

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dilansir dari jurnal (MDPI, 2019) dikatakan bahwa permulaan dari sejarah buah *chocolate* dimulai dari suku Maya, yang mungkin merupakan suku pertama di Amerika Selatan yang mengolah tanaman *chocolate*. Bagi suku Maya *chocolate* adalah sebuah minuman panas yang biasa diolah dengan menambahkan kayu manis dan lada, mereka menyebutnya “*Food of the God*” atau makanan para dewa.

Pada tahun 1502, Christopher Colombus adalah orang Eropa yang menemukan *chocolate*. Dia menemukan sebuah perahu yang berisikan biji buah *chocolate* yang dianggap “*almond* yang misterius” dan di identifikasikan sebagai alat pembayaran di Mesoamerika.

Chocolate memasuki daerah Eropa pada tahun 1528 ketika penakluk Spanyol Hernán Cortés membawa sampel *chocolate* kepada raja Spanyol Charles, yang menyebarkan efek luar biasa dari minuman yang terbuat dari “emas *chocolate*”. Pada tahun 1753 ilmuwan dari Swedia Carl Linnaeus menamai tanaman kakao sebagai *Theobroma Cacao*, dari nama latin “makanan para dewa” dan dari kata suku Aztec “Xocolatl” yang artinya Xococ yaitu pahit dan atl adalah air.

Karakteristik *chocolate* ini telah lama diabaikan di Eropa karena kesulitan dengan lingkungan yang tidak mendukung pertumbuhannya. Habitat alami buah *chocolate* adalah dataran rendah hutan hujan yang selalu hijau. Tanaman kakao tumbuh dengan baik terhadap suhu yang relatif tinggi dengan maksimum 30-32°C dan minimum 18-21°C dan umumnya dengan kelembapan yang relatif tinggi.

Menurut data organisasi Kakao Internasional (ICCO), total biji kakao yang diproduksi di dunia pada tahun 2016 – 2017 adalah 4.739.000 ton, terutama di Afrika (3.622.000 ton). (Shvili, 2020), Indonesia termasuk negara di benua Asia Tenggara yang memproduksi biji kakao terbanyak, yaitu pada tahun 2009 tercatat sebanyak 849,875 ton.

Seiring berkembangnya teknologi, variasi *chocolate* juga turut berkembang, terutama pada variasi jenis yang diproduksi. Menurut informasi dari buku *Tradition in Evolution* karya (Carlo, 2014) kandungan *chocolate* dibagi menjadi

1. *Dark Chocolate* yaitu jenis *chocolate* yang mengandung *cocoa mass* sebanyak 63%, *cocoa butter* 7%, *sugar* 29,50%, dan bahan lainnya seperti *vanilla essence* dan *lecithin*.
2. *Milk Chocolate* yaitu jenis *chocolate* yang mengandung gula, susu, pengemulsi atau lesitin bubuk, *cocoa butter* dan *cocoa mass*.

3. *White Chocolate* yaitu jenis *chocolate* yang mengandung *cocoa butter*, susu, dan gula tanpa adanya *cocoa mass*.

Chocolate juga terbagi menjadi 2 macam jenis yaitu, *Couverture Chocolate* dan *Compound Chocolate* dimana yang menjadi faktor pembedanya adalah *Couverture Chocolate* menggunakan *cocoa butter* dan *Compound Chocolate* menggunakan kandungan minyak nabati lain sehingga harga dari kedua jenis *chocolate* ini juga berbeda.

Chocolate jenis *Couverture* juga mempunyai cara penanganan yang berbeda dari jenis *Compound* sehingga mempunyai cara penanganan spesifik yang dinamakan “*Tempering*”. Dalam proses ini setiap varian *chocolate* yang berbeda ditangani dengan suhu yang berbeda pula (Carlo, 2014), contohnya.

1. *Dark Chocolate* varian ini memiliki titik leleh tertinggi yaitu 45 - 50°C dan kemudian diturunkan hingga mencapai suhu 29 - 31°C lalu dipanaskan kembali hingga suhu pemakaian yaitu 32 - 33°C.
2. *Milk Chocolate* varian ini hampir sama dengan *Dark Chocolate* sehingga suhu yang digunakan untuk melelehkannya adalah 40 - 45°C, kemudian diturunkan hingga suhu minimum yaitu 28 - 29°C, lalu dinaikkan ke suhu pemakaian yaitu 30 - 32°C.
3. *White Chocolate* varian ini mempunyai titik leleh yang paling rendah yaitu 35 - 40°C, kemudian akan diturunkan hingga mencapai 27°C, lalu dinaikkan ke suhu pemakaian pada suhu 28 - 29°C.

Dalam pembuatan produk *pastry*, *chocolate* sering digunakan untuk menjadi perasa makanan atau sebagai dekorasi tambahan. Produk – produk yang menggunakan bahan dasar *chocolate* biasanya seperti *mousse cake*, *brownies*, *chocolate butter cream*, dan untuk bagian dekorasi seperti *chocolate modeling* dan *chocolate showpiece*, dan *sculpture art*.

Sculpture Art adalah karya seni jenis 3D yang tidak terkait dengan latar belakang atau bidang dalam bangunan. Karya ini dapat diamati dengan cara mengelilinginya, sehingga harus terlihat menarik atau signifikan dalam semua aspeknya (Rahmah, 2020). Selain itu (Myers, 1969) menambahkan bahwa seni patung berdiri sendiri dan memang benar-benar berbentuk tiga dimensi sehingga dari segi manapun kita melihatnya, kita akan dihadapkan kepada bentuk yang bermakna. *Chocolate Sculpture* atau *Chocolate Showpiece* adalah sebuah karya seni yang bertujuan sebagai dekorasi yang bahan dasarnya terbuat dari *chocolate* yang dibentuk dengan berbagai teknik, contohnya adalah, *cast chocolate* dan *carved Chocolate*.

Chocolate showpiece telah ada lebih dari 70 tahun sejak sejarah berawal dari *piped chocolate* yang disusun hingga menjadi *center pieces* tiga dimensi kemudian dipahat dengan ukiran dari *chocolate* blok yang padat. Kemudian ada *chocolate modeling* untuk membuat *figure* dari *chocolate* ((Tibbals, 2013 (Rahmania, 2020)).

Dalam pembuatan *Chocolate Showpiece* ini penulis akan menggunakan beberapa teknik, diantaranya adalah *casting* atau pencetakan, *rolling* atau penggulungan, dan *carving* atau pengukiran.

Untuk pembuatan dasar dari *chocolate showpiece* ini penulis menggunakan teknik *casting* sehingga dasarnya akan lebih kokoh dan kuat sehingga tidak mudah untuk runtuh atau rubuh. Media pembantu yang penulis gunakan untuk mencetak dasarnya adalah karton duplex yang memiliki ukuran yang cukup tebal dan alat lainnya adalah solatip yang berfungsi untuk perekat pada karton duplex.

Teknik kedua yang penulis gunakan adalah *piping*, untuk teknik ini biasa para pekerja seni yang biasa mengerjakan berbagai jenis *chocolate showpiece* menggunakannya sebagai cara untuk membuat detail – detail seperti akar dan bagian – bagian yang memerlukan tingkat kelenturan yang tinggi. Dalam pengerjaannya teknik ini penulis menggunakan *chocolate* yang dicairkan terlebih dahulu kemudian diberikan sedikit alkohol agar sedikit mengeras hingga menyerupai *chocolate ganache*. Kemudian akan di *piping* hingga ukuran yang diinginkan.

Teknik ketiga adalah teknik *carving* yang mungkin jarang digunakan oleh para pekerja seni, dikarenakan membutuhkan pengalaman yang cukup untuk membuat detail yang serupa. Dalam teknik ini penulis menggunakan alat

bantu yaitu *sculpting tools* yang biasanya digunakan oleh para pekerja seni yang membuat karya seni dari tanah liat atau bisa disebut *pottery*.

Kemudian untuk pewarnaan dari *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan metode pewarnaan dengan bantuan alat yaitu *air brush*. *Air brush* adalah sebuah alat lukis yang menggunakan tekanan udara yang diberikan alat bernama kompresor udara untuk mewarnai sebuah permukaan. Dengan tekanan angin yang dihasilkan kompresor, *air brush* dapat memberikan sentuhan lebih halus dan merata pada pewarnaan pada permukaan benda.

Pada teknik pewarnaan ini, penulis menggunakan *cocoa butter* sebagai media pewarna dari *chocolate showpiece* ini.

Dalam pembuatan *Global Warning Chocolate Sculpture* ini, penulis ingin menunjukkan ketiga teknik yang sudah dijabarkan diatas dalam pembuatan *Chocolate Showpiece* yaitu, *casting*, *piping*, dan *carving* dan untuk pewarnaannya penulis menggunakan teknik *air brush* yang akan dipresentasikan kedalam bentuk sebuah batang pohon yang akan menopang bumi.

Alasan penulis memilih judul "*GLOBAL WARNING*" adalah sebuah bentuk peringatan sekala global kepada seluruh masyarakat di dunia terhadap fenomena pemanasan global yang sudah terjadi sejak lama. Pemanasan global sendiri terjadi antara tahun 1850 dan 1900 oleh aktivitas manusia terhadap

pembakaran bahan bakar fosil yang meningkatkan tingkat gas rumah kaca yang memerangkap panas di atmosfer bumi (NASA, 2022).

Global warming atau pemanasan global adalah fenomena jangka panjang yang berakibat pada peningkatan suhu bumi yang disebabkan oleh gas yang dihasilkan oleh pembakaran bahan bakar fosil, minyak bumi, dan batu bara yang terperangkap pada atmosfer bumi.

Global warming tidak hanya berdampak pada kenaikan suhu bumi, tetapi pada kasus ini juga berpengaruh pada lelehnya es yang terdapat di kutub utara dan selatan sehingga permukaan air meningkat dan menyebabkan permukaan daratan tenggelam.

Gas yang dihasilkan oleh pembakaran bahan bakar fosil ini antara lain adalah karbon dioksida, gas metana, klorofluorokarbon, uap air, dan nitrogen oksida yang menghasilkan panas yang terperangkap pada atmosfer bumi dan mengikis lapisan ozon sehingga perlindungan terhadap sinar UV dari matahari tidak dapat dihalau.

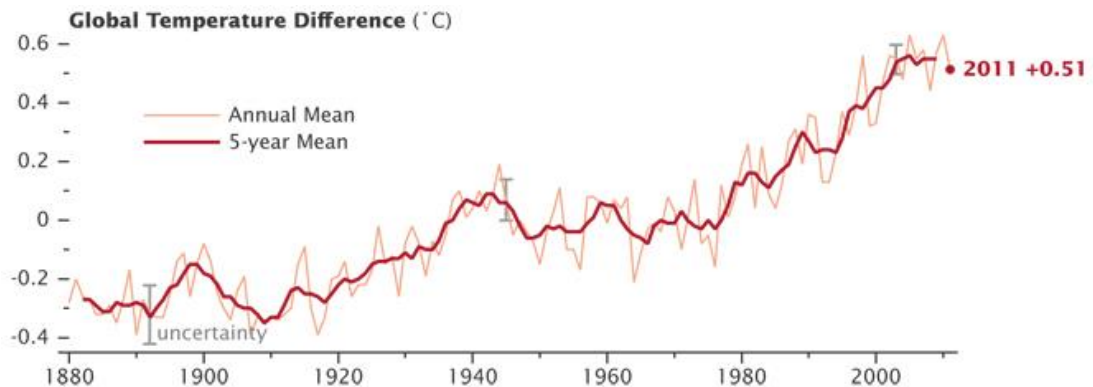
Global warming bukan hanya meningkatkan suhu bumi, tetapi ancaman lain seperti, banjir, peningkatan permukaan laut, dan cuaca yang ekstrim juga menjadi dampak serius dari *global warming*. (Society, 2022)

Tujuan penulis membuat *chocolate showpiece* ini adalah untuk sebuah dekorasi sekaligus untuk mengkampanyekan kepada orang – orang yang

melihat karya seni yang penulis untuk turut membantu pemulihan alam dari pemanasan global. Penulis berharap lewat karya seni yang penulis tampilkan dapat memberikan dampak yang positif bagi masyarakat akan kesadaran pentingnya melindungi alam.

Menurut data statistik dari NASA, peningkatan suhu rata-rata bumi meningkat hampir 1°C, suhu bumi meningkat signifikan terlihat mulai dari tahun 2000an. Berikut adalah gambar dari data statistik tersebut.

GAMBAR 1 . 1
STATISTIK KENAIKAN SUHU BUMI



Sumber : <https://www.nasa.gov/topics/earth/features/2011-temps.html>

Dengan faktor – faktor pendukung diatas penulis ingin membuat tugas akhir berjudul ”**GLOBAL WARNING CHOCOLATE SCULPTURE**” dengan mempresentasikan *chocolate sculpture* berbentuk pohon yang menopang bumi.

Untuk memperlancar presentasi saat ujian, penulis mempersiapkan beberapa bagian dari *chocolate sculpture* terlebih dahulu yang bertujuan untuk

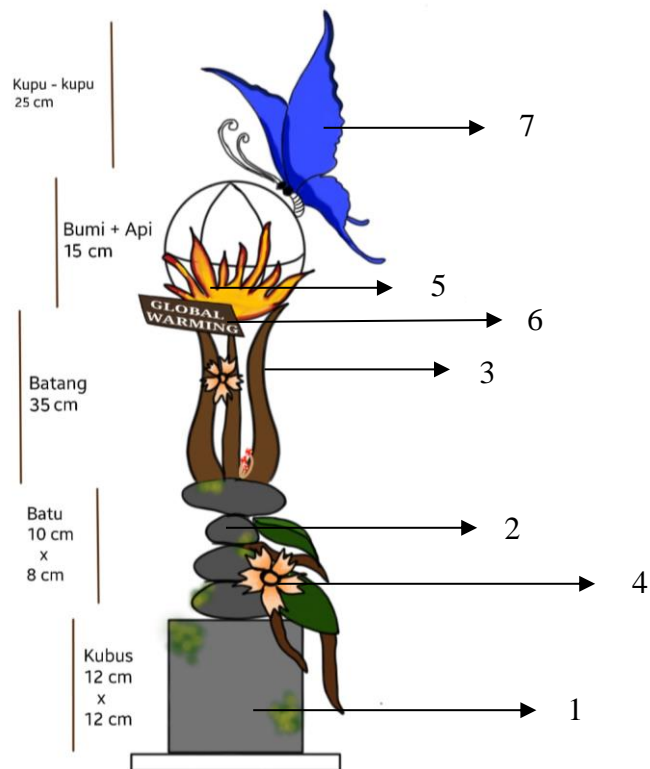
mempersingkat waktu dan penulis dapat menyelesaikan karya penulis sesuai dengan waktu yang akan diberikan penguji nantinya. Bagian yang akan penulis siapkan antara lain adalah :

- Satu buah *base* berbentuk kubus
- Empat buah *base* berbentuk batu
- Tiga buah *base* berbentuk batang pohon
- Satu buah *cast chocolate* berbentuk api
- Satu buah *cast chocolate* berbentuk bumi
- Satu buah *cast chocolate* berbentuk papan persegi Panjang
- Tiga buah *piped chocolate* berbentuk akar
- Dua buah *Piped chocolate* berbentuk bunga
- Sebagian *cast chocolate* berbentuk daun
- Satu buah *cast chocolate* berbentuk kupu – kupu

Total dari persiapan yang penulis kerjakan diluar waktu yang diberikan saat pelaksanaan ujian adalah sekitar 70 persen. Penulis akan menyelesaikan proses pembuatan *chocolate showpiece* pada saat pelaksanaan ujian. Proses yang akan penulis kerjakan pada saat ujian dilaksanakan meliputi proses *carving* pada batang pohon, *piping* untuk membuat jamur, pembuatan lumut, pembuatan, pewarnaan, dan juga *assembling*.

B. Desain Produk

GAMBAR 2 . 1
DESAIN *GLOBAL WARNING*
CHOCOLATE SCULPTURE



Sumber : Olahan Penulis, 2022

a. Deskripsi Sketsa

1. Kubus semen adalah komponen penting dalam *chocolate showpiece* yang akan penulis kerjakan kali ini, dikarenakan kubus semen ini melambangkan bangunan – bangunan yang semakin banyak di bumi.

Dalam bentuk ini, penulis menggunakan teknik *casting* dalam pembuatannya diakrenakan penulis ingin membuat *sculpture* yang tinggi, sehingga bagian penyangganya harus kuat sehingga penulis memilih teknik *casting* ini supaya bagian pengokohnya menjadi kuat dan padat. Penulis akan membuat kubus ini dengan ukuran 12 cm². Penulis akan memberikan warna abu – abu terang yang diberi aksent hijau dan kuning di bagian sisinya untuk memberikan kesan realistis seperti semen yang ditumbuhi lumut dengan cara menggunakan *air brush*.

2. Batu bertumpuk, dalam konsep ini penulis memilih batu bertumpuk untuk merepresentasikan keseimbangan alam yang harus dijaga. “Konsep ramah lingkungan adalah satu konsep solusi untuk penghematan dan pengurangan limbah hasil industri global yang mungkin dapat memberi dampak negatif terhadap kelestarian alam.” (Joko Wahono, 2012). Penulis akan membuat sebanyak empat buah batu yang menggunakan teknik *casting* yang akan membantu mengokohkan bagian dasarnya dengan tinggi 10 cm dan masing – masing batunya akan memiliki ukuran yang berbeda. Kemudian penulis akan melengkapi teknik *casting* ini dengan teknik *carving* sehingga bentuk batunya akan lebih realistis. Penulis akan memberikan warna hitam keabu – abuan pada batu ini dengan cara di *air brush*.

3. Batang pohon melambangkan kehidupan yang terus bertumbuh. Menurut laman www.savetree.com “*One acre of forest absorbs six tons of carbon dioxide and puts out four tons of oxygen. This is enough to meet the annual needs of 18 people.*” Yang berarti pohon membawa dampak yang sangat baik bagi kehidupan manusia, sehingga kita wajib melestarikan pohon – pohon yang ada dan tetap menjaga kelestarian alam. Penulis akan membuat bentuk pohon ini menggunakan dua teknik, yaitu *casting* dan *carving* sehingga akan menghasilkan bentuk yang realistis. Penulis akan membuat tinggi batang pohon ini setinggi 35 cm, kemudian penulis akan memberikan efek ilusi seperti batang pohon yang melingkar dengan bagian tengah yang kosong, dan penulis akan memberikan beberapa gradasi warna *chocolate* sehingga dapat menghasilkan ilusi tersebut dengan cara di *air brush*.
4. Bunga, penulis menggunakan teknik *piping* yang kemudian disatukan dengan *chocolate* yang dicairkan. Kemudian penulis akan memberikan warna krem keputihan dengan cara di *air brush*.
5. Bumi yang terbakar, penulis melambangkan bumi yang terbakar ini sebagai konsep dari pemanasan global itu sendiri, dimana banyaknya pembakaran hutan yang digunakan untuk mendapatkan lahan yang baru. Penulis akan membuat bumi dengan teknik *casting* sehingga menghasilkan kerangka yang kokoh. Kemudian untuk warna dari

kerangka bumi ini akan penulis biarkan berwarna *chocolate* untuk menunjukkan bahwa karya seni penulis ini berasal dari *chocolate*. Untuk ukurannya sendiri, penulis akan membuat bumi dengan ukuran diameter 13 cm.

6. Papan bertulisan *GLOBAL WARMING*, pada bagian ini penulis akan membuat sebuah papan kayu dengan ukuran 20 cm x 7 cm yang akan menggunakan teknik *casting* dan diberi teksur kayu menggunakan *sculpting tools*. Penulis akan menggunakan *air brush* untuk teksnya dan untuk pewarnaanya penulis akan memberikan warna *chocolate* tua.
7. Kupu – kupu, pada bagian ini penulis menggunakan teknik *casting* dalam membuat kupu – kupu, kemudian untuk bagian badannya akan menggunakan *piping chocolate* yang kemudian akan disambungkan dengan menggunakan *chocolate* yang dicairkan. Kemudian penulis akan memberikan aksent warna hitam kebiruan dengan cara di *air brush*.

b. Media Penunjang

Penulis akan menggunakan akrilik dengan ukuran 30 cm² sebagai alas *chocolate showpiece* yang akan penulis buat. Akrilik ini berfungsi sebagai alat penunjang presentasi produk. Penulis memilih menggunakan akrilik dikarenakan penulis ingin hasil karya penulis dapat lebih tersorot dari sifat akrilik yang transparan sehingga tidak mengkontaminasi karya penulis.

C. Tinjauan Produk

a. Tema Produk

Pada karya ini penulis mengangkat sebuah tema yaitu “*GLOBAL WARMING*” yang pada dasarnya sudah sering dikampanyekan kepada masyarakat ramai. Tetapi kesadaran masyarakat dalam mengurangi pemanasan global yang terjadi masih rendah. Pada karya berjudul “*GLOBAL WARNING*” ini penulis berharap karya penulis dapat berdampak positif bagi masyarakat sehingga kesadaran masyarakat dapat bertumbuh, dan melindungi bumi dari pemanasan global.

b. Resep Formal

Pada bagian ini akan menuliskan dan menjelaskan kuantitas yang digunakan dalam pembuatan *GLOBAL WARNING Chocolate Sculpture*.

TABEL 1. 1

RESEP *GLOBAL WARNING*

CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			<u><i>CHOCOLATE CASTING</i></u> (KUBUS, BATU, BATANG POHON, API, BUMI, PAPAN, DAUN, KUPU - KUPU)
			<i>Yield</i> : 1 Kubus

<p>4 Batu</p> <p>3 Batang Pohon</p> <p>1 Api</p> <p>1 Bumi</p> <p>1 Papan <i>Global Warming</i></p> <p>3 Daun</p> <p>1 Kupu - Kupu</p>			
Panaskan	8 kg	<i>Chocolate</i>	Di dalam mangkuk <i>stainless</i> , aduk sesekali dengan spatula hingga mencair sempurna.
Tuang			Kedalam cetakan yang sudah disediakan
Dinginkan			<i>Chocolate</i> hingga mengeras dan mengering sempurna.
Lepaskan			Dari cetakan dan sisihkan.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.1

(LANJUTAN)

GLOBAL WARNING**CHOCOLATE SCULPTURE**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>PIPING PART (JAMUR DAN AKAR)</u>			
Yield : 3 buah masing - masing			
Panaskan	1 kg	<i>Chocolate</i>	Di dalam mangkuk <i>stainless</i> , aduk sesekali dengan spatula hingga mencair sempurna.
Campurkan		<i>Alcohol</i>	Dan aduk hingga mengental dan dapat di <i>pipe</i>
<u>Jamur</u> <i>Pipe</i>			<i>Chocolate</i> yang berbentuk bulat dan lancip di bagian atasnya. Kemudian <i>pipe</i> dengan ukuran lebih kecil untuk bagian batangnya.
Keringkan			<i>Chocolate</i> hingga mengering sempurna

<u>Akar</u>			
<i>Pipe</i>			<i>Chocolate</i> berbentuk pipa diatas <i>aluminium foil</i> yang sudah di bentuk dan di lapsi dengan <i>plastic wrap</i>
Keringkan			<i>Chocolate</i> hingga mengering sempurna dan dapat di lepas.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 2

GLOBAL WARNING

ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Satukan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk kubus dan
	1 buah	<i>Chocolate</i>	Batu
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Ulangi		<i>Chocolate</i>	Hingga menjadi 4 tumpukan

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2

(LANJUTAN)

GLOBAL WARNING**ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Letakkan	3 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk batang pohon diatas <i>chocolate</i> berbentuk batu
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Lapisi		<i>Chocolate</i>	Yang setengah mengental pada bagian <i>chocolate casting</i> berbentuk batang pohon sehingga menjadi bentuk yang realistis
Keringkan			Hingga membentuk bagian yang kokoh

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
GLOBAL WARNING
ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk papan yang sudah di beri tulisan “ <i>GLOBAL WARMING</i> ” pada bagian kiri batang pohon
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Letakkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk api diatas <i>chocolate</i> berbentuk batang pohon
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
GLOBAL WARNING
ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk kerangka bumi menjadi satu, hingga membentuk bulat sempurna
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Letakkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk bumi diatas <i>chocolate</i> berbentuk api
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
GLOBAL WARNING
ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk ranting pada bagian kanan perbatasan antara batu teratas dan batang pohon terbawah
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk ranting pada bagian kananc perbatasan antara batu bagian tengah
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk ranting pada bagian kanan perbatasan antara batu bagian bawah dan kubus bagian atas
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
Letakkan			Berbentuk daun pada bagian pangkal ranting
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
GLOBAL WARNING
ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk bunga pada bagian daun disebelah batang pohon
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering
Letakkan	3 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk jamur di sela – sela bagian batang pohon
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Sumber : Olahan Penulis, 2022





TABEL 1.2
(LANJUTAN)
GLOBAL WARNING
ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE





METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<u>ASSEMBLING</u>			
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk Kupu – Kupu pada bagian atas kanan bumi dengan menggunakan lelehan <i>chocolate</i>
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

c. Equipment

TABEL 1. 3
PERALATAN UNTUK *CHOCOLATE SCULPTURE*

No.	PERALATAN	PENJELASAN
1	<p><i>Digital Scale</i></p> 	<p>Digunakan untuk menimbang bahan</p>
2	<p><i>Sauce pan</i></p> 	<p>Digunakan untuk membantu proses <i>au bain marie</i></p>
3	<p><i>Rubber spatula</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengaduk <i>chocolate</i></p>
4	<p><i>silpat</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alat untuk <i>casting chocolate</i></p>

5	<p><i>Sculpting tools</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengukir <i>chocolate</i></p>
6	<p><i>Stainless bowl</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencairkan <i>chocolate</i></p>
7	 <p><i>Cooling spray</i></p>	<p>Digunakan untuk mengeringkan <i>chocolate</i></p>
8	 <p>Karton Duplex</p>	<p>Digunakan untuk mencetak <i>chocolate</i></p>

Sumber : Penulis, 2022

d. Purchase Order

TABEL 1. 4
PURCHASE ORDER

BAHAN	KUANTITI		HARGA PASAR		TOTAL HARGA (IDR)
			UNIT	HARGA	
<i>Dark Chocolate</i>	10	kg	kg	232.000	464.000
<i>White Chocolate</i>	1	kg	kg	71.000	71.000
<i>Deco Arte warna merah</i>	1	btl	btl	75.000	75.000
<i>Deco Arte warna kuning</i>	1	btl	btl	75.000	75.000
<i>Deco Arte warna biru</i>	1	btl	btl	75.000	75.000
<i>Deco Arte warna putih</i>	1	btl	btl	75.000	75.000
<i>Deco Arte warna hitam</i>	1	btl	btl	75.000	75.000
<i>Cooling spray</i>	1	btl	btl	42.500	42.500
Karton Duplex	1	pc	pc	8.000	8.000
Akrilik ukuran 30cm	1	pc	pc	24.000	24.000
Alkohol	1	btl	btl	10.000	10.000
Total					994.500

Sumber : Olahan Penulis, 2022

e. Food cost

Pemberian harga dalam industry *pastry & bakery* memiliki perhitungan yang berbeda dengan industri lainnya. Jumlah modal yang dikeluarkan untuk satu resep dihitung berdasarkan bahan baku yang digunakan, bahan tersebut nantinya akan digunakan sebagai indikator untuk menghitung harga jual dari produksi patiseri. (Jones, 2008).

TABEL 1.5

FOOD COST

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Dark Chocolate</i>	8	kg	46.400	371.200
<i>White Chocolate</i>	1	kg	71.000	71.000
Arte Merah	50	ml	75.000	62.000
Arte Kuning	50	ml	75.000	62.000
Arte Biru	30	ml	75.000	37.500
Arte Hitam	50	ml	75.000	62.000
Arte Putih	60	ml	75.000	75.000
<i>Cooling Spray</i>	1	btl	42.500	42.500
<i>Alcohol</i>	10	ml	10.000	1.000
Total				784.200

Sumber : Olahan Penulis, 2022

f. *Selling Price*

Faktor utama dalam menentukan harga jual produk *pastry* adalah seni yang ditampilkan dalam produk tersebut. Sebagai *Professional baker* dan *cake decorator* kreativitas dan pengalaman mereka di bayar lebih tinggi dibandingkan dengan *non-professional*. Pematokan gaji harus dipertimbangkan dalam harga jual sebuah produk, sehingga keuntungan yang di dapat oleh pemilik usaha juga terpengaruhi oleh faktor yang disebut *food cost*.

Untuk menetapkan harga jual dari karya penulis yang berjudul *Global Warning Chocolate Showpiece* ini, penulis menggunakan rumus perhitungan yang diterapkan oleh Terri Jones.

Selling price =

(food cost + specialize Talent Contribution) / food cost percent

Penentuan harga jual berdasarkan pada persentasi dari harga jual dan kelebihanannya akan dibayarkan untuk menutupi biaya produksi dan pengambilan keuntungan . biaya bahan yang digunakan untuk produksi biasanya adalah 30 – 40% dari harga jual. Penulis juga menambahkan harga untuk kreatifitas penulis sebagai salah satu indikator harga jual pada produk *Chocolate sculptur Global Warning* (Jones, 2008).

TABEL 1. 6
SELLING PRICE

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Dark Chocolate</i>	8	kg	46.400	371.200
<i>White Chocolate</i>	1	kg	71.000	71.000
Arte Merah	50	ml	75.000	62.000
Arte Kuning	50	ml	75.000	62.000
Arte Biru	30	ml	75.000	37.500
Arte Hitam	50	ml	75.000	62.000
Arte Putih	60	ml	75.000	75.000
<i>Cooling Spray</i>	1	btl	42.500	42.500
Alkohol	10	ml	10.000	1.000
<i>Total Ingredients Cost</i>				784.200
<i>Creative and Art</i>				2.000.000
<i>Total Cost</i>				2.784.200
<i>Desired Cost Percent</i>				35%
<i>Selling Price</i>				3.758.670
<i>Actual Selling Price</i>				4.000.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022

D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Tempat

Rumah Penulis

Komplek Kopo Permai II Blok 35AD No.4, RT.1/RW.1, Suka Menak,
Margahayu, Kab. Bandung, Jawa Barat

Waktu

Maret 2022