

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat adalah makanan yang terbuat dari biji kakao yang disangrai dan digiling, tersedia dalam bentuk cair, padat atau pasta, tersendiri atau sebagai bahan penyedap pada makanan lain. Kakao telah dikonsumsi dalam beberapa bentuk setidaknya sejak peradaban Olmec (abad ke-19-11 SM), dan mayoritas orang Mesoamerika termasuk suku Maya dan Aztec membuat minuman cokelat (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

Menurut Britannica, cokelat merupakan makanan yang terbuat dari biji kakao. Kemudian pohon kakao sendiri dibudidayakan lebih dari 3000 tahun yang lalu oleh 3 suku dari Amerika yaitu bangsa Maya, Toltec dan Aztec.

Kemudian biji pohon kakao digunakan sebagai minuman khusus untuk upacara dan juga sebagai uang (Pech, 2010). Bangsa Maya juga percaya bahwa cokelat adalah makanan para dewa dan menganggap pohon kakao itu suci. Selain itu, bangsa Maya juga menguburkan jenazah petinggi mereka yang meninggal dengan sebuah mangkuk berisi zat yang terbuat dari biji kakao, yang nantinya diyakini berguna di akhirat. (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010).

Seiring perkembangan teknologi, variasi cokelat juga berkembang, terutama menurut varietas yang berbeda yang dihasilkan. Menurut buku *Tradition in Evolution* karya (Carlo, 2014), kandungan cokelat terbagi ke tiga jenis cokelat yang berbeda. Yang pertama adalah *dark chocolate*, sejenis cokelat yang mengandung *cocoa liquor*, *cocoa butter*, gula, juga material lain seperti esensi vanila juga lesitin. Kemudian cokelat susu adalah jenis cokelat yang terbilang mengandung bahan seperti gula, susu, pengemulsi atau bubuk lesitin, mentega kakao, juga massa kakao. Dan cokelat putih adalah jenis cokelat yang mengandung *cocoa butter*, susu dan gula tanpa massa cokelat. Cokelat juga terbagi menjadi dua jenis yaitu cokelat *couverture* dan cokelat *compound*, dimana yang membedakan adalah cokelat *couverture* memakai *cocoa butter* dan cokelat *compound* memakai minyak nabati yang berbeda, sehingga harga kedua jenis cokelat ini juga berbeda.

Cokelat sejenis *Couverture* juga memiliki metode pengolahan yang lain dengan jenis *compound*, sehingga memiliki pengolahan khusus yang disebut “*tempering*”. pada saat melakukan *tempering*, varietas cokelat yang berbeda diperlakukan juga di suhu yang berbeda (Carlo, 2014), *dark chocolate* memiliki titik leleh tertinggi yaitu sekitar 45-50 °C, lalu suhu diturunkan hingga mencapai 29-31 °C, kemudian kembali dipanaskan lagi hingga suhu cokelat mencapai sebesar 32 - 33 °C. Kemudian untuk *milk chocolate*, versi ini hampir terbilang mirip dengan *dark chocolate*, suhu yang diperlukan untuk melelehkan adalah 40-45 °C, kemudian diturunkan kembali sampai suhu minimal 28-29 °C, kemudian dinaikkan hingga suhu

30- 32 °C. °C. Meskipun versi *white chocolate* ini memiliki titik leleh terendah 35-40°C, ia diturunkan menjadi 27°C dan kemudian dinaikkan ke suhu 28-29°C. Dalam pembuatan kue, coklat sering digunakan untuk membumbui makanan atau sebagai hiasan tambahan. Produk yang menggunakan cokelat sebagai bahan dasar biasanya adalah kue mousse, brownies, krim mentega cokelat, dan untuk dekorasi seperti pemodelan cokelat dan objek cokelat serta seni pahat (Carlo, 2014).

Seni pahat adalah seni tiga dimensi yang tidak ada hubungannya dengan tingkat bangunan juga latar belakang. Karya ini dapat dilihat dengan memutarinya sehingga terlihat menarik dan bermakna pada semua aspek (Rahmah, 2020). (Myers, 1969) menambahkan kalau seni memahat bersifat soliter dan benar-benar tiga dimensi, jadi dari sudut manapun kita menjumpai suatu bentuk yang bermakna. Patung coklat atau pajangan coklat adalah suatu karya seni dengan tujuan sebagai hiasan, berbahan dasar dari coklat yang dibentuk menggunakan beberapa teknik, misalnya *chocolate casting* dan *chocolate carving*.

cokelat sudah ada selama kurang lebih 70 tahun, semenjak sejarah pencetakan cokelat menjadi pusat tiga dimensi dan kemudian mengukir ukiran dari balok cokelat padat. Lalu ada pemodelan cokelat untuk membuat figur dari cokelat (Tibbals, 2013 (Rahmania, 2020)).

Ada beberapa teknik yang digunakan untuk coklat ini, diantaranya adalah *pouring* yang berarti menumpahkan adonan cair dengan cetakan hingga tercipta bentuk yang diinginkan (Sahman, 1992:86),

modelling, yaitu teknik yang bertujuan untuk mempelajari perilaku baru dengan mengamati model dan mempelajari keterampilannya (Hutomo, 2011) dan mengukir atau memahat. Alas pajangan coklat ini menggunakan alas yang lebih awet dan kuat, sehingga tidak mudah roboh atau roboh. Alat yang digunakan untuk menekan alas adalah karton dua sisi yang cukup tebal, dan alat lain yaitu solatip yang merekatkan karton dupleks ke cetakan coklat.

Teknik lain yang digunakan adalah *modelling*, dimana seniman yang biasanya bekerja dengan berbagai jenis objek coklat menggunakan teknik ini untuk membuat coklat lebih mudah dibentuk dengan tangan seniman. Teknik ini menggunakan coklat sebagai bahan utama, yang dilelehkan terlebih dahulu kemudian sedikit dikeraskan dengan sedikit sirup jagung hingga menyerupai coklat *modelling*.

Adapun teknik *sculptural*, yang sukar untuk digunakan oleh para seniman karena dibutuhkan banyak pengalaman untuk membuat detail yang sama. Teknik ini menggunakan alat pahat yang biasa digunakan oleh seniman yang membuat karya seni dari tanah liat atau keramik.

Adapun teknik *Coating* yaitu coklat yang dapat diaplikasikan sebagai pelapis makanan untuk memberikan rasa dan nuansa coklat yang unik pada berbagai makanan. Ada dua jenis coklat yang bisa digunakan untuk melapisi makanan: coklat *couverture* dan coklat *compound*.

Dalam pengerjaan usulan proposal yang berjudul “*Eagle Sculpture as a new Symbol of Life*” ini menggunakan ketiga metode *Chocolate Showpiece* yang telah dijabarkan diatas yaitu *Carving*, *Modelling*, dan *Casting* yang nantinya akan dibentuk menjadi sebuah burung Elang yang akan mendarat.

Karya “*Eagle Sculpture as a new Symbol of Life*” dibuat dengan tujuan agar masyarakat luas dari seluruh penjuru dunia dapat menjadikan burung Elang ini sebagai prinsip atau moto hidup yang baru terkait dengan filosofi yang dimiliki Elang itu sendiri. Filosofi dari Elang terpancar melalui sifat dan bagian tubuhnya sendiri.

Filosofi pertama terpancar pada matanya yang memiliki arti untuk fokus pada tujuan, seperti yang telah diketahui oleh banyak orang bahwa elang mempunyai sebuah penglihatan yang tajam sehingga burung elang dapat fokus melihat tujuannya dengan jelas. Lalu elang bukanlah hewan yang hidup berkelompok akan tetapi elang selalu melakukan segalanya sendiri sehingga sifat ini pun menjadi filosofi yang kedua dengan arti elang adalah hewan yang mandiri. Seperti yang kita tahu elang adalah burung yang kuat, akan tetapi elang terlahir sebagai makhluk yang lemah, elang dapat menjadi kuat seperti itu karna mereka mampu untuk keluar dari zona nyamannya yang telah ditinggali sedari elang itu lahir, dan sifat elang tersebut menjadi filosofi yang ketiga yang bermaksud untuk keluar dari zona nyamannya. Dan untuk filosofi yang keempat ditunjukkan dari sayapnya yang memiliki arti kuat, elang memiliki sayap yang kuat sehingga mereka dapat terbang lebih tinggi dan lebih jauh daripada burung

lainnya, dan hal itu menunjukkan bahwa burung elang adalah seekor burung yang kuat dan tangguh.

Dibandingkan dengan seekor elang, sudah jelas bahwa manusia memiliki akal dan pikiran yang lebih tinggi dibandingkan dengan makhluk hidup lainnya. Akan tetapi hanya karena kita lebih sempurna bukan berarti manusia lebih baik, selalu ada beberapa sifat yang dimiliki makhluk hidup lain yang lebih baik dibandingkan manusia, seperti contohnya burung elang ini. Sebagai seorang manusia kita sering sekali melupakan tujuan utama kita, terlalu mengandalkan orang lain, ataupun terlalu nyaman dengan zona nyaman kita sendiri sehingga tidak dapat berkembang lebih jauh lagi, dan hal tersebut dapat dilihat lebih jelas lagi pada jaman sekarang ini.

Dibuatnya karya *chocolate sculpture* ini adalah dengan maksud sebagai pedoman atau pengingat untuk manusia agar dapat berkembang lebih jauh lagi dengan keluar dari zona nyaman kita, menjadi diri yang lebih kuat, lebih tangguh, lebih mandiri, serta dapat lebih fokus lagi terhadap tujuan utama kita. *Chocolate sculpture* ini dapat dapat ditampilkan pada hari – hari tertentu seperti hari Lahir Pancasila pada tanggal 1 Juni, acara bagi para penggemar burung elang di Indonesia, lalu hari Sumpah Pemuda pada tanggal 28 Oktober.

Dari faktor – faktor yang sudah dijabarkan diatas, menjadi alasan untuk usulan proposal dengan judul “*Eagle Sculpture as a New Symbol of*

Life” dengan mempresentasikan *Chocolate Sculpture* yang membentuk serta menggambarkan kegagahan dan kekuatan burung Elang.

B. Desain Produk

1. Tema Produk

Karya ini mengangkat tema “*EAGLE PHILOSOPHY*” yang pada dasarnya masih banyak masyarakat luas yang belum tahu mengenai filosofi dari burung elang ini. Maka dari itu *chocolate sculpture* ini akan dijadikan sebagai pengingat atau pedoman bagi masyarakat luas terutama kepada kaum remaja pada jaman milenium generasi net. Dan *chocolate sculpture* ini akan ditampilkan pada hari hari nasional seperti hari Lahir Pancasila pada tanggal 1 Juni, acara bagi penggemar burung elang di Indonesia, dan hari Sumpah Pemuda pada tanggal 28 Oktober.

2. Konsep

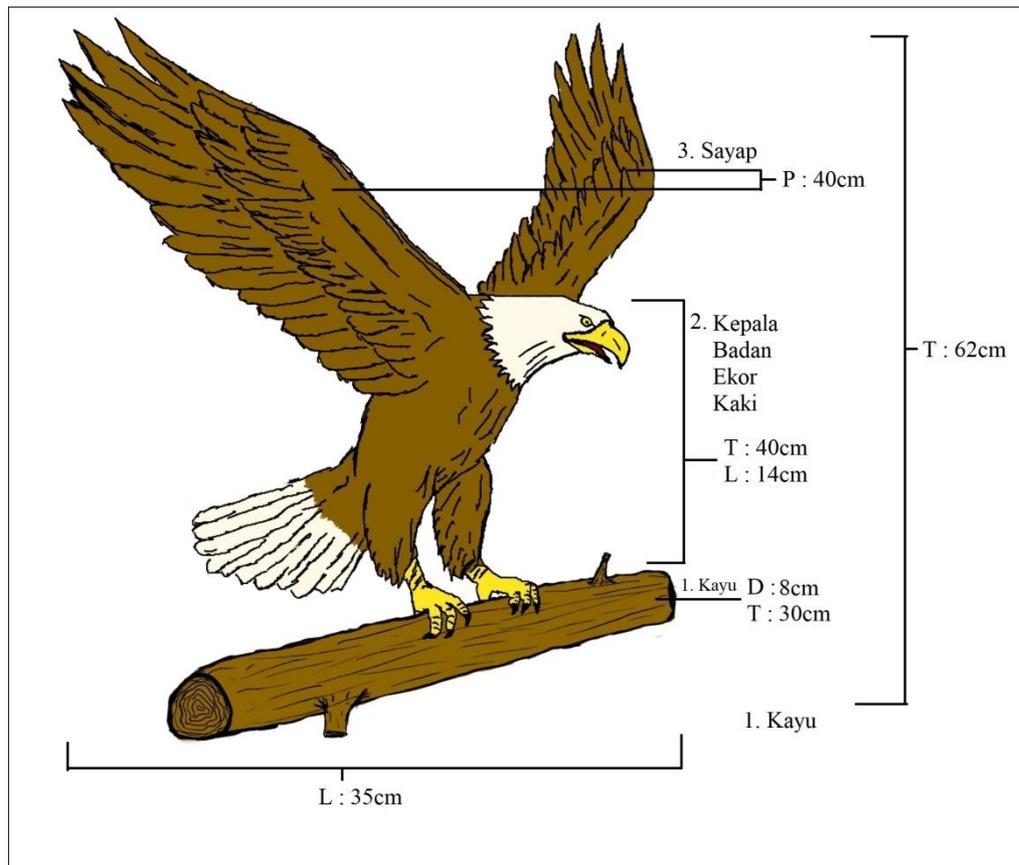
Pada *chocolate sculpture* ini penulis akan membuat model elang dalam skala 1 : 3 dengan total tinggi 62cm dan total lebarnya 35cm.

Dimulai dari bagian yang paling bawah adalah *cast chocolate* yang akan dibentuk menjadi kayu batang pohon yang berperan sebagai *base* dari *chocolate sculpture* yang akan dibuat ini. Batang pohon tersebut dibuat dengan ukuran diameter 8cm dan tinggi 30cm, nantinya akan diberi ukiran sesuai dengan pola yang terdapat pada batang pohon pada umumnya dan akan diwarnai dengan warna coklat tua. Bagian selanjutnya adalah bagian

keseluruhan tubuh elang, mulai dari kepala, paruh, mata, kaki, dan juga ekornya. Lalu bagian ketiga adalah badan elang, bagian tubuh akan dibuat dengan ukuran tinggi 40cm dan lebar 14cm, bagian tubuh ini nantinya akan ditempelkan diatas batang kayu sehingga dapat berdiri dengan kokoh. sayap dari elang yang akan dibuat menggunakan teknik *coating* yang berposisiakan terbuka seperti layaknya elang yang akan mendarat. Untuk ukurannya sendiri akan dibuat dengan panjang 40cm dan lebarnya 10cm dari bagian dalam lalu menyusut sampai ke bagian akhir dari sayapnya, sayap ini akan ditempelkan kepada bagian tubuh dengan cara di lelehkan bagian ujungnya lalu langsung ditempelkan pada bagian tubuh dan akan dibantu menggunakan *cooling spray* pada saat penempelannya. Setelah itu akan dimulai untuk pembuatan bulunya yang nantinya akan menutupi seluruh bagian elang kecuali paruh dan kakinya. Untuk warna yang akan dipakainya pun penulis menggunakan warna asli dari warna burung elang yaitu warna putih, kuning, coklat tua, dan hitam agar memberi kesan realistis.

3. Sketsa

GAMBAR 1
SKETSA PRODUK



Sumber : Olahan Penulis, 2022

1. Kayu

Batang pohon merupakan bagian penting dalam pembuatan *chocolate sculpture* yang akan dikerjakan kali ini, proses ini menggunakan teknik *casting* dalam pembuatannya dikarenakan *sculpture* yang akan dibuat akan menjadi cukup tinggi, maka dari itu bagian penyangganya harus dipastikan kokoh sehingga pemilihan teknik *casting* ini menjadi sangat cocok agar bagian pengokohnya menjadi kuat dan padat.

Batang pohon ini akan dibuat dengan diameter 8 cm dan tinggi 30 cm. Batang pohon ini akan diberi warna coklat tua lalu diberi ukiran - ukiran untuk memberikan kesan realistis seperti batang pohon yang akan dihinggapi oleh burung elang dengan cara menggunakan *air brush*.

2. Kaki, Kepala, dan Ekor

Dari kaki, kepala, dan ekornya penulis akan membuatnya dari *chocolate* dengan menggunakan teknik *modelling* sehingga burung elang yang akan dibuat menjadi lebih mudah dibentuk. Badan elang ini dibuat dengan ukuran tinggi 40 cm dan lebar 14 cm menggunakan tehnik *coating* kepada cetakan yang telah disediakan

Setelah selesai membuat badan elang, selanjutnya akan dimulai untuk pembuatan bulu elang satu per satu hingga menutupi seluruh badan elang selain paruh dan kakinya. Bagian bagian ini diberi warna kuning,

putih dan coklat gelap, sebagai penjelasannya warna kuning untuk mata, paruh juga untuk kakinya, lalu warna putih untuk ekor dan kepalanya, sedangkan untuk cakar dan juga badannya penulis akan menggunakan warna coklat gelap dengan cara menggunakan *air brush*.

3. Sayap

Gagahnya sayap elang seolah menyatakan seberapa agung dan kuat sang elang. Sayap elang yang akan dibuat ini diharapkan dapat menyampaikan pesan tersebut, jadi sayap tersebut akan dibuat dengan panjang 40 cm yang nantinya posisi sayap elang yang menekuk seolah elang tersebut akan mendarat. Pembuatan sayap elang ini juga menggunakan tehnik *coating* pada cetakan yang telah disediakan oleh penulis. Warna yang akan dipakai adalah warna coklat gelap yang sama dengan warna badan elang menggunakan *air brush*.

4. Media Penunjang

Alat penunjang yang akan digunakan adalah sebuah akrilik dengan ukuran 35 cm² sebagai alas dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat. menggunakan akrilik yang transparan memiliki tujuan agar *chocolate showpiece* yang akan dibuat ini dapat terlihat lebih bagus tanpa adanya warna lain yang bercampur dengan *chocolate showpiece* yang akan dibuat.

C. Tinjauan Produk

a. Standar Resep

Standar resep makanan adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang di dalamnya mencangkup informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk produk yang akan dibuat (Birchfield, 2016). Dibawah ini adalah standar resep yang akan dipakai untuk pembuatan *Eagle Sculpture as a New Symbol of Life*.

Standar resep yang akan dipakai adalah standar resep yang dibuat sendiri oleh penulis, dengan cara memperkirakan dari berat juga ukuran *chocolate sculpture* yang akan dibuatnya ini. Sebelumnya penulis pun pernah melakukan percobaan membuat *chocolate sculpture* pada masa *job training* yang bertempat di *Grand Aston Yogyakarta*. Dengan adanya standar resep ini, penulis akan menjelaskan cara pembuatan *chocolate sculpture* yang akan dibuatnya dari awal hingga akhir. Dan dengan standar resep ini juga, dapat dijadikan sebagai acuan untuk menghitung *selling price*.

TABEL 1. 1
STANDAR RESEP

		<u>CHOCOLATE CASTING</u> (<u>BATANG KAYU DAN BULU</u>)			
		STANDAR RESEP			MENGHASILKAN : 1 BATANG KAYU (2,5 KG 340 BULU (500 GR)
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN	
1	Lelehkan	3 KG	Cokelat	Di dalam <i>stainless bowl</i> , lalu aduk menggunakan spatula hingga coklat mencair.	
2	Tuangkan			Pada cetakan yang telah disiapkan.	
3	Dinginkan			Sampai coklat mengering dan mengeras.	
4	Lepaskan			Cetakan dari coklat yang sudah mengeras lalu sisihkan.	

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.1
STANDAR RESEP
(LANJUTAN)

	<u>MODELLING PART (EKOR, KEPALA, PARUH DAN KAKI)</u>			
	STANDAR RESEP			MENGHASILKAN : 2 BUAH KAKI (100 GR) 1 BUAH EKOR (150 GR) 1 BUAH KEPALA (150 GR)
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Panaskan	400 kg	Cokelat	Di dalam <i>stainless bowl</i> , lalu aduk menggunakan spatula hingga coklat mencair.
2	Tempelkan			Sesuai dengan desain yang telah dibuat.
3	Rapihkan			Menggunakan <i>modelling tools</i> .
4	Dinginkan			Sampai coklat mengeras lalu sisihkan.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.1
STANDAR RESEP
(LANJUTAN)

	<u>COATING PART (SAYAP DAN</u>			
	<u>BADAN)</u>			
	STANDAR RESEP			MENGHASILKAN : 2 BUAH SAYAP (1 KG) 1 BUAH BADAN (1 KG)
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Panaskan	2 kg	Cokelat	Di dalam mangkuk <i>stainless</i> , lalu diaduk
2	<i>Coating</i>			sese kali dengan spatula Cetakan dengan cokelat
3	Dinginkan			yang telah dilelehkan Sampai coklat mengeras lalu sisihkan.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 2***PROSES PEMBUATAN***

<u>ASSEMBLING</u>				
STANDAR RESEP				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Satukan	1 buah	Cokelat	Berbentuk badan
		2 buah	Cokelat	Berbentuk kaki
		2 buah	Cokelat	Berbentuk sayap
		1 buah	Cokelat	Berbentuk kepala
		340 buah	Cokelat	Berbentuk bulu elang
	Tempelkan			Semua bagian tersebut diatas
		1 buah	cokelat	Yang telah dibentuk kayu

Sumber : Olahan Penulis, 2022

b. *Equipment*

TABEL 1. 3

PERALATAN

No.	NAMA ALAT	PERALATAN	PENJELASAN
1	Timbangan		Dipergunakan untuk menimbang bahan
2	Panci		Dipergunakan untuk membantu proses <i>bain marie</i>
3	Spatula		Dipergunakan untuk mengaduk cokelat

TABEL 1. 3

PERALATAN

(LANJUTAN)

4	Plastik mika		Dipergunakan sebagai alat untuk <i>casting chocolate</i>
5	<i>Sculping tools</i>		Dipergunakan untuk mengukir dan merapihkan cokelat
6	<i>Stainless Bowl</i>		Dipergunakan sebagai tempat mencairkan cokelat
8	Karton Duplex		Dipergunakan sebagai cetakan

Sumber : Penulis, 2022

c. *Purchase Order*

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. Artinya, *purchase order* juga digunakan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli.

Dokumen ini memuat informasi tentang detail pesanan kebutuhan pembeli seperti jenis barang, kuantitas, harga, dan nomor atau tanggal. Semakin spesifik pesanan, maka semakin banyak juga rincian yang disertakan dan itu akan membuat kegiatan pemesanan pembelian lebih efektif (Anindita, 2022)

TABEL 1. 4
PURCHASE ORDER

BAHAN	KUANTITI		HARGA PASAR		TOTAL HARGA (IDR)
			UNIT	HARGA	
<i>Chocolate Compound Dark</i>	10	kg	kg	255.000	510.000
Pewarna makanan warna merah	30	ml	btl	13.000	13.000
<i>Deco Arte</i> warna kuning	60	ml	btl	80.500	80.500
<i>Deco Arte</i> warna putih	60	ml	btl	80.500	80.500
Akrilik ukuran 35cm	1	pc	pc	36.000	36.000
Total					720.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022

d. Recipe Costing

Penetapan harga di industri *bakery and pastry* dihitung berbeda dari industri lain. Besarnya modal yang dikeluarkan untuk resep masakan dihitung berdasarkan bahan baku yang digunakan. Bahan-bahan tersebut nantinya digunakan sebagai indikator untuk menghitung harga jual kembang gula. (Jones, 2008).

TABEL 1. 5
RECIPE COSTING

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Chocolate</i> <i>Compound Dark</i>	5400	gr	255.000	275.400
Pewarna makanan merah	3	ml	13.000	1.300
Arte warna Kuning	50	ml	75.000	62.000
Arte warna Putih	50	ml	75.000	62.000
Total				400.700

Sumber : Olahan Penulis, 2022

e. *Selling Price*

Faktor utama dalam menentukan harga jual makanan *pastry* adalah seni yang ditampilkan pada produk tersebut. Sebagai pembuat roti dan dekorator kue profesional, kreativitas dan pengalaman mereka dihargai di atas orang awam. Keuntungan pemilik bisnis juga dipengaruhi oleh faktor yang disebut biaya belanjaan, karena gaji tetap harus diperhitungkan dalam harga jual produk. (Jones, 2008).

Untuk menetapkan harga jual dari *Eagle Sculpture as a New Symbol of Life* ini, penulis menggunakan rumus perhitungan yang diterapkan oleh Terri Jones.

Selling price =

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

Penetapan harga jual didasarkan atas persentase harga jual, dengan kelebihan yang dibayarkan untuk menutup biaya produksi dan pengambilan keuntungan. Biaya material untuk produksi biasanya 30-40% dari harga jual. Penulis juga menambahkan harga atas kreativitas penulis sebagai indikator harga jual karya *Eagle Sculpture as a New Symbol of Life* (Jones, 2008).

TABEL 1. 6
SELLING PRICE

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Dark Chocolate</i>	5,4	kg	255.000	275.400
Pewarna makanan Merah	3	ml	13.000	1.300
Arte warna Kuning	50	ml	75.000	62.000
Arte warna Putih	50	ml	75.000	62.000
<i>Total Ingridients Cost</i>				400.700
<i>Creative and Art (40%)</i>				160.280
<i>Total Cost</i>				560.980
<i>Desired Cost Percent</i>				35%
<i>Selling Price</i>				1.602.800
<i>Actual Selling Price</i>				1.610.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022

D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. **Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan**

- Lokasi
Jalan Talaga Bodas No.53, Bandung
- Waktu
9 Desember 2022

b. **Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang**

- Lokasi
Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- Waktu
Januari 2022