

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada mulanya, *showpiece* yang berawal dari abad ke-17 bermakna untuk menarik perhatian, atau dibuat untuk menjadi sebuah pusat perhatian. Dimana pada era tersebut sudah terbentuk suatu cara penyajian makanan yang diberi nama *buffet*. Dalam lukisan yang dibuat oleh Alexandre-Francois Desportes, sangat terlihat pengaruh raja Perancis masa itu, Louis XIV akan jamuan makanan yang didekorasikan menggunakan alat makan yang terbuat dari emas dan perak. Pada lukisan yang muncul pada abad ke-17 itu pula, terdapat dua *pie* yang diisi dan dihias dengan dua jenis unggas yang dianggap cantik dan mewah, yaitu: merak dan angsa. Pada lukisan itu pula, digambarkan bahwa dua *pie* unggas tersebut dibuat sedemikian rupa agar terlihat tetap cantik dan indah meski disantap (*researching food history*, 2012). *Showpieces* sendiri merupakan dekorasi dalam bentuk lebih besar dan digunakan sebagai hiasan yang dapat mempercantik restoran atau hotel sehingga dapat menambah nilai jual atau daya tarik.

Saat ini, *showpiece* adalah suatu karya artistik berukuran besar yang popularitasnya berkembang dalam dunia *chocolatier*. Pada umumnya, *showpiece* terbuat dari gula, cokelat, dan *pastillage*. Akan tetapi, hanya sedikit *chef* yang mendalami ketiga bagian tersebut. Di antara ketiga media pembuatan *showpiece* tersebut, cokelat merupakan salahsatu bahan yang paling diminati. Selain itu,

cokelat juga merupakan media yang dapat bersaing di dunia internasional (Kennedy, 2015).

Penggunaan *showpiece* berbahan dasar cokelat sudah ada sejak 70 tahun silam yang mulanya dibuat dengan teknik *piping*, menciptakan bentuk tiga dimensi dan ukiran beraneka ragam dari cokelat blok. Seiring perkembangan zaman, penggunaan cokelat pada pengolahan patiseri mengalami banyak kemajuan. Cokelat tak lagi hanya digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau hiasan untuk mempercantik hidangan penutup saja, namun sekarang cokelat juga dapat digunakan sebagai salah satu media dalam pembuatan *showpiece* (Savourschool, 2015).

Dalam pembuatan *showpiece* ini, penulis akan menggunakan cokelat sebagai medianya. Hal ini karena cokelat merupakan media pembuatan *showpiece* yang memiliki popularitas tinggi, selain itu cokelat juga memiliki karakteristik yang cukup fleksibel untuk dibuat dengan berbagai teknik.

Cokelat memiliki dua jenis yang membedakannya dalam teknik pengaplikasian, yaitu: *compound* dan *couverture*. Selain teknik pengaplikasiannya, rasa, aroma, serta penampilan kedua jenis cokelat tersebut juga berbeda. Cokelat *couverture* adalah jenis cokelat yang mempunyai kadar *cocoa butter* yang tinggi dan memiliki kadar paling sedikit 32%. Keterangan komposisi yang biasa tertera pada kemasan cokelat batang yang dijual di pasaran adalah kadar *cocoa liquor* atau campuran dari kadar *cocoa mass* dan *cocoa butter*. Pada merk tertentu, beberapa tetap menambahkan sedikit kandungan *shortening* agar menambah ketahanan atau tingkat toleransi cokelat tersebut di udara yang

sedikit hangat. Suhu yang disarankan untuk penyimpanan cokelat murni maksimal 20°C (*Naturalis*, 2019).

Sementara itu, cokelat *compound* adalah teknik dalam pencampuran lemak nabati atau *hydrogenated fat*, sebagai pengganti *cocoa butter*. Pada beberapa merk, penggantian lemak tersebut untuk mengurangi harga jual yang cenderung mahal, apabila menggunakan *cocoa butter* yang asli. Akan tetapi, banyak pula produk cokelat yang memang dibuat atau diperjual-belikan sebagai bahan untuk *coating* yang tidak mudah meleleh sebagai bahan dekorasi suatu produk *confectionary*.

Cokelat mempunyai tiga varian utama, yakni *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. *Dark chocolate*, tidak dapat disamakan dengan *bitter chocolate*, namun *dark chocolate* mempunyai nama lain, yaitu *bittersweet chocolate* karena masih memiliki kandungan gula dan lemak tambahan. Sebagian besar *dark chocolate* memiliki paling sedikit 15% *cacao liquor*, tetapi di Eropa standarisasi jumlah minimum *cacao liquor* dalam *dark chocolate* sebesar 35%.

Milk chocolate adalah jenis cokelat manis yang memiliki kandungan susu bubuk atau susu kental manis, gula, dan lemak tambahan. Di Britania Raya, *milk chocolate* harus memiliki paling sedikit 20% *cacao mass*, sedangkan di Uni Eropa mewajibkan paling sedikit 25%. Sementara itu, *white chocolate* adalah cokelat tanpa kandungan *cacao mass*. Namun, memiliki karakteristik utama lain dari cokelat, yaitu mengandung *cocoa butter*. Selain itu, *white chocolate* juga mengandung gula, susu, dan lemak tambahan (*Certified foodies by Ignacio*, 2011).

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan tiga jenis cokelat *compound* yang memiliki ketahanan suhu lebih tinggi dibandingkan

dengan cokelat *couverture*. Ketiga jenis cokelat *compound* tersebut, yaitu: *white chocolate compound*, *milk chocolate compound*, dan *dark chocolate compound*. Penggunaan ketiga cokelat tersebut sebagai variasi dalam penggunaan cokelat *compound* yang masing-masingnya memiliki karakteristik yang berbeda-beda dan tentunya memiliki teknik yang berbeda-beda pula dalam pengolahannya.

Teknik pengolahan cokelat yang beragam tersebut akan penulis tuangkan dalam bentuk *chocolate showpiece*. *Chocolate showpiece* dapat dibuat dengan berbagai macam bentuk, misalnya flora dan fauna. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat *chocolate showpiece* yang bertema Tarsius Sebagai Keindahan Alam Sulawesi. Pemilihan tema ini karena Sulawesi merupakan salah satu pulau besar di Indonesia yang memiliki keragaman keindahan alam. Namun, selama ini Sulawesi lebih dikenal dengan keindahan lautnya saja. Untuk itu, dalam *showpiece* ini penulis akan menonjolkan keindahan alam Sulawesi dari hutannya. Terdapat tiga ikon dalam pembuatan *showpiece* ini, yaitu: tarsius, kupu-kupu *Glossobius matanensis*, dan juga cempaka hutan kasar yang masing-masing memiliki daya tarik tersendiri.

Tarsius adalah jenis hewan yang habitatnya adalah hutan-hutan di Sulawesi Utara dan Selatan. Tarsius memiliki pergelangan kaki yang terbentuk dari tulang tarsal yang memanjang, sehingga tarsius mampu melompat sejauh tiga meter (Fauna dan Flora: 15 Hewan Endemik Pulau Sulawesi, 2016). Tarsius merupakan hewan nokturnal yang makanan utamanya adalah serangga, namun terkadang satwa langka ini juga memakan reptil kecil, burung, dan kelelawar. Tarsius mempunyai ekor panjang yang tidak berbulu kecuali pada bagian ujungnya. Mata tarsius sangat besar dan memiliki kepala yang mampu berputar

hingga 180 derajat ke kanan dan ke kiri seperti burung hantu. Tarsius disebut sebagai primata mungil karena hanya memiliki panjang sekitar 10-15 cm dengan berat sekitar 80 gram dan panjang ekor 197-205 milimeter. Tarsius menghabiskan sebagian besar hidupnya di atas pohon (Alamendah: Tarsius Binatang Unik dan Langka, 2009). Berikut penulis sertakan gambar tarsius sulawesi.

GAMBAR 1

TARSIUS



Sumber: Hermawan, 2019

Kupu-Kupu *Glossobius matanensis* adalah jenis kupu-kupu yang memiliki sayap indah dan hanya dapat ditemukan di pulau Sulawesi, pulau Buton, dan pulau Kabaena (Fauna dan Flora: 15 Hewan Endemik Pulau Sulawesi, 2016). Kupu-kupu ini memiliki warna oranye-kekuningan dengan motif berwarna cokelat-kehitaman. Berikut adalah gambar dari kupu-kupu *Glossobius matanensis*.

GAMBAR 2**KUPU-KUPU *GLOSSOBIUS MATANENSIS***

Sumber: Fauna dan Flora, 2016

Sementara itu, cempaka hutan kasar merupakan tumbuhan endemik yang ada dan tumbuh di Sulawesi. Tanaman ini menjadi tanaman identitas Sulawesi Barat. Tumbuhan ini merupakan tumbuhan berkayu dengan tinggi yang dapat mencapai 45 meter dengan diameter pangkal batang mencapai 2 meter. Ciri dari pohon ini, yaitu memiliki batang yang berwarna cokelat muda dan lurus serta berbentuk silinder. Selain itu, ciri lain dari pohon ini, yaitu di beberapa bagian batangnya terdapat kulit pohon yang mengelupas. Pohon ini mempunyai daun berjenis tunggal, tangkai daun dari pohon ini pendek di pangkalnya dan berbentuk lonjong pada daunnya. Buah dari pohon ini berbentuk lonjong dengan 4 biji di setiap buahnya. Warna bunga ini, yaitu putih atau kuning dengan sebagian besar jumlah kelopak bunga adalah ganjil (*Elmerrilia ovalis*, Flora Identitas Sulawesi Barat, 2015). Berikut adalah gambar dari bunga cempaka hutan kasar.

GAMBAR 3
CEMPAKA HUTAN KASAR



Sumber: Aneiqbal, 2016

Oleh karena itu, dengan kerumitan dari ikon-ikon yang akan penulis buat dalam bentuk *showpiece* dengan media cokelat yang karakternya cukup fleksibel untuk dibentuk dan dikreasikan dengan berbagai teknik maka penulis tertarik untuk menyusun Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius Sebagai Keindahan Alam Sulawesi”. *Showpiece* ini dibuat dengan peruntukan sebagai *centerpiece* pada *buffet*.

B. Tinjauan Produk

1. Desain Produk

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan membuat *chocolate showpiece* yang menggunakan 100 persen bahan yang aman untuk dikonsumsi dan menggunakan beberapa teknik yang masing-masingnya memiliki kelebihan dan tingkat kesulitan tersendiri. Pada rangka pohon dan rangka badan penulis akan menggunakan teknik *casting*, dimana dalam teknik ini cokelat leleh di tuangkan ke dalam

cetakan yang kemudian dibiarkan hingga mengeras. Kemudian, penulis akan menggunakan teknik *sculpture* pada pembuatan tarsius dan teknik *colored shell-molded chocolate* pada pembuatan mata tarsius. Teknik *colored shell-molded chocolate* adalah teknik dimana cokelat dicetak pada cetakkan yang terlebih dahulu diwarnai dengan *cocoa butter*. Sedangkan untuk pembuatan daun menggunakan teknik *modeling*, yaitu teknik dimana adonan cokelat yang sudah diberi tambahan *corn syrup* atau *glucose* dibentuk menggunakan bantuan tangan dan juga *tools* khusus. Dalam pembuatan bunga, penulis menggunakan teknik *chocolate spoon petal*, yaitu teknik pembentukan kelopak bunga menggunakan sendok. Untuk pembuatan kupu-kupu sendiri, penulis akan menggunakan teknik *enamel*, yakni teknik dimana cokelat leleh di-*pipe* pada plastik mika yang di bawahnya diberi pola sesuai bentuk yang diinginkan, lalu dikeringkan dipermukaan yang diinginkan.

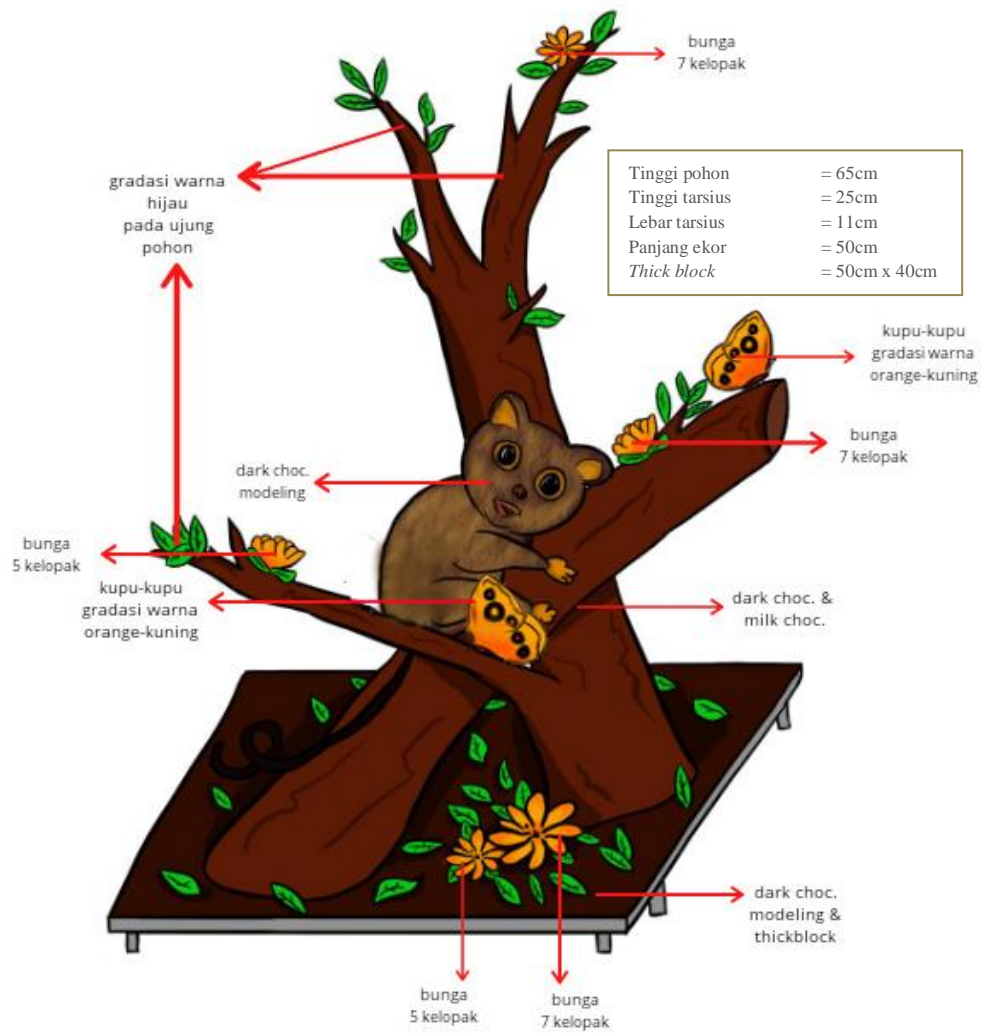
Sementara, untuk pewarnaan penulis akan menggunakan teknik *airbrush* untuk mendapatkan gradasi-gradasi warna yang natural dan juga teknik *brushing* pada tubuh tarsius untuk mendapat efek guratan rambut-rambut halus tarsius.

Jumlah tarsius yang akan penulis buat, sebanyak satu ekor dengan ukuran panjang badan sekitar 25cm dan ekor sepanjang 50cm. Badan dan ekor tarsius akan dibuat dengan bahan dasar *dark chocolate compound*. Tarsius sendiri akan diberi warna perpaduan antara abu-abu dan cokelat. Sedangkan untuk daun akan berjumlah 50 buah

dengan warna hijau dan dibuat menggunakan *white chocolate compound*. Untuk bunga sendiri dibuat sebanyak lima buah, yaitu tiga buah dengan ukuran besar dan dua buah dengan ukuran lebih kecil. Bunga dibuat dengan warna kuning khas bunga cempaka hutan kasar dengan bahan dasar *white chocolate compound*. Kemudian, untuk batang pohon akan dibuat dengan bahan dasar perpaduan antara *dark chocolate compound* dan juga *milk chocolate compound* dengan warna alami coklat, tetapi di bagian ujung ranting akan diberi sedikit gradasi warna hijau. Lalu, kupu-kupu dibuat menggunakan *white chocolate compound* sebanyak dua ekor dengan warna dasar kuning yang disertai gradasi oranye dan motif khas kupu-kupu *Glossobius matanensis*. *Showpiece* ini akan dibuat dengan tinggi sekitar 65cm dan lebar 50cm di atas *thick block* berukuran 50cm x 40cm yang dilapisi dengan *dark chocolate modeling*.

Berikut penulis cantumkan sketsa desain *chocolate showpiece* yang akan penulis buat.

GAMBAR 4
SKETSA DESAIN *CHOCOLATE SHOWPIECE*



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019

2. Standar resep

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan beberapa resep yang disesuaikan dengan kebutuhan teknik yang akan digunakan. Penulis menggunakan resep yang telah disempurnakan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan juga resep dari buku Ewald Notter yang berjudul *The Art of Chocolatier*.

Berikut adalah standar resep yang penulis gunakan untuk pembuatan bunga cempaka hutan kasar, tangan, kaki hidung, mulut, dan telinga tarsius.

TABEL 1

Standar Resep *White Chocolate Modeling*

Hasil: 360gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong dan lelehkan	227 gr	<i>White chocolate</i>	Menggunakan teknik <i>au bain marie</i> hingga suhu maksimal 43°C.
Panaskan	112 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga suhu yang sama.
Tuangkan			<i>Corn syrup</i> ke dalam cokelat leleh dan aduk hingga merata.
Dinginkan			<i>Chocolate modeling</i> yang sudah rata tersebut.
Tutup dan diamkan			Selama 24 jam.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2019

Untuk pembuatan Tarsius sendiri, penulis menggunakan resep sebagai berikut:

TABEL 2

Standar Resep *Dark Chocolate Modeling*I

Hasil: 720gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong dan lelehkan	455 gr	<i>Dark chocolate</i>	Menggunkan teknik <i>au bain marie</i> hingga suhu maksimal 43°C.
Panaskan	225 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga suhu yang sama.
Tuangkan			<i>Corn syrup</i> ke dalam cokelat leleh dan aduk hingga merata.
Dinginkan			<i>Chocolate modeling</i> yang sudah rata tersebut.
Tutup dan diamkan			Selama 24 jam.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2019

Berikut adalah standar resep yang penulis gunakan untuk pembuatan ekor tarsius dan batang pohon.

TABEL 3

Standar Resep *Dark Chocolate ModelingII*

Hasil: 2500gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong	2500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Hingga menjadi bagian-bagian kecil.
Masukkan dan hancurkan			Cokelat tersebut menggunakan <i>food processor</i> kurang lebih selama 3 menit hingga menjadi seperti adonan pasta.
Bentuk dan gunakan			Adonan tersebut dengan segera, sebelum mengeras.

Sumber: *The Art of Chocolatier*, 2011

Standar resep yang penulis gunakan untuk pembuatan ranting dan batang pohon adalah sebagai berikut.

TABEL 4

Standar Resep *Milk Chocolate Modeling*

Hasil: 3000gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong	3000 gr	<i>Milk Chocolate</i>	Hingga menjadi bagian-bagian kecil.
Masukkan dan hancurkan			Cokelat tersebut menggunakan <i>food processor</i> kurang lebih selama 3 menit hingga menjadi seperti adonan pasta.
Bentuk dan gunakan			Adonan tersebut dengan segera, sebelum mengeras.

Sumber: *The Art of Chocolatier*, 2011

Berikut adalah standar resep yang penulis gunakan untuk pembuatan rangka badan tarsius dan rangka batang pohon.

TABEL 5**Standar Resep *Chocolate Casting***

Hasil: Bagian rangka pohon dan rangka tarsius

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan			Cetakan
Potong dan lelehkan	4000 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Hingga suhu maksimal 43°C
Angkat			Dari panas, gunakan pada suhu 35°C-37°C
Tuangkan			Lelehan cokelat tersebut pada cetakan yang sudah disediakan.
Diamkan			Hingga mengeras dan lepaskan dari cetakan.

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 6

Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius

Hasil: 1 buah pajangan cokelat

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pembuatan Alas			
Siapkan	1 buah	<i>Thick block</i>	Ukuran 50 cm x 40 cm
Lapisi dengan	270 gr	<i>Dark Chocolate Modeling I</i>	Pada permukaan <i>thick block</i> .
Pembuatan Pohon			
Buat	½ rec.	<i>Dark Choc. Casting</i>	Cetak menggunakan 2 buah paralon berukuran 2 inch dan 2 buah paralon berukuran 4inch
Diamkan			Hingga mengeras dan lepaskan dari cetakan.
Buat	¼ rec.	<i>Dark Choc. Casting</i>	Cetak menggunakan 5 buah paralon berukuran 1 inch
Diamkan			Hingga mengeras dan lepaskan dari cetakan.

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Rangkai			Kerangka pohon tersebut sesuai dengan desain
Buat	1 kg	<i>Dark Choc.</i> <i>Modeling II</i>	Dan
	2 kg	<i>Milk Choc.</i> <i>Modeling</i>	Tempelkan pada kerangka pohon hingga sesuai dengan desain
Letakan			Pohon cokelat tersebut pada <i>thick block</i> yang sudah disiapkan
Pembuatan Tarsius			
Buat	$\frac{1}{4}$ rec.	<i>Dark Choc.</i> <i>Casting</i>	Cetak ke cetakan $\frac{1}{2}$ lingkaran diameter 9cm sebanyak 4 buah.
Diamkan			Hingga mengeras dan lepaskan dari cetakan

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Rekatkan			Hingga membentuk bola sebanyak 2 buah
Tempelkan			Kedua bola cokelat tersebut untuk menjadi rangka kepala dan badan tarsius
Buat	450 gr	<i>Dark Choc. Modeling I</i>	Tempelkan pada rangka tarsius
Bentuk			Hingga menyerupai tarsius
Lelehkan	25 gr	<i>Cocoa butter</i>	Dan
Tambahkan	2 gr	<i>Black color</i>	Campur dan oleskan pada cetakan mata
Lelehkan	25gr	<i>Cocoa butter</i>	Dan
Tambahkan	2 gr	<i>Yellow color</i>	Campur dan oleskan pada cetakan mata

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Lelehkan	60 gr	<i>White choc.</i>	Tuangkan pada cetakan mata
Diamkan			Hingga mengeras dan lepaskan dari cetakan
Pasang			Mata tersebut pada kepala tarsius
Buat	150 gr	<i>White choc.</i> <i>Modeling</i>	Buat menjadi mulut, telinga, hidung, tangan, dan kaki tarsius
Buat	250 gr	<i>Dark Choc.</i> <i>Modeling II</i>	Bentuk menjadi ekor tarsius
Pasang			Dan letakan tarsius tersebut pada pohon.
Pembuatan Bunga			
Lelehkan	300 gr	<i>White Choc.</i> <i>Compound</i>	

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Celupkan			Punggung sendok pada lelehan cokelat tersebut buat sebanyak 31 buah untuk menjadi kelopak bunga
Diamkan			Hingga mengeras, lalu lepaskan dari sendok.
Rangkai			Kelopak bunga tersebut menjadi 3 buah bunga dengan 7 kelopak dan 2 buah bunga dengan 5 kelopak
Lelehkan	70 gr	<i>Cocoa butter</i>	Dan
Tambahkan	5 gr	<i>Yellow color</i>	Lalu bagi 2 bagian
Tambahkan	2 gr	<i>Red color</i>	Salah satu bagian, hingga menjadi warna oranye

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Warnai			Bunga cempaka tersebut dengan gradasi warna kuning dan oranye
Pembuatan Daun			
Buat	210 gr	<i>White Choc. Modeling</i>	Dan
Tambahkan	5 gr	<i>Green color</i>	Campur hingga merata
<i>Roll</i>			<i>Chocolate Modeling</i> tersebut hingga ketebalan 2-3 mm
Cetak			Dengan cetakan berbentuk daun dengan berbagai ukuran sebanyak 50 buah
Tambahkan			Detail daun menggunakan <i>modeling tools</i>

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

Lelehkan	30 gr	<i>Cocoa butter</i>	dan
Tambahkan	5 gr	<i>Green color</i>	
	1 gr	<i>Black color</i>	Campur hingga merata
Warnai			Daun tersebut dengan <i>cocoa butter</i> untuk memberikan gradasi warna
Diamkan			Dan keringkan daun di atas lekukan paralon.
Pembuatan Kupu-kupu			
Siapkan			Pola kupu-kupu
Lelehkan	150 gr	<i>White Choc.</i> <i>Compound</i>	

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)

	50 gr	<i>Milk Choc. Compound</i>	dan
	50 gr	<i>Dark Choc. Compound</i>	Secara terpisah
<i>Pipe</i>			Cokelat leleh tersebut sesuai pola sebanyak 4 buah
Diamkan			Dan keringkan sayap kupu-kupu tersebut pada permukaan paralon hingga mengeras.
Buat			Antena dan badan kupu- kupu dari sisa lelehan cokelat

TABEL 6
Standar Resep Pajangan Cokelat dengan Tema Tarsius
(Lanjutan)





Warnai			Sayap kupu-kupu menggunakan <i>cocoa butter</i> yang sudah diberi warna oranye dan kuning sisa dari pewarnaan bunga
Rangkai			Bagian-bagian kupu-kupu tersebut hingga menghasilkan 2buah kupu-kupu.
Susun			Daun, bunga, dan juga kupu-kupu sesuai dengan desain.

Sumber : Olahan Penulis, 2019






3. Kebutuhan alat

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis memerlukan berbagai macam alat seperti yang tertera pada tabel berikut.





TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA

Nama Alat	Kegunaan
 <p style="text-align: center;"><i>Mixing bowl</i></p>	Sebagai wadah bahan saat melelehkan coklat.
 <p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatula</i></p>	Sebagai alat untuk mengaduk dalam proses melelehkan coklat.
 <p style="text-align: center;"><i>Digital Scale</i></p>	Sebagai alat ukur massa bahan yang akan digunakan.
 <p style="text-align: center;"><i>Vegetable knife</i></p>	Sebagai alat untuk memotong coklat dan membuat daun.





TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;"><i>Chopping board</i></p>	<p>Sebagai alas pemotongan coklat.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Modeling tools</i></p>	<p>Sebagai alat dekorasi untuk membuat detail pada saat membuat tarsius dan bunga.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Modeling knife</i></p>	<p>Sebagai alat dekorasi untuk membuat detail pada saat membuat tarsius dan bunga.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Airbrush kit</i></p>	<p>Sebagai media pewarnaan coklat.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Praline mould</i></p>	<p>Sebagai cetakan untuk membuat mata tarsius.</p>






TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;"><i>Half sphere mould</i></p>	<p>Sebagai cetakan untuk membuat rangka badan tarsius.</p>
 <p style="text-align: center;">Plastik mika</p>	<p>Sebagai media untuk membuat daun dan kupu-kupu.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Towel</i></p>	<p>Sebagai alas <i>chopping board</i> saat memotong cokelat.</p>
 <p style="text-align: center;">Gambar 17: <i>Hand gloves</i></p>	<p>Sarung tangan latex untuk membantu proses pembuatan <i>chocolate showpiece</i> agar tetap higienis sehingga tangan tidak langsung menyentuh media cokelat.</p>

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;">Kertas</p>	<p>Sebagai alat bantu dalam perwarnaan cokelat menggunakan <i>airbrush</i>.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p>	<p>Sebagai alat untuk memberikan detail warna pada tarsius.</p>
 <p style="text-align: center;">Plastik <i>wrap</i></p>	<p>Sebagai penutup adonan cokelat <i>modeling</i>.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Mixer</i></p>	<p>Sebagai alat pencampur dalam proses pembuatan cokelat <i>modeling</i>.</p>



TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;"><i>Sauce pan</i></p>	<p>Sebagai wadah untuk merebus air dalam proses melelehkan cokelat.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Food processor</i></p>	<p>Sebagai alat dalam proses pembuatan cokelat <i>modeling</i>.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Gas stove</i></p>	<p>Untuk memanaskan air dalam proses melelehkan cokelat.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Knee palette</i></p>	<p>Sebagai alat untuk meratakan cokelat.</p>
 <p style="text-align: center;">Kape</p>	<p>Sebagai alat bantu dalam pembuatan mata tarsius.</p>


TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;">Paralon</p>	<p>Sebagai cetakan dalam pembuatan batang pohon dan juga alat bantu untuk membentuk lengkungan pada daun.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Silpat</i></p>	<p>Sebagai alas pembuatan <i>chocolate showpiece</i>.</p>
 <p style="text-align: center;">Kapas</p>	<p>Untuk membersihkan mould sebelum digunakan.</p>
 <p style="text-align: center;">Akrilik</p>	<p>Sebagai alat bantu dalam proses pembuatan ekor tarsius.</p>

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;"><i>Flower drying cup</i></p>	<p>Sebagai wadah untuk mengeringkan bunga.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Aluminium foil</i></p>	<p>Sebagai penutup bagian bawah paralon untuk membuat batang pohon dan membuat bunga</p>
 <p style="text-align: center;">Sendok plastik</p>	<p>Sebagai cetakan untuk membuat bunga.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Digital thermometer</i></p>	<p>Sebagai alat bantu untuk mengukur suhu coklat.</p>
 <p style="text-align: center;"><i>Ladle</i></p>	<p>Sebagai alat bantu untuk menuangkan coklat.</p>

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

 <i>Thick block</i>	Sebagai alas coklat showpiece.
---	--------------------------------

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019

4. Kebutuhan bahan

Untuk membuat *chocolate showpiece* ini, penulis membutuhkan bermacam-macam bahan. Daftar kebutuhan bahan tersebut penulis masukan ke dalam tabel sebagai berikut:

TABEL 8
DAFTAR BAHAN

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga per Unit	Harga
1	<i>Cocoa butter</i>	200 gr	Rp. 35.000,-/100 gr	Rp. 70.000,-
2	<i>Corn Syrup</i>	337 gr	Rp. 27.500,-/ 750 gr	Rp.12.357,-
3	<i>Cooling spray</i>	50 ml	Rp. 450.000,-/ 650 ml	Rp. 34.615,-

TABEL 8
DAFTAR BAHAN
(LANJUTAN)

4	<i>Dark chocolate compound</i>	5.755 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 212.935,-
5	Maizena	50 gr	Rp. 15.000,-/100 gr	Rp. 7.500,-
6	<i>Milk chocolate compound</i>	2.050 gr	Rp. 65.000,-/kg	Rp. 133.250,-
7	<i>White chocolate compound</i>	737 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 27.269,-
8	Pewarna hijau	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
9	Pewarna kuning	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
10	Pewarna merah	5 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 3.900,-
11	Pewarna hitam	8 gr	Rp.26.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.240,-
12	Pewarna putih	7 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 5.460,-
Total				Rp. 520.926,-

Sumber: Olahan Penulis, 2019

5. Purchase List

Dari tabel kebutuhan alat dan tabel kebutuhan barang di atas maka penulis dapat tuangkan dalam daftar belanja sebagai berikut:

TABEL 9

PURCHASE LIST

Nama Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
<i>Cocoa butter</i>	Tulip <i>repack</i>	2	<i>pack</i>	Rp. 35.000,-	Rp. 70.000,-
<i>Corn Syrup</i>		1	botol	Rp. 27.500,-	Rp. 27.500,-
<i>Cooling spray</i>		1	botol	Rp. 450.000,-	Rp. 450.000,-
<i>Dark chocolate compound</i>	Bella	6	Kg	Rp. 37.000,-	Rp. 222.000,-
Maizena		1	<i>pack</i>	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
<i>Milk chocolate compound</i>	Tulip	3	Kg	Rp. 65.000,-	Rp. 195.000,-
<i>White chocolate compound</i>	Bella	1	Kg	Rp. 37.000,-	Rp. 37.000,-
Pewarna hijau	Colatta <i>Choco Art</i>	1	botol	Rp.23.500,-	Rp. 23.500,-

TABEL 9
PURCHASE LIST
(LANJUTAN)

Pewarna kuning	Colatta <i>Choco Art</i>	1	botol	Rp.23.500,-	Rp. 23.500,-
Pewarna merah	Colatta <i>Choco Art</i>	1	botol	Rp.39.000,-	Rp. 39.000,-
Pewarna hitam	Colatta <i>Choco Art</i>	1	botol	Rp.26.500,-	Rp. 26.500,-
Pewarna putih	Colatta <i>Choco Art</i>	1	botol	Rp.39.000,-	Rp. 39.000,-
Plastik Wrap	Klin Pak	1	gulung	Rp.26.000,-	Rp.26.000,-
<i>Latex Handgloves</i>	Sensi	1	<i>pack</i>	Rp. 43.000,-	Rp. 43.000,-
<i>Thick block</i>	50cm x 40 cm	1	buah	Rp. 50.000,-	Rp. 50.000,-
Total					Rp. 1.287.000,-

Sumber: Olahan Penulis, 2019

6. *Recipe Cost*

Dari daftar belanja di atas dan dengan penyesuaian pada resep yang penulis gunakan, berikut perhitungan biaya yang penulis dapat tuangkan.

TABEL 10

RECIPE COST

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga per Unit	Harga
1	<i>Cocoa butter</i>	200 gr	Rp. 35.000,-/100 gr	Rp. 70.000,-
2	<i>Corn Syrup</i>	337 gr	Rp. 27.500,-/ 750 gr	Rp.12.357,-
3	<i>Cooling spray</i>	50 ml	Rp. 450.000,-/ 650 ml	Rp. 34.615,-
4	<i>Dark chocolate compound</i>	5.755 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 212.935,-
5	Maizena	50 gr	Rp. 15.000,-/100 gr	Rp. 7.500,-
6	<i>Milk chocolate compound</i>	2.050 gr	Rp. 65.000,-/kg	Rp. 133.250,-
7	<i>White chocolate compound</i>	737 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 27.269,-
8	Pewarna hijau	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
9	Pewarna kuning	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
10	Pewarna merah	5 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 3.900,-

TABEL 10
RECIPE COST
(LANJUTAN)

11	Pewarna hitam	8 gr	Rp.26.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.240,-
12	Pewarna putih	7 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 5.460,-
13.	<i>Thick block</i>	1 buah	Rp.50.000,(ukuran 50cm x 40cm)	Rp. 50.000,-
Total				Rp. 570.926,-

Sumber: Olahan Penulis, 2019

7. Perumusan harga jual

Dalam perumusan harga jual, penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2009:26). Berikut adalah rumus yang penulis gunakan.

$$\text{Sales} = \frac{\text{Cost}}{\text{Cost\%}} \times 100\%$$

Sumber: Miller dkk, 2002

Adapun perumusan harga jual *chocolate showpiece* ini adalah sebagai berikut:

TABEL 11

PERUMUSAN HARGA JUAL

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga per Unit	Harga
1	<i>Cocoa butter</i>	200 gr	Rp. 35.000,-/100 gr	Rp. 70.000,-
2	<i>Corn Syrup</i>	337 gr	Rp. 27.500,-/ 750 gr	Rp.12.357,-
3	<i>Cooling spray</i>	50 ml	Rp. 450.000,-/ 650 ml	Rp. 34.615,-
4	<i>Dark chocolate compound</i>	5.755 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 212.935,-
5	Maizena	50 gr	Rp. 15.000,-/100 gr	Rp. 7.500,-
6	<i>Milk chocolate compound</i>	2.050 gr	Rp. 65.000,-/kg	Rp. 133.250,-
7	<i>White chocolate compound</i>	737 gr	Rp. 37.000,-/kg	Rp. 27.269,-
8	Pewarna hijau	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
9	Pewarna kuning	10 gr	Rp.23.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.700,-
10	Pewarna merah	5 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 3.900,-

TABEL 11
PERUMUSAN HARGA JUAL
(LANJUTAN)

11	Pewarna hitam	8 gr	Rp.26.500,-/botol @50 gr	Rp. 4.240,-
12	Pewarna putih	7 gr	Rp.39.000,-/botol @50 gr	Rp. 5.460,-
13.	<i>Thick block</i>	1 buah	Rp.50.000,(ukuran 50cm x 40cm)	Rp. 50.000,-
<i>Total Cost</i>				Rp. 570.926,-
<i>Cost/portion</i>				Rp. 570.926,-
<i>Cost %</i>				35%
<i>Selling Price</i>				Rp. 1.631.217,-

Sumber: Olahan Penulis, 2019

C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Komplek Sukamenak Indah Blok H No. 55, Bandung

2. Waktu

Januari 2020