

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Chocolate* atau kakao mempunyai kata kakao berasal dari suku Olmec, selain itu (kakaw) berasal dari suku Maya. ahli botani Swedia bernama *Carolus Linnaeus* (*Carl von Linné*) menamai pohon kakao *Theobroma cacao* pada tahun 1737 dan menjadi nama ilmiah sekaligus resmi. Cokelat dianggap *ambrosia* oleh bangsa Yunani mengartikan “*Food of the God*” atau para dewa sering mengonsumsi makanan tersebut (Afoakwa, 2016).

Suku Maya membudidayakan kakao 2000–4000 tahun sebelum bertemu dengan Spanyol. Tercatat bahwa kakao didomestikasi dan dikonsumsi untuk pertama kalinya oleh suku Maya dan Aztec. Suku Maya, Olmec, Toltec dan Aztec menggunakan biji kakao baik sebagai mata uang maupun sebagai bahan dasar minuman. Pohon kakao tumbuh di lereng pegunungan Andes Amerika Selatan.

Suku Aztec diketahui membudidayakan yang pertama kali pohon kakao di Meksiko, Amerika Selatan, dan menyebar ke seluruh kepulauan Karibia. Lalu pada tahun 1520-an, seorang penjelajah bernama *Hernandos Cortés* (Afoakwa, 2016) berasal dari Spanyol, membawa kakao yang telah dia bawa dari Amerika Selatan sebagai minuman dan tanaman. Setelah di perkenalkan kepada bangsawan, minuman cokelat menjadi mahal, di tahun 1580 minuman cokelat populer di negara tersebut menyebar dengan cepat ke seluruh Eropa, mencapai Italia pada tahun 1606, kemudian

Prancis pada tahun 1615, selanjutnya Jerman pada tahun 1641 dan Inggris Raya pada tahun 1657. Dan coklat secara menyeluruh tersebar di Eropa pada abad ke-17.

Lingkungan asli buah *chocolate* ialah dataran rendah hutan hujan yang mana selalu hijau. Tumbuhan kakao tumbuh dengan baik pada suhu yang relatif tinggi dengan suhu maksimum 30-32°C dan minimum 18-21°C dan umumnya memiliki kelembaban relatif tinggi.

Seiring berkembangnya zaman, variasi dari *chocolate* mengalami perkembangan, terutama variasi produksi yang dihasilkan. Menurut (Ramsey, 2016) menyatakan gizi atau kandungan pada *chocolate* dibagi menjadi tiga bagian.

*Dark Chocolate* dengan *chocolate* yang mengandung 100% kakao, yang memiliki kualitas rasa kaya dari biji kakao dan kualitas warna coklat tua berkualitas baik. Adapun beberapa macam dari *Dark Chocolate* adalah *Unrefined Dark*, *Flavoured Dark*, dan *Alternative Sugar Dark*. *Milk Chocolate* memiliki kandungan gula 25-35%, *milk powder* 25-35%, *cocoa mass* 25-35%. yang memiliki ciri tidak mengandung lemak nabati atau perasa buatan, berwarna merah kecoklatan. Adapun beberapa macam dari *Milk Chocolate* adalah *Dark Milk*, *Flavoured Milk*, dan *Unusual Milk*. *White Chocolate* memiliki kandungan gula 35-45%, *milk powder* 20-30%, *cocoa butter* 35%. yang memiliki ciri warna antara putih pucat atau emas muda. Adapun beberapa macam dari *White Chocolate* adalah *Caramel White*, *White With Inclusions*, dan *Flavoured White*.

*Chocolate* terbagi 2 jenis yaitu, *Compound* dan *Couverture* yang menjadi faktor utama pembeda dalam cokelat adalah *Compound Chocolate* terkandung minyak nabati, sedangkan *Couverture Chocolate* menggunakan *cocoa butter* sebagai bahan dasar sehingga harga dari kedua jenis *Chocolate* ini pun bisa dikatakan sangat berbeda.

Penangan menggunakan *Couverture Chocolate* sangat berbeda dengan penggunaan jenis *Compound Chocolate*, sehingga mempunyai cara penangan tertentu yang disebut “*tempering*”. proses ini sering digunakan, tetapi pada setiap macam *chocolate* berbeda cara menanganinya (Suas, 2011) contohnya.

1. *Dark Chocolate* varian *dark chocolate* ini memiliki titik leleh maksimum 45-50°C kemudian didinginkan hingga 29-31°C lalu dipanaskan kembali untuk digunakan pada suhu 32 hingga 33°C.
2. *Milk Chocolate* Varian *Milk Chocolate* ini sangat mendekati *Dark Chocolate*, suhu yang digunakan untuk mencairkan adalah 45°C, lalu turunkan ke suhu minimal 28 - 29°C, lalu naikkan kembali ke suhu pemakaian. 32°C.
3. *White Chocolate* Cokelat Putih ini memiliki titik leleh paling rendah dibandingkan dengan yang lain, 40 - 45°C, kemudian akan diturunkan suhunya hingga mencapai 27°C, kemudian dinaikkan ke suhu penggunaan yaitu 28 - 29°C.

*Chocolate* sering digunakan dalam dunia *pastry* dan mempunyai banyak peran, termasuk dekorasi penunjang tampilan dan juga sebagai penambahan rasa. Olahan produk berbahan dasar *chocolate* seperti *gelato*, *ice cream*, dan untuk bagian dekorasi seperti *chocolate modeling* dan *chocolate showpiece*.

#### 1. *Casting*

Teknik *Casting* adalah salah satu dari teknik yang ada pada pembuatan cokelat *showpiece*. Penggunaan teknik ini menggunakan alat bantu yaitu cetakan. Cetakan sendiri bisa terbuat dari mika, *card box*, dan *silicon*.

#### 2. *Carved*

Teknik *Carved* adalah salah satu dari teknik yang ada pada pembuatan *sculpture*. Teknik ini biasa disebut dengan mengukir, karena bertujuan untuk mencapai realitas.

#### 3. *Piping*

Teknik *piping* adalah teknik yang sering digunakan dalam pembuatan cokelat *showpiece*. Teknik *piping* sering digunakan untuk menambah volume pada *showpiece* sehingga terlihat realistis. Teknik ini menggunakan bantuan plastic segitiga sebagai media penunjang.

#### 4. *Chocolate Modeling*

Teknik *Modeling* adalah teknik umum yang digunakan para *chocolatier* untuk membuat material lentur. Teknik *modeling* diperlukan beberapa bahan dalam pembuatannya seperti *glucose*, *white chocolate*.

Seni patung “*Sculpture art*” adalah tipe karya seni jenis 3D yang proses dibuatnya dengan metode subtraktif ( memotong yang berarti mengurangi bahan atau beban, dan menatah) atau aditif (membuat model lebih dulu seperti mengecor dan mencetak) (Mike, 2011) Patung 3D dianggap juga patung yang berdiri sendiri independen/merdeka. Patung 3D bisa dilihat dari arah sudut mana pun dan bernilai makna yang sangat dalam. *Chocolate Sculpture* atau *Showpiece* adalah salah satu seni yang dimaksudkan sebagai hiasan yang berbahan dasar dibuat dari *Chocolate* dibentuk sedemikian rupa berbagai macam cara, seperti *Cast Chocolate* dan *Carved Chocolate*.

Pada pembuatan *Chocolate showpiece* berbagai metode, seperti pencetakan atau moulding, *rolling* atau penggulungan, dan *carving* atau ukiran akan digunakan untuk membuat *Chocolate showpiece*. Pada kali ini akan menggunakan metode pencetakan untuk membuat alas pajangan cokelat yang pada dasarnya akan lebih kuat dan tahan lama sehingga tidak mudah roboh. Karton dupleks yang cukup tebal, dan solatip yang berfungsi sebagai perekat pada karton dupleks merupakan media utama atau alat bantu yang digunakan. Metode *coloring* akan digunakan dalam membuat *chocolate showpiece* yaitu teknik menyemprot cat kepada *showpiece* dengan tekanan udara. Menggunakan alat bantu yang disebut dengan *air brush*. Penyempurnaan dengan metode *air brush* adalah proses dalam lukisan modern di mana udara bertindak sebagai kuas dan juga bertindak sebagai pendorong utama. Menggunakan cocoa butter sebagai media pewarnaan untuk mahakarya cokelat ini, teknik lukis air brush dapat digunakan pada berbagai media (Dwijayanti, 2016)

Judul KEPUNAHAN HARIMAU JAWA dipilih karena kepedulian terhadap hewan di alam. sebagai cara untuk menjaga keseimbangan ekosistem dan sebagai semacam peringatan bahwa semua lapisan masyarakat harus melindungi dari kepunahan hewan yang telah terjadi sejak zaman dahulu kala.

Hewan atau binatang adalah kelompok organisme yang diklasifikasikan dalam kerajaan *Animalia* atau *metazoa*, dan salah satu dari berbagai makhluk hidup di bumi (Ii & Pustaka, 2009). Hewan bisa dikatakan atau dalam arti sebagai sistematika modern yang mencakup kelompok bersel banyak (*multiselular*) dan tertata dalam peran yang berbeda (jaringan), sehingga kelompok ini disebut juga *histozoa*. Ditinjau dari jenis makanannya, hewan mempunyai tiga klasifikasi yang diantaranya yaitu herbivora, karnivora, dan omnivora (Kunci, 2022).

Harimau adalah tergolong dalam hewan *subfilum vertebrata* (bertulang belakang) dan aktif di malam hari, kelas *mamalia* (berbulu dengan kelenjar susu, berdarah panas), karnivora dan keluarga *felidae* (kucing) berspesies *tigris*. Harimau salah satu makhluk besar dalam keluarga kucing (CENGAGE, 2018). Merupakan kucing karnivora terbesar terbesar ketiga setelah beruang kutub dan beruang cokelat.

Harimau Jawa adalah jenis harimau yang hidup berasal dari pulau Jawa. Harimau Jawa dikatakan secara ilmiah telah punah sekitar tahun 1980-an (Marwoto, 2010). Penurunan populasi harimau Jawa disebabkan perburuan secara besar-besaran pada zaman *colonial* belanda, perluasan kebun (karet, teh, kopi) (Rahmad, 2020). Dampak perburuan, membuat harimau menjadi terisolasi.

Harimau jawa jantan terbilang soliter atau menyendiri serta harimau betina dalam kelompok kecil. berakibat menyisakan kantong-kantong populasi sangat kecil. Berakhir dengan harimau tidak *survive* dan berkembang biak. Kepunahan akan suatu hewan bukan hanya sekedar hilangnya suatu makhluk di muka bumi, tapi berdampak terhadap ekosistem dan lingkungan sekitar sehingga bisa menjadi dampak serius secara nasional.

Data informasi tersebut menunjukkan bahwa sistem arsip dan Rencana Kegiatan Pelestarian Harimau Sumatera 2007 - 2017 oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan adalah alat pengukur yang dibuat oleh beberapa lembaga. menunjukkan angka 250 estimasi minimal populasi harimau Sumatera, pada tahun 2018 data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan menunjukkan populasi menyusut menjadi 210 individu saja. Pada saat ini beberapa lembaga taman nasional sedang melakukan *Population Viability analysis (PVA)* dengan proses selanjutnya melalui SRAK data tersebut akan secara resmi dipublikasikan pada SRAK harimau Sumatera 2019-2029. Berikut bukti penyusutan populasi harimau dari tahun 1930 hingga 2019.

## GAMBAR 1

### DATA PENURUNAN POPULASI HARIMAU DI INDONESIA



Sumber: Yayasan Auriga Nusantara, 2022

Tujuan dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini adalah untuk mengkampanyekan pada acara tahunan yaitu *Global Tiger Day* setiap tanggal 29 juli yang di selenggarakan oleh WWF, ditujukan pada masyarakat luas sebagai simbol yang dapat dilihat sebagai karya seni. Kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga satwa sebagai ekosistem alam akan semakin meningkat dengan adanya karya seni yang akan dipamerkan. Selain pada acara *Global Tiger Day* untuk menampilkan *chocolate showpiece* bisa juga pada acara tahunan yaitu *Halloween* setiap tanggal 31 oktober.

Dengan penjelasan diatas, oleh karna itu pembuatan tugas akhir ini mengangkat judul KEPUNAHAN HARIMAU JAWA dengan menampilkan *chocolate sculpture* berbentuk harimau yang sedang diburu oleh pemburu.

Tujuan untuk mempersingkat waktu yang diperlukan untuk menyiapkan barang *chocolate showpiece* terlebih dahulu sehingga dapat menyelesaikan *chocolate showpiece* tersebut dalam waktu yang ditentukan oleh penguji nanti. Bagian berikut yang akan disiapkan adalah:

1. Dua buah base berbentuk batu
2. Satu buah *cast chocolate* berbentuk kalung besi
3. Satu buah *chocolate modelling* berbentuk rantai
4. Satu buah *cast chocolate* berbentuk panah
5. Satu buah *cast, piped, carving chocolate* berbentuk harimau

Dalam tahap persiapan sekitar 80% pekerjaan dilakukan di luar waktu ujian selama tahap persiapan. Selama ujian, proses pembuatan *chocolate showpiece* akan pada tahap penyelesaian. Interaksi yang akan dilakukan selama pengujian meliputi

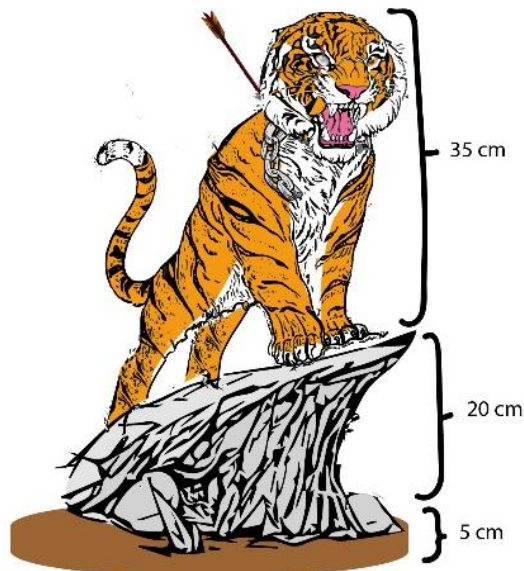


proses *modelling chocolate* untuk membuat rantai, pembuatan ekor, pewarnaan, dan selanjutnya *assembling*.

## B. Desain Produk

### GAMBAR 2

#### DESAIN KEPUNAHAN HARIMAU JAWA



Gambar 1

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**a. Deskripsi sketsa**

**GAMBAR 3**  
**BATU BESAR**



Sumber: *The Lion King*, 2019

1. Batu besar terinspirasi dari *film The Lion King* Saat harimau berdiri di atas batu karang, salah satu komponen penting yang menjadi penyangga atau pondasi adalah batu besar. Yang akan menggunakan teknik *casting* sebagai pembuatannya dikarenakan dalam membuat sculpture yang cukup tinggi, sehingga diperlukan penopang yang kokoh dan kuat maka dari itu menggunakan teknik *casting*. Dalam hal pewarnaan, Anda membutuhkan warna abu-abu muda dengan sedikit warna hijau dan sedikit hitam untuk bagian bawah agar terlihat realistis, seperti dengan cara memanfaatkan teknik *air brush*.
2. Kalung besi atau *collar*, yang dikenakan pada harimau merepresentasikan betapa kejamnya manusia terhadap harimau, yang sudah mengambil hak kebebasan sebagai harimau, harimau perlu mendapatkan kebebasan dalam memilih pasangan, habitat dan makanan. Dalam membuat satu buah *collar*

menggunakan teknik *casting* dan melengkapi dengan teknik *carving* untuk menunjang bentuk *collar* yang realistis. Pada warna yang akan digunakan adalah abu – abu dengan cara *air brush*.

3. Rantai, bentuk konsep ini sama halnya seperti *collar* yang mana nantinya akan disambungkan pada *collar*, merepresentasikan hewan tidak dapat melakukan seperti yang diinginkan lakukan tanpa perintah yang memegang rantai. Dalam membuat satu rantai sedikit panjang menggunakan teknik *pipping* dan *carving* dengan tujuan realistis pada bentuk. Warna yang akan digunakan adalah abu – abu dengan cara *air brush*.
4. Anak panah, merepresentasikan bahwa para pemburu melakukan perburuan menggunakan anak panah. Dalam pembuatan anak panah ini menggunakan teknik *casting*. Pada warna yang akan digunakan adalah hitam sedikit kecoklatan dengan cara *air brush*.
5. Harimau yang dibuat merupakan sebuah *center piece* yang menceritakan harimau dalam keadaan sedang diburu, terlihat pada mata kanan pada harimau yang buta disebabkan tusukan tombak. Rantai yang mengikatnya menunjukkan kebebasan yang diambil. Dalam pembuatan kerangka badan harimau ini akan ada beberapa teknik yang digunakan yaitu *casting*, *pipping*, *carving*. Agar *showpiece* harimau ini terlihat realistis akan menggunakan beberapa warna yaitu menggunakan oranye, putih dan hitam dengan menggunakan teknik *air brush*.

**b. Media Penunjang**

Dalam penggunaan media penunjang yang akan menjadi alas untuk *showpiece* berupa *thick block* dengan ukuran 30 x 30 cm. *Thick block* ini mempunyai penyanggah sebanyak 4 buah dengan tinggi 2 cm. Permukaannya akan dilapisi dengan *chocolate*.

**C. Tinjauan Produk****a. Tema Produk**

Pada karya kali ini mengangkat sebuah tema yaitu kepunahan harimau jawa jantan sebagai kunci utama dalam reproduksi, memiliki ciri khas garis belang tipis, telapak kaki besar. Pada dasarnya sudah sering dilakukannya kampanye mulai dari para ilmuwan, pemerhati lingkungan bahkan hingga ke masyarakat kecil. Tetapi kesadaran masyarakat dalam hal kepunahan hewan masih terbilang rendah. Pada karya berjudul KEPUNAHAN HARIMAU JAWA berharap karya *chocolate* ini dapat memberikan efek positif bagi masyarakat sehingga masyarakat menjadi lebih sadar akan masalah tersebut dan membantu menyelamatkan hewan dari kepunahan dan pembantaian.

**b. Resep Formal**

Kuantitas yang digunakan dalam pembuatan akan dibahas pada bagian ini. KEPUNAHAN HARIMAU JAWA

**TABEL 1**

**STANDAR RESEP *CHOCOLATE BASE***

Hasil : 1 *Chocolate Base* diameter 28 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong	1 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam <i>bowl stainless</i>
2	Panaskan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang			Pada cetakan yang sudah disiapkan.
4	Diamkan			<i>Chocolate</i> hingga mengeras dan mengering.
5	Lepaskan			Dari cetakan dan sisihkan.

*Tabel 1*

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE* KERANGKA

Hasil : 1 Kerangka Wajah diameter 8 cm

1 Kerangka Badan diameter 12 cm

4 Kerangka Kaki diameter 3,5 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong	3 kg	<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Ke dalam <i>bowl stainless</i>
2	Panaskan		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang			Pada cetakan plastik mika yang sudah disiapkan.
4	Diamkan			<i>Chocolate</i> hingga mengeras dan mengering.

Tabel 1

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 3

STANDAR RESEP *CHOCOLATE* EKOR DAN PANAH

Hasil : 1 Ekor diameter 5 cm

1 Panah diameter 1,5 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong dan panaskan	1.5 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam <i>bowl stainless</i> . Menggunakan teknik au bain marie
2	Tuang			Pada cetakan karton yang sudah disiapkan.
3	diamkan			<i>Chocolate</i> hingga setengah mengeras, lalu cut out dengan pola yang sudah dibuat dan tunggu hingga mengering.
4	Lepaskan			Dari cetakan dan sisihkan.

Tabel 2

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDAR RESEP *FOOD PROCESSOR MODELING CHOCOLATE*

` Hasil : 1 WAJAH (DETAIL)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong	1 kg	<i>Dark Chocolate</i> <i>Coumpound</i>	Menjadi bagian kecil
2	Masukan		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Kedalam <i>food processor</i> hingga konsistensi <i>chocolate</i> dengan mudah dibentuk.
3	<i>Roll</i>		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menjadi bentuk yang diinginkan.
4	Diamkan			Hingga kering sempurna

Tabel 3

Sumber: Olahan Penulis, 2023



TABEL 5

***ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE***

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Satukan	2 buah	<i>Chocolate</i>	Berupa setengah cetakan lingkaran untuk menjadi <i>chocolate</i> batu
2	Lapisi		<i>Chocolate</i>	Setengah mengental pada <i>chocolate casting</i> berbentuk batu agar terlihat lebih realistis
3	keringkan		<i>Chocolate</i>	Lalu <i>carving</i> untuk menambah detail pada <i>chocolate</i> berbentuk batu.
4	Letakkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk harimau

Tabel 4

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 5

(LANJUTAN)

*ASSEMBLING CHOCOLATE SCULPTURE*





NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Tempelkan	3 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk anak panah pada bagian atas dan bawah punggung harimau
6	Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.
7	Satukan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk <i>collar</i> letakkan pada leher harimau.
8	Letakkan	1 buah	<i>Chocolate</i>	Berbentuk rantai pada <i>collar</i>
9	Semprotkan			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering.





Tabel 5





Sumber: Olahan Penulis, 2023





## c. Kebutuhan Alat

**TABEL 6**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Digital Scale</i>	Untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
2		<i>Sauce pan</i>	Untuk wadah merebus air saat proses <i>bain marie</i> .
3		<i>Rubber spatula</i>	Untuk mengaduk <i>chocolate</i> .
4		<i>Bowl</i>	Untuk wadah penyimpanan bahan yang akan digunakan, serta alat untuk membantu proses <i>bain marie</i>

5		<i>Sculpting tools</i>	Untuk membantu membuat detail pada <i>chocolate showpiece</i>
6		<i>Chopping board</i>	Untuk alas memotong <i>chocolate</i>
7		<i>knife</i>	Untuk memotong <i>chocolate</i>
8		<i>Towel</i>	Untuk alas <i>chopping board</i> serta untuk membersihkan meja kerja.

9		<i>Plastic wrap</i>	Untuk menutup adonan <i>chocolate modeling</i> agar tidak kering
10		Plastik mika	Sebagai alas pembuatan <i>chocolate piping</i> pada detail tentakel dan pembuatan bunga
11		Karton duplex	Untuk mencetak <i>chocolate</i>
12		Cetakan	Untuk mencetak <i>chocolate</i>

13		<i>Stoves</i>	Untuk mendidihkan air pada proses <i>bain marie</i>
14		<i>Food processor</i>	Untuk membuat <i>chocolate modeling 1</i>
15		Kuas	Untuk membersihkan bagian <i>chocolate showpiece</i> dan memberi warna
16		<i>Air Brush</i>	Untuk memberikan sentuhan warna pada <i>chocolate showpiece</i>

Tabel 5

Sumber: Olahan Penulis, 2023

*d. Purchase Order*

**TABEL 7**

***PURCHASE ORDER***

BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			UNIT	HARGA	
<i>Dark Chocolate Compound</i>	12	Kg	Kg	Rp 244.000	Rp 585.600
<i>Deco tatoo warna putih</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Deco tatoo warna kuning</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Deco tatoo warna merah</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Deco tatoo warna hitam</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Deco tatoo warna biru</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Btl	Rp 42.000	Rp 42.000
Karton duplex	1	Roll	Roll	Rp 15.000	Rp 15.000
Plastik mika	1	Roll	Roll	Rp 17.000	Rp 17.000
<i>Thick block</i>	1	Pcs	Pcs	Rp 15.000	Rp 15.000
Total					Rp 1.534.600

*Tabel 6*

Sumber: Olahan penulis, 2023

*e. Recipe Costing*

Perincian biaya total dalam industry makanan, dapat dihitung berdasarkan kuantitas produk yang digunakan dalam resep, bukan dalam total jumlah yang terjual karena akan berpengaruh pada harga jual nantinya. (Blocker & Hill, 2016)

**TABEL 8**

***RECIPE COSTING***

<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA PER UNIT</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
<i>Dark Chocolate Compound</i>	11	Kg	Rp 244.000	Rp 536.800
<i>Deco tato</i> warna putih	45	MI	Rp 172.000	Rp 43.000
<i>Deco tato</i> warna kuning	40	MI	Rp 172.000	Rp 38.222
<i>Deco tato</i> warna merah	40	MI	Rp 172.000	Rp 38.222
<i>Deco tato</i> warna hitam	45	MI	Rp 172.000	Rp 43.000
<i>Deco tato</i> warna biru	30	MI	Rp 172.000	Rp 28.666



<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Rp 42.000	Rp 42.000
Karton duplex	0,5	Pcs	Rp 15.000	Rp 7.500
Plastik mika	0,5	Pcs	Rp 17.000	Rp 8.500
<i>Thick block</i>	1	Pcs	Rp 15.000	Rp 15.000
Total				Rp 800.910

Tabel 7

Sumber: Olahan penulis, 2023

#### *f. Selling price*

Penyebab utama penjualan produk di dunia *pastry* dan *bakery* sangatlah berbeda pada umumnya. Penentu utama dari harga jual produk *pastry* dan *bakery* adalah produk yang menampilkan sisi seni disetiap produk. Kreativitas dan pengalaman pembuat roti dan dekorator kue profesional lebih memiliki harga atau *value* dari pada non-profesional.

Dalam menetapkan atau menentukan harga jual dari karya ini, menggunakan rumus perhitungan yang diterapkan oleh (Jones, 2008). Pemutusan harga jual didasari oleh presentase dari harga jual dan keuntungannya lebihnya bertujuan menutupi biaya produksi. 30 – 40% presentase yang biasanya digunakan dari harga jual.

$$\text{Selling price} = \frac{\text{food cost}}{\text{food cost percent}}$$

**TABEL 9**  
***SELLING PRICE***

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 800.910
<i>Total Cost</i>	Rp 800.910
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Selling Price</i>	Rp 2.669.700
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.700.000

*Tabel 8*

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

1. Lokasi

Kampus Politeknik Pariwisata Bandung

Jl. DR. Setiabudhi 186, Bandung 40141. Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu

Januari 2023