

**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN**

**TELEPON JADUL**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

menyelesaikan studi pada

Program Diploma III



**Oleh:**

**STEPHANIE NOVELINA**

**Nomor Induk: 2022411025**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2025**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN TELEPON JADUL”**

NAMA : STEPHANIE NOVELINA

NIM : 2022411025

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



**Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par.** **Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.**  
NIP. 19861226 201101 2 012 NIP. 19601202 198203 2 001

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 TELEPON JADUL"

NAMA : STEPHANIE NOVELINA

NIM : 2022411025

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

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

NIP. 19861226 201101 2 012

Pembimbing Pendamping,

Dr. Lien Maulina, M.Pd.

NIP. 19601202 198203 2 001

Penguji I,

Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.

NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,

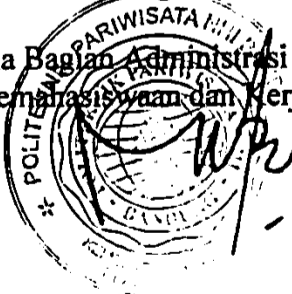
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.

NIP. 19630404 199403 1 001

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, MM.Par., CEE.

NIP. 19750415 200212 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Stephanie Novelina  
Tempat/Tanggal Lahir : Jambi, 14 November 2004  
NIM : 2022411025  
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN TELEPON JADUL”** 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,



Stephanie Novelina

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir berjudul “**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN TELEPON JADUL**” ini dengan lancar dan tepat waktu. Pembuatan karya seni *showpiece* ini merupakan hasil kombinasi kreativitas kuliner dan apresiasi terhadap evolusi komunikasi serta menyatukan nilai Sejarah dan estetika dalam bentuk karya seni berbahan dasar coklat.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III pada program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta mendapatkan gelar Ahli Madya Pariwisata.

Dalam perjalanan penyusunan dan pembuatan karya ini, tentu banyak pihak yang sudah sangat berjasa untuk membantu dan mendukung penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. CHE., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., selaku ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, SST.Par., MM.Par., selaku dosen pembimbing utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membantu mengarahkan penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku pembimbing pendamping yang telah bersedia memberikan bimbingan dan bantuan serta masukan kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas ilmu yang telah diberikan selama proses perkuliahan.
8. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang selalu siap sedia memberikan doa dan dukungan kepada penulis selama 3 tahun perkuliahan.
9. Sahabat-sahabat penulis, antara lain Diana, Bella dan Nida yang sudah selalu memberikan masukan dan dukungan yang dapat membangkitkan semangat penulis.
10. Kak Justin Maria yang sudah selalu menyemangati dan memberikan ide-ide kepada penulis.
11. Teman-teman NOAI yang sudah selalu setia mendengarkan segala keluh kesah penulis dan menemani selama proses pengerjaan
12. Seluruh teman-teman *22blondies* yang menjadi teman seperjuangan.

13. Diri saya sendiri karena telah memberikan usaha yang maksimal untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
14. Serta semua pihak lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kontribusi selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa karya ini masih jauh dari kata sempurna. Dengan hati yang terbuka, penulis menerima segala bentuk kritik dan saran membangun untuk penyempurnaan di masa mendatang.

Semoga *showpiece* ini bukan hanya memenuhi tugas akademik, tetapi juga mampu menginspirasi pembaca untuk menghargai warisan desain klasik sekaligus menyadari bagaimana inovasi sederhana seperti telepon jadul dapat dihidupkan ulang dengan keindahan dalam bentuk kreatif.

Bandung, 18 September 2025

Penulis,

Stephanie Novelina

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Usulan Produk .....	15
1. Tema .....	16
2. Konsep Produk .....	16
3. Desain Produk .....	20
C. Tinjauan produk.....	27
1. Standar Resep .....	27
2. Kebutuhan Peralatan .....	64
3. <i>Purchase Order</i> .....	73
4. Perumusan <i>Selling Price</i> .....	75
D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan .....	79
<b>BAB II PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>80</b>
A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk .....	80
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk .....	88
C. Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk .....	96
<b>BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK</b> .....	<b>98</b>
A. Perencanaan Latihan Pembuatan Produk .....	98
B. Kegiatan Presentasi Produk.....	99
C. Evaluasi Presentasi Produk .....	104
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>107</b>
A. Kesimpulan.....	107
B. Saran.....	107
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>109</b>
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	<b>111</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1 PERBANDINGAN ANTARA <i>DARK, MILK</i> DAN <i>WHITE CHOCOLATE</i> .....	9
TABEL 2 <i>DARK CHOCOLATE MODELLING PASTE</i> .....	29
TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	31
TABEL 4 PEMBUATAN BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> ..	46
TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .	50
TABEL 6 PEMBUATAN BAGIAN KEEMPAT <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	60
TABEL 7 <i>FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	62
TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN KEGUNAANNYA .....	64
TABEL 9 <i>PURCHASE ORDER</i> .....	74
TABEL 10 <i>RECIPE COSTING</i> .....	77
TABEL 11 <i>SELLING PRICE</i> .....	78
TABEL 12 RENCANA LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	80
TABEL 13 RENCANA PERSIAPAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	86
TABEL 14 <i>TIME TABLE</i> .....	88
TABEL 15 KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK .....	90
TABEL 16 <i>TIME TABLE</i> KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	100
TABEL 17 DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK .....	101

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 KOMPETISI COUPE DU MONDE DE LA PÂTTISERIE .....	4
GAMBAR 2 “CHOCOLATE UP IN THE SKY PROJECT” KARYA AMAURY GUICHON .....	5
GAMBAR 3 TELEPON JADUL .....	15
GAMBAR 4 REFERENSI DESAIN TELEPON JADUL .....	17
GAMBAR 5 DESAIN <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> TELEPON JADUL .....	21
GAMBAR 6 BAGIAN PERTAMA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> TELEPON JADUL .....	21
GAMBAR 7 BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> TELEPON JADUL .....	23
GAMBAR 8 BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> TELEPON JADUL .....	24
GAMBAR 9 GAMBAR DETAIL BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	25
GAMBAR 10 BAGIAN KEEMPAT <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> TELEPON JADUL .....	26
GAMBAR 11 HASIL AKHIR <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> .....	104

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. (2010). *Chocolate Science and Technology*. Wiley-Blackwell. United Kingdom.
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. PT Rajagrafindo.
- Arfiansyah, T & Nugroho, R. (2022). Diakses di <https://www.kompas.com/tren/read/2022/03/03/120000965/hari-ini-dalam-sejarah--penemu-telepon-alexander-graham-bell-lahir-3-maret?page=all#:~:text=Penemuan%20telepon,dapat%20mengubah%20listrik%20menjadi%20suara.&text=Pada%20tanggal%207%20Maret%201876,Disebut%20Penemu%20Telepon%20Pertama%2C%20> pada tanggal 13 Agustus 2025.
- Beckett, S. (2017). *The Science of Chocolate (3<sup>rd</sup> ed.)*. Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Chelsweets, (2025). *Cake Pricing Guide – How to Price a Cake*. Diakses di <https://chelsweets.com/cake-pricing-guide-how-to-price-a-cake/> pada tanggal 23 Agustus 2025.
- Compertes, (2022). *What is Nougatine?*. Diakses di <https://cluizel.us/blogs/michel-cluizel-chocolate-blog-spot/cluizel-savoir-faire-nougatine#:~:text=%E2%80%9CNougatine%E2%80%9D%20refers%20to%20a%20clear,sugar%2C%20honey%20and%20nuts> pada tanggal 11 Agustus 2025.
- Dopson, L, & Hayes, D.K. (2019). *Food and Beverage Cost Control* (Edisi ke-7, berilustrasi), John Wiley & Sons. New Jersey.
- Fasha, F. Y., dkk. (2023). *Comparances in Quality of Chocolate Mousse Using Chocolate Compound with Chocolate Couverture*. Jurnal Sains Boga. Vol.05-02. Hlm. 118-126.
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking: Sixth Edition*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Grahm, J. (2025). *The Difference Between Milk, White, and Dark Types of Chocolate*. Diakses di <https://compertes.com/blogs/journal/types-of-chocolates?srsltid=AfmBOopnLbeR8UJ1E1iELGhK9mY6qCWBERzTFGd0bLCJoZ5oF72klVSn> pada 12 Agustus 2025.
- Greweling, P. (2013). *Chocolates & Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner (2<sup>nd</sup> ed.)*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Liberto, D. (2015). *Overhead: What It Means in Business, Major, Types, and Examples*. Diakses di <https://www.investopedia.com/terms/o/overhead.asp?utm> pada tanggal 23 Agustus 2025.
- Notter, E. (2011). *The Art of the Chocolatier: From Classic Confections to Sensational Showpieces*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Notter, E. (2012). *The Art of the Confectioner: Sugar work and Pastillage*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.

- Pratama, A. (2021). Mengenal Apa Itu *Purchase Order* atau PO. Diakses di <https://money.kompas.com/read/2021/09/16/220000826/mengenal-apa-itu-purchase-order-atau-po?utm> pada tanggal 20 Agustus 2025.
- Rahadiyanti, A. (2020). Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan. Diakses di <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/?utm> pada tanggal 4 September 2025.
- Saffitz, C. (2017). *All the Types of Chocolate, Explained*. Diakses di [https://www.bonappetit.com/story/types-of-chocolate?utm\\_source](https://www.bonappetit.com/story/types-of-chocolate?utm_source) pada 12 Agustus 2025.
- The Online Museum of Technology*. (1946). *Western Electric 302*. Diakses di [https://electronics-museum.com/content/collection/telephone/western-electric-302-1946?utm\\_source=chatgpt.com](https://electronics-museum.com/content/collection/telephone/western-electric-302-1946?utm_source=chatgpt.com) pada tanggal 7 Desember 2025.
- The Kid Should See This*. (2018). *Introducing the Dial Telephone, Films from 1936 & 1954*. Diakses di <https://thekidshouldseethis.com/post/introducing-the-dial-telephone-films-from-1936-1954?utm> pada tanggal 13 Agustus 2025.
- Tracey, J. (2009). *The Eight-Step Approach to Controlling Food Costs*. Cornell University, School of Hotel Administration, The Center for Hospitality Research, New York.
- Umar, H. (2008). *Strategic Marketing in Action*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Watkins, T. (2016). *Marzipan Magic: Techniques for Creating Sweet Sculptures*. Pavilion Books.
- Werdhaningsih, dkk. (2017). *Prakarya dan Kewirausahaan*. Pusat Kurikulum dan Perbukuan. Jakarta.
- Wiseman, A. (1975). *Bread Sculpture: The Edible Art*. 101 Productions. San Fransisco.
- Wybauw, J. (2006). *Chocolate Decorations*. Lannoo Uitgeverij. Belgia.
- Yulianti, R. (2024). 7 Perbedaan Cokelat *Compound* vs *Couverture*, Jenis Cokelat yang Umum Digunakan. Diakses di [https://momsmoney.kontan.co.id/news/7-perbedaan-cokelat-compound-vs-couverture-jenis-cokelat-yang-umum-digunakan\\_pada\\_11\\_Agustus\\_2025](https://momsmoney.kontan.co.id/news/7-perbedaan-cokelat-compound-vs-couverture-jenis-cokelat-yang-umum-digunakan_pada_11_Agustus_2025).