3.3	Evaluasi Presentasi Produk.....	61
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		38
4.1	Kesimpulan.....	38
4.2	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....		40

DAFTAR GAMBAR

gambar 1 amaury guichon.....	14
gambar 2 cover okami.....	15
gambar 3 night kitsune	17
gambar 4 shapeshifting kitsune	19
gambar 5 women fox.....	21
gambar 6 design chocolate showpiece	25

DAFTAR TABEL

Table 1 Standard recipe white chocolate modelling.....	28
Table 2 Standard recipe dark chocolate modelling	29
Table 3 Standard recipe Base showpiece	30
Table 4 Standard recipe Kataifi grass.....	31
Table 5 Purchased order	32
Table 6 <i>Selling price</i>	38
Table 7 Recipe costing price.....	39
Table 8 Kebutuhan peralatan	41
Table 9 Time planning.....	39
Table 10 Working plan	40
Table 11 Pelaksanaan kegiatan latihan.....	43
Table 12 Time table pelaksanaan presentasi produk	56
Table 13 Dokumentasi pelaksanaan presentasi produk.....	57

DAFTAR PUSTAKA

- Atkinson, C., Banks, M., France, C., & McFadden, C. (2016). *The chocolate and coffee bible: Over 300 delicious, easy-to-make recipes for total indulgence, shown step by step in 1300 glorious photographs*. Anness Publishing.
- Beckett, S. (2009). *Industrial Chocolate Manufacture and Use 4th Edition*. UK: Blackwell Publishing Oxford.
- Curley, W. (2017). *Couture chocolate: A master class in chocolate*. Ten Speed Press.
- Day, P. (2022). *Recipe costing: The foundation of food and beverage pricing*. Culinary Institute Press.
- Delbaere, D. Van de Walle, F. Depypere, X. Gellynck, K. Dewettinck. *Relationship between chocolate microstructure, oil migration, and fat bloom in filled chocolates* Eur. J. Lipid Sci. Technol., 118 (2016), pp. 1800-1826
- Dunkley, B. (2013). *I Love Chocolate: Mouthwatering and Delicious Chocolate Recipes from Masters of the Art of Chocolate*. Duncan Baird Publishers.
- Eugenia, F., & Unsriana, L. (2024). Anthropomorphism of the character Kitsune in Mukashi Banashi. *IZUMI*, 13(1), 23-37. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/izumi/article/download/59989/pdf>
- Gisslen, W. (2012). *Professional baking* (6th ed.). John Wiley & Sons.
- Greene, S., & Peterson, S. (2014). Understanding fat crystallization in chocolate modeling. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(3), 123–130.
- Greweling, P. P. (2014). *Chocolate and confections: Formula, theory, and technique for the artisan confectioner*. Wiley.

- Haleiga. (2021). *Ōkami is a beautiful masterpiece and here's why*. Diakses dari <https://haleiga.wordpress.com/2021/02/26/okami-is-a-beautiful-masterpiece-and-heres-why/>
- Indonesia Expat. (2023, July 26). *Food & Hotel Indonesia 2023 officially opens and becomes an annual international exhibition for the Indonesian hospitality and F&B industry*. Indonesia Expat. Diakses dari <https://indonesiaexpat.id/business-property/food-hotel-indonesia-2023-officially-opens-and-becomes-an-annual-international-exhibition-for-the-indonesian-hospitality-and-fb-industry/>
- Jones, T. (2005). *Pricing Strategies in the Service Industry*. New York: Hospitality Press.
- Kampus Elizabeth International. (2023). *Apa sih itu coklat? Yuk belajar chocolate showpiece & praline bersama di Elizabeth International Learn Master Series*. Diakses 18 April 2025, dari <https://kampuselizabeth.com/apa-sih-itu-coklat-yuk-belajar-chocolate-showpiece-praline-bersama-di-elizabeth-international-learn-master-series/>
- Lebovitz, D. (2010). *The great book of chocolate*. Ten Speed Press.
- Matsuura, T., & Wang, M. (2024). *The book of Japanese folklore: An encyclopedia of the spirits, monsters, and yokai of Japanese myth: The stories of the mischievous kappa, trickster kitsune, horrendous oni, and more*. Adams Media.
- Minifie, B. W. (1982) *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. 2nd. Edition. Wesport, Connecticut: AVI Publishing Co., Inc.
- Notter, E. (2010). *The art of the chocolatier: From classic confections to sensational showpieces* (pp. 145–160). John Wiley & Sons.
- Oboloo. (2023). *What is a procurement list and why is it important?* Diakses dari <https://oboloo.com/what-is-a-procurement-list-and-why-is-it-important/>

Talbot, G., 2009. *Chocolate temper* in Beckett, S.T., *Industrial Chocolate Manufacture and Use*, fourth edition. Oxford : Blackwell Science.

Tanaka, J. (2017). *The blade runner chocolate showpiece*. In R. Matsuno (Ed.), *So Good Magazine*. <https://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/blade-runner-chocolate-showpiece-jiro-tanaka/>

Tanaka, J. (n.d.). *Bushman folktales: A collection of Glana myths and fables*.

Triyanto. (2013). Penentuan harga jual dengan pendekatan variabel costing. *Jurnal Akuntansi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 16(3), 1-25. Diakses dari <https://e-journal.uajy.ac.id/4860/3/2EA16131.pdf>

Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2012). *Product design and development* (5th ed.). McGraw-Hill Education.