

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seni patung atau *sculpture art* merupakan bagian dari cabang seni rupa berwujud tiga dimensi yang dibuat dengan teknik-teknik tertentu seperti teknik memahat (*carving*), cetak (*casting*), ataupun *modeling*. Karya seni tiga dimensi ini memiliki unsur ruang yang dapat dilihat lebih dari dua sisi. Sebuah karya *sculpture art* pada umumnya memiliki makna dari simbol-simbol seperti warna atau bentuk-bentuk tertentu yang bertujuan untuk melambangkan suatu hal. *Sculpture art* juga dapat diaplikasikan pada berbagai macam produk *pastry* seperti *pastillage*, *sugar*, hingga cokelat. Cokelat yang dibuat menjadi sebuah karya *sculpture art* biasanya disebut dengan *chocolate showpiece* atau *chocolate sculpture*.

Tidak jauh berbeda dengan seni rupa tiga dimensi lainnya, *chocolate showpiece* juga dapat berfungsi sebagai dekorasi. Namun, *chocolate showpiece* atau *chocolate sculpture* umumnya diperuntukkan sebagai *centrepiece* dari sebuah acara untuk menambah kesan mewah. *Chocolate showpiece* umumnya dipajang di sebuah restoran atau hotel dan hingga saat ini *chocolate showpiece* banyak ditemukan pada ajang kompetisi.

Pada mulanya, *chocolate showpiece* dibuat dengan cara *pipping* membentuk *filigree* dan dirakit menjadi potongan tiga dimensi, kemudian disatukan dengan pahatan-pahatan cokelat yang berasal dari cokelat blok (Tibballs, 2015). Pada Revolusi Industri tahun 1800-an, ditemukan sebuah

mesin pemeras kakao dan mesin *conching* yang berfungsi untuk memproses minyak dan padatan sehingga menjadi mudah dibentuk. Dari sinilah kemudian gagasan mengenai cokelat sebagai bentuk karya seni yaitu *showpiece/sculpture* muncul.

Salah satu hal yang sangat penting dalam pembuatan *showpiece* adalah keseluruhan bentuk dari *showpiece* tersebut harus mencerminkan objek yang akan dibuat serta keseluruhan struktur pada *showpiece* haruslah kuat dan proporsional agar dapat menopang seluruh bagian dari *showpiece* tersebut.

Terdapat beberapa teknik dalam pembuatan *chocolate showpiece* atau *chocolate sculpture* seperti *casting* atau *molding*, *cut-out*, *carving*, *sculpting*, *modeling*, dan sebagainya. Pada pembuatan *chocolate sculpture* ini penulis menggunakan teknik *cut-out*, *pipping*, *casting*, *sculpting*, *modeling*, serta *painting*. Berikut ini adalah penjelasan mengenai teknik-teknik pembuatan *chocolate sculpture* yang akan penulis gunakan:

- 1) Teknik *cut-out* adalah teknik yang dilakukan dengan memotong cokelat yang di-*spread* diatas *wax paper*. Cokelat dipotong menggunakan pola tertentu dan pada saat memotong, cokelat harus dalam keadaan setengah keras agar tidak terjadi keretakan ketika dipotong apabila cokelat terlalu keras.
- 2) Teknik *pipping* merupakan teknik yang menggunakan bantuan *pipping bag* dan banyak digunakan dalam pembuatan produk *pastry*. Penulis menggunakan teknik ini untuk melapisi salah satu bagian utama dari kerangka dasar yang terbuat dari kawat.

- 3) Teknik *casting* adalah teknik mencetak yang dilakukan dengan cara menuangkan *melted chocolate* ke dalam cetakan berupa *rubber*, *gelatine*, *polycarbonate*, dan sebagainya.
- 4) Teknik *sculpting* dilakukan dengan cara memahat bagian cokelat dengan tekstur yang keras. Pada pembuatan *chocolate sculpture* ini, penulis menggunakan teknik *sculpting* untuk memperjelas bagian utama dari *chocolate sculpture* yang dibuat dan memberi detail pada bagian lain.
- 5) Teknik *modeling* merupakan teknik untuk membentuk suatu objek menggunakan *chocolate modeling paste/chocolate plastic* yang terbuat dari campuran *melted chocolate* dan *corn syrup*.
- 6) Teknik *painting* adalah teknik yang bertujuan untuk memberi warna pada *chocolate sculpture* menggunakan alat bantu seperti *brush* maupun *airbrush*.

Penulis memilih cokelat untuk dijadikan sebuah *showpiece* adalah karena kemampuan cokelat untuk berubah wujud menjadi cair dan padat menjadikan cokelat dapat dibuat menjadi berbagai macam bentuk sehingga cokelat sangat cocok untuk dibuat menjadi suatu karya *showpiece* atau *sculpture*. Cokelat memiliki sifat yang unik yaitu berwujud padat pada suhu ruang akan tetapi pada suhu yang lebih tinggi akan meleleh. Ketika dimakan maka cokelat akan meleleh didalam mulut karena suhu tubuh manusia yang lebih hangat. Cokelat biasanya akan meleleh diatas suhu tubuh manusia yaitu $>34^{\circ}\text{C}$. Hal ini disebabkan oleh kandungan lemak yang terdapat

didalam coklat. Mengutip dari Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 Tahun 2016, berikut adalah klasifikasi dan kandungan coklat:

1. *Dark Chocolate*

Jenis coklat ini mengandung 35% padatan kakao, 18% lemak kakao dan 12% padatan kakao tanpa lemak.

2. *Milk Chocolate*

Milk chocolate atau coklat susu memiliki kandungan 25% padatan kakao, 2,5% padatan kakao tanpa lemak, dan 12% padatan susu.

3. *White Chocolate*

White chocolate dengan kondisi tanpa kandungan air, mengandung 20% lemak kakao dan 14% padatan susu.

Menurut buku *The Art of The Chocolatier*, secara garis besar coklat dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu *Compound Chocolate* dan *Coverture Chocolate*. Dimana perbedaan keduanya terdapat pada kandungan lemak yang ada pada masing-masing jenis. Pada *coverture chocolate*, lemak yang dikandungnya merupakan lemak kakao (*cocoa butter*). Sedangkan pada *compound chocolate*, sebagian atau bahkan seluruh lemaknya merupakan lemak nabati yang berasal dari kelapa atau kelapa sawit. Dibandingkan dengan *coverture chocolate*, *compound chocolate* biasanya memiliki rasa yang cenderung sedikit lebih manis karena mengandung gula yang lebih banyak. *Compound chocolate* terbuat dari campuran *cocoa powder*, gula, lemak nabati, dan lesitin. Dalam menggunakan *compound chocolate* hanya perlu dilakukan proses pemanasan hingga meleleh dengan suhu maksimal 45°C (Shivesh, 2018). *Compound chocolate* memiliki beberapa jenis, yaitu

dark compound chocolate, *milk compound chocolate*, dan *white compound chocolate*. Penulis menggunakan 2 jenis *compound chocolate* pada pembuatan *chocolate sculpture* ini, yaitu *dark compound chocolate* dan *white compound cokelat*.

Dark compound chocolate pada dasarnya terbuat dari padatan biji kakao, *liquor*, gula, dan tambahan *fat* serta bahan tambahan lain seperti *vanila* maupun lesitin. Kandungan kakao dalam cokelat akan menentukan presentase kakao dalam cokelat tersebut. Sebagian besar *dark compound chocolate* yang memiliki kualitas terbaik mengandung sekitar 55%-80% biji kakao. Jumlah kandungan biji kakao tersebut memunculkan kategori *sweet*, *semi-sweet*, dan *bittersweet* untuk membedakan tingkat kemanisan berdasarkan presentase kakao yang dikandung. Menurut buku *Advanced Baking and Pastry*, Jenis *white chocolate* berbeda dengan jenis cokelat lainnya dan dapat dikatakan bukan merupakan cokelat murni dikarenakan *white chocolate* tidak mengandung padatan kakao, namun hanya mengandung *cocoa butter*, padatan susu, gula, dan zat penyedap. Jenis cokelat ini juga memiliki titik leleh yang lebih rendah yaitu 29°-30°C sehingga dalam pengolahannya harus lebih berhati-hati (Suas, 2009).

Pada pembuatan *chocolate sculpture* ini penulis memilih *compound chocolate* dengan mempertimbangkan beberapa hal seperti dari aspek penanganan jenis cokelat ini yang lebih mudah yaitu tidak memerlukan proses *tempering* seperti pada jenis *coverture chocolate*, harganya yang lebih terjangkau, dan titik leleh (*melting point*) yang lebih tinggi pada jenis cokelat ini menjadikannya cocok untuk diolah di iklim tropis. Penulis

menggunakan jenis *white compound chocolate* pada bagian yang memerlukan banyak pewarnaan agar warna yang dihasilkan lebih terlihat cerah dengan dasar cokelat yang berwarna putih. Sedangkan jenis *dark compound chocolate* digunakan pada bagian yang tidak memerlukan banyak pewarnaan atau tidak memerlukan pewarnaan sama sekali.

Penulis membuat *chocolate sculpture* bertemakan “*Wave of Emotions*” yang terinspirasi dari seorang *Mental Health Counselor* yang mengatakan bahwa emosi manusia sama seperti kondisi ombak yang pada suatu saat dapat terlihat tenang, namun pada saat yang lain menjadi intens atau sangat kuat dan tidak terduga. Ketika berada dalam tekanan emosional yang intens, beberapa orang memiliki tendensi untuk mengatasi tekanan emosi tersebut dengan cara yang berbahaya atau tidak efektif dan dapat menyebabkan terganggunya kesehatan mental orang tersebut (Greenwald, 2021). Menurut Dr. Liza Chervonsky, seorang *Clinical Psychologist*, emosi manusia datang seperti sebuah ombak atau gelombang dimana gelombang tersebut mencoba menciptakan dorongan kepada seseorang untuk bertindak berdasarkan emosi (Chervonsky, 2019).

Kondisi tersebut sangat berhubungan dengan kesadaran seseorang akan kesehatan mentalnya. Kesehatan mental adalah keadaan kesejahteraan seseorang yang memungkinkan orang tersebut untuk mengatasi tekanan, memaksimalkan potensi mereka, dan ikut andil berkontribusi di masyarakat atau lingkungan orang tersebut serta terbebas dari penderitaan (WHO: Mental Health, 2022). Alasan penulis memilih judul ini adalah karena semakin maraknya pembahasan mengenai isu-isu kesehatan mental

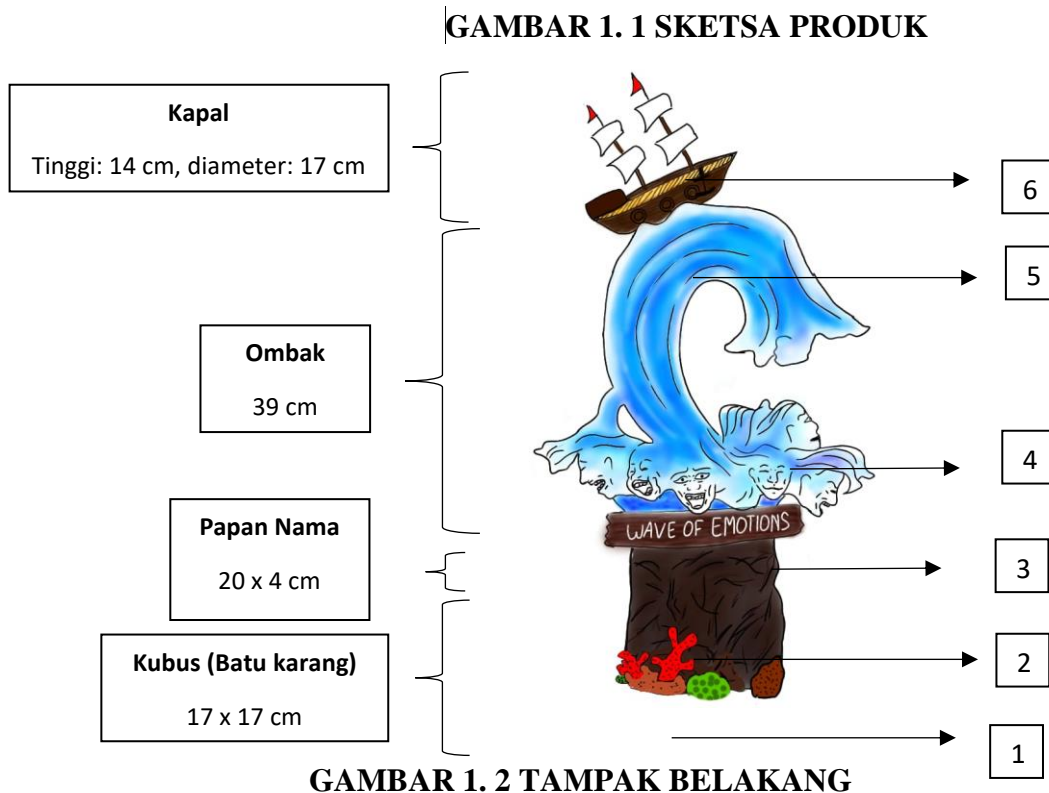
diberbagai kalangan, akan tetapi masih ada masyarakat yang kurang menyadari akan pentingnya menjaga kesehatan mental. Hal ini dapat mengakibatkan terganggunya kualitas kesehatan mental seseorang yang akhirnya pada kondisi yang ekstrim menyebabkan disabilitas maupun penurunan kualitas hidup orang tersebut. Mengutip dari riset yang dilakukan oleh Adisty Wismani Putri dkk, berdasarkan Data Riset Kesehatan Dasar tahun 2017, diketahui bahwa jumlah kasus gangguan mental emosional di Indonesia adalah sebesar 11,6% dari total jumlah penduduk orang dewasa. Dimana jumlah penduduk orang dewasa di Indonesia adalah sekitar 150.000.000 jiwa. Hal ini berarti ada 1.740.000 orang saat ini yang mengalami gangguan mental emosional ((Depkes, 2007), (Adisty dkk, 2014)).

Dengan membuat karya *chocolate sculpture* yang mengangkat tema berkaitan dengan kesehatan mental, penulis memiliki tujuan untuk membuat dekorasi sekaligus menyebarkan kepada masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan mental yaitu salah satunya dengan cara memahami, menerima, dan mengelola setiap emosi yang dimiliki. *Chocolate Sculpture* yang penulis buat memiliki makna dan pesan dari setiap bagian maupun bentuknya dengan harapan pesan tersebut dapat tersampaikan. Berdasarkan karakteristik cokelat dan fungsi *showpiece/sculpture* serta permasalahan yang sudah dijabarkan sebelumnya, penulis merasa *chocolate sculpture* adalah media yang tepat untuk membuat Tugas Akhir dengan topik Presentasi Produk dengan judul:

“CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMA WAVE OF EMOTIONS”

1.2 Usulan Produk

Produk yang akan penulis buat adalah “*Chocolate Sculpture* Bertema *Wave of Emotions*”. Berikut adalah desain dari *chocolate sculpture* yang akan penulis buat.



Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.2.1 Deskripsi Desain

Terdapat beberapa bagian *chocolate sculpture* yang akan dibuat oleh penulis dengan mengaplikasikan teknik *casting*, *sculpting/carving*, *pipping*, *modeling* dan *cut-out*. Berikut ini adalah komponen atau bagian yang penulis buat:

1. Batu dan tanaman laut

penulis buat dengan teknik *modeling* menggunakan *chocolate modeling paste* yang diberi warna merah, coklat kemerahan, dan hijau. Bagian ini dibuat untuk menambah warna dan estetika/keindahan pada *chocolate sculpture* yang dibuat.

2. Base berbentuk kubus batu karang

Base yang penulis buat sebagai bagian dasar dari keseluruhan *chocolate sculpture* ini adalah berbentuk batu karang. Bentuk tersebut penulis cetak dengan menggunakan teknik *casting* dengan cetakan dari kertas karton *duplex* yang dibuat sendiri menjadi bentuk kubus dan pada bagian dalam setiap sisinya akan direkatkan *aluminium foil* untuk mendapatkan efek kasar agar gambaran batu karang tersebut lebih terlihat. Kertas karton *duplex* dipilih karena jenis kertas ini cukup tebal dan cukup mudah untuk dibentuk. Penulis telah mempertimbangkan bagian-bagian lain yang membutuhkan pondasi yang kuat sehingga pada bagian *base* ini dibuat dengan metode *casting* agar dapat menopang bagian-bagian lain di atasnya. Penulis akan membuat batu karang dengan dasar berbentuk kubus yang berukuran 17 x 17 x 17 cm. Penulis juga menggunakan teknik

sculpting untuk membuat detail agar dapat menyerupai batu karang dan berwarna cokelat gelap untuk memberi kesan gelap dan misterius karena batu karang disini menyimbolkan tempat terpendamnya emosi-emosi manusia.

3. Papan “*Wave Of Emotions*”

Papan dibuat dengan teknik *casting* menggunakan kertas karton *duplex* berukuran 20 x 4 cm. Tulisan “*Wave of Emotions*” dibuat menggunakan pewarna putih dengan bantuan *air brush*.

4. Wajah

Bentuk wajah dengan berbagai ekspresi dibuat menggunakan *chocolate modeling paste/chocolate plastic* dan dibentuk menjadi bentuk dasar kepala atau wajah manusia dengan teknik *modelling*. Bentuk wajah diberi detail menggunakan teknik *sculpting/carving* dan *modelling* dengan tujuan agar menonjolkan emosi yang terlihat lebih realistis. Bentuk wajah dengan berbagai ekspresi tersebut terhubung dengan bentuk ombak untuk memperkuat makna ombak yang disimbolkan sebagai emosi.

5. Ombak

Bentuk ombak dibuat dengan *sculpting/carving* untuk memperjelas bentuk maupun detail dari ombak tersebut. Penulis membuat bentuk ombak berukuran 39 cm. Ombak disini melambangkan emosi manusia yang intens dan tidak terduga serta seakan-akan dapat menenggelamkan atau menghayutkan manusia. Bentuk ombak diberi warna biru dan putih diujungnya.

6. Kapal

Kapal merupakan komponen yang tidak kalah penting. Kapal dibuat menggunakan beberapa teknik, yaitu *casting*, *cut-out* dan *sculpting/carving*. Penulis mencetak badan kapal menggunakan cetakan yang terbuat dari kertas karton *duplex* berdiameter 17 cm. Penulis membuat detail jangkar dan tali dengan mencetak *chocolate modeling* menggunakan silicon mold. Tali tersebut diberi warna gold. Tiang pengait bendera berukuran 10 cm dicetak menggunakan sedotan plastik dan layar kapal berwarna putih dan merah dicetak dengan teknik *cut-out* menggunakan *white compound chocolate*.

Pada bagian ini menggambarkan kapal yang mengarungi ombak besar. Kapal menyimbolkan sebagai kemampuan manusia untuk mengontrol emosinya yang pada *chocolate sculpture* ini digambarkan sebagai ombak. Penulis menyiratkan pesan bahwa seseorang harus mampu melakukan strategi-strategi untuk menghadapi dan bersahabat dengan emosi-emosi yang ada.

1.2.2 Media Penunjang

Penulis menggunakan media penunjang berupa *thick block* berukuran 30 x 30 cm sebagai alas. Alasan penulis menggunakan *thick block* adalah dengan mempertimbangkan ukuran dan berat dari *chocolate sculpture* yang penulis buat. *Thick-block* cukup kuat untuk menahan beban dari *chocolate sculpture* sehingga akan memudahkan ketika harus mengangkat atau memindahkan *chocolate sculpture*

tersebut dan *thick block* juga tidak akan mengkontaminasi penampilan *chocolate sculpture* yang dibuat.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 Tema dan Filosofi Produk

Penulis mengambil tema “*Wave of Emotions*” dengan mengaplikasikan gaya seni surealisme. Surealisme sendiri adalah salah satu aliran seni dimana karya yang dihasilkan menampilkan khayalan dengan bentuk yang tidak terduga, diluar batas logika dan pikiran manusia. Pada umumnya, pada seni surealisme objek-objek nyata digabungkan dengan kondisi yang tidak ada di dunia nyata. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, terminologi surealisme memiliki definisi sebagai aliran seni dalam seni sastra yang mementingkan aspek bawah sadar manusia dan non-rasionalitas dalam citraan atau yang berarti di luar realitas atau kenyataan. Mengutip pendapat Guliodori dkk (2020) dalam Studi Literatur Surealisme di Indoneisa (2021) mengatakan bahwa suralisme merupakan gambaran hubungan manusia dengan alam bawah sadarnya dan alam bawah sadar tersebut hanya dianggap sebagai sumber inspirasi dan kreativitas.

Alasan mengapa penulis memasukkan gaya surealisme pada pembuatan *chocolate sculpture* ini adalah karena aliran ini cocok untuk menuangkan ide dan imajinasi dari tema yang penulis angkat yaitu dengan membuat bentuk yang memiliki makna yang dalam dan

pesan tersirat dengan bentuk yang tidak terduga dan mengarah pada fantasi namun makna dan pesan tersebut tetap dapat dimengerti.

Gaya surealisme yang terlihat pada desain *chocolate sculpture* yang penulis buat adalah pada bentuk wajah dengan berbagai ekspresi yang menyatu dengan ombak. Pada bentuk tersebut penulis menyatukan dua objek yaitu wajah manusia dan ombak dengan maksud untuk memperkuat gambaran ombak sebagai simbol emosi manusia yang sangat banyak dan intens seperti halnya keadaan ombak pada kenyataannya. Penulis memilih ombak sebagai simbol dari emosi manusia dikarenakan sifat ombak yang bisa menggambarkan keadaan emosi-emosi yang dimiliki manusia.

1.3.2 Usulan Resep

Pada pembuatan *chocolate sculpture* ini penulis menggunakan resep standar Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Namun, penulis memodifikasi beberapa resep untuk menghasilkan cokelat yang sesuai dengan kebutuhan pada pembuatan *chocolate sculpture* ini. Berikut adalah resep yang akan digunakan.

TABEL 1. 1

RESEP CHOCOLAE SCULPTURE BAGIAN BASE

Yield: 1 buah base berbentuk batu karang

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari kertas karton duplex

TABEL 1.1
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BASE
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			berukuran 17x17x17 cm. Lapisi setiap sisi bagian dalam dengan <i>aluminium foil</i> .
Potong dan panaskan	8 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh (max. 43°C).
Angkat			Dari atas api
Tuang			Ke dalam cetakan yang sudah disiapkan sebelumnya
Lepaskan			Cokelat dari cetakan
Pahat			Cokelat hingga menyerupai bentuk batu karang.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 2

RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN OMBAK

Yield: 1 buah coklat berbentuk ombak (tinggi = 39 cm)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Cetakan dari kertas karton <i>duplex</i> berdiameter 10 cm
Potong dan lelehkan	500 gr	<i>White chocolate compound</i>	dengan metode <i>au bain marie</i>
Potong dan lelehkan Tuang	500 gr	<i>White chocolate compound</i>	dengan metode <i>au bain marie</i> <i>melted chocolate</i> ke dalam cetakan yang sudah disiapkan
Siapkan			Kerangka dasar ombak yang terbuat dari kawat dan solatip kertas.
Masukan			Bagian bawah kerangka ke dalam coklat dalam cetakan <i>base</i> yang sebelumnya telah diisi

TABEL 1.2
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN OMBAK
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			dengan <i>melted chocolate</i>
Biarkan			Hingga mengering
Potong dan panaskan	3,5 kg	<i>White Compound Chocolate</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh
Angkat			Dari atas api
Campurkan	Secukupnya	<i>Alcohol 70% Opaque white</i>	dengan <i>melted chocolate</i> sampai mengental dan di- <i>pipe</i>
Masukkan			cokelat ke dalam <i>pipping bag</i>
<i>Pipe</i>		<i>Melted chocolate</i>	pada bagian kerangka dasar
Biarkan			Hingga cokelat lebih mengering
Pahat			Cokelat menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> hingga membentuk ombak

TABEL 1.2
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN OMBAK
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Bentuk Wajah:			
Potong dan panaskan	929 gr	<i>White Compound Chocolate</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh
Hangatkan	226 gr	<i>Corn Syrup</i>	Hingga mencapai suhu 43°C.
Campurkan	2-3 tbsp	<i>Opaque white</i>	Dengan kedua bahan tersebut dan aduk hingga menyatu.
Istirahatkan			Adonan <i>chocolate modeling</i> selama 24 jam.
Timbang	120 gr	<i>Chocolate Modeling Paste</i>	Untuk 1 bentuk wajah berukuran 7-8 cm.
Bentuk		<i>Chocolate modeling paste</i>	Menjadi bentuk wajah dan tempelkan pada bagian bawah ombak sebanyak 8 buah.

TABEL 1.2
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN OMBAK
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar cokelat cepat mengering
Siapkan	50 ml 35 ml	Pewarna biru Pewarna putih	Dan <i>air brush</i>
Warnai			Ombak menggunakan bantuan <i>air brush</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN KAPAL

Yield: 1 buah kapal

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Cetakan kapal dari kertas karton <i>duplex</i> berdiameter 17 cm
Potong dan panaskan	500 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh (<i>max.</i> 43°C).
Angkat			Dari atas api
Tuang			Ke dalam cetakan hingga penuh

TABEL 1.3
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN KAPAL
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Biarkan			Hingga cokelat mengering dan membentuk <i>shell</i>
Tuang			Kembali cokelat dalam cetakan yang masih cair agar terbentuk ruang dibagian tengah
Biarkan			Cokelat hingga mengeras
Lepaskan			Cokelat dari cetakan
Ornamen kapal:			
Cetak	120 gr	<i>Melted Chocolate Compound</i>	Dengan teknik <i>cut-out</i> membentuk pola bagian lantai kapal
Lelehkan	50 gr	<i>White chocolate compound</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh
<i>Spread</i>		<i>Melted white choc. compound</i>	Diatas wax paper dan sisakan cokelat untuk

TABEL 1.3
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN KAPAL
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			layar berwarna merah sekitar 20 gr.
Cetak			Dengan teknik <i>cut-out</i> membentuk layar kapal berukuran 4,5 x 3 cm dan lengkungkan.
Campurkan	4-5 tetes	<i>Oil based food coloring</i>	Dengan sisa <i>melted chocolate</i> dan aduk.
<i>Spread</i> dan cetak			Cokelat berbentuk segitiga siku-siku berukuran 2,5 x 3 x 4 cm.
Lepaskan			Cokelat dari <i>wax paper</i> .
Siapkan			Sedotan plastik berukuran 10 cm sebagai cetakan sebanyak 2 buah
Biarkan			Hingga mengering
Keluarkan			Cokelat dari cetakan

TABEL 1.3
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN KAPAL
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tuang	25 gr	<i>Melted dark chocolate compound</i>	Ke dalam cetakan dan
Lelehkan	50 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh (<i>max. 43°C</i>).
<i>spread</i>		<i>Melted chocolate</i>	Diatas wax paper dan biarkan hingga lebih mengeras.
Potong			Menggunakan cetakan atau <i>ring cutter</i> berdiameter 2 cm sebanyak 6 buah.
<i>Assembling:</i>			
Siapkan	50 gr	<i>Melted Chocolate</i>	Untuk menempelkan bagian-bagian kapal.
Tempelkan		Bagian lantai kapal	Diatas badan kapal.
Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar cokelat cepat mengering.

TABEL 1.3
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN KAPAL
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tempelkan		Bagian tiang	Diatas lantai yang sudah ditempel
Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar cokelat cepat mengering.
Tempelkan		bagian layar kapal	Pada tiang (masing-masing 2 layar putih dan satu layar merah)
Tempelkan		Tali & jangkar	Pada bagian kapal.
Campur	5 gr ½-1 tsp	<i>Gold dust</i> <i>Alcohol 70%</i>	Didalam <i>bowl</i> .
<i>Brush</i>			Tali dengan <i>gold</i> dan biarkan kering.
Tempelkan			Cokelat berbentuk lingkaran dibadan kapal.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 4

RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN PAPAN TULISAN*Yield:* 1 buah cokelat berbentuk papan (20 x 4 cm)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Cetakan berukuran 20 x 4 cm dan pola tulisan <i>wave of emotions</i> .
Potong dan panaskan	125 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh (max. 43°C).
Angkat			Dari atas api.
Tuang			Ke dalam cetakan yang sudah disiapkan sebelumnya hingga mencapai ketebalan 1-1,5 cm
Dinginkan			Cokelat hingga mengeras
Lepaskan			Cokelat dari cetakan
Siapkan	5 ml	Pewarna putih	Dan air brush

TABEL 1. 5
RESEP *CHOCOLATE SCULPTURE* BAGIAN PAPAN TULISAN
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tulis			Papan coklat dengan bantuan air brush dan pola tulisan yang sudah disiapkan sebelumnya

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 6
RESEP *CHOCOLATE SCULPTURE* BAGIAN
ORNAMEN LAUT

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan	1/2 Resep	<i>White Chocolate Modeling Paste</i>	1 hari sebelumnya dan kawat sebagai kerangka.
Campurkan	5-6 tetes 5-6 tetes 5-6 tetes	Pewarna merah Pewarna hijau kuning	Dengan <i>chocolate modeling paste</i> .
Bentuk			Cokelat menjadi bentuk-bentuk ornamen laut (batu, tanaman laut)

TABEL 1. 7
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN
ORNAMEN LAUT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Buat			Detail berupa bolongan dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Beri			Tambahan warna dengan bantuan <i>brush</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 8
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE (ASSEMBLING)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan	100-150 gr	<i>Melted Chocolate</i>	Untuk merekatkan bagian-bagian cokelat
Satukan	1 buah 1 buah	Cokelat Cokelat	Berbentuk batu karang dan Berbentuk ombak
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar cokelat cepat mengering

TABEL 1. 9
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE (ASSEMBLING)
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan	30 ml 20 ml	Pewarna biru Pewarna putih	Dan <i>air brush</i>
Warnai			Ombak menggunakan bantuan <i>air brush</i>
Tempelkan	1 buah	Cokelat	Berbentuk papan yang sudah diberi tulisan “ <i>Wave Of Emotions</i> ” diantara ombak dan <i>base</i> batu karang
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar cokelat cepat mengering
Tempelkan		Cokelat	Berbentuk ornamen laut pada bagian bawah <i>base</i> batu karang

TABEL 1.9
RESEP CHOCOLATE SCULPTURE (ASSEMBLING)
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tempelkan	1 buah	Cokelat	Berbentuk kapal pada bagian atas kiri ombak
Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar cokelat cepat mengering

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.3.3 Peralatan

Peralatan digunakan untuk memudahkan dalam keseluruhan proses pembuatan *chocolate sculpture*. Peralatan yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:




TABEL 1. 10
PERALATAN UNTUK MEMBUAT CHOCOLATE SCULPTURE

No.	PERALATAN	PENJELASAN
1	<i>Scale</i> 	Digunakan untuk menimbang bahan-bahan





TABEL 1.10
PERALATAN UNTUK MEMBUAT *CHOCOLATE SCULPTURE*
(LANJUTAN)

No.	PERALATAN	PENJELASAN
2	<p data-bbox="491 474 683 506"><i>Stainless Bowl</i></p> 	<p data-bbox="948 474 1326 562">Digunakan untuk mencairkan cokelat dan sebagai cetakan</p>
3	<p data-bbox="491 806 703 837"><i>Wooden Spatula</i></p> 	<p data-bbox="948 806 1321 893">Digunakan untuk mengaduk cokelat</p>
4	<p data-bbox="491 1169 695 1200"><i>Sculpting Tools</i></p> 	<p data-bbox="948 1169 1315 1256">Digunakan untuk mengukir Cokelat</p>
5	<p data-bbox="491 1597 683 1628"><i>Karton Duplex</i></p> 	<p data-bbox="948 1597 1315 1684">Digunakan untuk membuat cetakan cokelat</p>

TABEL 1.10
PERALATAN UNTUK MEMBUAT *CHOCOLATE SCULPTURE*
(LANJUTAN)

No.	PERALATAN	PENJELASAN
6	<p><i>Silicon Mold</i></p> 	<p>Digunakan untk mencetak cokelat</p>
7	<p><i>Cooling Spray</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengeringkan cokelat</p>
8	<p><i>Alumunium Foil</i></p> 	<p>Digunakan untuk memberi efek tertentu pada cokelat</p>

TABEL 1.10
PERALATAN UNTUK MEMBUAT *CHOCOLATE SCULPTURE*
(LANJUTAN)

No	PERALATAN	PENJELASAN
9	<p><i>Pipping Bag</i></p> 	Digunakan untuk <i>pipping</i> cokelat
10	<p><i>Wax Paper</i></p> 	Digunakan sebagai alas untuk <i>cut-out chocolate</i>
11	<p><i>Sauce pan</i></p> 	Digunakan untuk memanaskan cokelat dengan teknik <i>au bain marie</i>
12	<p>Kawat</p> 	Digunakan untuk membuat kerangka dasar ombak

TABEL 1.10
PERALATAN UNTUK MEMBUAT *CHOCOLATE SCULPTURE*
(LANJUTAN)

No	PERALATAN	PENJELASAN
13	Sedotan Plastik 	Digunakan untuk <i>chocolate casting</i>
14	Solatip Kertas 	Digunakan untuk melapisi kerangka dasar ombak yang terbuat dari kawat

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.3.4 Purchase Order

Purchase order merupakan bagian yang berisi informasi mengenai apa saja yang dibutuhkan oleh penulis dalam pembuatan *chocolate sculpture*. Dalam *purchase order* ini memuat kebutuhan bahan, kuantitas, hingga harga. Berikut adalah tabel *purchase order* dalam pembuatan *Chocolate Sculpture Bertema Wave of Emotions*.

TABEL 1. 11

PURCHASE ORDER CHOCOLATE SCULPTURE

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL PRICE (IDR)
1	<i>Dark Compound Chocolate</i>	10	kg	262.500/ 1 pack (5 kg)	525.000
2	<i>White Compound Chocolate</i>	6	kg	65.000/ 1 pack (1 kg)	390.000
3	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	27.000/1 btl (700 gr)	27.000
4	<i>Alcohol 70%</i>	1	btl	26.000/1 btl (500 gr)	26.000
5	<i>Deco Arte (Biru)</i>	1	btl	76.600/1 btl (60 gr)	76.600
6	<i>Deco Arte (Putih)</i>	1	btl	76.600/1 btl (60 gr)	76.600
7	<i>Oil Based Food Coloring (Hijau)</i>	1	btl	23.500/1 btl (60 gr)	23.500
8	<i>Oil Based Food Coloring (merah)</i>	1	btl	45.000/1 btl (60 gr)	45.000
9	<i>Gold Dust</i>	1	btl	22.000/1 btl (15 gr)	22.000
10	<i>Opaque White Koepoe-koepoe</i>	2	btl	13.200/1 btl (50 gr)	26.400
11	<i>Cooling Spray</i>	1	can	42.500/1 can (400 ml)	42.500

TABEL 1.11
PURCHASE ORDER CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL PRICE (IDR)
12	<i>Thick block</i>	1	pc	10.000/1 pc (30x30 cm)	10.000
13	Kawat	4	m	4.000/1 m	16.000
14	Solatip kertas	1	pc	14.000/1 pc	14.000
15	Kertas Karton <i>Duplex</i>	1	pc	10.000/1 pc	10.000
16	Sedotan Plastik	1	pack	5.000/1pack (35 pcs)	5.000
TOTAL					1.335.600

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.3.5 Recipe Costing

Recipe costing merupakan biaya bahan yang digunakan dalam satu resep standar. Berikut adalah penghitungan *recipe costing* yang penulis gunakan.

TABEL 1. 12
RECIPE COSTING CHOCOLATE SCULPTURE

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL (IDR)
1	<i>Dark Chocolate Compound</i>	8.970	gr	262.500 1 pack (5 kg)	470.925
2	<i>White Chocolate Compound</i>	5.403	kg	65.000/1 pack (1 kg)	351.195
3	<i>Corn Syrup</i>	338	gr	27.000/1 btl (700 gr)	13.036

TABEL 1. 12
RECIPE COSTING CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE)/UNIT	TOTAL (IDR)
4	<i>Alcohol 70%</i>	175	gr	26.000/1 btl (500 gr)	9.100
5	<i>Gold Dust</i>	5	gr	36.300/1 btl (15 gr)	2.420
6	<i>Deco Arte (Biru)</i>	30	gr	76.600/1 btl (60 gr)	38.300
7	<i>Deco Arte (Putih)</i>	20	gr	76.600/1 btl (60 gr)	25.533
8	<i>Oil Based Food Coloring (Hijau)</i>	10	gr	23.500/1 btl (60 gr)	3.916
9	<i>Oil Based Food Coloring (Merah)</i>	15	gr	45.000/1 btl (60 gr)	11.250
10	<i>Cooling Spray</i>	1	can	42.500/1 can (400 ml)	42.500
11	<i>Thick Block</i>	1	pc	10.000/1 pc (30x30 cm)	10.000
12	<i>Opaque White Koepoe-Koepoe</i>	2	btl	13.200/1 btl (50 gr)	26.400
13	Kawat	4	m	4.000/1m	16.000
14	Solatip kertas	1	pc	13.000/1 pc	13.000
15	Kertas Karton <i>Duplex</i>	1	pc	10.000/1 pc	10.000
16	Sedotan Plastik	2	pcs	5.000/1 pack (35 pcs)	286
TOTAL					1.043.861

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.3.6 Selling Price

Selling price adalah harga akhir yang telah ditetapkan dari suatu produk dan merupakan jumlah yang harus dibayar ketika seseorang membeli suatu produk. Penulis menetapkan harga jual menggunakan formula penghitungan menurut *Jack E. Miller* dkk.

$$\frac{\text{Cost of a Specific Food Item Sold}}{\text{Food Cost\%}} = \text{Food Sales (Selling Price)}$$

Dalam menentukan harga jual dari *chocolate sculpture* ini penulis menambahkan harga untuk kreatifitas, lamanya waktu pembuatan, tingkat kesulitan, dan pemilihan bahan yang digunakan, dimana harga-harga tersebut dimasukkan ke dalam *food cost%* sebanyak 30%. *Food cost %* ini juga merupakan sekaligus proyeksi yang berguna untuk menentukan presentase keuntungan yang diinginkan dari total *food cost* yang telah didapatkan.

TABEL 1. 10
SELLING PRICE

No	ITEM	COST
1	<i>Total Recipe Costing</i>	1.043.861
2	<i>Food Cost Percent (%)</i>	30%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	3.479.536
4	<i>Actual Selling Price</i>	3.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Lokasi

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di dua tempat, yaitu:

1. Tempat tinggal penulis yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudhi No. 183, Gegerkalong, Bandung.
2. *Pastry kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Waktu pelaksanaan latihan dan Ujian Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Waktu pelaksanaan latihan: Oktober-Desember 2022
2. Waktu pelaksanaan Ujian Tugas Akhir: Januari 2023