

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hiasan cokelat dijadikan sebagai *centre piece* akan lebih kuat dan tahan lama jika disandingkan dengan pajangan gula. *Chocolate showpiece* bisa ditaruh di *lobby* hotel, meja sekitar *receptionist*, atau pun di *restaurant* karena lebih kuat dan tahan lama, dengan catatan suhu pada ruangan tersebut tidak lebih tinggi sekitar 30°C karena jika lebih dari suhu tersebut cokelat akan meleleh atau tidak akan kuat karena suhu titik leleh cokelat berada di sekitar 30°C. tema yang dapat dibuat untuk *chocolate showpiece* beraneka tergantung kebutuhan dan kreativitas, bisa dari *abstrak*, fauna, flora, karakter, ataupun keadaan tertentu. Penulis ingin membuat *chocolate showpiece* dengan tema *World War*.

Cokelat mempunyai aroma dan rasa yang khas dari hasil fermentasi biji kakao yang dikeringkan. Dalam industri makanan dan minuman, produk cokelat berupa cokelat bubuk, lemak cokelat sampai sekarang terus inovasikan perkembangannya.

Suku Maya merupakan suku pertama di Amerika Selatan yang mengemukakan bahwa *Cacahuatl* merupakan minuman pahit bisa ditemukan jika biji kakao yang telah dihaluskan dicampurkan dengan air (Menurut Buku *The Art Of Chocolatier*). Di Amerika Tengah dan Selatan, tepatnya pada tahun 1000 hingga 1200 Masehi cokelat menjadi barang yang berharga sehingga menjadikannya sebagai mata uang.

Cokelat dibawa ke Spanyol oleh Hernán Cortés pada abad ke 17. Pada tahun tersebut cokelat sangat disukai oleh kerajaan Spanyol karena menjadi minuman penyegar. Pada tahun 1698 kabar minuman menyegarkan itu tersebar hingga ke London, dan seorang dokter dan kolektor bernama *Hans Sloane* mendirikan “Rumah Cokelat”. Suku *Apothekari* adalah suku pertama yang meminum minuman cokelat yang sudah dikembangkan di Jamaika oleh *Cadbury* pada tahun 1765. 81 tahun kemudian cokelat padat barulah ditemukan.

Dikarenakan pohon kakao adalah pohon yang tumbuh di daerah tropis, pohon kakao membutuhkan kelembaban yang tinggi sekitar 17.8° sampai 32.2°C. Amerika Selatan, Afrika Barat, dan Asia Tenggara merupakan penghasil biji kakao terbesar di dunia.

Berdasarkan data Direktorat Jenderal Perkebunan (2006) Indonesia tercatat mempunyai area perkebunan kakao sebesar 917 ribu hektar, terkecuali DKI Jakarta pada tahun 2003. Dan Indonesia menjadi produsen kakao terbesar ketiga setelah Ivory Coast dan Ghana yang rata-rata produksi kakaonya sebesar 572ribu ton pertahun. Terdapat beberapa hasil produk olahannya, menurut buku *The Art Of Chocolatier* dari pembuatan biji kakao sebagai berikut:

1. *Cocoa Mass*

Terbuat dari biji kakao yang di *roasted*, *broken*, dan *ground*.

2. *Block Cocoa*

Rasanya tidak manis, berbentuk bubuk, memiliki kandungan *cocoa butter* sebanyak 50%

3. *Cocoa Butter*

Cocoa butter adalah lemak alami dari biji kakao. Yang dihasilkan dari penekanan biji kakao

4. *Cocoa Powder*

Cocoa powder yang kualitasnya bagus biasanya memiliki lemak sebanyak 20-22% dan berwarna *dark brown*.

5. *Sweetened Cocoa Powder*

Jenis cokelat bubuk ini adalah campuran *cocoa powder* dengan gula, sehingga menghasilkan rasa manis. Jumlah maksimal gula yang terdapat didalam *sweetened cocoa powder* adalah 68%

6. *Dark Chocolate*

Dark chocolate adalah campuran homogen antara *cocoa mass* dan *sugar*. Dan minimal memiliki *cocoa butter* sebanyak 18%

7. *Milk Chocolate*

Biasanya memiliki total lemak 35% . terbuat dari susu solid sebanyak 20%, biji kakao 30% (15% *cocoa mass* dan 15% *cocoa butter*, 40% *sugar*, dan 10% tambahan *cocoa butter*)

8. *White Chocolate*

Cokelat putih terdiri dari 20% *cocoa butter* dan 14% susu padat dengan kandungan 3.5% lemak susu dan maksimal kandungan gula nya 55%.

Cokelat terdapat 2 jenis, yakni *Chocolate Couverture* dan *Chocolate Compound*. Yang membedakan kedua cokelat ini yaitu, *Chocolate Couverture* mengandung *cocoa butter*, sedangkan *Chocolate Compound* mengandung minyak nabati. Sehingga harga jual pada kedua cokelat ini pun jelas berbeda dan ada cara penanganan khusus untuk *Chocolate Couverture* yang dinamakan “*Tempering*”. (Carlo, 2014)
Berikut ini suhu pada *Chocolate Couverture*:

1. *Dark Chocolate*

Cokelat jenis ini memiliki suhu titik leleh yang tinggi, yaitu 40-55°C, lalu di *cooling* sampai mencapai suhu 28-29°C, lalu dipanaskan kembali sampai ke suhu *tempered* 30-31°C.

2. *Milk Chocolate*

Cokelat susu memiliki suhu *melting* yang sama dengan dari *Chocolate* yaitu yaitu 40-55°C, lalu di *cooling* sampai mencapai suhu 26-27°C, lalu dipanaskan kembali sampai ke suhu *tempered* 28-29°C.

3. *White Chocolate*

Jenis cokelat ini yang mempunyai suhu *melting* terendah dibandingkan *Dark Chocolate* dan *Milk Chocolate*. Suhu *melting* *White Chocolate* yaitu yaitu 40°C, lalu di *cooling* sampai mencapai suhu 25-26°C, lalu dipanaskan kembali sampai ke suhu *tempered* 27-28°C.

Cokelat memiliki banyak kegunaan dalam industri kuliner khususnya dalam dunia patiseri. Produk kue hampir semuanya

menggunakan cokelat untuk bahan, rasa, dan *topping*. Banyak sekali hal yang bisa dibuat untuk menjadi media karya seni seperti *fondant*, *royal icing*, *pastillage*, ataupun *butter cream*. Beberapa jenis cokelat pun yang bisa dijadikan karya seni, sebagai berikut *chocolate showpiece*, *cocoa painting*, *chocolate garnish*, dan *chocolate mini figure*.

Untuk membentuk suatu *showpiece* yang indah, membutuhkan teknik atau cara membuat *showpiece* tersebut. Dalam buku “ *The Art Of Chocolatier* “ ada banyak macam cara dan metode dalam pembuatan *chocolate showpiece* yang umumnya sering dipakai oleh orang *professional* dibidang cokelat, diantaranya:

1. *Casting*

Teknik ini termasuk jenis metode yang cukup mudah untuk pemula yang baru belajar membuat *chocolate showpiece*. Karena metodenya hanya melelehkan cokelat lalu *tempering* sampai ke suhu yang siap dipakai, lalu cokelat dituangkan kedalam cetakan yang sudah dibuat sesuai keinginan. Biasanya cetakan untuk metode *casting* ini ialah *silicon*, pipa, dan *gelatine* yang sudah dicetak.

2. *Cut-Out Chocolate Shapes*

Semua jenis cokelat bisa menggunakan metode ini. Teknik ini biasanya menggunakan *baking paper* untuk alasnya dikarenakan kertas ini tidak menyerap *cocoa butter* dan memberikan sedikit efek bergelombang. Untuk memotongnya biasanya menggunakan *plastic template* yang dipotong manual saat cokelat set dan bisa juga

menggunakan mesin atau laser. Untuk memotong cokelatya menggunakan pisau yang mempunyai mata pisau yang sangat tipis, seperti *Exacto Knife* agar mempermudah proses pemotongan. Dan biasanya cokelat yang menggunakan metode ini, mempunyai ketebalan sekitar 6mm.

3. *Modeling Chocolate*

Metode ini biasanya digunakan untuk membuat sebuah *figure* atau membuat bunga karena teksturnya mudah dibentuk dan mudah dibuat. Sehingga bisa cocok untuk membuat *natural figure* yang mendekati bentuk aslinya. Untuk teknik ini bisa menggunakan cokelat jenis *dark*, *milk*, ataupun *white chocolate*. Namun jika ingin menggunakan *milk* dan *white chocolate* harus ditambahkan *cocoa butter* agar menjaga kestabilan saat membuat *modeling chocolate*.

4. *Sculpture*

Teknik ini ialah metode mengukir pada cokelat yang sudah set atau cokelat balok, agar memiliki bentuk atau ukuran yang menyerupai *figure* yang asli.

Orang yang mempunyai bakat dalam membuat seni dari cokelat memilih cokelat sebagai media untuk menyampaikan kreativitas, keahlian, dan teknik yang mereka punya. Dalam *pastry*, cokelat sangat mendominasi dan disukai oleh semua kalangan. Sekarang cokelat juga bisa dijadikan untuk hiasan atau pajangan dan cokelat tidak hanya dibuat sebagai bahan utama dalam makanan atau minuman saja.

Suatu pajangan atau barang yang dipamerkan yang memiliki makna atau kreativitas disebut *showpiece*. *Showpiece* berasal dari berbagai macam bahan, seperti cokelat, gula, ataupun tepung. *Showpiece* sering dijumpai di hotel dan restoran. Mempercantik dan memperindah ialah fungsi dari *showpiece*. *Chocolate shoepiece* biasanya terbuat dari cokelat dengan berbagai macam metode pembuatannya, dan biasanya disimpan di area restoran atau dapat dilihat dalam acara tertentu (*Tristar Culinary University, 2015*).

70 tahun yang lalu pajangan cokelat dibuat dengan cara *piped* cokelat lalu disusun satu persatu hingga menjadi tinggi atau menjadi hiasan tertentu yang memiliki tiga dimensi, lalu diukir kembali untuk menghasilkan goresan yang menyerupai dengan bentuk aslinya. Membuat *figure* juga bisa dilakukan pada proses pembuatan *chocolate showpiece*, seperti pembuatan hewan atau karakter yang berasal dari cokelat (*Tibbals, 2013*).

B. Definisi World War

Perang yang berukuran besar dan melibatkan sebagian besar negara dunia yang melingkupi antar benua di dunia hingga persekutuan antara negara.

C. World War I

Perang Dunia I (PDI) adalah sebuah perang dunia yang berskala besar yang terpusat di Eropa yang dimulai pada tanggal 28 Juli 1914 hingga

11 November 1918. Perang ini terjadi karena dua ikatan antara 2 blok negara yang saling bertentangan, adalah Blok Sekutu (yang terdiri dari Britania Raya, Perancis, dan Rusia) dan Blok Sentral (yang terdiri dari Jerman, Austria-Hongaria, dan Italia).

Perang Dunia I adalah pertarungan paling mematikan keenam dalam sejarah dunia, sehingga membuka rute untuk pergerakan politik dunia yang telah berevolusi pesat saat itu.

Pada tanggal 28 Juli, konflik ini dibuka dengan serangan Negara Serbia oleh Austria-Hongaria diikuti serangan Jerman ke Belgia, Luksemburg, dan Perancis diikuti oleh serangan Rusia ke Jerman.

Jerman, yang bermasalah dengan perubahan pada saat itu, sepakat untuk melakukan gencatan senjata pada tanggal 11 November 1918. Perang ini dimenangkan oleh pihak Sekutu (yang terdiri dari Britania Raya, Perancis, dan Rusia).

D. *World War II*

Perang Dunia II adalah suatu perang berskala besar yang berlanjut mulai tahun 1939 hingga 1945. Perang ini merupakan perang terbesar dalam sejarah yang melibatkan bertambah dari 100 juta orang di berbagai pasukan militer.

Dalam kondisi "perang akbar", negara-negara besar memaksimalkan semua kemampuan ekonomi, industri, dan ilmiahnya untuk kepentingan perang, sehingga menghapus perbedaan selang sumber daya sipil dan militer.

Ditandai oleh peristiwa penting yang membuat kematian massal warga sipil, termasuk *Holocaust* dan pemakaian senjata nuklir dalam peperangan, perang ini mengakibatkan jatuhnya korban jiwa sebanyak 50 juta hingga 70 juta jiwa. Peristiwa ini menjadikan Perang Dunia II sebagai perang yang sangat mematikan sepanjang sejarah umat manusia.

E. Dampak Yang Ditimbulkan Akibat Perang Dunia

Perang dunia ke satu dan kedua memberikan dampak yang begitu banyak kerugian dan tentu saja duka yang sangat mendalam. Dampak dari Perang Dunia I dan Perang Dunia II bagi Indonesia adalah sebagai berikut:

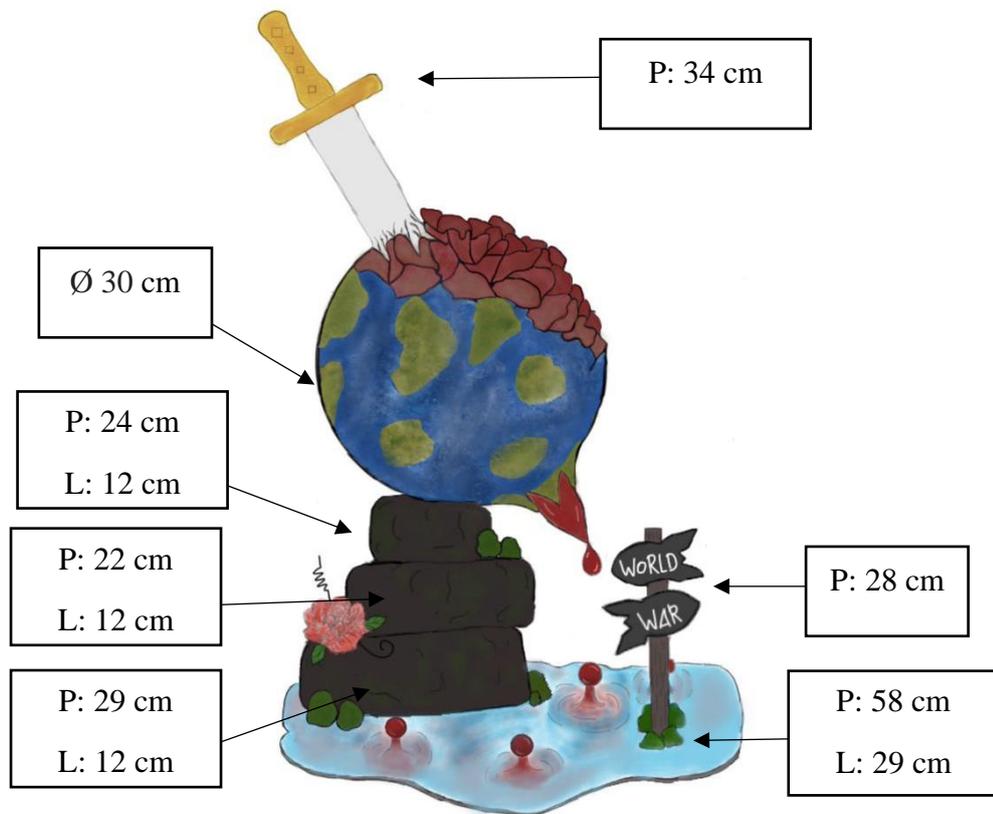
1. Perang Dunia I

- a. Pergerakan politik indonesia menjadi semakin kuat
- b. Perekonomian indonesia menjadi berkembang maju
- c. Timbulnya perbedaan antara masyarakat pribumi dan eropa yang terlihat sangat mencolok
- d. Berdirinya budi utomo sebagai salah satu penggerak politik di indonesia.

2. Perang Dunia II

- a. Indonesia merdeka dibawah pengawasan jepang.
- b. Indonesia menjadi salahsatu anggota PBB.
- c. Belanda mengakhiri penjajahan di indonesia.
- d. Penghapusan pengaruh dan paham barat di indonesia.

F. Desain Produk



Gambar 1 Desain world war chocolate showpiece

Sumber : Olahan Penulis, 2022

1. Alas Cokelat

Alas coklat dengan tetesan darah melambangkan korban korban yang berjatuhan dan efek dari perang dunia yang sedang terjadi. Pada alas coklat ini juga terdapat warna merah bercampur warna biru yang dikarenakan bercampurnya darah dengan air. Untuk membuat bentuk ini, penulis menggunakan teknik *casting* dikarenakan ingin membuat pondasi yang tebal dan lebar agar kuat menahan beban *chocolate showpiece* yang ada di atasnya dengan ketebalan 3cm. Lalu untuk bentuk tetesan air, penulis membuat

dengan teknik *modeling chocolate* untuk membentuk tetesan air dan tetesan darah yang ada di ujung pedang. Penulis ingin memberikan efek realistis dengan menggabungkan dua warna yaitu merah dan biru dengan menggunakan *air brush*.

2. Batu Besar Bertumpuk

Pada bentuk ini penulis mengimplementasikan batu bertumpuk sebagai pertahanan yang kokoh dari perang yang terjadi. Penulis akan membuat sebanyak 3 buah batu yang menggunakan teknik casting yang akan membuat struktur lebih kuat. Tinggi pada batu bagian dasar 9 cm dengan panjang 29 cm, batu bagian tengah dengan tinggi 8 cm dan panjang 22 cm, batu bagian atas dengan tinggi 8 cm dan panjang 14cm. Penulis akan menambahkan dengan teknik *carving* agar membuat kesan realistis.

3. Tiang Dan Papan Berbentuk Nuklir Bertulisan World War

Papa ini mempunyai filosofi keadaan atau situasi saat perang berlangsung. Pada bentuk ini penulis akan membuat papan dengan ukuran 12cmx7cm yang akan dibuat dengan menggunakan metode *cut-out* dan memberikan dimensi dengan menggunakan metode *sculpting tools*. Untuk tiang, penulis menggunakan teknik *casting* dengan tinggi 28 cm dan membuat ilusi kayu dengan teknik *sculpting tools*. Penulis akan menulis *world war* dengan menggunakan *cocoa butter* berwarna putih dan *brush* yang ditulis dengan manual.

4. Batu kecil

Batu kecil untuk memperindah tampilan yang dibuat dengan teknik *modeling chocolate*, lalu ditambah dengan teknik *scluping tools* agar mirip dengan batu. Ukuran batu yang berukuran kecil 5 buah dengan ukuran 14 gram dan 6 buah dengan ukuran 10 gram. Penulis ingin memberikan warna hijau dan hijau yang lebih tua untuk gradasi dengan menggunakan *air brush*.

5. Bunga peoni

Bunga ini diyakini oleh masyarakat Yunani sebagai perwujudan murid dari Dewa Zeus yang diubah menjadi bunga *peony* yang bertujuan melindungi dan menyelamatkan dari kemarahan *Dewa Asclepius*. Maka dari itu, bunga peoni dijadikan sebagai simbol kedamaian. Penulis ingin membuat bunga peoni dengan banyaknya 35 kelopak bunga serta 2 buah daun, 2 buah batang yang melingkar dengan menggunakan teknik *modeling chocolate*, kemudian penulis ingin memberikan warna merah yang melambangkan keberanian pada bunga.

6. Bumi Yang Tertusuk Pedang

Penulis membuat konsep ini berdasarkan tema yang diambil yaitu *world war*. Bumi yang ditusuk pedang dan menembus sampai keluarnya darah melambangkan peperangan yang sedang terjadi dan adanya orang yang dirugikan. Penulis membuat bumi dengan teknik *casting styrofoam* agar memperkuat kerangka bumi. Lalu penulis ingin menambahkan *chocolate modeling* agar bagian-bagian daratan bumi dan retakan agar berdimensi. Pada bagian ini, penulis ingin memberikan diameter 30 cm dengan warna biru sebagai ilustrasi laut, hijau kecoklatan sebagai ilustrasi daratan, merah gelap untuk ilustrasi bumi retak dan akibat dari perang tersebut, lalu warna putih untuk memberikan dimensi bagian awan dibantu dengan *air brush*.

7. Pedang Yang Menancap Pada Bumi

Penulis membuat ilustrasi ini agar memperkuat konsep *world war* dan lebih mudah dipahami. Pedang yang menembus pada bumi mengakibatkan keretakan pada bumi mengimplementasikan kekacauan yang ada di negara tersebut dan ujung pedang yang merah darah mengimplementasikan sebagai korban yang diakibatkan oleh perang tersebut. Penulis ingin menggunakan teknik *Cut-Out Chocolate Shapes* pada bagian pisau bagian ornamen dan gagang pedang. Penulis ingin membuat pedang dengan panjang 34 cm, dan berat untuk tetesan darah 30 gram. Penulis akan menambahkan *gold dust* untuk ornamen pedang dan *silver dust* untuk pisau pedang.

G. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Penulis memilih tema untuk karya ini yaitu “*World War*” yang bertujuan untuk memberitahukan kepada masyarakat tentang perdamaina dunia. Penulis akan membuat *chocolate showpiece* dengan menggunakan beberapa metode cara membuat chocolate *showpiece* yang memiliki kelebihan dan tingkat kesulitan yang berbeda-beda.

2. Standar Resep

Pada bagian ini akan menjelaskan tentang kuantitas dalam proses pembuatan *chocolate showpiece*. Penulis ingin menggunakan resep yang dimiliki oleh *My Sugar Rush* (youtube) untuk membuat *chocolate modelling*.

TABEL 1
RESEP ALAS COKELAT

Hasil: 1 buah alas @3.000 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Alas cokelat <i>showpiece</i> berbentuk persegi panjang bergelombang dengan lebar cm dan panjang 40 cm.
3.	Siapkan			Loyang berukuran besar yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrapping</i> dan sudah dibatasi dengan <i>silpat</i> .
4.	<i>Bain-marie</i> Tuang	4.000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata. Kedalam cetakan yang sudah disiapkan.

TABEL 1
RESEP ALAS COKELAT (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah alas @3.000 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Diamkan		Cokelat	Cokelat sampai setengah mengeras.
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan.
7.	Buat			Pola bergelombang pada bagian permukaan cokelat dengan menggunakan <i>modelling tools</i> . Dan lepaskan <i>plastic wrap</i> dari cokelat.
8.	Potong		Cokelat	Mengikuti pola yang sudah dibuat dengan pisau.

TABEL 1
RESEP ALAS COKELAT (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah alas @3.000 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Ratakan			Sisi cokelat dengan menggunakan tangan yang sudah dicover dengan <i>hand gloves</i> .
10.	Diamkan		Cokelat	Sampai semua permukaannya mengeras.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 2
RESEP BATU BESAR

Hasil: 3 buah batu @2.000 gram, @1.800 gram, @1.000 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Batu berbentuk persegi panjang dengan panjang 28 cm, 21 cm, dan 14 cm.

TABEL 2

RESEP BATU BESAR (LANJUTAN)

Hasil: 3 buah batu @2.000 gram, @1.800 gram, @1.000 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan			<i>Insert</i> berukuran besar dan dalam yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrapping</i> dan sudah dibatasi dengan <i>silpat</i> .
4.	<i>Bain-marie</i> Tuang	5.000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata. Kedalam cetakan yang sudah disiapkan.
5.	Diamkan		Cokelat	Cokelat sampai mengeras.
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan, lepaskan <i>plastic wrap</i> .

TABEL 2

RESEP BATU BESAR (LANJUTAN)

Hasil: 3 buah batu @1.000 gram, @800 gram, @700 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Carving</i>		Cokelat	Dengan menggunakan pisau dan <i>modeling tools</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 3

RESEP TIANG

Hasil: 1 buah tiang @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Tiang <i>chocolate showpiece</i> berbentuk tiang panjang 25 cm.

TABEL 3
RESEP TIANG (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah tiang @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan			Plastik mika tebal yang sudah dibuat seperti tiang, dan dilapisi <i>plastic wrapping</i> dibagian alasnya.
4.	<i>Bain-marie</i> Tuang	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata. Kedalam cetakan yang sudah disiapkan.
5.	Diamkan		Cokelat	Cokelat sampai setengah mengeras.

TABEL 3
RESEP TIANG (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah tiang @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan, lepaskan <i>plastic wrap</i> .
7.	Siapkan			Pisau dan carving cokelat secara abstrak agar terlihat seperti tiang kayu.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
RESEP PAPAN BERBENTUK ROKET

Hasil: 2 buah papan @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Papan <i>chocolate showpiece</i> berbentuk roket.
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan.

TABEL 4
RESEP PAPAN BERBENTUK ROKET (LANJUTAN)

Hasil: 2 buah papan @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan			<i>Tray</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrapping</i> dibagian alasnya.
4.	<i>Bain-marie</i> Tuang	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata. Kedalam cetakan yang sudah disiapkan.
5.	Diamkan		Cokelat	Cokelat sampai setengah mengeras.
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan, lepaskan <i>plastic wrap</i> .

TABEL 4
RESEP PAPAN BERBENTUK ROKET (LANJUTAN)

Hasil: 2 buah papan @100 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Buat			Pola dengan cetakan yang sudah disiapkan.
8.	Potong			Dengan menggunakan pisau dan carving cokelat agar membuat tekstur pada roket.
9.	Siapkan	20 gr	<i>White cocoa butter</i>	Untuk menulis <i>WORLD WAR</i> pada papan.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 5
RESEP CHOCOLATE PEDANG

Hasil: 1 buah pedang @350 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Pedang <i>chocolate showpiece</i> .
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan

TABEL 5
RESEP CHOCOLATE PEDANG (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah pedang @350 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan			<i>Tray</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrapping</i> dibagian alasnya.
4.	<i>Bain-marie</i>	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata.
5.	Tuang			Kedalam cetakan yang sudah disiapkan.
6.	Diamkan		Cokelat	Cokelat sampai setengah mengeras.
7.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan, lepaskan <i>plastic wrap</i> .

TABEL 5
RESEP CHOCOLATE PEDANG (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah pedang @350 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Buat			Pola dengan cetakan yang sudah disiapkan, ulangi hingga menjadi 2 pola.
9.	Potong			Dengan menggunakan pisau dan carving cokelat agar membuat tekstur pada pedang.
10.	Warnai		Cokelat	Dengan <i>cocoa butter</i> berwarna putih dan <i>silver dust</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 6
RESEP MODELING CHOCOLATE BUNGA PEONI

Hasil: 25 buah kelopak bunga peoni @300 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan.
2.	Hasil			Bunga peoni <i>modeling chocolate</i> .
3.	<i>Bain-marie</i>	400 gr 100 gr	<i>White chocolate compound</i> <i>Glucose syrup</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata. selama 30 detik
.	Aduk		Cokelat dan <i>Glucose syrup</i>	Secara perlahan sampai menyatu dan membentuk <i>clay</i> .
6.	Simpan		<i>Modeling chocolate</i>	Dan tutup rapat dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> selama semalaman.

TABEL 6
RESEP MODELING CHOCOLATE BUNGA PEONI
(LANJUTAN)

Hasil: 25 buah kelopak bunga peoni @300 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Ambil	300 gr	<i>Modeling chocolate</i>	Berikan warna merah, uleni secara perlahan hingga tercampur rata.
8.	Pipihkan			Cokelat modeling dengan menggunakan <i>rolling pin</i> .
9.	Cetak		<i>Modeling chocolate</i>	Dengan menggunakan cetakan bunga peoni sebanyak 25 buah.
10.	Tempelkan			Satu persatu dengan perlahan.
11.	Diamkan		<i>Modeling chocolate</i>	Hingga mengeras.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 7
RESEP DAUN MODELING CHOCOLATE

Hasil: 2 buah daun @20 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			daun <i>modeling chocolate</i> .
2.	Siapkan		<i>White chocolate modeling</i>	Yang sudah dibuat.
3.	Ambil	20 gr	Cokelat	Berikan warna hijau, uleni secara perlahan hingga tercampur rata.
4.	Pipihkan			Cokelat modeling dengan menggunakan <i>rolling pin</i> .
5.	Cetak		<i>Modeling chocolate</i>	Dengan menggunakan cetakan daun sebanyak 2 buah.
6.	Diamkan			Hingga mengeras.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 8
RESEP ORNAMEN PEDANG

Hasil: ornamen pedang @300 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			ornamen pedang <i>modeling chocolate.</i>
2.	Siapkan		<i>Dark chocolate</i>	Yang sudah di potong kecil-kecil.
3.	Lelehkan		Cokelat	Hingga meleleh dengan sempurna
4.	Siapkan			Loyang yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap.</i>
5.	Tuang		Cokelat	Ratakan dengan bantuan <i>spatula</i> agar permukaan cokelat rata.
6.	Diamkan		Cokelat	Hingga setengah kering.
7.	Cetak			Dengan menggunakan cetakan persegi panjang

TABEL 8
RESEP ORNAMEN PEDANG
(LANJUTAN)

Hasil: ornamen pedang @300 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Berikan			Ornament belah ketupat pada gagang pedang.
9.	Oleskan		<i>Gold powder</i>	Pada bagian ornamen pedang.
10.	Tempelkan		Cokelat	Dengan menggunakan cokelat leleh.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 9
RESEP TETESAN DARAH *MODELING CHOCOLATE*

Hasil: 1 tetesan darah @30 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			ornamen pedang <i>modeling chocolate</i> .
2.	Siapkan		<i>White chocolate modeling</i>	Yang sudah dibuat.

TABEL 9
RESEP TETESAN DARAH *MODELING CHOCOLATE*
(LANJUTAN)

Hasil: 1 tetesan darah @30 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Timbang	30 gr		Berikan warna merah, uleni secara perlahan hingga tercampur rata.
4.	Buat			Menjadi bentuk darah.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 10
RESEP RANTING *MODELING CHOCOLATE*

Hasil: 2 buah ranting @20 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			ranting <i>modeling chocolate</i> .
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan.
3.	<i>Bain-marie</i>	800 gr	<i>Dark chocolate</i>	Sampai cokelat meleleh dengan merata.

TABEL 10
RESEP RANTING *MODELING CHOCOLATE*
(LANJUTAN)

Hasil: 2 buah ranting @20 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	<i>Bain-Marie</i>	100 gr	<i>Glucose syrup</i>	selama 30 detik.
5.	Aduk		Cokelat dan <i>Glucose syrup</i>	Secara perlahan sampai menyatu dan membentuk <i>clay</i> .
6.	Simpan		<i>Modeling chocolate</i>	Dan tutup rapat dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> selama semalaman.

TABEL 10
RESEP RANTING *MODELING CHOCOLATE*
(LANJUTAN)

Hasil: 2 buah ranting @20 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Ambil	20 gr	<i>Modeling chocolate</i>	Bentuk memanjang dengan arah makin keatas makin tipis, bentuk menjadi 2.
8.	Diamkan			Hingga cokelat mengeras.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 11
RESEP BATU KECIL

Hasil: 6 buah batu @10 gram

5 buah batu @14 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			batu <i>modeling chocolate</i> .
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan.

TABEL 11
RESEP BATU KECIL (LANJUTAN)

Hasil: 6 buah batu @10 gram

5 buah batu @14 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Ambil	130 gr	<i>Dark modeling chocolate</i>	bentuk bulat abstrak untuk membentuk batu.
4.	Warnai		Cokelat	Dengan <i>cocoa butter</i> berwarna hijau.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 12
RESEP TETESAN AIR

Hasil: 3 buah tetesan air alas @50 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			tetes air alas <i>modeling chocolate</i> .
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan.
3.	Ambil	50 gr	<i>Dark modeling chocolate</i>	Bentuk menyerupai tetesan air.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 13
RESEP BUMI

Hasil: 1 buah bumi @1.500 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Bumi.
2.	Siapkan			Bahan dan peralatan.
3.	Ambil	1 buah	<i>Styrofoam</i> <i>bulat</i>	Yang sudah dilapisi <i>plastic wrapping</i> dan dipotong sisinya.
4.	Siapkan	400 gr	<i>dark</i> <i>chocolate</i> <i>compound</i>	Lelehkan hingga merata.
5.	Lapisi		<i>Styrofoam</i>	Dengan cokelat yang sudah dilelehkan.
6.	Diamkan			Hingga cokelat mengering dengan sempurna.

TABEL 13
RESEP BUMI (LANJUTAN)

Hasil: 1 buah bumi @1.500 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tambahkan	500 gr	<i>Dark modeling chocolate</i>	Yang sudah disiapkan, buat retakan dengan membuat bulatan kecil secara abstrak untuk membuat retakan pada bumi
8.	Tambahkan	300 gr	<i>Dark modeling chocolate</i>	Untuk membuat bagian daratan pada bumi.
9.	Diamkan		Cokelat	Hingga mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 14

ASSEMBLING ALAS COKELAT DAN BATU BESAR

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Alas cokelat.
2.	Siapkan			Alas cokelat dan batu besar.
3.	Ambil		<i>Alas</i> cokelat	Taruh diatas <i>thick block</i> .
4.	Carving		Cokelat	Dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
5.	<i>Pipe</i>		Cokelat leleh	Pada bagian yang sudah di <i>carving</i> .
6.	Tempelkan	1000 gr	Batu besar	Pada sisi kiri.
7.	Semprotkan		<i>Cooling</i> <i>spray</i>	Agar cokelat lelehnya cepat mengering.
8.	Carving		Cokelat	Bagian pertama menggunakan <i>modeling tools</i> .
9.	<i>Pipe</i>		Cokelat leleh	Pada bagian yang sudah di <i>carving</i> .
10.	Tempelkan	800 gr	Batu besar	Sedikit mengarah kekanan.

TABEL 14
ASSEMBLING ALAS COKELAT DAN BATU BESAR
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar cokelat lelehnya cepat mengering.
12.	Carving		Cokelat	Bagian kedua menggunakan <i>modeling tools</i> .
13.	<i>Pipe</i>		Cokelat leleh	Pada bagian yang sudah di <i>carving</i> .
14.	Tempelkan	700 gr	Batu besar	Sedikit mengarah kekanan.
15.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar cokelat lelehnya cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 15
ASSEMBLING ALAS COKELAT DAN TETESAN AIR

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Alas cokelat.
2.	Siapkan			<i>Alas</i> cokelat dan tetesan air.
3.	Carving		Cokelat	Dengan menggunakan <i>modeling tools</i> 1 dibagian depan, dan 2 bagian samping cokelat batu besar.
4.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> .
5.	Tempelkan	3 buah	Tetesan air	Dibagian depan batu besar.
6.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

TABEL 15
ASSEMBLING ALAS COKELAT DAN TETESAN AIR
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Siapkan	200 gr	<i>White</i>	Warnai alas dan tetesan air.
			<i>cocoa</i>	
			<i>butter</i>	
		200 gr	<i>Blue</i>	Untuk mewarnai alas.
	<i>cocoa</i>			
	<i>butter</i>			
		100 gr	<i>Red cocoa</i>	Untuk mewarnai tetesan air dan memberikan efek seperti darah.
			<i>butter</i>	
8.	Diamkan		Cokelat	Hingga mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 16
ASSEMBLING BUNGA, DAUN, DAN RANTING

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Bunga peoni, daun, ranting.
2.	Siapkan			1 bunga peoni, 2 buah daun, dan 2 buah ranting.
3.	Carving		Cokelat batu	Bagian tengah sisi kiri dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
4.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> dengan bantuan plastik segitiga.
5.	Tempelkan		Cokelat bunga peoni	Dibagian sisi kiri batu kedua.
6.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

TABEL 16
ASSEMBLING BUNGA, DAUN, DAN RANTING
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tuang		Cokelat leleh	Pada bagian vertikal bunga dengan bantuan plastik segitiga.
8.	Tempelkan	2 buah	Cokelat daun	Pada bagian yang sudah dituang cokelat leleh.
9.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.
10.	Tuang		Cokelat leleh	Pada bagian vertikal bunga dengan bantuan plastik segitiga.
11.	Tempelkan	2 buah	Cokelat ranting	Pada bagian yang sudah dituang cokelat leleh.
12.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 17
ASSEMBLING PAPAN DAN TIANG

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Papan dan tiang bertuliskan <i>world war</i> .
2.	Siapkan			1 tiang dan 2 buah papan berbentuk roket.
3.	Carving		Cokelat tiang	Bagian atas dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
4.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> dengan bantuan plastik segitiga.
5.	Tempelkan	2 buah	Cokelat papan berbentuk roket	Pada bagian tiang yang sudah diberi lelehan cokelat.

TABEL 17
ASSEMBLING PAPAN DAN TIANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.
7.	Carving		Cokelat tiang	Bagian samping kanan dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
8.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> dengan bantuan plastik segitiga.
9.	Tempelkan		Tiang dan papan	Pada bagian tiang yang sudah diberi lelehan cokelat.
10.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 18
ASSEMBLING BATU KECIL

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Batu kecil.
2.	Siapkan			6 buah batu @10 gr, dan 5 buah batu @14 gr.
3.	Carving		Cokelat batu	Menggunakan <i>modeling tools</i> .
4.	Warnai		cokelat	Dengan warna hijau yang lebih tua untuk membuat gradasi lumut.
5.	Carving		Cokelat	Batu ke tiga, sisi kanan dan kiri batu yang paling bawah dan sisi dari tiang dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .

TABEL 18
ASSEMBLING BATU KECIL (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tuang		Cokelat leleh	Pada bagian vertikal bunga dengan bantuan plastik segitiga.
7.	Siapkan	10 gr 14 gr 10 gr 14 gr 10 gr 10 gr 14 gr	Cokelat Cokelat Cokelat Cokelat Cokelat Cokelat Cokelat	Tempelkan ke bagian tingkat ke tiga batu yang sudah diberi cokelat leleh. Tempelkan ke bagian sisi batu bagian depan yang sudah diberi cokelat leleh

TABEL 18
ASSEMBLING BATU KECIL (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Siapkan	10 gr 10 gr 14 gr 14 gr	Cokelat Cokelat Cokelat Cokelat	Tempelkan ke bagian sisi tiang yang sudah diberi cokelat leleh
9.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 19
ASSEMBLING BUMI

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Bumi.
2.	Carving		Cokelat batu	Bagian atas dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .

TABEL 19
ASSEMBLING BUMI (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	<i>Carving</i>		Cokelat bumi	Bagian bawah dengan menggunakan pisau sedikit saja, agar memudahkan penempelan bumi dan batu.
4.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> dengan bantuan plastik segitiga.
5.	Tempelkan		Cokelat bumi	Pada bagian tiang yang sudah diberi lelehan cokelat dan pasangkan sumpit.
6.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 20
ASSEMBLING PEDANG

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Pedang.
2.	Siapkan			Pedang yang sudah potong bagian ujungnya, dan tetesan darah.
3.	Carving		Cokelat pedang	Bagian atas dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
4.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas cokelat yang sudah di <i>carving</i> dengan bantuan plastik segitiga.
5.	Tempelkan		Ornamen pedang	Pastikan menempel dengan sempurna.

TABEL 20
ASSEMBLING PEDANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tuang		Cokelat leleh	Diatas bagian bumi yang dilubangi untuk pedang bagian atas.
7.	Tempelkan		Cokelat pedang	Pada bagian yang sudah diberi lelehan cokelat.
8.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.
9.	Carving		Cokelat bumi	Bagian bawah dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
10.	Tempelkan		Cokelat ujung pedang	Pada bagian yang sudah diberi lelehan cokelat.
11.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

TABEL 20
ASSEMBLING PEDANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Tempelkan		<i>Dark modeling chocolate</i>	Baluti bagian ujung pedang agar terlihat seperti robekan.
13.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.
14	Tempelkan		<i>White modeling chocolate</i>	Yang sudah diberi pewarna merah ke ujung pedang.
14.	Tempelkan		Tetesan darah	Ke cokelat <i>modeling</i> tadi.
15.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 21
ASSEMBLING RETAKAN BUMI

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Hasil			Retakan pada bumi bagian atas.
2.	Siapkan		<i>Dark modeling chocolate</i>	Yang sudah disiapkan.
3.	Tempelkan		Cokelat modeling	Ke bagian atas bumi, buat bentuk bulat abstrak membentuk retakan
4.	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Untuk membantu cokelat cepat mengering.
5.	Potong		Cokelat modeling	Dengan pisau untuk membuat dimensi seperti terbelah.
6.	Warnai			Dengan warna putih lalu warna merah kecoklatan.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

3. Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam kegiatan membuat *chocolate showpiece*, penulis membutuhkan alat untuk menunjang dan mempermudah proses pengerjaan. Berikut alat yang dibutuhkan penulis beserta dengan keterangan dan fungsinya:

TABEL 22

PERALATAN UNTUK *CHOCOLATE SHOWPIECE*

No	Peralatan	Keterangan
1.	 Timbangan	Digunakan untuk menimbang bahan yang sesuai dengan kebutuhan
2.	 Panci	Digunakan untuk melelehkan coklat dengan metode <i>au-bain marie</i> .
3.	 <i>Rubber spatula</i>	Digunakan untuk mengaduk dan meratakan saat melelehkan coklat.

TABEL 22
PERALATAN UNTUK *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

No	Peralatan	Keterangan
4.	 Mangkuk <i>Stainless Steel</i>	Digunakan sebagai wadah untuk cokelat pada saat melelehkan.
5.	 Karton Duplex	Digunakan untuk mencetak cokelat pada metode <i>cut-out chocolate</i> .
6.	 Pisau	Digunakan untuk memotong cokelat
7.	 Kompor	Digunakan untuk melelehkan cokelat.

TABEL 22
PERALATAN UNTUK *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

No	Peralatan	Keterangan
8.	 <i>Thermometer</i>	Digunakan untuk mengukur suhu temper pada cokelat
9.	 <i>Mangkuk Stainless Steel</i>	Digunakan sebagai wadah untuk cokelat pada saat melelehkan.
10.	 <i>Talenan</i>	Digunakan untuk alas memotong cokelat.
11.	 <i>Cutting Mat</i>	Digunakan sebagai alas untuk cokelat modeling.
12.	 <i>Tray</i>	Digunakan untuk cetakan cokelat.

TABEL 22
PERALATAN UNTUK *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

No	Peralatan	Keterangan
13.	 <i>Plastic Wrap</i>	Digunakan sebagai alas untuk mencetak.
14.	 Cetakan bunga peoni	Digunakan untuk mencetak bunga peoni.
15.	 Cetakan daun	Digunakan untuk mencetak daun.
16.	 <i>Modeling tools</i>	Digunakan untuk membentuk cokelat.
17.	 <i>Air Brush</i>	Digunakan untuk mewarnai cokelat.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. *Purchase Order*

Purchase order adalah data yang dibuat untuk suatu perusahaan atau individu. Biasanya berisikan deskripsi barang, banyaknya pesanan, harga pajak, dan biaya pengiriman. Berikut ini adalah *Purchase order* yang penulis butuhkan:

TABEL 23
PURCHASE ORDER

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	10	kg	Rp.49.000	Rp.490.000
<i>White chocolate compound</i>	1	kg	Rp.80.000	Rp.80.000
<i>White cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Red cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Blue cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Green cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000

TABEL 23
PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga	
<i>Brown cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Cooling spray</i>	500	ml	Rp.42.000	Rp.42.000
<i>Thick Block</i> 40 x 60 cm	1	Pcs	Rp.19.000	Rp.19.000
<i>Styrofoam</i> Ø30cm	1	Pcs	Rp.40.000	Rp.40.000
<i>Edible gold dust</i>	10	gr	Rp.30.000	Rp.30.000
<i>Edible silver dust</i>	15	gr	Rp.40.000	Rp.40.000
<i>Plactic wrap</i>	1	roll	Rp.20.000	Rp.20.000
<i>Glucose syrup</i>	250	ml	Rp.12.000	Rp.12.000
Sumpit Kayu	5	gr	Rp.2.000	Rp.2.000
Lakban	1	pcs	Rp.18.000	Rp.18.000
Alkohol	500	ml	Rp.25.000	Rp.25.000
Plastik mika	1	roll	Rp.3.000	Rp.3.000
Total				Rp.1.156.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

5. Recipe Costing

Recipe costing adalah suatu biaya bahan baku dalam *set menu* yang biasa disebut *recipe costing* (Jurnal Entrepreneur, 2022). Berikut ini *recipe costing* untuk *world war chocolate showpiece*.

TABEL 24
RECIPE COSTING

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	10	kg	Rp.49.000	Rp.490.000
<i>White chocolate compound</i>	500	gr	Rp.80.000	Rp.40.000
<i>White cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Red cocoa butter</i>	50	ml	Rp.75.000	Rp.62.500
<i>Blue cocoa butter</i>	60	ml	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Green cocoa butter</i>	30	ml	Rp.75.000	Rp.37.500
<i>Yellow cocoa butter</i>	20	ml	Rp.75.000	Rp.25.000

TABEL 24
RECIPE COSTING (LANJUTAN)

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga	
<i>Cooling spray</i>	500	ml	Rp.42.000	Rp.42.000
<i>Thick Block</i>	1	pcs	Rp.19.000	Rp.19.000
<i>Styrofoam</i>	300	gr	Rp.40.000	Rp.40.000
<i>Edible gold dust</i>	5	gr	Rp.30.000	Rp.15.000
<i>Edible silver dust</i>	5	gr	Rp.40.000	Rp.14.000
Sumpit Kayu	5	gr	Rp.2.000	Rp.2.000
<i>Glucose syrup</i>	250	ml	Rp.12.000	Rp.12.000
Lakban	1	pcs	Rp.18.000	Rp.7.000
Alkohol	300	ml	Rp.25.000	Rp.15.000
Plastik mika	1	roll	Rp.3.000	Rp.3.000
Total				Rp.974.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

6. *Selling Price*

Menurut R.E. Hartanto, (2015, Para.6) Tujuan dari *selling price* yaitu berfungsi sebagai memperpanjang sebuah barang dalam karya seni, agar seniman tersebut terus berinovasi membuat karya baru. Dalam membuat harga jual, penulis menentukan harga dengan rumus sebagai berikut:

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

TABEL 25
SELLING PRICE

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	10	Kg	Rp.49.000	Rp.490.000
<i>White chocolate compound</i>	500	Gr	Rp.80.000	Rp.40.000
<i>White cocoa butter</i>	60	MI	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Red cocoa butter</i>	60	MI	Rp.75.000	Rp.62.500
<i>Blue cocoa butter</i>	60	MI	Rp.75.000	Rp.75.000
<i>Green cooa butter</i>	60	MI	Rp.75.000	Rp.37.500
<i>Yellow cocoa butter</i>	20	MI	Rp.75.000	Rp.25.000

TABEL 25
SELLING PRICE (LANJUTAN)

Bahan	Kuantiti	Harga Pasar		Total Harga
		unit	Harga	
<i>Cooling spray</i>	500	ml	Rp.42.000	Rp.42.000
Sumpit Kayu	5	gr	Rp.2.000	Rp.2.000
<i>Thick Block</i>	1	kg	Rp.19.000	Rp.19.000
<i>Styrofoam</i>	300	gr	Rp.40.000	Rp.40.000
<i>Edible gold dust</i>	5	gr	Rp.30.000	Rp.15.000
<i>Edible silver dust</i>	5	gr	Rp.40.000	Rp.14.000
<i>Glucose syrup</i>	250	ml	Rp.12.000	Rp.12.000
Lakban	1	pcs	Rp.18.000	Rp.7.000
Alkohol	300	ml	Rp.25.000	Rp.15.000
Plastik mika	1	roll	Rp.3.000	Rp.3.000
Total Recipe Cost				Rp.974.000
Desired Cost Percent				35%
Preliminary Selling Price				Rp.2.782.857
Actual Selling Price				Rp.3.000.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

7. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

a. Lokasi

Pastry Kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Pondokan Putri Ambu 1, Jl. Gegerkalong No.59 RT.03/04. Kel.
Gegerkalong Kec. Sukasari, Bandung, 40153.

b. Waktu

Oktober – Desember 2022

BAB II

PROSES PERENCANAAN KEGIATAN

A. Perencanaan Latihan

1. *Working Plan*

Untuk membuat pajangan cokelat dengan tema *World War Chocolate Showpiece*, penulis melakukan penghitungan waktu pengerjaan dalam percobaan pembuatan *showpiece* ini. Perencanaan yang sistematis diharapkan akan mendapatkan hasil yang maksimal dan latihan yang dilaksanakan berguna untuk melatih kreativitas agar mendapatkan hasil yang maksimal pada saat siding berlangsung. Oleh karena itu penulis membuat *working plan* sebagai berikut:

TABEL 26

WORKING PLAN PEMBUATAN DARK MODELING CHOCOLATE

Durasi	Kegiatan
10 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat
3 Menit	Memaskan <i>glucose syrup</i>
30 Menit	Mencampurkan cokelat dan <i>glucose syrup</i> .
24 jam	Menyimpan <i>chocolate modeling</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 27
WORKING PLAN PEMBUATAN WHITE MODELING
CHOCOLATE

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Menimbang bahan yang diperlukan
10 Menit	Melelehkan cokelat
3 Menit	Memanaskan <i>glucose syrup</i>
30 Menit	Mencampurkan cokelat dan <i>glucose syrup</i> .
24 jam	Menyimpan <i>chocolate modeling</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 28
WORKING PLAN PEMBUATAN ALAS COKELAT
DAN TETESAN AIR

Durasi	Kegiatan
15 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Menimbang bahan yang diperlukan
10 Menit	Melelehkan cokelat
6 Menit	Menuangkan cokelat yang sudah leleh kedalam <i>tray</i> yang sudah dialasi dengan <i>plastic wrap</i>
30 Menit	Mendinginkan cokelat disuhu ruang sampai setengah <i>set</i>

TABEL 28
WORKING PLAN PEMBUATAN ALAS COKELAT DAN
TETESAN AIR (LANJUTAN)

10 Menit	Melepas cokelat dari <i>tray</i> dan mencetak cokelat dengan cetakan alas yang sudah dibuat
10 Menit	Melepas cokelat yang sudah dicetak dan merapihkan sisi nya.
30 Menit	Membuat tetesan air dari cokelat modeling.
20 Menit	Menempelkan tetesan air pada <i>alas</i> .
25 Menit	Mewarnai dengan warna putih, biru dan merah.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 29
WORKING PLAN PEMBUATAN CHOCOLATE CASTING
UNTUK BATU BESAR

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat
6 Menit	Menuangkan cokelat yang sudah leleh kedalam cetakan
30 Menit	Mendinginkan cokelat disuhu ruang
16 Menit	Melepas cokelat dari cetakan dan merapihkan seluruh sisi dari <i>chocolate casting</i> .
15 Menit	Mengukir cokelat dengan <i>modeling tools</i> .
5 Menit	Merapihkan cokelat.
20 Menit	Menyatukan 3 batu besar ke alas cokelat.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 30
WORKING PLAN PEMBUATAN BUMI

Durasi	Kegiatan
15Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat
20 Menit	Melapisi cokelat yang sudah leleh ke styrofoam bulat yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
30 Menit	Mendinginkan cokelat disuhu ruang
10 Menit	Menempelkan cokelat modeling kebagian bumi untuk tesktur daratan.
15 Menit	Menempelkan bumi pada batu besar.
20 Menit	Mewarnai bumi dengan warna biru, hijau, hijau tua, dan putih.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 31
WORKING PLAN PEMBUATAN ORNAMEN PEDANG

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat dengan menggunakan teknik <i>bain-marie</i> .
15 Menit	Mencetak cokelat kedalam loyang yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .

TABEL 31
WORKING PLAN PEMBUATAN ORNAMEN PEDANG
(LANJUTAN)

10 Menit	Memotong cokelat dengan menggunakan cetakan.
25 Menit	Carving cokelat ornamen pedang.
15 Menit	Memberikan <i>gold dust</i> ke ornamen pedang.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 32
WORKING PLAN PEMBUATAN PEDANG

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Menimbang bahan yang diperlukan.
10 Menit	Melelehkan cokelat.
6 Menit	Menuangkan cokelat yang sudah leleh kedalam <i>tray</i> yang sudah dialasi dengan <i>plastic wrap</i> .
10 Menit	Melepas cokelat dari <i>tray</i> dan mencetak cokelat sebanyak dua buah dengan cetakan pedang yang sudah dibuat.
10 Menit	Melepas cokelat yang sudah dicetak dan merapihkan sisi nya.
5 Menit	Menyatukan dua bagian cokelat berbentuk pedang, dengan menggunakan cokelat leleh.
10 Menit	Menunggu cokelat berbentuk pedang kering.

TABEL 32

WORKING PLAN PEMBUATAN PEDANG (LANJUTAN)

Durasi	Kegiatan
10 Menit	Menghaluskan permukaan pedang dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
30 Menit	Menempelkan pedang dan ornament
15 Menit	Menempelkan pedang yang sudah digabungkan ke bumi
20 Menit	Mewarnai badan pedang dengan pewarna putih, dan <i>silver dust</i> .
10 Menit	Mewarnai ujung pedang dengan warna merah

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 33

WORKING PLAN PEMBUATAN RETAKAN BUMI

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Menguleni <i>dark modeling chocolate</i>
30 Menit	Mengisi bagian bumi untuk membuat efek retakan dengan membuat lingkaran abstrak.
20 Menit	Mengikis cokelat dengan pisau agar terlihat celah dari retakan.
10 Menit	Mewarnai celah yang sudah dibuat dengan menggunakan pewarna hitam.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 34
WORKING PLAN PEMBUATAN DARAH

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Memberikan warna merah pada cokelat modeling
6 Menit	Membuat satu buah tetesan darah
5 Menit	Menempelkan tetesan darah pada ujung pedang.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 35
WORKING PLAN PEMBUATAN COKELAT BERBENTUK BUNGA, DAUN, DAN RANTING

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Membagi <i>chocolate modeling</i> menjadi beberapa bagian untuk bentuk kelopak bunga peoni, ranting, dan daun.
25 Menit	Membuat lima belas buah kelopak peoni dengan memberikan warna merah ke cokelat modeling.
6 Menit	Menyatukan kelopak bunga.
15 Menit	Memberikan warna hijau ke cokelat modeling, membuat dua buah daun dengan menggunakan cetakan.
15 Menit	Memberikan warna coklat ke cokelat modeling, membuat dua buah ranting.
10 Menit	Menempelkan bunga, daun, dan ranting di cokelat besar.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 36
WORKING PLAN PEMBUATAN TIANG

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat
3 Menit	Menuangkan cokelat yang sudah leleh kedalam cetakan plastik yang sudah dibentuk seperti pipa.
15 Menit	Mendinginkan cokelat disuhu ruang
10 Menit	Melepas cokelat dari cetakan dan merapihkan seluruh sisi dari <i>chocolate casting</i> .
5 Menit	Membuat tekstur kayu pada cokelat dengan <i>modeling tools</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 37
WORKING PLAN PEMBUATAN PAPAN BERBENTUK ROKET

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Melelehkan cokelat
6 Menit	Menuangkan cokelat yang sudah leleh kedalam <i>tray</i> yang sudah dialasi dengan <i>plastic wrap</i>
30 Menit	Mendinginkan cokelat disuhu ruang sampai setengah <i>set</i>

TABEL 37
WORKING PLAN PEMBUATAN PAPAN BERBENTUK
ROKET (LANJUTAN)

Durasi	Kegiatan
5 Menit	Melepas cokelat dari <i>tray</i> dan mencetak cokelat dengan cetakan yang sudah dibuat
15 Menit	Melepas cokelat yang sudah dicetak dan merapihkan sisi nya dna membuat tekstur dengan <i>modeling tools</i> .
10 Menit	Menulis <i>world war</i> pada papan berbentuk roket.
10 Menit	Menempelkan tiang dan papan dengan menggunakan cokelat leleh.
5 Menit	Menempelkan tiang dan papan yang sudah jadi ke alas.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 38
WORKING PLAN PEMBUATAN BATU KECIL

5 Menit	Menyiapkan alat dan bahan.
10 Menit	Mewarnai <i>white modeling chocolate</i> dengan warna hijau.
30 Menit	Membuat enam buah batu dengan ukuran sepuluh gram, dan lima buah batu dengan ukuran empat belas gram.
20 Menit	Memberikan warna gradasi hijau tua pada batu.
10 Menit	Menempelkan batu sesuai dengan desain.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

2. Time Table

Setelah penulis telah selesai melakukan persiapan dalam pembuatan *showpiece* dan telah membuat waktu dalam pembuatannya, kini penulis membuat rancangan pelaksanaan dalam proses pembuatan pajangan coklat. Berikut ini adalah *time table* yang telah dirancang oleh penulis:

TABEL 39
RANCANGAN PELAKSANAAN KEGIATAN DALAM
MELAKUKAN *FOOD PRESENTING*
(*CHOCOLATE SHOWPIECE*)

NO	KEGIATAN	WAKTU (MENIT)					
		10	20	30	40	50	60
1	Mempersiapkan peralatan dan bahan.						
2	Membuat bunga peoni, daun, dan ranting dari <i>chocolate modeling</i> .						
3	<i>Assembling</i> batu kecil.						
4	<i>finishing touch</i> .						

Sumber: Olahan Penulis, 2022

3. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Penulis telah melaksanakan Latihan dengan tujuan untuk berlatih dan menemukan hambatan yang dijumpai oleh penulis. Pelaksanaan ini bertujuan untuk mengantisipasi hambatan tersebut. Berikut ini merupakan hasil Latihan dari penulis.

TABEL 40

PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT ALAS COKELAT

No	Gambar	Kegiatan
1.		Memotong cokelat menjadi kecil untuk mempermudah melelehkan cokelat.
2.		Melelehkan cokelat dengan proses <i>bain-marie</i> .
3.		Siapkan cetakan dengan dialasi dengan <i>plastic wrap</i> dan dibatasi dengan <i>silpat</i> .
4.		Merapihkan dan meratakan cokelat agar semua sisinya terisi dengan merata, lalu diamkan sampai setengah <i>set</i> .

TABEL 40
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT ALAS
COKELAT (LANJUTAN)

No	Gambar	Kegiatan
5.		Mencetak cokelat yang sudah kering dengan menggunakan cetakan yang sudah dibuat sebelumnya.
6.		Memotong cokelat yang sudah dicetak dengan menggunakan pisau.
7.		Merapihkan sisi dari alas dengan menggunakan pisau.
8.		Alas cokelat sudah siap digunakan.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 41

PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT BATU BESAR

No	Gambar	Kegiatan
1.		Memotong cokelat menjadi kecil untuk mempermudah melelehkan cokelat.
2.		Melelehkan cokelat dengan proses <i>double boiler</i> atau <i>au bain-marie</i> .
		Proses pencetakan pada batu besar bagian atas dengan dialasi dengan <i>plastic wrap</i> .
4.		Hasil cokelat batu bagian atas.
5.		Proses pencetakan pada batu besar bagian tengah dengan dialasi dengan <i>plastic wrap</i> dan dibatasi dengan <i>silpat</i> .
6.		Hasil cokelat batu bagian tengah.

TABEL 41
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT BATU BESAR
(LANJUTAN)

7.		Proses pencetakan pada batu besar bagian tengah dengan dialasi dengan <i>plastic wrap</i> .
8.		Proses meng- <i>carving</i> tiga cokelat besar dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
9.		Hasil dari <i>carving</i> pada ketiga batu besar.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 42
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT TIANG DAN
PAPAN ROKET

No	Gambar	Kegiatan
1.		Lelehkan cokelat dan masukan kedalam plastik mika yang sudah dibuat menjadi tabung panjang dengan bantuan <i>piping bag</i> .

TABEL 42
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT TIANG DAN
PAPAN ROKET (LANJUTAN)

2.		Diamkan sampai cokelat mengeras dan siap dikeluarkan.
3.		Buka perekat pada cetakan, keluarkan cokelat perlahan.
4.		Untuk menghasilkan tesktur kayu, <i>carving</i> dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
5.		Lelehkan cokelat, tuang kedalam loyang.
6.		Dinginkan cokelat hingga setengah mengeras.

TABEL 42
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT TIANG DAN
PAPAN ROKET (LANJUTAN)

7.		Cetak cokelat papan dengan menggunakan cetakan yang berbentuk roket.
8.		Rapihkan sisi papan roket dengan menggunakan pisau dan <i>modeling tools</i> .
9.		<i>Caving</i> agar terlihat bertesktur dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
10.		Hasil akhir dari tiang dan papan <i>world war</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 43
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT BUMI

No	Gambar	Kegiatan
1.		Potong bagian atas <i>styrofoam</i> agar mudah membuat retakan pada bumi.
2.		Melelehkan cokelat dengan proses <i>double boiler</i> atau <i>au bain-marie</i> .
3.		Proses membaluti cokelat pada styrofoam bulat.
4.		Siapkan <i>dark modeling chocolate</i> .
5.		Hasil akhir untuk bumi.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 44
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT PEDANG

No	Gambar	Kegiatan
1.		<p>Lelehkan cokelat, taruh kedalam <i>tray</i> yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>.</p>
2.		<p>Cetak cokelat papan dengan menggunakan cetakan yang berbentuk roket.</p>
3.		<p>Cokelat yang sudah setengah kering agar mempermudah dengan proses pengeringan</p>
4.		<p>hasil cokelat.</p>
5.		<p>Menyatukan dua buah mobil dengan <i>dark chocolate melted</i>.</p>
6.		<p>Proses meng-carving, beri bentuk pada bagian badan pedang dan ujung pedang.</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 45
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT *WHITE*
CHOCOLATE MODELING

No	Gambar	Kegiatan
1.		Potong cokelat menjadi kecil-kecil agar mempermudah proses pelelehan.
2.		Lelehkan cokelat dengan menggunakan teknik <i>au bain-marie</i> .
3.		Lelehkan <i>glucose syrup</i> .
4.		Campurkan <i>glucose syrup</i> dengan cokelat yang sudah leleh.
5.		Campur sampai merata
6.		Diamkan cokelat selama 24 jam disuhu ruang.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 46
PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT DARK
CHOCOLATE MODELING

No	Gambar	Kegiatan
1.		Potong cokelat menjadi kecil-kecil agar mempermudah proses pelelehan.
2.		Lelehkan cokelat dengan menggunakan teknik <i>au bain-marie</i> .
3.		Lelehkan <i>glucose syrup</i> .
4.		Campurkan <i>glucose syrup</i> dengan cokelat yang sudah leleh.
5.		Diamkan cokelat selama 24 jam disuhu ruang.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 47

PELAKSANAAN LATIHAN MEMBUAT ORNAMEN PEDANG

No	Gambar	Kegiatan
1.		<p>Lelehkan cokelat, taruh kedalam <i>tray</i> yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>.</p>
2.		<p>Cetak cokelat dengan menggunakan cetakan yang berbentuk persegi panjang.</p>
3.		<p>Cokelat yang sudah setengah kering agar mempermudah dengan proses pengeringan.</p>
4.		<p>Proses meng-<i>carving</i>, beri bentuk pada bagian gagang pedang.</p>
5.		<p>Memberikan tekstur pada ornament pedang.</p>
6.		<p>Hasil cokelat sesudah ditempel.</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 48
PELAKSANAAN LATIHAN ASSEMBLING CHOCOLATE
SHOWPIECE

No	Gambar	Kegiatan
1.		Siapkan alas cokelat yang sudah dibuat, carving dengan menggunakan <i>modeling tools</i> .
2.		Taruh cokelat yang sudah leleh sebagai lem untuk alas dan batu.
3.		Taruh batu yang paling besar dibagian bawah, semprotkan dengan <i>Cooling spray</i> agar cokelat cepat mengering.
4.		Carving cokelat, taruh lelehan cokelat, taruh cokelat yang ukuran sedang, dan semprotkan <i>Cooling spray</i> .
5.		Carving cokelat, taruh lelehan cokelat, taruh cokelat yang ukuran kecil, dan semprotkan <i>Cooling spray</i> .
6.		Berikan <i>dark modeling chocolate</i> pada bumi untuk memberikan efek daratan.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 48
PELAKSANAAN LATIHAN ASSEMBLING CHOCOLATE
SHOWPIECE (LANJUTAN)

No	Gambar	Kegiatan
7.		<p><i>Carving</i> coklat, taruh lelehan coklat, taruh coklat bulat, dan semprotkan <i>Cooling spray</i>.</p>
8.		<p><i>Carving</i> sisi kiri batu, tempelkan modeling bunga, daun, dan rantai dengan coklat yang sudah dilelehkan.</p>
9.		<p><i>Carving</i> sisi pedang, tempelkan modeling ornamen yang sudah dibuat dengan coklat yang sudah dilelehkan.</p>
10.		<p><i>World war chocolate showpiece</i> sebelum diberikan warna.</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 49
PELAKSANAAN LATIHAN PEWARNAAN *CHOCOLATE*
SHOWPIECE

No	Gambar	Kegiatan
1.		Siapkan cokelat, lapiasi batu besar dengan plastik.
2.		Warnai alas cokelat dengan menggunakan cocoa butter berwarna putih.
3.		Warnai pedang bagian atas dengan menggunakan cocoa butter berwarna putih.
4.		Warnai bumi cokelat dengan menggunakan cocoa butter berwarna putih.
5.		Warnai pedang bagian bawah dengan menggunakan dengan cocoa butter berwarna merah.
6.		Warnai alas dengan menggunakan cocoa butter berwarna biru muda.

TABEL 49
PELAKSANAAN LATIHAN PEWARNAAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No	Gambar	Kegiatan
7.		Warnai coklat bumi dengan menggunakan cocoa butter berwarna biru tua.
8.		Warnai daratan bumi dengan menggunakan cocoa butter berwarna hijau kekuningan.
9.		Warnai tetesan air dan alas dengan menggunakan cocoa butter berwarna merah.
10.		Warnai pedang bagian atas dengan dengan alkohol dan <i>silver dust</i> .
11.		Warnai pedang bagian atas dengan dengan alkohol dan <i>gold dust</i> .
12.		Hasil akhir <i>World War Chocolate Showpiece</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. Kendala Latihan Presentasi Produk

Ketika melakukan Latihan pembuatan cokelat showpiece, penulis memiliki kendala, diantaranya sebagai berikut:

1. Proses pembuatan cokelat modeling membutuhkan waktu yang sangat lama, dikarenakan suhu dari ruangan, dan tangan penulis yang sedikit panas. Sehingga menyebabkan cokelat mudah meleleh jika dibentuk. Maka dari itu penulis menggunakan banyak *cooling spray* ketika membuat modeling cokelat.
2. Proses penempelan bagian bagian chocolate showpiece membutuhkan waktu lama untuk mengering. Maka dari itu penulis ingin menggunakan banyak *cooling spray* ketika mengeringkan cokelat.
3. Alas cokelat sangat rentan patah, sehingga membuat penulis harus lebih berhati-hati ketika memindahkan cokelat dan melapisi ulang dengan cokelat leleh.