

**PENGAPLIKASIAN *CHOCOLATE MODELING* DENGAN *CHOCOLATE*
*SHOWPIECE***

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



Oleh :

LUTFI DWICAHYA

Nomor Induk : 201722179

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN PATISERI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Lutfi Dwicahya
Tempat/Tanggal Lahir : Kuningan, 07 November 1998
NIM : 201722179
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

PENGAPLIKASIAN CHOCOLATE MODELING DENGAN 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.

Bekasi, 10 Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Lutfi Dwicahya
NIM.201722179

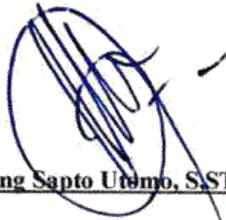
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGAPLIKASIAN *CHOCOLATE MODELING* DENGAN TOPI SELEKSI

NAMA : LUTFI DWICAHYA
NIM : 201722179
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

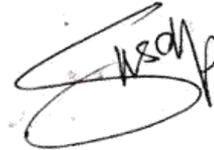
Pembimbing I,



Bambang Sapto Utomo, S.ST.par.,MM.Par.

NIP 19630404 199403 2 001

Pembimbing II,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.

NIP 19590127 198603 1 001

Bandung, 31 Agustus 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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas karunia dan rahmat-Nya penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Pengaplikasian *Chocolate Modeling* dengan Topi Seleksi”. Penulis mengajukan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat kelulusan jenjang perkuliahan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung program studi Manajemen Patiseri.

Penulisan Tugas Akhir ini telah sampai sejauh ini tidak lepas dari dukungan doa, moral, serta finansial dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang setulus-tulusnya kepada pihak yang disebutkan dibawa ini :

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., selaku ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M. Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM. Par., selaku ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Bapak Bambang Sapto Utomo, S, ST. par., MM. Par. selaku pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.

6. Seluruh staf dosen beserta jajarannya yang telah memberikan ilmu, waktu, serta pengalaman yang sangat bermanfaat.
7. Bapak Dedi Supriadi dan Ibu Agustiana, selaku Orang Tua dari penulis yang senantiasa memberikan dukungan doa, moral, maupun materi yang sangat bernilai bagi penulis.
8. Adit, Riki, dan Hana yang selaku selaku teman sekaligus kakak penulis yang selalu memberikan masukan moral dan dukungan doa.
9. Icha, Fasha, Vina, dan Lavinia selaku sahabat penulis yang selalu memberikan masukan saat penulisan Tugas Akhir Ini.
10. Seluruh teman-teman kelas penulis maupun diluar kelas yang telah memberikan dukungan dalam berbagai aspek saat penyusunan Tugas Akhir Ini.

Penulis memohon maaf sedalam-dalamnya dikarenakan masih ada banyak kesalahan dan kekurangan dari Tugas AKhir ini. Harapan penulis adalah saran dan kritik yang dapat menyempurnakan Tugas Akhir ini sehingga akan bermanfaat bagi pihak-pihak yang membacanya. Suatu kebanggan bagi penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini. Atas perhatian pembaca, penulis mengucapkan terimakasih.

Bekasi, April 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I.....	7
A. Latar Belakang	7
B. Desain Produk	12
1. Sketsa	12
2. Komponen Produk.....	13
3. Media	14
4. Filosofi Produk	14
C. Tinjauan produk.....	15
1. Standar resep	15
2. Kebutuhan alat	20
3. Purchase order	24
4. Perumusan harga jual.....	25
5. Pelaksanaan Kegiatan	26
BAB II	27
PROSES PERENCANAAN KEGIATAN	27
A. Perencanaan pelatihan produk	27
1. Working plan	27
B. <i>Time Table</i>	23
C. Pelaksanaan Pelatihan Persentasi Produk.....	24
D. Kendala dan hambatan latihan presentasi produk.....	33
BAB III.....	21
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK	21
A. Persiapan	21
B. Pelaksanaan presentasi produk	37
C. Evaluasi dari Penguji Sidang	41

DAFTAR TABEL

BAB I

TABEL 1. 1.....	16
TABEL 1. 2.....	16
TABEL 1. 3.....	18
TABEL 1. 4.....	19
TABEL 1. 5.....	20
TABEL 1. 6.....	24
TABEL 1. 7.....	25

BAB II

TABEL 2. 1.....	27
TABEL 2. 2.....	21
TABEL 2. 3.....	21
TABEL 2. 4.....	22
TABEL 2. 5.....	22
TABEL 2. 6.....	23
TABEL 2. 7.....	24

BAB III

TABEL 3. 1.....	35
TABEL 3. 2.....	38

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1	12
-------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2008). *kompas*. Retrieved 2020, from Kompas.com:
<https://travel.kompas.com/read/2017/10/19/220500227/sejarah-cokelat-bisa-ditemui-di-indonesia>
- Editors, H. (2017, December 14). *History*. Retrieved 2020, from History of chocolate: <https://www.history.com/topics/ancient-americas/history-of-chocolate>
- Egan, B. (2017). *Introduction to Food Production and Service*. Canada: Pressbooks.
- Ph.D, B. W. (1989). *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. English: Springer Netherlands.
- Roesfian, E. (n.d.). *Pastry Culinary Art*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Rowling, J. (1998). *Harry Potter and the Sorcerer's Stone*. England: A.A. Levine Books.
- Shafi, F., Reshi, M., & Bashir, I. (2018). CHOCOLATE PROCESSING. *CHOCOLATE PROCESSING*, 408.
- Sutadi, T. (n.d.). *Food & Beverage Cost Control II*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Banadung.
- Tanuhadi, L. T. (2017). *Passion*. Retrieved 2020, from Passion Inspiring Gastronomy Experience: <http://www.passionmedia.co.id/b/the-asias-chocolate-prince>
- Wahyudi, T., T.R, Pangabea., dan Pujianto. 2008. Panduan Lengkap Kakao Manajem
- Wybauw, J.-P. (2006). *Techniques for chocolate showpieces*. belgium: Lannoo Publishers.