

***COCOA PAINTING BERTEMAKAN
“THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT”***

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

SYAROFA ROJIAH ZIVRA

NIM : 2022441017

**PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

COCOA PAINTING BERTEMAKAN "THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT"

NAMA : SYAROFA ROJIHAH ZIVRA
NIM : 2022441017
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara, SE., M.M. Par.
NIP. 19781212 2006051 003

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

COCOA PAINTING BERTEMAKAN "THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT"

NAMA : SYAROFA ROJIHAH ZIVRA
NIM : 2022441017
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Andi Asmara, SE., M.M. Par.
NIP. 19781212 2006051 003

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 9 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 : Syarofa Rojihah Zivra
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Juni 2004
NIM : 2022441017
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **COCOA PAINTING BERTEMAKAN "THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT"** 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,



Syarofa Rojihah Zivra

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyusun Tugas Akhir dengan judul *COCOA PAINTING BERTEMAKAN “THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT”* ini dengan baik.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari banyaknya dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah membantu penulis. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan 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, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST. Par., M.Sc., selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Utama Tugas Akhir Penulis yang telah banyak meluangkan waktunya memberikan ilmu, masukan, dan arahan secara mendetail dan menyeluruh dalam penyusunan tugas akhir ini.
6. Bapak Andi Asmara, SE., M.M. Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping Tugas Akhir Penulis yang telah banyak meluangkan waktunya memberikan arahan teknis dan saran yang membangun dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan karyawan yang telah membantu penulis dalam proses kegiatan pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Ibu penulis, selaku orang tua yang telah banyak membantu penulis dalam berbagai hal, yang selalu mendukung penulis.
9. Keluarga yang telah mendukung dan menemani penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Aliyah Rahmah dan Roseline Rahmawaty yang telah membagikan saran dan dukungannya kepada penulis.
11. Kania, Adinda, Salsa, dan Rania yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungannya kepada penulis.
12. Seluruh teman-teman dari *Pastrophile* dan *Blondies* yang telah saling mendukung satu sama lain dalam banyak hal.
13. Seluruh pihak terkait dengan penulisan yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis atas segala dukungan dan bantuannya secara langsung dan tidak langsung.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis mohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam pembuatan laporan Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembacanya.

Bandung, September 2025

Syarofa Rojihah Zivra

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Usulan Produk	9
1.2.1 Tema	9
1.2.2 Konsep Produk	11
1.2.3 Desain Produk	13
1.3 Tinjauan Produk.....	15
1.3.1 <i>Standard Recipe</i>	15
1.3.2 <i>Daftar Equipment</i>	19
1.3.3 <i>Purchase Order</i>	24
1.3.4 <i>Recipe Costing</i>	25
1.3.5 <i>Selling Price</i>	26
1.4 Lokasi dan Waktu Kegiatan.....	28
1.4.1 Lokasi Kegiatan.....	28
1.4.2 Waktu Kegiatan	28
BAB II LATIHAN PRESENTASI PRODUK	29
2.1 Perencanaan Latihan Presentasi Produk	29
2.1.1 Rencana Kegiatan Latihan Pembuatan Produk (<i>Working Plan</i>)	29
2.1.2 Rencana Persiapan Presentasi (<i>Time Table</i>).....	31

2.2 Kegiatan Latihan Presentasi Produk.....	32
2.3 Kendala Kegiatan Latihan Presentasi Produk	36
BAB III PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK	38
3.1 Persiapan Presentasi Produk.....	38
3.2 Kegiatan Presentasi Produk.....	39
3.3 Evaluasi Presentasi Produk.....	43
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
4.1 Kesimpulan.....	45
4.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47

LAMPIRAN

BIODATA PENULIS

TURNITIN

DAFTAR TABEL

Tabel 1: <i>Standard Recipe Pastillage</i>	15
Tabel 2: <i>Standard Recipe Simple syrup</i>	17
Tabel 3: <i>Standard Recipe Cocoa Paint</i>	18
Tabel 4: <i>Daftar Equipment & Tools</i>	19
Tabel 5: <i>Purchase Order Cocoa Painting</i>	24
Tabel 6: <i>Recipe Costing Cocoa Painting</i>	25
Tabel 7: <i>Selling Price Cocoa Painting</i>	27
Tabel 8: <i>Working Plan</i>	29
Tabel 9: <i>Rencana Persiapan Kegiatan Presentasi Produk</i>	30
Tabel 10: <i>Time Table</i>	32
Tabel 11: <i>Kegiatan Latihan Presentasi Produk</i>	33
Tabel 12: <i>Time Table Rincian Kegiatan Presentasi Produk</i>	40
Tabel 13: <i>Dokumentasi Kegiatan Presentasi Produk</i>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1: Buku karya Beatrix Potter	6
Gambar 2: Poster Film <i>Live Action</i> “Peter Rabbit” (2018)	7
Gambar 3: Poster Film <i>Live Action</i> “Peter Rabbit 2” (2021)	7
Gambar 4: Foto Mug bermotif <i>Peter Rabbit</i>	8
Gambar 5: Ilustrasi Karakter <i>Peter Rabbit</i> karya Beatrix Potter	9
Gambar 6: Desain Sketsa <i>Cocoa Painting The Mischievous Peter Rabbit</i>	13
Gambar 7: <i>Mise en Place</i> Kegiatan Presentasi Produk	38
Gambar 8: Hasil Akhir <i>Cocoa Painting</i>	43

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Z. (t.thn.). *Seni Rupa: Pengertian Seni Menurut Ahli*. Diakses di situs <https://www.academia.edu/> pada 13 Agustus 2025
- Chlebana, R. A. (2018). *The Advanced Art of Baking & Pastry*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dreesen, L. (2013). *The Culinary Institute of America : Math for the Professional Kitchen*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Friberg, B. (2002). *The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry* (4 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Friberg, B. (2003). *The Advanced Professional Pastry Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (7 ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Jones, T. (2004). *Culinary Calculation : Simplified Math for Culinary Professionals*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Lodge, N. (2011). *The Ultimate Guide To Sugarcraft*. New South Wales: Murdoch Books Australia
- Lowne, C. (2023). *The Tale of Peter Rabbit*. Encyclopedia Britannica. Diakses di situs <https://www.britannica.com/topic/The-Tale-of-Peter-Rabbit> pada 14 Agustus 2025

- Morgenthaler, J., & Holmberg, M. (2014). *The Bar Book: Elements of Cocktail Technique*. San Francisco: Chronicle Books LLC .
- Notter, E. (2011). *The Art of Chocolatier*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Notter, E. (2012). *The Art of the Confectioner: Sugarwork and Pastillage*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Patriani, S. R. (2017). Karya Lukisan Benny Subiantoro. Buana Pendidikan: Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unipa Surabaya, 12(22), hal. 1-14. doi:<https://doi.org/10.36456/bp.vol12.no22>
- Perez, A. (2024). *Chocolate Sculptures: A Blend of Taste and Artistry*. Diakses di situs <https://nyweekly.com/> pada 10 Agustus 2025
- Prasetyo, T. W. (2023). *Perjalanan Cokelat: Dari Sejarah Dunia Kuno hingga Budaya Populer*. Diakses di situs <https://nationalgeographic.grid.id/> pada 10 Agustus 2025
- Sadle, S. S., & al, e. (2025). Mencipta Seni Dengan Menggunakan Cat Air:. *Jurnal Kajian Lisan Malaysia (Edisi Khas)*, 3(1), hal. 1-12. doi:10.5281/zenodo.15003488
- Said, A. A., & Arifin, I. (2016). Dasar-dasar Melukis Cat Air. *Tanra: Jurnal Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni dan Desain Universitas Negeri Makassar*, 3(2), hal. 9–18. Diakses dari <http://eprints.unm.ac.id/id/eprint/11281>
- Suas, M. (2008). *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach* (1 ed.). Delmar: Cengage Learning.

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (2025). *Beatrix Potter*. Encyclopedia Britannica. Diakses di situs <https://www.britannica.com/biography/Beatrix-Potter> pada 14 Agustus 2025

The Editors of English Plus. (2024). *The Tale of Peter Rabbit: A Timeless Story by Beatrix Potter*. Diakses di situs <https://englishpluspodcast.com/> pada 14 Agustus 2025

Van Weele, A. J. (2018). *Purchasing and Supply Chain Management*. Cengage Learning.