

***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN "RED
TELEPHONE BOX"***

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada Program Diploma III**



Disusun Oleh:

ARWEN SHABIYA PAMBUDI

(2022441009)

**PROGRAM SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

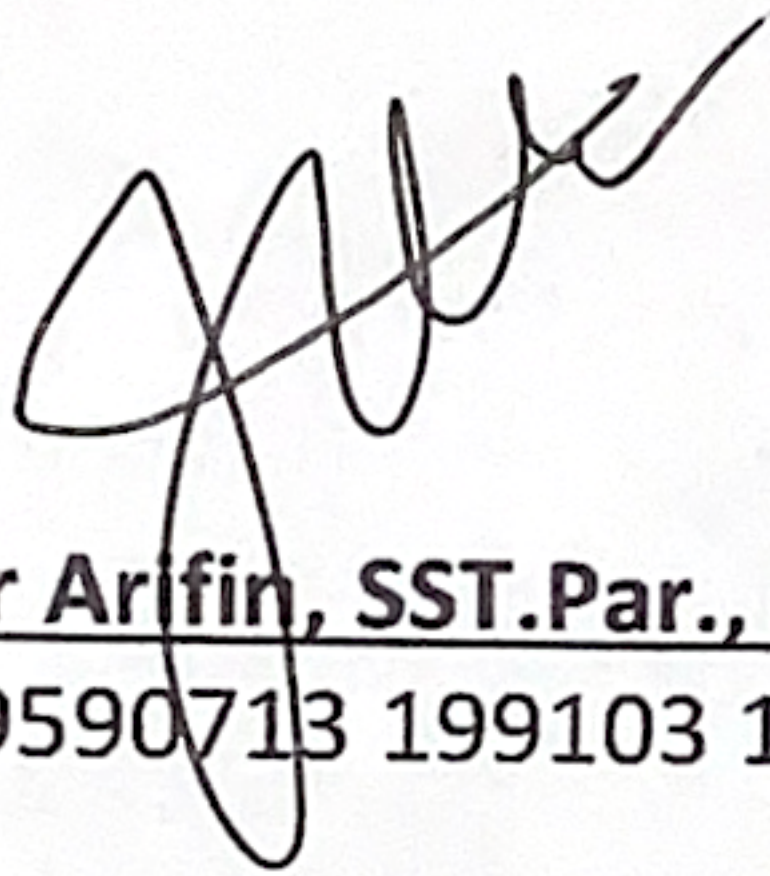
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN RED TELEPHONE BOX

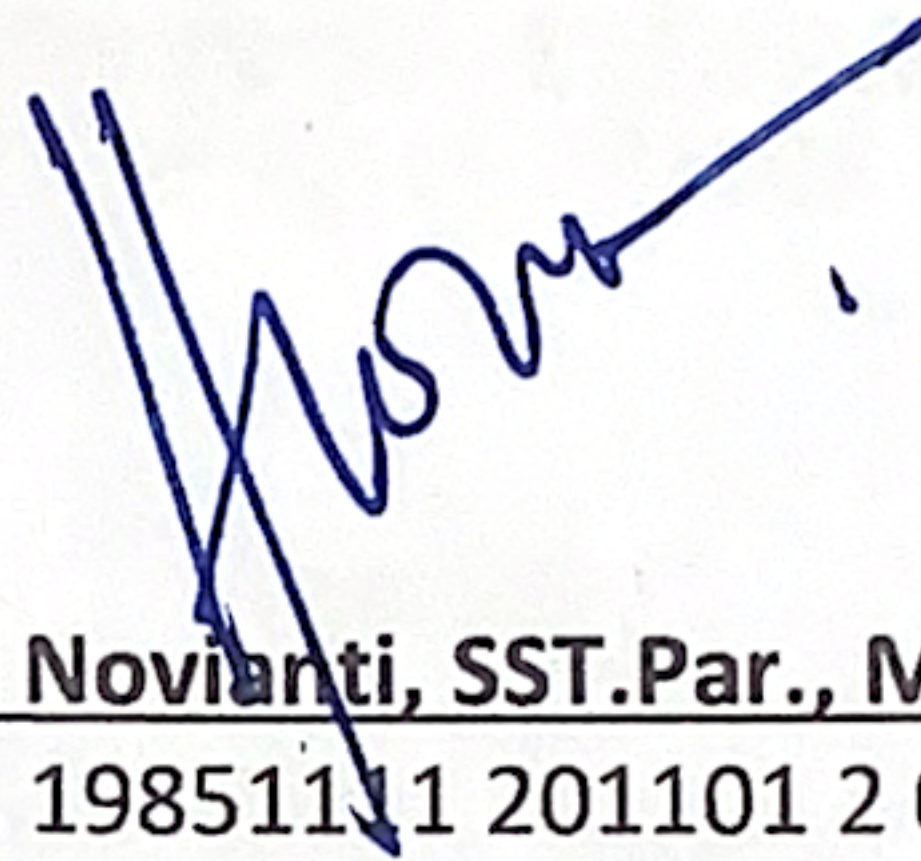
NAMA : ARWEN SHABIYA PAMBUDI
NIM : 2022441009
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin, SST.Par., M.M.
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,



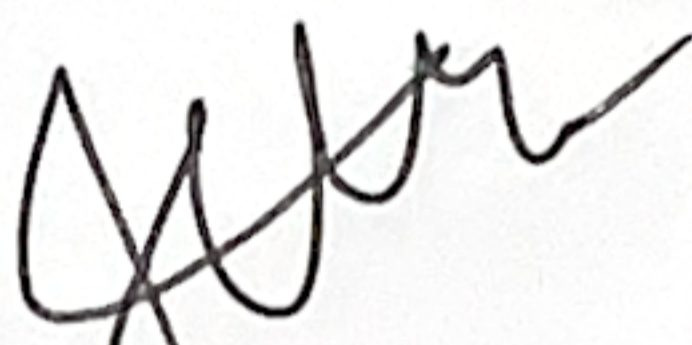
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR "CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN *RED TELEPHONE BOX*"

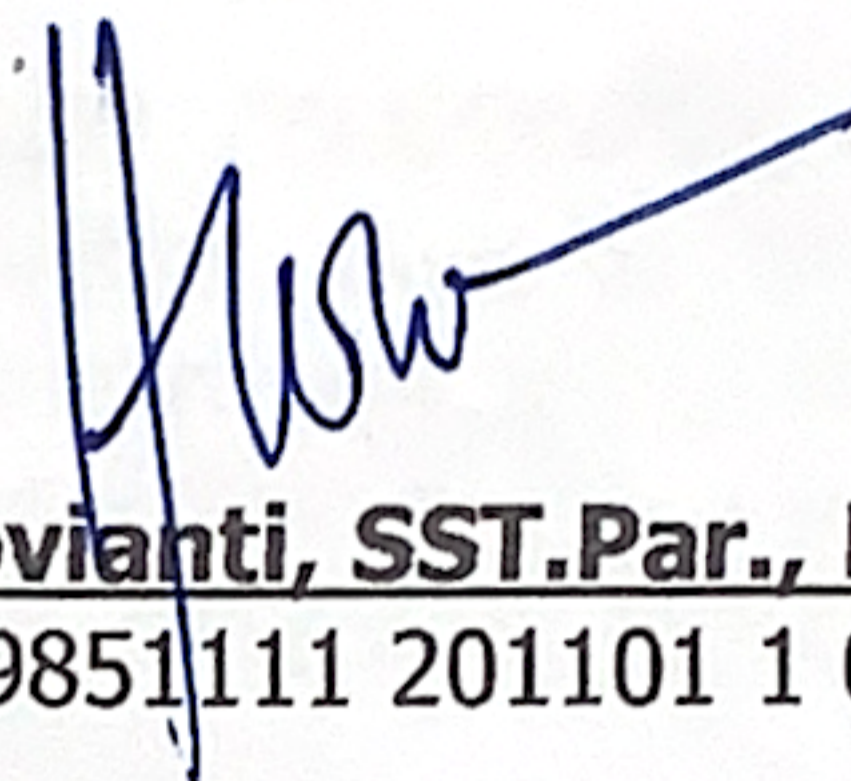
NAMA : ARWEN SHABIYA PAMBUDI
NIM : 2022441009
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



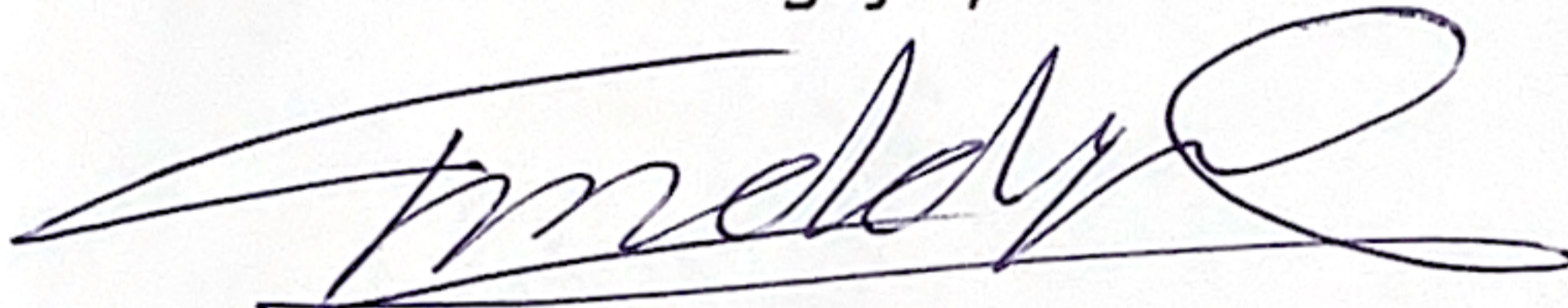
Djauhar Arifin, SST.Par., M.M.
NIP. 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



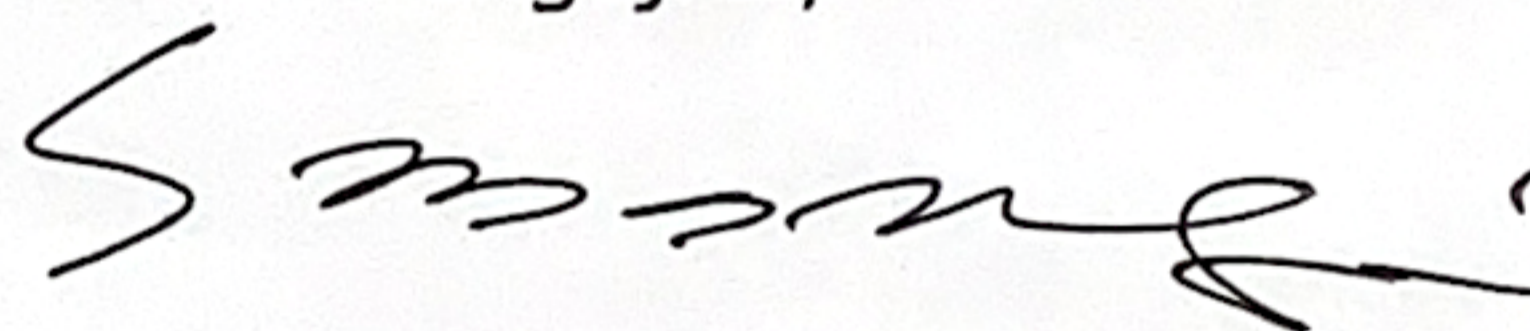
Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 1 017

Penguji I,



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

Penguji II,

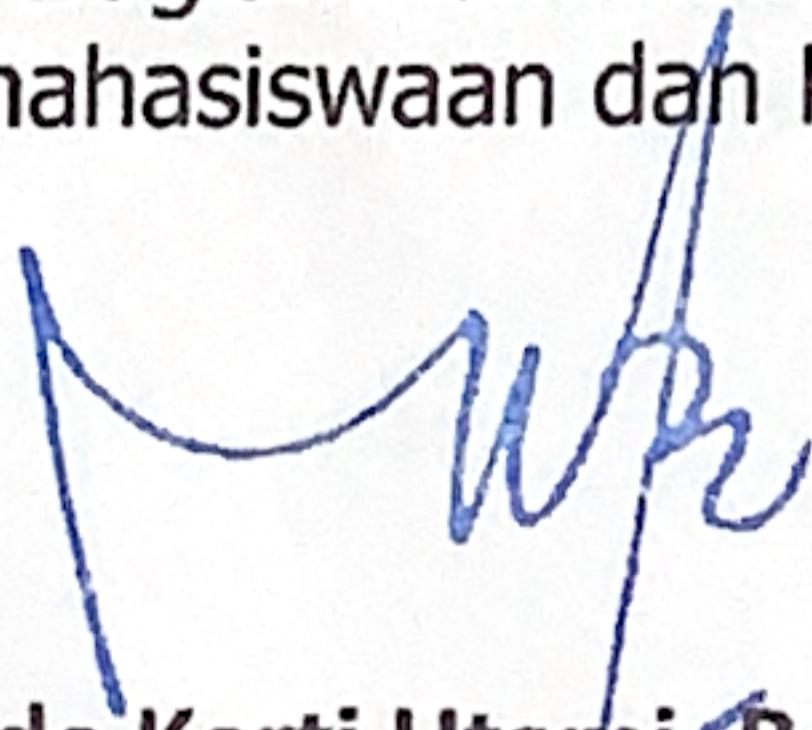


Sandra Sanggramasari, S.E., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

Bandung,

Mengetahui,

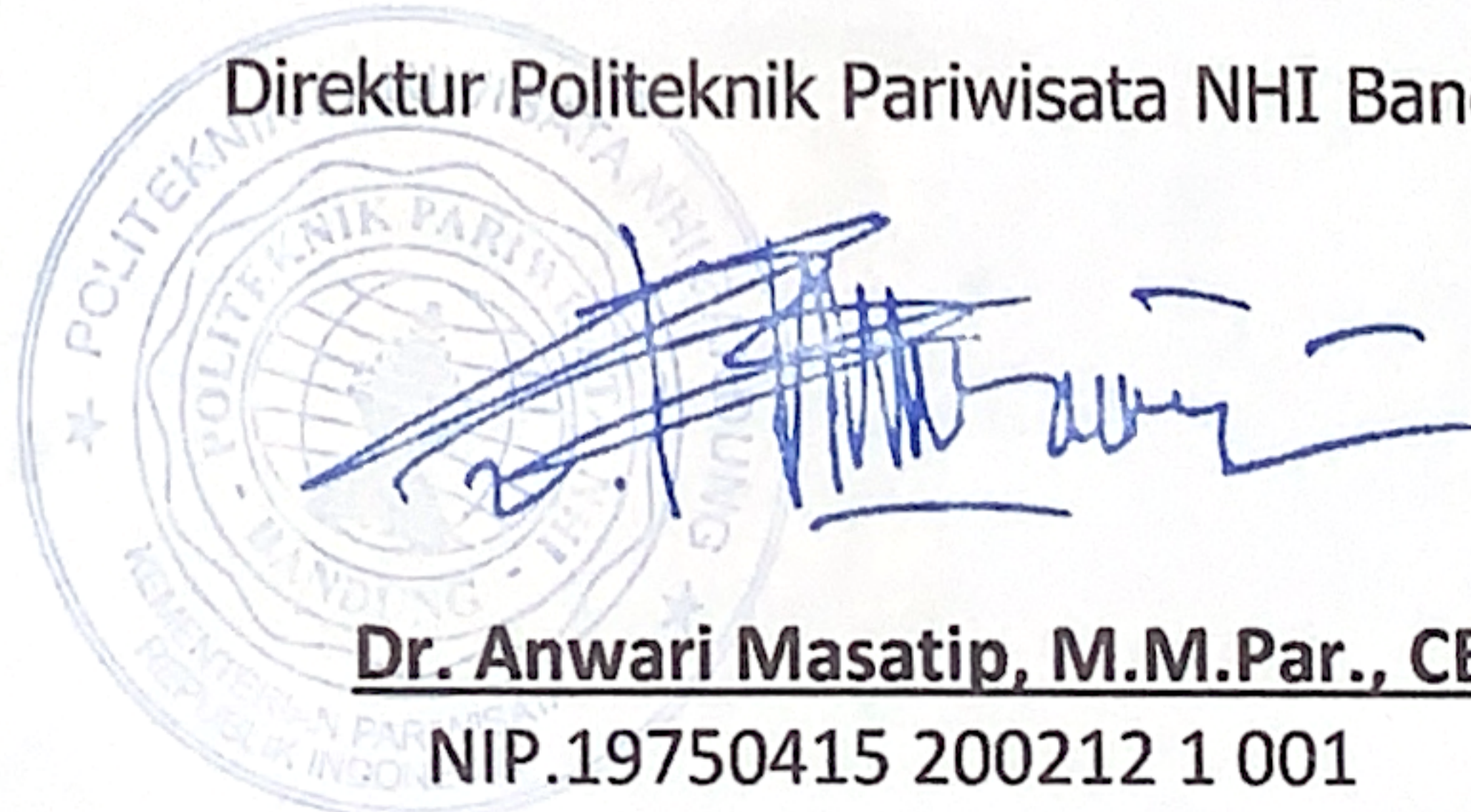
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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 : Arwen Shabiya Pambudi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Juni 2003
NIM : 2022411026
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN RED TELEPHONE BOX"** 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

Yang membuat pernyataan,



Arwen Shabiya Pambudi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “*Chocolate Showpiece* bertemakan *Red Telephone Box*” pada tepat waktu. Penulis menyusun tugas ini sebagai syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Seni Pengolahan Patiseri Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dengan terselesaikannya tugas akhir ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada banyak pihak yang telah membimbing, membantu dan mendukung penulis selama proses pembuatan tugas akhir. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., 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 Pudir Saepudin, SST.Par., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri sekaligus pembimbing pendamping penulis yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan dalam proses penulisan tugas akhir ini.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.CPM. selaku dosen pembimbing utama penulis yang membimbing dan membantu penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen beserta *staff-staff* yang telah memberikan ilmu dan pembelajaran yang berguna untuk penulis.
7. Eko Punto Pambudi dan Alm. Irma Patriana, selaku orang tua penulis serta Faiza, Kei, Eowyn saudara penulis yang selalu memberi doa, dukungan dan kekuatan yang tiada henti kepada penulis walau dari jauh.
8. Rafael, Cathy, dan Nadia yang menjadi tempat berbagi cerita, memberikan motivasi, dan semangat kepada penulis untuk melewati proses ini.
9. Teman-teman SPP 6A yang sudah berjuang bersama sampai saat ini dan mengisi hari-hari penulis selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun penulis sangat harapkan demi penyempurnaan di masa mendatang. Dengan segala kerendahan hati, penulis meminta maaf atas kekeliruan yang tidak disengaja maupun disengaja. Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca.

Bandung, 01 September 2025

Arwen Shabiya Pambudi

2022441009

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	12
1. Tema	13
2. Desain produk	18
C. Tinjauan Produk	21
1. Usulan resep	21
2. Peralatan	30
3. Kebutuhan bahan.....	34
4. Perumusan Harga Jual	35
5. Harga Jual.....	36
D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan	37
1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan	37
2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang	38
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK..	36
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	36
1. <i>Working Plan</i>	36
2. <i>Timetable</i>	38
B. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk	40
C. Kendala Latihan Presentasi Produk	43
BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....	45
B. Time Table.....	46

C. Pelaksanaan Ujian Sidang	48
D. Evaluasi	52
BAB IV	53
KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55

DAFTAR TABEL

TABEL 1 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN A.....	22
TABEL 2 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B BADAN TELEPHONE BOX	23
TABEL 3 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B ENGSEL TELEPHONE BOX	24
TABEL 4 RESEP CHOCOLATE MODELING	25
TABEL 5 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B ISI TELEPHONE BOX	26
TABEL 6 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C ATAP TELEPHONE BOX	26
TABEL 7 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C ORNAMEN	27
TABEL 8 RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C PAPAN	28
TABEL 9 FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE.....	29
TABEL 10 PERALATAN	30
TABEL 11 PURCHASE ORDER	34
TABEL 12 RECIPE COSTING	35
TABEL 13	37
TABEL 14 RENCANA LATIHAN PEMBUATAN PRODUK	36
TABEL 15 RENCANA LATIHAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK.....	37
TABEL 16 RENCANA TIMETABLE	39
TABEL 17 PELAKSANAAN LATIHAN PRESENTASI PRODUK.....	40
TABEL 18 PERSIAPAN PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	46
TABEL 19 TIME TABLE KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	46
TABEL 20 KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	48

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1 GAMBARAN TEMPERING	9
GAMBAR 2 KARYA KRIS ZHAO KAI.....	13
GAMBAR 3 RED TELEPHONE BOX.....	14
GAMBAR 4 K6 TELEPHONE BOX.....	15
GAMBAR 5 ISI TELEPHONE BOX.....	16
GAMBAR 6 K2 TELEPHONE BOX.....	17
GAMBAR 7 DESAIN PRODUK	18
GAMBAR 8 DESAIN ISI PRODUK	19

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate science and technology* (edisi ke-2). Chichester, UK: John Wiley & Sons.
- Afoakwa, E. O., Paterson, A., & Fowler, M. (2010). Chocolate tempering and polymorphism. Dalam E. O. Afoakwa (Ed.), *Chocolate science and technology* (hlm. 121–150). Chichester, UK: Wiley-Blackwell.
- Amelia, A. (2018, Desember). Bab 4: Menetapkan Harga Jual. *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Diakses tanggal 17 September 2025, dari <https://anditaamelia.blogspot.com/2018/12/bab-4-menetapkan-hargajual.html>
- Box People and Places. (2019). *Phone and post boxes*. Diakses tanggal 17 September 2025, dari <http://www.boxpeopleandplaces.co.uk/phone-andpost-boxes.html>
- Chen, Y. (2017). *Bread clay creations: Techniques and projects for artists and crafters*. London: Thames & Hudson.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2018). *Food and beverage management* (edisi ke-6). London: Routledge.
- Delbaere, C., Van de Walle, D., Depypere, F., Gellynck, X., & Dewettinck, K. (2016). Relationship between chocolate microstructure, oil migration, and fat bloom in filled chocolates. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 118(12), 1800–1826.
- Friberg, B. (2013). *The professional pastry chef: Fundamentals of baking and pastry*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2012). *Professional baking* (edisi ke-6). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2013). *The professional bakeshop: Tools, techniques, and formulas for the professional baker*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Greweling, P. (2017). *Chocolates and confections: Formula, theory, and technique for the artisan confectioner*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Ikaningtyas, M. (2023). Implementasi skill public speaking pada warga desa dalam meningkatkan kemampuan diri untuk berbicara di depan umum. *Jurnal Bisnis Indonesia*, 14(2).
- Indeed Editorial Team. (2025, 27 Maret). What is a work plan? (With a template and example). *Indeed*. Diakses dari <https://uk.indeed.com/careeradvice/career-development/what-is-a-work-plan>
- Judge, S. (2025, 31 Januari). Introduction to the K6, the iconic London red telephone box. *Encyclopedia.design*. Diakses dari

- <https://encyclopedia.design/2024/01/18/introduction-to-the-k6-the-iconiclondon-red-telephone-box/>
- Kledo. (2021, 6 September). Apa itu food cost? Berikut pengertian dan cara menghitungnya. *Kledo*. Diakses tanggal 17 September 2025, dari <https://kledo.com/blog/food-cost/>
- Miller, A. (2020). *The art of bread sculpture: Creative techniques for bakers*. Artisan.
- Notter, E. (2011). *The art of the chocolatier: From classic confections to sensational showpieces*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Notter, E. (2012). *The art of the confectioner: Sugarwork and pastillage*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Rahadiyanti, A. (2020, 16 September). Standar resep dan standar porsi pada penyelenggaraan makanan. *AhliGiziID*. Diakses dari <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-padapenyelenggaraan-makanan/>
- Simpson, P. H. (2012). *Corn palaces and butter queens: A history of crop art and dairy sculpture*. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press.
- Beckett, S. T., Fowler, M. S., & Ziegler, G. R. (2017). *Beckett's industrial chocolate manufacture and use* (edisi ke-5). Oxford, UK: Wiley.
- Suas, M. (2018). *Advanced bread and pastry: A professional approach*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Tempo.co. (2021, 15 November). Kisah panjang ikonik kotak telepon merah di Inggris Raya. *Tempo*. Diakses dari <https://www.tempo.co/>
- The Culinary Institute of America. (2012). *Baking and pastry: Mastering the art and craft* (edisi ke-2). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- The Culinary Pro. (2025). *Calculating food cost*. Diakses tanggal 18 September 2025, dari <https://www.theculinarypro.com/calculating-food-cost>
- The Telephone Box. (n.d.). *K2 kiosk* [Fotografi]. Diakses dari <https://www.thetelephone-box.co.uk/kiosks/k2/>
- Verna, R. (2013). The history and science of chocolate. *The Malaysian Journal of Pathology*, 35(2), 111.
- Wahyudi, T., & Panggabean, T. R. (2017). *Panduan lengkap kakao*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Yusra, D., & Sari, N. N. (2012). Analisa atas surat pemesanan barang (Purchasing Order) sebagai perjanjian jual beli. *Lex Jurnalica*, 9(1). Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/18073-ID-analisa-atas-suratpemesanan-barang-purchasing-order-sebagai-perjanjian-jual-bel.pdf>