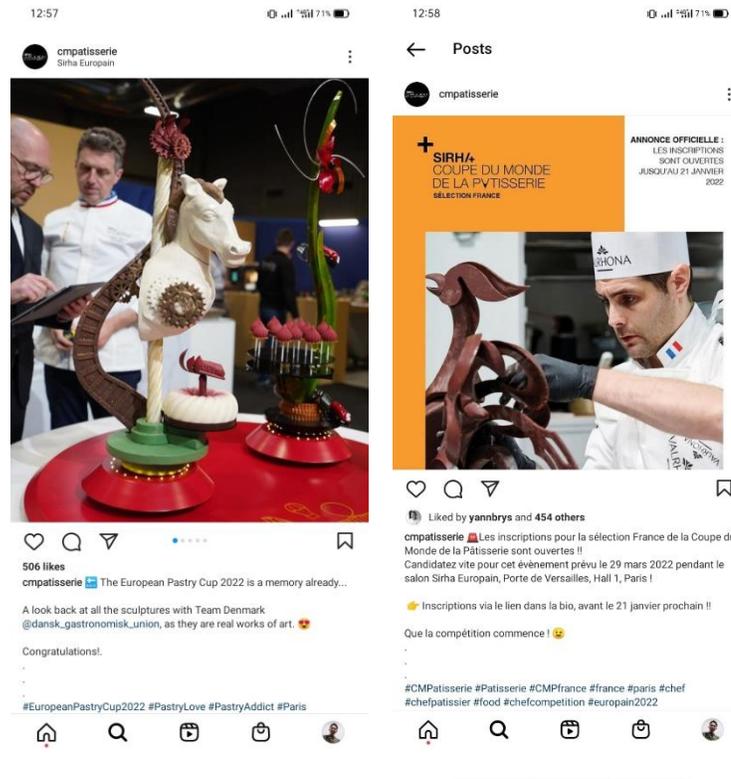


BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

“*Chocolate showpiece*, berawal dari cokelat yang dilelehkan, yang kemudian di *pipe* dan disatukan sehingga menjadi bentuk 3 dimensi, proses ini ditemukan sejak 70 tahun lalu” (Tibbals, 2022, Para. 7). Hingga kini, perkembangan *industry* pembuatan *chocolate showpiece* atau *chocolate sculpture* semakin maju. Di zaman yang semakin modern ini, banyak sekali *chocolatier* yang bermunculan dan juga saling berunjuk gigi dalam memamerkan keahliannya dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Pada awal tahun 1989, mulailah muncul kompetisi di bidang *pastry* yaitu sebuah kompetisi bernama *Coupe du Monde de la Pâtisserie* atau yang lebih dikenal sebagai *World Champion Pastry Cup*. Dalam perhelatan yang di helat 2 tahun sekali ini yang dimana mewakili para *professional pastry chef* yang ada di seluruh dunia, para *pastry chef* bertanding dalam tiga kategori yaitu (*ice cream*, *sugar expert*, dan *chocolate maker*) dalam kompetisi ini para *chocolatier* dapat beradu *skill* dan juga kreatifitas mereka dalam pembuatan *chocolate showpiece*.



GAMBAR 1

Kompetisi *Coupe du Monde de la Pâtisserie*

Sumber : Instagram @cmpatisserie

Di era yang semakin mudah dalam mengakses informasi seperti sekarang, dimana para *chocolatier* banyak menggunakan media sosial, untuk memperlihatkan hasil karya mereka sehingga semakin banyak orang yang tertarik dan berminat untuk mempelajari *chocolate showpiece*. Terlebih lagi sekarang banyak institusi-institusi yang mempelajari dan membuka kelas dengan para tenaga ahli yang sudah kompeten di bidangnya.

Hingga saat ini, disetiap kompetisi yang diselenggarakan, para *chocolatier* biasanya menggunakan jenis-jenis cokelat yang bisa digunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* yaitu :

Menurut sumber yang diambil dari Curley (2011:16):

- a. *Couverture* merupakan cokelat kualitas terbaik, memiliki kandungan *cocoa butter* 32-39%. Dengan jumlah *cocoa butter* yang lebih tinggi *converture* menjadi lebih mudah untuk digunakan.
- b. *Dark chocolate* yaitu campuran homogen antara *cocoa mass* dan gula memiliki kandungan *cocoa solid* 60%, *cocoa butter* 18%.
- c. *Milk chocolate* memiliki total lemak sebanyak 35% dan 20% susu bubuk, mengandung 30% *cocoa beans* (15% *cocoa mass* dan 15% *cocoa butter*), 40% gula, dan 10% tambahan *cocoa butter*.
- d. *White chocolate* jarang sekali di pakai karna hanya memiliki kandungan 20% *cocoa butter* dan 14% *milk solid* lalu 3,5% *milk fat* dan gula 55%
- e. *Cocoa powder* yang berkualitas memiliki kandungan lemak sebesar 20-22% dengan variasi warna cokelat tua dan sedikit ada warna kemerahan, yang di dapatkan melalui hasil dari proses pengolahan dari masing-masing pabrik dan merek yang di dagangkan.

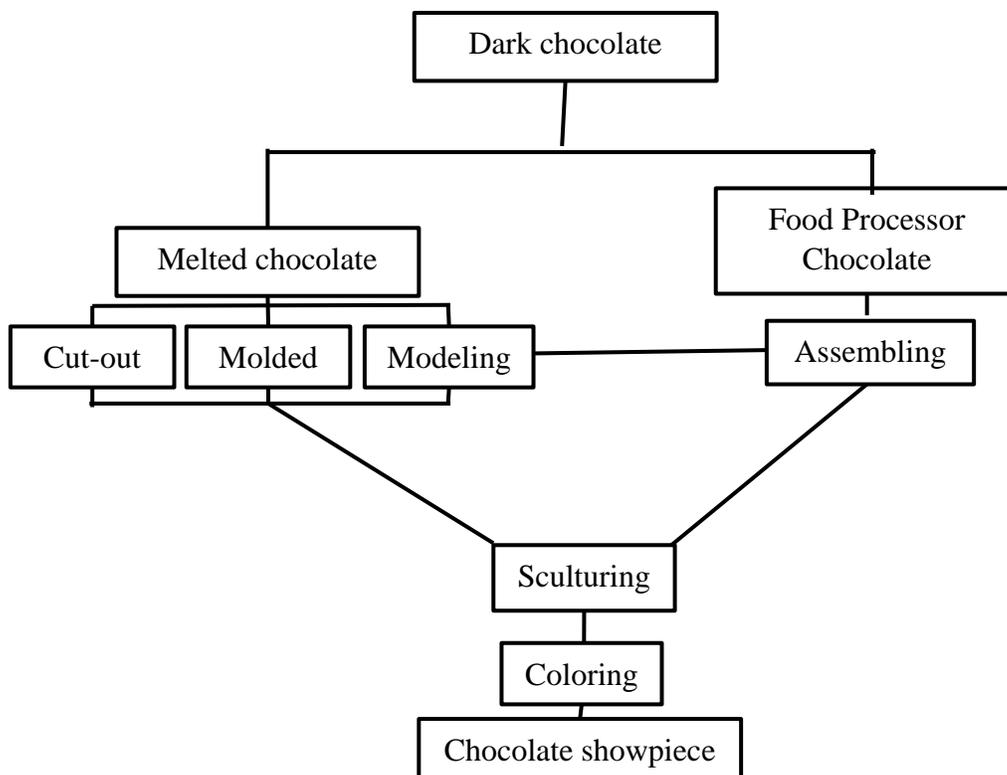
Jenis cokelat yang digunakan di dalam industri *Chocolate Showpiece*, yang umumnya adalah jenis cokelat *dark converture*, *dark chocolate* dan juga jenis *dark compound*.

Menurut Lebovitz (2004:36) “Cokelat *dark compound* dapat dikatakan bukanlah cokelat asli, karena cokelat *compound* memiliki campuran bahan baku diantara lain yaitu, *cocoa powder*, *cocoa butter* dan minyak nabati sehingga cokelat jenis *dark compound* memiliki harga yang lebih terjangkau dan cokelat jenis *coumpound* bisa dipakai sebagai podasi dalam pembuatan *chocolate showpiece*.”

Menurut Chalebana (2018:414) “*dark chocolate* bisa diaplikasikan dalam pembuatan *chocolate showpiece*, karena kandungan *cocoa* yang sangat tinggi sehingga dapat menghasilkan pondasi yang kuat dalam pembuatan *showpiece*.”

Sementara, cokelat *converture* memiliki campuran, *cocoa butter* dan *chocolate liquor* yang tinggi pada *converture*. Sehingga, cokelat *converture* memiliki keunggulan yang lebih baik dalam pembuatan *chocolate showpiece*. menurut Curley (2011:19) Cokelat *converture* merupakan cokelat yang umum digunakan dalam pembuatan *showpiece* karena cokelat jenis *Converture*, mudah untuk di *tempering* dan diaplikasikan dalam pembuatan keseluruhan *chocolate showpiece*.

Pada bagan dibawah ini, merupakan sebuah gambaran tahapan proses dan juga teknik dalam pembuat *chocolate showpiece*.



GAMBAR 2

Proses Pembuatan Cokelat *Showpiece*

Sumber : Bagan Olahan Penulis, 2022

Chocolate sculpture atau *chocolate showpiece* merupakan media dimana seorang *pastry chef* atau *chocolatier* menunjukkan bakat serta kreativitasnya dalam membuat sebuah *sculpture*. Pada dasarnya, *sculptures* ini terdiri dari tiga unsur bagian yaitu struktur, warna dan juga tema. *Chocolate sculpture* dan *chocolate showpiece* biasanya memerlukan pemilihan jenis *chocolate* yang tepat, pada umumnya, didalam pembuatan *chocolate showpiece* banyak menggunakan jenis *dark chocolate* didalam pembuatannya untuk dijadikan stukture yang kokoh. Menurut Chlebana (2017:414) berbeda jenis *milk* ataupun *white* dimana kedua jenis cokelat ini memiliki persentase gula yang lebih tinggi dibandingkan dengan *dark chocolate*.

Di dalam pembuatan nya *chocolate showpiece*, pengambilan tema adalah hal yang paling krusial karena seorang *chocolatier* perlu memperhatikan *theme, base, structure, colors, shape* dan *size* (Gibson, 2016, Para.5). Saat hal-hal yang dibutuhkan sudah ditentukan barulah *chocolate showpiece* bisa dibuat, jadi bila mana ada sebuah masalah dalam pembuatan *showpiece* seorang *chocolatier* dapat mengetahui masalah yang terjadi saat disaat proses pembuatan *chocolate showpiece*.

Didalam karya tulis ini, penulis memilih *Chocolate Showpiece* sebagai pokok pembahasan utama yang akan diambil penulis. Dengan menggunakan beberapa teknik dalam pembuatan *chocolate showpiece* penulis ingin membuat sebuah maha karya yang dapat memperlihatkan sebuah seni dalam membuat *chocolate showpiece*.

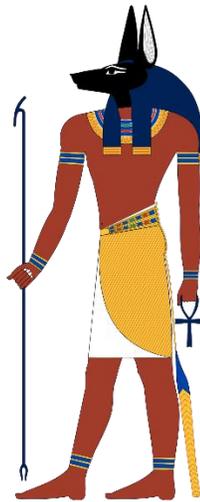
Notter (2011:34) menyebutkan, terdapat beberapa metode yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Berikut merupakan beberapa metode yang akan penulis gunakan diantara lain nya, yaitu :

- a. *Casting* : merupakan salah satu teknik yang mudah dan banyak digunakan. Dengan hanya melelehkan cokelat lalu memasukan kedalam media yang beragam macam nya biasanya berupa *silicon, stainless steel, acrylic, gelatin, Styrofoam* ataupun pipa.
- b. *Cutout* : yaitu teknik mencetak cokelat dengan menyebarkan cokelat kepermukaan meja dan ditahan dengan menggunakan dua *bar* dibagian samping, lalu dipotong sesuai dengan pola yang telah dibuat.
- c. *Carving* : adalah teknik mengukir cokelat dengan menggunakan bantuan alat *sculpture*, sehingga bisa membentuk *showpiece* dengan rapih dan memaksimalkan hasil dari *showpiece* yang dibuat.
- d. *Piping* : yaitu sebuah teknik yang sangat lazim digunakan untuk membuat detail seperti sebuah tulisan, dekorasi dan *garnish* dengan menggunakan media *piping bag*.

Metode-metode diatas merupakan sebuah teknik yang akan penulis aplikasikan pada sebuah pembuatan *chocolate showpiece*.

Disini penulis akan memanfaatkan media berupa cokelat untuk membuat sebuah maha karya dengan cokelat *showpiece* yang berbentuk Dewa Anubis, Anubis sendiri merupakan seorang dewa yang berasal dari sebuah mitologi Mesir kuno, yang digambarkan memiliki kepala seperti serigala dan tubuh seperti seorang manusia.

Anubis, atau dengan nama lainnya, Anpu yang memiliki arti "pembusukan". Anubis merupakan dewa dalam mitologi Mesir kuno. Anubis memiliki ciri khas, yang digambarkan sebagai dewa dengan tubuh manusia, yang memiliki kepala serigala. Dewa Anubis juga digambarkan membawa tongkat ankh atau tongkat kehidupan ditangannya dan membawa timbangan untuk menimbang hati manusia dan juga membimbing jiwa-jiwa manusia yang telah mati Remler (2006:17).



GAMBAR 3

Referensi Gambar Dewa Anubis

Sumber : Wikipedia Anubis

Dalam penelitian yang dijelaskan di buku Carabas (2018:18), dewa-dewa dalam mitologi Mesir Kuno, memiliki tingkat kepopuleran yang berbeda-beda dalam tiap daerah. Yang pada akhirnya memberikan peran yang berbeda, pada tiap dewa. Dalam catatan terdahulu, dituliskan bahwa Anubis merupakan dewa yang memerintah di Alam Baka. Namun, seiring berjalannya waktu, dan semakin banyaknya pengikut Dewa Osiris, masyarakat Mesir Kuno mengisahkan pula bahwa Dewa Anubis merupakan dewa yang juga menuntun jiwa-jiwa yang telah mati.

Dikatakan bahwa, timbangan yang dibawanya menjadi sebuah alat utama yang digunakan untuk bertugas dalam penimbangan jiwa. Dewa Anubis akan menimbang berat hati manusia, dan *Feather of Truth*.. Apabila timbangan hati yang lebih berat, jiwa tersebut akan dimangsa oleh Ammit, yaitu, hewan buas berkepala buaya dan memiliki tubuh singa, dan sebagian bekang badannya berbentuk kudaniil sebagai

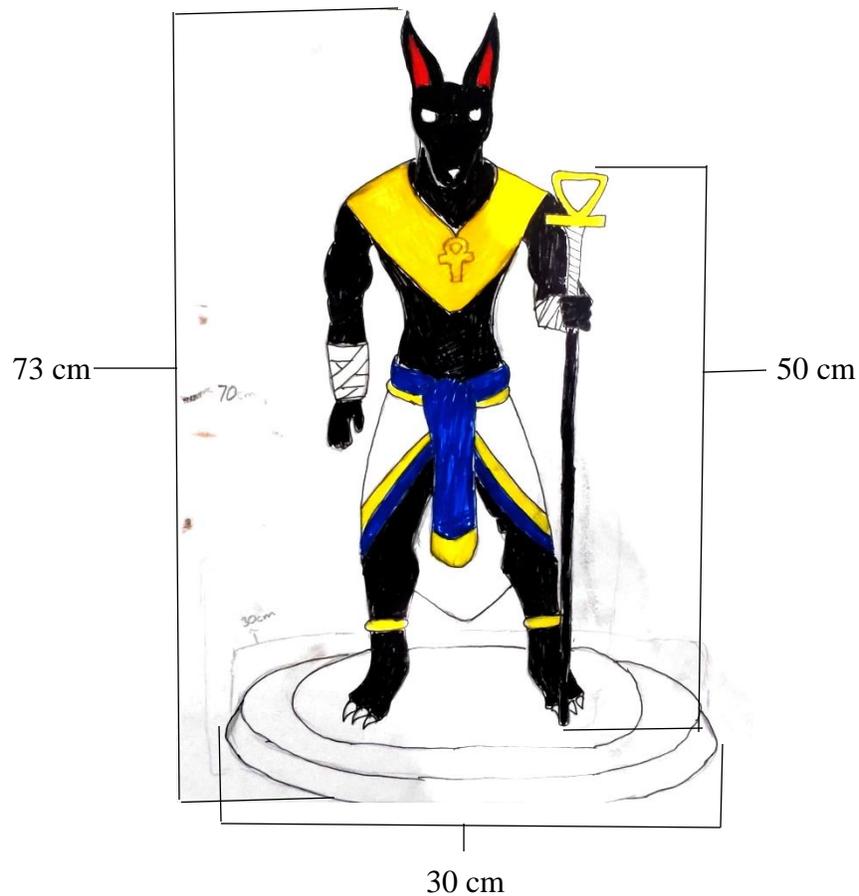
hukuman. Namun, apabila timbangan *Feather of Truth* yang lebih berat, jiwa tersebut akan dibawa oleh Anubis menuju surga. Matt (2020:17).

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini penulis menggunakan teknik cokelat *modelling*, *glucose syrup* dan menggunakan *food processor* untuk menempelkan bagian kerangka. Teknik *casting* juga digunakan untuk membuat kerangka dikarekan teknik-teknik tersebut sangat mudah di aplikasikan dalam membuat *chocolate showpiece* yang akan dibuat.

Dalam membuat *chocolate showpiece* yang akan di buat penulis sedikit terinspirasi dari sebuah kompetisi yaitu *Coupe du Monde de la Pâtisserie* di Prancis, dimana *chocolatier* dibebaskan untuk membuat *showpiece* yang mereka inginkan dalam sebuah kompetisi. Karena hal ini penulis memilih tema “*Anubis Dewa Kematian*” karena menurut penulis Anubis memiliki karakter yang kuat, adil, gagah dan juga pemberani. Dalam hal ini *chocolate showpiece* bertemakan Anubis memiliki daya tarik tersendiri, karena memiliki karakter yang elegan dan juga karismatik.

B. Desain Produk

Berikut adalah sketsa desain olahan penulis



GAMBAR 4

Sketsa Gambar Dewa Anubis

Sumber : Sketsa Oloha Penulis, 2022

1. Base

Dalam pembuatan *base* Anubis ini, *base* ini akan digunakan sebagai alas dimana Anubis berdiri dan menjadi penopang paling pertama. *Base* akan dibuat menggunakan *dark chocolate* dengan teknik *casting*, dengan lebar kurang lebih

30cm dan tebal 2cm, pola ini akan dibuat menggunakan cokelat yang dilelehkan dan dituangkan ke dalam *ring cutter* bulat.

2. Anubis

Kerangka dari anubis sendiri akan menggunakan teknik *casting* dengan menggunakan media *plastic* mika yang dibuat seperti tabung dengan diameter 6 cm dan panjang kaki 35 cm, panjang bagian badan 23 cm, dan panjang bagian lengan 20 cm. Setelah semua kerangka selesai dicetak dan cokelat *set*, selanjutnya kerangka disatukan menggunakan teknik *sculpture* sehingga membentuk kerangka tubuh manusia.

Kepala Anubis akan dibuat menggunakan bahan yang seluruhnya cokelat, lalu teknik yang digunakan yaitu *chocolate modeling* dan juga *casting* yang dibentuk dengan tangan dan dibantu dengan menggunakan *fondant tools* dan juga *sculpting tools* sampai membentuk kepala serigala. Lalu akan dibuat telinga dan dipasang diatas kepala Anubis dengan menggunakan cokelat *modeling* untuk kepala Anubis.

3. Ankh

Ankh yang dipegang oleh Anubis akan dibuat menggunakan *dark chocolate* menggunakan teknik *casting*, yang akan dicetak menggunakan plastik mika atau karton dengan panjang 53 cm dan berdiameter 1-2 cm kemudian *disculp* dengan menggunakan *tools* sehingga membentuk sebuah tongkat.



GAMBAR 5

Contoh Gambar Tongkat Ankh

4. Media Penunjang

Disini penulis akan menggunakan media penunjang berupa *thick block* sebagai alas *chocolate showpiece* yang berukuran 30 cm dengan ketebalan 3 cm, berbentuk persegi.

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan 100% bahan cokelat *edible*. Seluruh bagian dari Anubis ini akan dibuat menggunakan *dark chocolate compound*.

C. Tinjauan Produk

Pada tinjauan produk yang hendak penulis paparkan disini meliputi *standart recipe*, *purchase order*, *selling price* dan juga alat yang akan digunakan.

1. Standart Recipe

Standart recipe menurut Sona (2020, Para. 1) "*A standard recipe is a method of standardizing recipes in such a way so that there is tight control on*

cost and quantity". Yang artinya, *standart recipe* merupakan sebuah metode untuk menstandarisasi sebuah resep yang ada dan ditujukan untuk mengatur jumlah bahan, yang hasil akhirnya akan menjadi sebuah biaya dalam suatu resep.

TABEL 1
PEMBUATAN TATAKAN COKELAT

Total : *ring cutter* 20 cm / 2000 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			<i>Ring cutter</i> berukuran 20cm lalu dibalut dengan dan plastik <i>wrap</i> dibagian samping dan bawah.
2	<i>Chop</i>	2000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Diatas <i>chopping board</i> dan masukan cokelat kedalam <i>bowl</i> .
3	Cairkan		<i>Chopped dark chocolate compund</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
4	Tuangkan			Cokelat yang sudah <i>melled</i> kedalam <i>ring cutter</i> .
5	Diamkan			Cokelat yang sudah <i>melled</i> kedalam <i>ring cutter</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 2
PEMBUATAN KERANGKA

Total : 1200 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	5 pcs	Plastik mika	Bentuk menyerupai pipa menggunakan plastik mika dan rekatkan dengan solatip dan lapisi bagian bawah dengan plastik <i>wrap</i> , dengan dua berukuran 37 cm, satu bagian berukuran 20 cm, dan dua bagian berukuran 23cm.
2	<i>Chop</i>	1200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Diatas <i>chopping board</i> dan masukan coklat kedalam <i>bowl</i> .
3	Cairkan		<i>Chopped dark chocolate compound</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
4	Tuangkan			Cokelat yang sudah <i>melled</i> kedalam cetakan mika yang telah dibalut dengan <i>plastic wrap</i> .
5	Diamkan			Hingga coklat mengering sempurna, lalu lepas secara perlahan dari cetakan mika.

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
BAGIAN TUBUH ANUBIS

Total : 2500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	2000 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Lalu potong hingga ukuran kecil.
2	Cairkan		<i>Dark Chocolate</i>	Masukan kedalam cetakan yang sudah dibuat dari plastik mika.
3	Diamkan			Hingga cokelat set, lalu lepas plastik mika dari cokelat.
4	Masukan	500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Kelam <i>food processor</i> , hingga seperti clay.
	Kemudian			Tempelkan cokelat <i>clay</i> , kepermukaan kerangka yang telah dibuat, hingga membentuk tubuh manusia.
	<i>Sculp</i>			Bagian-bagian tubuh Anubis untuk <i>detailing</i> . Dibagian tangan, tubuh dan kaki.

Sumber : Olahan Penulis 2022

TABEL 4
BAGIAN KEPALA ANUBIS

Total : 500 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200 gr	<i>Dark chocolate</i>	Potong hingga menjadi ukuran kecil.
2	Cairkan		<i>Chopped dark chocolate</i>	Dengan menggunakan metode <i>bain marie</i> .
3	Tuangkan			Cokelat yang sudah <i>melted</i> kedalam cetakan setengah lingkaran.
4	Diamkan			Hingga cokelat benar-benar set sempurna..
5	Sambungkan			Kedua sisi cokelat hingga membentuk bulat.
6	Siapkan	300 gr	<i>Dark chocolate</i>	Potong hingga menjadi ukuran kecil.
7	Masukan		<i>Dark Chocolate</i>	Kedalam <i>food procesor</i> , hingga dia bebentuk seperti <i>clay</i> .
8	Keluarkan			Cokelat dari <i>food procesor</i> , lalu tutupi dengan <i>plastic wrap</i> agar cokelat tidak mengeras.

TABEL 4
BAGIAN KEPALA ANUBIS (LANJUTAN)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
9	Kemudian			Tempelkan cokelat <i>clay</i> , kepermukaan lingkaran lalu bentuk hingga menyerupai wajah serigala.

Sumber : Olahan Penulis 2022

TABEL 5
TONGKAT ANKH

Total : 200 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Chop</i>	200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Diatas <i>chopping board</i> dan masukan cokelat kedalam <i>bowl</i> .
2	Cairkan		<i>Chopped dark chocolate compund</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Masukan			Cokelat yang sudah <i>melted</i> kedalam cetakan silinder, diamkan hingga kering sempurna.
4	Sculpture			Bagian tongkat hingga menyerupai design yang sudah dibuat.

Sumber :Olahan Penulis, 2022

TABEL 6
COKELAT MODELING

Total : 1000 gr

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Chop</i>	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Diatas <i>chopping board</i> dan masukan cokelat kedalam <i>bowl</i> .
2	Cairkan		<i>Chopped dark chocolate compound</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Panaskan	150 gr 50 ml	<i>Glucose</i> <i>air</i>	Kedalam <i>sauce pan</i> , singga sedikit mendidih
4	Campurkan			<i>Melted</i> cokelat dan juga <i>glucose</i> lalu aduk rata
5	Diamkan			Kurang lebih 1 hari

Sumber : Resep Olahan Chef Syarif Purawinata, 2022

2. Kebutuhan Alat

Berikut merupakan daftar alat yang digunakan beserta dengan kegunaan alat, dalam pembuatan *showpiece* yang bertemakan “*Anubis Dewa Kematian*”.

TABEL 7
DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Food procesor</i>		Membantu untuk membuat cokelat seperti clay.
2	<i>Stove</i>		Untuk memanaskan air.
3	<i>Bowl</i>		Wadah menyimpan cokelat yang sudah <i>melted</i> .
4	<i>Sauce pan</i>		Wadah air untuk <i>bain marie</i> .

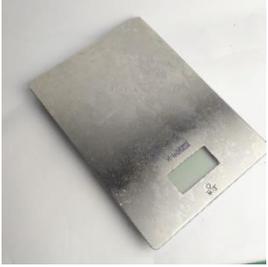
TABEL 7
DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA
(LANJUTAN)

5	<i>Cutting board</i>		Sebagai alas untuk memotong cokelat.
6	<i>Rubber spatula</i>		Untuk mengaduk cokelat yang sudah <i>melted</i> .
7	<i>Knife</i>		Membantu untuk memotong cokelat.
8	<i>Knee palette</i>		Untuk meratakan cokelat, pada saat menuangkan keatas duplek.

TABEL 7
DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
9	<i>Ring cutter</i>		Membantu untuk membuat base untuk <i>showpiece</i> .
10	<i>Chocolate mold</i>		Membantu untuk membentuk rangka wajah.
11	<i>Towel</i>		Untuk alas <i>cutting bord</i> dan mengelap.
12	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengecek suhu temper pada coklat.

TABEL 7
DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA
(LANJUTAN)

13	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan yang digunakan.
14	Gunting		Untuk menggunting solatip.
15	<i>Sculpturing tools</i>		Digunakan untuk detailing <i>showpiece</i> .
16	<i>Brush</i>		Digunakan untuk memberikan warna pada coklat dan membersihkan serpihan coklat.

TABEL 7
DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA
(LANJUTAN)

17	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan untuk menjadi alas untuk cokelat modeling.
18	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk menutup cokelat yang belum dibakai dan penahan untuk cokelat <i>cashting</i> .
19	Solatip		Untuk merekatkan mika.
20	Plastik Mika		Digunakan untuk mencetak cokelat.

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2022

3. *Purchase Order*

Menurut (CFI Team, 2022, Para 1). *Purchase order* adalah sebuah dokumen yang dikeluarkan oleh *purchasing*, untuk memesan sebuah barang dari vendor ataupun *supplier*, secara sederhana dokumen ini merupakan sebuah kontrak yang dibuat oleh pembeli ketika akan membeli barang dari penjual. Dokumen ini biasanya menunjukkan sebuah rincian barang yang akan dibeli, berdasarkan jenis, jumlah, dan juga harga barang.

Dibawah ini merupakan, sebuah rincian barang, jumlah, harga dari bahan yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan *chocolate showpiece*.

TABEL 8
PURCHASE ORDER

No	<i>Ingredients</i>	<i>Order</i>		<i>Price</i>
		<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	10	kg	Rp.550.000
2	<i>Yellow cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.172.000
3	<i>White cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.172.000
4	<i>Blue cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.172.000
5	<i>Black cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.172.000
6	<i>Glucose syrup</i>	250	gr	Rp.12.000
7	<i>Gold powder</i>	15	gr	Rp. 45.000
8	<i>Plastic Wrap</i>	1	Roll	Rp.105.000
9	<i>Plastic Mika</i>	1	Roll	Rp.30.000
10	<i>Thickblock 30 x 30 cm</i>	1	Pcs	Rp.50.000
11	Lakban	1	Pcs	Rp.8.000
12	Duplek	1	Pcs	Rp.15.000
Total				Rp.1,303,000

Sumber : Olahan penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

“*Recipe costing* adalah keseleuruhan dari proses menghitung biaya dari masing-masing bahan yang digunakan dalam satu hidangan,” (Bemporat, 2022). Berikut adalah *recipe costing* dari coklat showpiece “Anubis dewa kemarian”.

TABEL 9
RECIPE COSTING

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA UNIT	HARGA
<i>Dark chocolate compound</i>	8	kg	Rp.275.000	Rp.440.000
<i>White cocoa butter</i>	20	ml	Rp.172.000	Rp.19.111
<i>Yellow cocoa butter</i>	20	ml	Rp. 172.000	Rp.19.111
<i>Blue cocoa butter</i>	20	ml	Rp. 172.000	Rp. 19.111
<i>Black cocoa butter</i>	50	ml	Rp. 172.000	Rp.47.777
<i>Glucose syrup</i>	250	gr	Rp. 12.000	Rp. 12.000
<i>Gold powder</i>	5	gr	Rp.45.000	Rp.15.000
<i>Plastic mika</i>	½	pcs	Rp.35.000	Rp.17.500
<i>Plastic wrap</i>	½	pcs	Rp.105.000	Rp.52.500
Lakban	½	pcs	Rp.18.000	Rp.7.000
<i>Thick block</i>	1	pcs	Rp.50.000	Rp.50.000
Total				Rp. 699.110

Sumber : Olahan penulis, 2022

5. *Selling Price*

Selling Price merupakan penetapan harga jual dari suatu harga barang, produk, atau pun jasa yang harga nya ditentukan oleh penjual dan pembeli. Menurut R.E. Hartanto, (2015, Para.6) “Tujuan dari adanya harga jual untuk sebuah karya seni sendiri yaitu untuk memperpanjang sebuah karya, agar seniman bisa berkarya terus menerus agar seniman tidak berhenti untuk berkarya.”

Tidak ada landasan nilai yang Objektif dalam karya seni, yang ada adalah kesepakatan dari pihak pembuat karya seni dan juga pembeli yang akan menciptakan sebuah nilai dan juga harga dari sebuah karya seni.

Dalam menentukan harga jual, penulis menggunakan rumus *recipe costing* yaitu :

$$Sales = Cost / Cost \% \times 100\%$$

Sumber : (Keefe,2008)

TABEL 10
SELLING PRICE

<i>No</i>	<i>Item</i>	<i>Recipe cost</i>
1	<i>Total Recipe cost</i>	Rp. 699.110
2	<i>Total Cost</i>	Rp. 699.110
3	<i>Desired Food Cost Percent</i>	35%
4	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.997.457
5	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2.000.000

Sumber : Olahan penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Jalan Tentam Dalam No. 19, Bandung

2. Waktu

Oktober 2022