

**QUEEN OF DARKNESS MEDUSA DALAM
PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

SUKH JESSY

Nomor Induk : 201621644

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

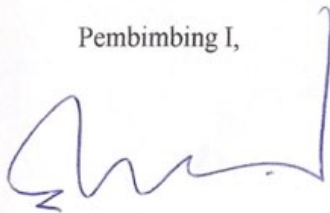
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

QUEEN OF DARKNESS MEDUSA DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE

NAMA : Sukh Jessy
NIM : 201621644
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri

Pembimbing I,



Erfin Roesfian, S. Sos., M. Hum. CHE
NIP. 19590323 198203 1 003

Pembimbing II,



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

Bandung,

2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001



Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par..CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : Sukh Jessy
Tempat/Tanggal Lahir : Sukoharjo, 12 Juni 1998
Nim : 201621644
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
QUEEN OF DARKNESS MEDUSA DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE
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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Februari 2020

Yang membuat pernyataan,



Sukh jessy
NIM 201621644

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul

***“QUEEN OF DARKNESS MEDUSA DALAM PEBUATAN CHOCOLATE
SHOWPIECE”***

Penyelesaian tugas akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat dalam mengikuti ujian akhir program diploma III jurusan Hospitaliti, program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyelesaian tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak sekali bantuan dari berbagai pihak, baik secara moral maupun material. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L.Goeltom selaku kepala bagian Administrasi Akademik Dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan *Hospitality* Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, SST. Par, MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Erfin Roesfian, S. Sos., M. Hum. CHE selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
6. Ibu Tristy Firlyanie Luthfi, MM.Par selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan dukungan ide yang besar pada penulis serta motivasi yang kuat.
7. Seluruh jajaran dosen dan *staff* pengajar program studi manajemen patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat.
8. Keluarga penulis yang telah banyak memberikan doa dan menjadi sumber motivasi terbesar bagi penulis.
9. Seluruh teman-teman manajemen patiseri 2016 khususnya *pastry army* yang selalu memberikan semangat dalam menyelesaikan tugas akhir.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan perbaikan dalam penyusunan tugas akhir ini. atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung ,.....2019

Sukh jessy

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
C. Tinjauan Produk.....	7
1. Standar resep	7
2. Kebutuhan alat.....	15
3. Purchase Order	24
4. Recepte Costing.....	26
5. Selling price.....	28
D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN	28
1. LOKASI	28
2. WAKTU	28
BAB II.....	29
PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN.....	29
PRESENTASI PRODUK	29
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk.....	29
B. Pelaksanaan pelatihan presentasi produk	32
C. Kendala Dan Hambatan	49
BAB III	51
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	51
A. Persiapan	51
B. PELAKSANAAN KEGIATAN PADA UJIAN SIDANG.....	52
C. EVALUASI	56

BAB IV	57
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58

DAFTAR TABEL

1. 1 Standar resep <i>chocolate base</i>	7
1. 2 standar resep <i>chocolate modeling</i>	9
1. 3 <i>queen of darkness medusa</i>	10
1. 4 daftar peralatan dan fungsi	15
1. 5 alat penunjang	23
1. 6 <i>purchase order</i>	24
1. 7 <i>recipe costing</i>	26
1. 8 <i>selling price</i>	28
2. 1 perencanaan kegiatan	29
2. 2 rencana pelaksanaan kegiatan	31
2. 3 membuat <i>chocolate modeling</i>	32
2. 4 membuat mata patung	34
2. 5 membuat badan patung	36
3.1 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk.....	52

DAFTAR GAMBAR

1. 1 Desain produk	6
1. 2 Mixer	15
1. 3 Paddle mixer	15
1. 4 Bowl mixer	16
1. 5 Cutting board	16
1. 6 Bowl kaca	16
1. 7 Rubber spatula	17
1. 8 Pisau	17
1. 9 Rolling pin	17
1. 10 Plastic wrap	18
1. 11 Knee palete	18
1. 12 Kompor	18
1. 13 Sculpturing tools	19
1. 14 Tang	19
1. 15 Cutter	19
1. 16 Brush	20
1. 17 Changeable square	20
1. 18 Scale	20
1. 19 Towel	21
1. 20 Microwave	21
1. 21 sauce pan	21
1. 22 Aluminum foil	22
1. 23 Chocolate mold	22
1. 24 Carving knife	22
1. 25 pipa	23
1. 26 kertas koran	23
1. 27 kawat	23
2.1 -2.6 pembuatan <i>chocolate modeling</i>	32-33
2.7 - 2.12 membuat mata patung	34-35
2.13 - 2.46 membuat badan patung	36-47
2. 47 hasil latihan	48
3.1 – 3.11 pelaksanaan ujian sidang	52-55

DAFTAR PUSTAKA

Bareca. 2108. *From cocoa bean to bar/ chocolate showpiece*

Suas, Michel. 2008. *Advanced bread and pastry*.

Notter, Ewald. 2011. *The art of chocolatier*. New jersey: john & sons, inc

Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Medusa>

Tristar culinary University. 2015. *Membuat chocolate showpiece*

[Online]. Tersedia:

<http://tristar-institute-kaliwaron.blogspot.com/2015/05/membuat-chocolate-showpiece-di-tristar.html>. (3 Maret 2019)