

**PERENCANAAN PRAKTEK  
DEKORASI HIDANGAN  
PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

Tanggal Pembuatan Jumat, 17 Februari 2017		UNIVERSITAS NEGERI MALANG Fakultas Teknik Teknologi Industri	Kode
Pembuat : Oriza Arini Rohma NIM : 150543601162 Nama Hidangan : Chocolate Praline Hasil : 16 buah Lama Pengolahan : 245 menit Dosen Pembina : Dra. Wiwik Wahyuni, M.Pd			
Bahan	Ukuran	Cara Membuat	
Dark Chocolate 	150 gram	<ol style="list-style-type: none"> <li>Potong coklat menjadi bagian-bagian kecil.</li> <li>Lelehkan coklat diatas rebusan air, aduk hingga coklat meleleh dan dinginkan.</li> <li>Tuang kedalam piping bag.</li> <li>Cetak kedalam cetakan praline, isi praline dengan berbagai macam isian.</li> <li>Tuang sisa coklat dibagian atas hingga bagian isi tertutup.</li> <li>Diamkan coklat praline hingga membeku.</li> <li>Keluarkan coklat dari cetakan, dan sajikan.</li> </ol>	
White Chocolate 	150 gram		
Yellow Chocolate 	150 gram		
Red Chocolate	150 gram		

	25 gram	
ISI : Biscuit Oroe	50 gram	
	50 gram	
Selai Kacang	5 gram	
		
Selai Strawberry		
		
Mentega Putih		
		

#### Daftar Belanja

NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA (Rp)
1	Dark Chocolate	150	Gr	Rp 7.500/250 gr	Rp 4.500
2	White Chocolate	150	Gr	Rp 7.500/250 gr	Rp 4.500
3	Yellow Chocolate	150	Gr	Rp 7.500/250 gr	Rp 4.500
4	Red Chocolate	150	Gr	Rp 7.500/250 gr	Rp 4.500
5	Mentega Putih	5	Gr	Rp 25.000	Rp 5.000
6	Selai Kacang	50	Gr	Rp 5.000/250 gr	Rp 1.000
7	Biskuit Oreo	25	Gr	Rp 7.000/bungkus	Rp 2.000
8	Selai Strawberry	50	Gr	Rp 5.000/250 gr	Rp 1.000
9	Cetakan Praline	2	-	Rp 7.500	Rp 15.000
10	Piping Bag	4	-	Rp 7.500	Rp 1.000




11	Balon	2	-	Rp 2.500/bungkus	Rp 5.000
	FOOD COST			JUMLAH	<b>Rp 48.000</b>




### Perhitungan Harga Jual

➤ Kenaikan yang ditetapkan 60%

- Harga jual :  $(100:60) \times \text{Rp } 48.000 = \text{Rp } 80.000$
- Harga jual/porsi :  $\text{Rp } 48.000 : 16 = \text{Rp } 3.000$
- Laba kotor :  $\text{Rp } 80.000 - \text{Rp } 48.000 = \text{Rp } 32.000$
- Upah pegawai :  $15 \% \times \text{Rp } 32.000 = \text{Rp } 4.800$
- BBM :  $5 \% \times \text{Rp } 32.000 = \text{Rp } 1.600$
- Lain-lain :  $10 \% \times \text{Rp } 32.000 = \text{Rp } 3.200$
- Laba bersih :  $\text{Rp } 32.000 - \text{Rp } 9.600 = \text{Rp } 22.400$

### Daftar Alat

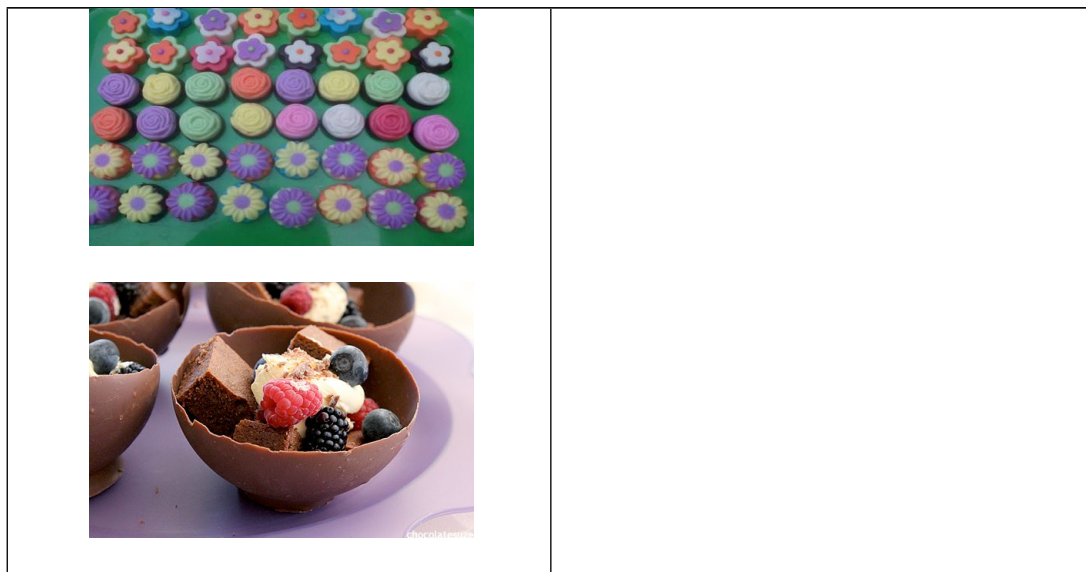
No	Nama Alat	Jumlah	Keterangan
1.	<p>Alat Persiapan</p> <p>Bowl</p>  <p>Spoon</p>  <p>Pan</p> 	<p>5 buah</p> <p>2 buah</p> <p>2 buah</p>	<p>Laboratorium Pribadi Laboratorium</p>
2.	Alat Pengolahan		

	<p>Piping Bag</p>  <p>Cetakan</p> 	<p>4 buah</p> <p>2 buah</p>	<p>Pribadi Pribadi</p>
3.	<p>Alat Penyajian Plate</p> 	<p>1 buah</p>	<p>Laboratorium</p>
	<p>JUMLAH</p>	<p>16</p>	

## Tertib Kerja

No	Kegiatan	Jam	Waktu	Keterangan
1.	Mempersiapkan alat dan bahan	09.00-09.10	10 menit	<b>Oriza</b>
2.	Mengetim coklat	09.10-09.45	35 menit	<b>Oriza</b>
3.	Mempersiapkan coklat dan cetakan	09.45-09.55	10 menit	<b>Oriza</b>
4.	Mengolah coklat praline	09.55-11.15	160 menit	<b>Oriza</b>
5.	Plating dan Penyajian	11.15-11.20	5 menit	<b>Oriza</b>
6.	Bersih-bersih	11.20-11.30	10 menit	<b>Oriza</b>
7.	Berkemas	11.30-11.35	5 menit	<b>Oriza</b>
8.	Evaluasi	11.35-11.40	5 menit	<b>Dosen</b>
		09.00-11.40	245 menit	

HASIL YANG DIHARAPKAN	HASIL



### EVALUASI HASIL

N O	PARAMETER	HASIL YANG DIHARAPKAN	HASIL	EVALUASI
1	Warna	Merah, putih, kuning, orange		
2	Bentuk	Bunga, bervariasi		
3	Kerapihan	Rapi		

**Nilai**

**Paraf**

**PERENCANAAN PRAKTEK**  
**DEKORASI HIDANGAN**  
**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA**  
**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI MALANG**

Tanggal Pembuatan Jumat, 24 Februari 2017	UNIVERSITAS NEGERI MALANG Fakultas Teknik Teknologi Industri	Kode
Pembuat NIM	: Oriza Arini Rohma : 150543601162	

Nama Hidangan : Chocolate Modelling Hasil : 3 buah Lama Pengolahan : 100 menit Dosen Pembina : Dra. Wiwik Wahyuni, M.Pd			
Bahan	Ukuran	Cara Membuat	
Chocolate Compound  Glukosa  Air 	500 gram  60 ml 50 gr	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan semua bahan, coklat di tim hingga meleleh. Aduk rata dan biarkan uap panasnya hilang.</li> <li>2. Peras coklat menggunakan kain saring, hingga minyak yang terkandung pada coklat habis.</li> <li>3. Adonan coklat siap dibentuk.</li> </ol> TIPS : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastikan tempat yang digunakan untuk menyetim dalam keadaan kering.</li> <li>• Gunakan air hangat (tidak perlu sampai mendidih) saat menyetim, agar hasil coklat bias mengkilat.</li> </ul>	

#### Daftar Belanja




NO	BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA (Rp)
1	Chocolate Compound	500	Gr	Rp 32.000/1kg	Rp 16.000
2	Glukosa	60	MI	Rp 65.000	Rp 9.000
3	Air	50	Gr	Rp 2.000	Rp 2.000
	FOOD COST			JUMLAH	<b>Rp 27.000</b>




### Perhitungan Harga Jual

➤ Kenaikan yang ditetapkan 60%

- Harga jual :  $(100:60) \times \text{Rp } 27.000 = \text{Rp } 45.000$
- Harga jual/porsi :  $\text{Rp } 27.000 : 3 = \text{Rp } 9.000$
- Laba kotor :  $\text{Rp } 45.000 - \text{Rp } 27.000 = \text{Rp } 18.000$
- Upah pegawai :  $15 \% \times \text{Rp } 18.000 = \text{Rp } 2.700$
- BBM :  $5\% \times \text{Rp } 18.000 = \text{Rp } 900$
- Lain-lain :  $10 \% \times \text{Rp } 18.000 = \text{Rp } 1.800$
- Laba bersih :  $\text{Rp } 18.000 - \text{Rp } 5.400 = \text{Rp } 12.600$

### Daftar Alat

No	Nama Alat	Jumlah	Keterangan
1.	Alat Persiapan Bowl 	1 buah	Laboratorium
	Spoon 	2 buah	Pribadi
	Pan 	2 buah	Laboratorium
2.	Alat Pengolahan Tool Kit Chocolate Modelling	10 buah	Pribadi

	 <p>Kain Saring (Mori)</p> 	2 buah	Pribadi
3.	<p>Alat Penyajian Plate</p> 	1 buah	Laboratorium
	JUMLAH	18	

### Tertib Kerja

No	Kegiatan	Jam	Waktu	Keterangan
1.	Mempersiapkan alat dan bahan	09.00-09.10	10 menit	<b>Oriza</b>
2.	Mengetim coklat	09.10-09.30	20 menit	<b>Oriza</b>
3.	Mengolah coklat	09.30-10.15	45 menit	<b>Oriza</b>
4.	Plating dan Penyajian	10.15-10.20	5 menit	<b>Oriza</b>
5.	Bersih-bersih	10.20-10.30	10 menit	<b>Oriza</b>
6.	Berkemas	10.30-10.35	5 menit	<b>Oriza</b>
7.	Evaluasi	10.35-10.40	5 menit	<b>Dosen</b>
		09.00-10.40	100 menit	

HASIL YANG DIHARAPKAN	HASIL
-----------------------	-------





### EVALUASI HASIL

N O	PARAMETER	HASIL YANG DIHARAPKAN	HASIL	EVALUASI
1	Warna	Coklat		
2	Bentuk	Bunga, bervariasi		
3	Kerapihan	Rapi		

<b>Nilai</b>
--------------

<b>Paraf</b>
--------------