

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Jagung (*Zea mays ssp. mays*) adalah suatu tanaman pangan sumber karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan sereal lainya. Jagung menjadi salah satu komoditas penting bagi masyarakat Indonesia. Jagung dijadikan makanan pokok masyarakat Indonesia jauh sebelum tahun 1970. Namun, dengan adanya perkembangan industri pakan dan meluasnya kebutuhan pangan pokok akan beras, permintaan jagung untuk makanan pokok terus mengalami penurunan yang mengakibatkan jagung berubah kegunaan menjadi pakan ternak. Hal ini menjadikan jagung sebagai komoditas pangan dengan nilai impor yang tertinggi setelah gula dan kedelai karena tingkat permintaan yang tinggi.

Jagung telah dikenal sejak dulu dalam pembuatannya pada produk makanan, diantaranya kue , makanan asin , serta *topping* atau isian pada makanan dan juga dijadikan makanan pokok disebagian daerah di Indonesia khususnya. Selain dijadikan pangan pokok dan berbagai macam panganan yang telah disebutkan , jagung dapat di olah menjadi berondong jagung atau *popcorn* yang banyak digandrungi oleh semua kalangan termasuk muda sampai tua.

Popcorn adalah hasil panganan ringan dari biji sereal yang dipanaskan hingga meletup (mekar atau mengembang) dengan menggunakan campuran mentega atau minyak sayur. *Popcorn* pada umumnya terbuat dari bijian jagung yang sudah dikeringkan terlebih dahulu dan sekarang *popcorn* sudah banyak varian rasa yang beragam. Sejarah *popcorn* menjadi teman saat nonton film di rumah atau bioskop dimulai pada akhir tahun 1930-an. Saat itu *popcorn* dikenal murah dan lezat sebagai tambahan untuk membelitket film pada masa Depresi Besar. Dan seiring nya berjalan waktu indonesia pun mengikuti perkembangannya yaitu menjadikan *Popcorn* sebagai kudapan saat menonton bioskop. Selain itu sejarah *Popcorn*, Hernando Cortes (1485-1547) menulis dalam buku *diary*-nya bahwa *popcorn* adalah makanan penting bagi suku Aztec. Mereka bahkan menggunakan *popcorn* untuk dekorasi ritual upacara, sebagai kalung, dan hiasan pada patung dewa suku Aztec. Sebagai bagian dari ritual upacara, *popcorn* yang berwujud seperti bunga putih disebut suku Aztec sebagai persembahan untuk dewa air. Melihat dari kejadian tersebut dan

seiring berjalannya waktu serta kemajuan teknologi, *popcorn* dapat dijadikan salah satu media seni yaitu dengan cara menciptakan karya dan meningkatkan seni *artistic* dalam *design popcorn* bukan hanya sekedar menjadi panganan ringan. Seperti Pria bernama Harry Kalenberg yang memiliki hobi unik, Dimana beliau memiliki hobi melukis dan mengubah sebuah *popcorn* jadi karya seni mini yang unik. Beliau mengubah sebuah *popcorn* menjadi berbagai macam bentuk karakter mulai dari Elvis hingga Donald Trump yang mempunyai keunikan serta harga yang tinggi. Adapun Seniman lain bernama Hasan Kale, beliau menciptakan *micro art* berbahan dasar *popcorn*. *Popcorn* diaplikasikan dengan cara dilukis dengan media cat air hingga terlihat sangat indah.

Gambar 1.1

CONTOH KARYA SENI *POPCORN* (*MICRO ART*)



sumber : detikfood.com

Pada kesempatan kali ini penulis mengaplikasikan *popcorn* pada seni melalui *showpiece*. *Showpiece* merupakan suatu karya kreatif yang diwujudkan sebagai daya tarik suatu tempat dengan bentuknya yang menjulang tinggi dan terletak ditempat yang strategis disebuah Restoran, Hotel dan Pameran. Sebagai *Center Piece* dan pemanis *interior*. *Showpiece* menjadi salah satu media kreatifitas yang diwujudkan bagi setiap pelaku di bidang *pastry*. Dalam proses pembuatan *showpiece* dalam bidang *pastry*, pembuatannya dapat diambil dari berbagai macam bahan seperti *fondant*, *butter*, *pastilage*, *sugar*, *chocolate* dan bahan lainnya sebagai pelengkap. Pada kesempatan ini penulis melakukan pembuatan *showpiece* dengan berbahan jenis *popcorn*. Salah satu bahan dasar yang akan di angkat oleh penulis yaitu jagung yang akan di olah menjadi karya seni dalam bidang *pastry* sehingga penulis mengangkat *popcorn* sebagai bahan acuan penelitian dalam teknik *molding* sehingga penulis bisa menghasilkan *popcorn showpiece* dengan tema Ratu Siluet Nusantara.

Untuk pengaplikasian *popcorn* pada *showpiece* disini penulis mempunyai gambaran dari beberapa *trend* karya dari *popcorn* yang dijadikan seni *showpiece* pada sosial media yang telah beredar. Diantaranya pembuatan miniatur pohon natal yang dijadikan sebagai *showpiece* pada perayaanm hari natal. Adapun karya lainnya yang memiliki kaitan dengan *showpiece* masih dengan tema hari perayaan natal yaitu *popcornball* yang terinspirasi dari bola salju yang identik dengan permainan anak-anak pada musim salju, terdapat pula karya serupa dari bahan pumpkin yang terdapat pada perayaan *halloween* dimana keduanya dapat dijadikan *showpiece* dalam acara tersebut. Dimana dalam pembuatan *showpiece* tersebut terbilang mudah dengan waktu yang cepat dan ketahanan waktu yang baik, kemudian *showpiece* tersebut terbuat dari campuran gula yang dipanaskan lalu di campur kan kepada *popcorn* yang sudah diberikan sedikit pewarna. Berikut beberapa contoh dokumentasi *popcorn showpiece*.

Gambar 1.2

CONTOH POPCORN SHOWPIECE



Sumber : tastemade.com

Dalam bidang *pastry* campuran gula yang telah dipanaskan dapat disebut *sugar boiling* yang memiliki tahapan suhu yang telah dipakai atau bisa disebut juga dengan istilah *stage of sugar syrup temperature*. Berikut *stage of sugar syrup temperature* yang dimaksud pada *sugar boiling* diantaranya sebagai berikut:

a. *Thread*

Thread memiliki suhu pada 101-112°C menghasilkan suhu yang relatif rendah dengan cenderung masih banyak air yang tersisa pada dalam bagian campuran gula. Biasanya hal ini digunakan sebagai pembuatan *simple syrup*.

b. *Soft ball*

Pada tahap *softball* suhu yang dihasilkan terdapat pada 112-115°C yang bisa berpengaruh pada sirup gula yang akan diteteskan ke dalam air yang akan membentuk bola lembut dan lentur dibagian dalamnya. Tetapi jika pada bagian sirup gula bisa dikatakan

menjadi rata terjadi setelah beberapa saat di sentuh oleh tangan yang dapat digunakan dalam pembuatan *fondant* dan juga dalam pembuatan *italian meringue*.

c. *Firm ball*

Pada tahap *firm ball* suhu yang dihasilkan terdapat pada 116-120°C yang bisa menghasilkan sirup gula akan membentuk bola yang kuat sehingga tidak akan rata pada saat dikeluarkannya sirup gula dari air. Tetapi sirup gula yang telah dihasilkan akan tetap lunak dan akan rata saat diaplikasikan secara ditekan. *Firm ball* disini dapat digunakan dalam pembuatan pada *candies* dan juga pada saat pembuatan *bonbon*.

d. *Hard ball*

Pada tahap *Hard ball* suhu yang dihasilkan terdapat pada 121-131°C. Sehingga dapat menghasilkan sirup sehingga akan membentuk benang yang kental saat menetes dari sendok. Konsentrasi pada gula sekarang agak tinggi, yang berarti semakin sedikit kelembapan dalam sirup gula. Pada tahap *hard ball* disini dapat digunakan dalam pembuatan *caramels*, *nougat*, *divinity* dan juga *toffees*.

e. *Soft crack*

Pada tahap *soft crack* suhu yang dihasilkan terdapat pada 132-143°C. Yang dapat dihasilkan pada sirup mencapai tahap *soft-crack* atau sudah terbentuk gelembung di atasnya sehingga dapat menjadi lebih kecil. Pada tahap ini kadar air yang harus digunakan harus rendah. Pada tahap *soft crack* disini dapat digunakan pada saat pembuatan *butterscotch*, *firm nougat*, dan juga *taffy*.

f. *Hard crack*

Pada tahap *hard crack* suhu yang dihasilkan terdapat pada 148-154°C. Pada tahap *hard-crack* suhu tertinggi yang terdapat dalam *stage of sugar temperature*. Pada suhu disini hampir tidak ada air yang tersisa di dalam sirup. Pada tahap *hard crack* disini dapat digunakan dalam pembuatan *lazed fruit*, *hard candy*, *pulled poured* dan juga *spun sugar*.

g. *Light caramel*

Pada tahap *light caramel* suhu yang dihasilkan terdapat pada 171°C. Pada suhu ini semua air sudah mendidih dapat menjadi transparan sehingga dapat berubah warna. Mulai dari coklat keemasan sampai kuning tua. Pada *light caramel* disini dapat digunakan untuk dekorasi *dessert* dan juga bisa digunakan untuk melapisi bahan makanan seperti kacang atau buah-buahan.

Melihat dari pemaparan diatas mengenai macam temperatur pemasakan gula, penulis dapat menggunakan *stage firm ball* dalam pembuatan gula sebagai campuran pada *popcorn* seperti yang dilakukan pada contoh pembuatan *showpiece* pohon natal yang menginspirasi penulis. Melihat dari kasus pembuatan *showpiece* pohon natal diatas penulis mendapatkan inspirasi untuk pembuatan suatu karya seni dengan menggunakan *popcorn* sebagai bahan dasar *showpiece* yang menarik. Kemudian akan diolah dengan teknik *mold* menggunakan media manekin. Dalam pembuatan gula tersebut dibuat dengan bahan *Butter* yang berfungsi sebagai kesan glossy pada adonan, *corn syrup* yang berfungsi sebagai yang memberi tekstur elastis pada campuran gula, gula, *cream of tar-tar* sebagai penyeimbang campuran gula, *baking soda* yang menjadikan campuran tersebut menjadi mengembang serta dapat membuat mudah dalam mengaplikasikannya dan campuran garam yang dimasak hingga mencapai titik suhu 120°C.

Selanjutnya campuran ini ditambahkan dengan pewarna makanan kuning untuk bagian *headpiece* dan *charcoal powder* sebagai penambah warna hitam pada bagian kepala. Penulis sudah melakukan pengaplikasian dengan semua bahan pembuatan Ratu Siluet Nusantara sebagai acuan. Hasil dari temuan penulis setelah melakukan pembuatan campuran gula yang akan dicampurkan pada *popcorn* sebagai bahan utama *showpiece* berhasil melekat menjadi satu gundukan yang di inginkan, namun dibutuhkan waktu yang cepat dalam pembuatannya karena campuran gula yang mudah mengeras saat diaplikasikan, maka dari itu penulis menggunakan media manekin sebagai alat untuk mencetak agar lebih mudah mengaplikasikan dengan teknik *molding* karena ukurannya yang lebih besar dari *showpiece* yang telah dijadikan contoh sebelumnya. Penulis mengaplikasikannya dengan desain 3 dimensi pada bagian siluet kepala ratu serta desain 2 dimensi pada bagian *Headpiece* dengan pembentukan manual dan mengikuti pola. Penulis membutuhkan waktu 45 menit untuk pembuatan popcorn yang di *molding* oleh bantuan manekin dan membutuhkan 50 menit untuk cara pembuatan popcorn di bagian *headpiece* dengan teknik mengikuti pola secara manual *shaping*. Sehingga menghasilkan hasil yang diinginkan oleh penulis dan terciptanya popcorn *showpiece* Ratu Siluet Nusantara. Pada percobaan ini penulis telah melakukan pengamatan bahwa campuran gula tersebut dapat bertahan lebih dari dua hari dan dapat dijadikan sebagai *showpiece*.

Dalam pemaparan diatas penulis menggunakan teknik *molding* dalam pembuatan karya ratu siluet Nusantara dengan konsep tiga dimensi dengan bantuan manekin serta pengaplikasian *sugar boiling* sebagai pelekat pada tehnik *molding* dalam pembuatan Ratu siluet Nusantara. *Molding* atau dapat disebut pencetakan merupakan sebuah proses dengan membentuk bahan dasar menggunakan sebuah rangkaian model yang bisa disebut sebagai sebuah *Mold*. Dalam teknik *molding* penulis dapat mengaplikasikannya pada *Popcorn showpiece* dengan menggunakan media manekin kepala yang dibelah lalu diisi dengan campuran *popcorn* secara padat sehingga dapat menjadi bagian dari kepala Ratu Nusantara. Pada bagian *headpiece* penulis mengaplikasikan teknik mengikuti pola serta membentuknya secara manual sehingga dapat membentuk sesuai yang penulis harapkan. Dalam pembuatan *popcorn showpiece* ini penulis diberikan waktu untuk memfokuskan pada menyelesaikan pemasangan *Headpiece* utama kepada siluet ratu Nusantara . Untuk bagian siluet Ratu Nusantara dan *Headpiece* sedang serta kecil penulis akan menyiapkan sebelumnya.

Gambar 1.3

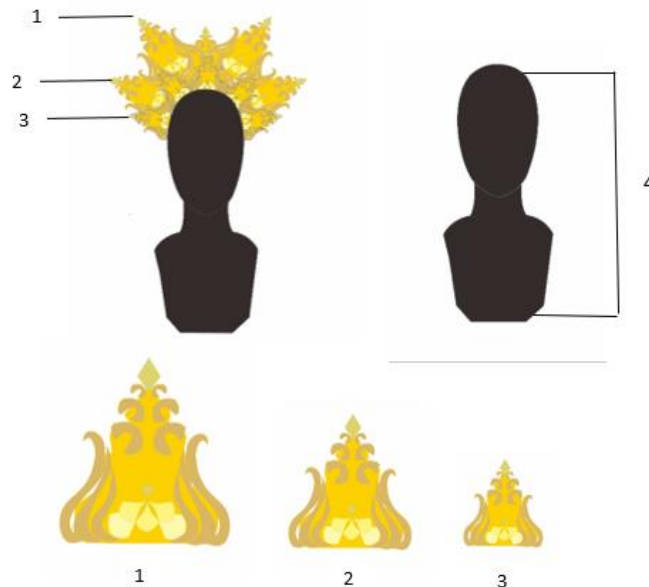
HASIL PERCOBAAN PENULIS DENGAN MENGAPLIKASIKAN *SUGAR BOILING* PADA *POPCORN*



Sumber : Hasil olahan penulis, 2020

B. Design Product

GAMBAR 1.4
SKETSA *POPCORN SHOWPIECE*



Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis mengambil tema Ratu siluet Nusantara karena beberapa alasan, pertama siluet dikarenakan pada bagian leher dan kepala Ratu penulis memilih warna hitam yang identik dengan siluet atau bayangan. Lalu mengapa penulis menggunakan kata “Nusantara” karena pada bagian *headpiece* penulis memilih pola Gundukan Wayang yang khas dengan kebudayaan Indonesia. Tinggi keseluruhan dari alas manekin sampai bagian teratas *headpiece* yaitu 56 cm dan lebar 20 cm. Penulis juga menggunakan bantuan *sugar boiling* sebagai perekat antar *Headpiece* dengan siluet Ratu Nusantara serta menggunakan *Sheetpan* untuk meletakkan *showpiece*.

Berikut beberapa bagian *popcorn showpiece* yang akandibuat oleh penulis, yaitu:

1. Bagian *headpiece* (1) 12 cm panjang serta desain 2 dimensi, dengan teknik membentuk *popcorn* mengikuti pola gundukan wayang dengan media pola penulis dan plastik mika
2. Bagian *headpiece* (2) 6 cm panjang serta desain 2 dimensi , dengan teknik membentuk *popcorn* mengikuti pola gundukan wayang dengan media pola penulis dan plastik mika
3. Bagian *headpiece* (3) 3 cm panjang , dengan teknik membentuk *popcorn* mengikuti pola gundukan wayang dengan media pola penulis dan plastik mika

4. Bagian alas sampai kepala dengan desain 3 dimensi , menggunakan manekin kepala yang dibagi dua sebagai alat pencetakan atau molding dengan ukuran 40x20 cm

C. Tinjauan Produk

1. *Standar Recipe*

Standar resep adalah sebuah panduan jelas pada pembuatan suatu produk mengenai cara pembuatan produk tersebut dan bahan-bahan yang digunakannya. Pada pembuatannya penulis melampirkan standar resep dalam pembuatan *popcorn showpiece* tersebut dari bagian campuran gula sampai pada pengaplikasian seluruh bagian *showpiece*.

TABEL 1.1
STANDAR RESEP POPCORN

Hasil : 1 based kepala ratu / 1 based headpiece

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Heat</i>	15 gr 10 gr	<i>Butter</i> <i>Cooking oil</i>	Pada <i>pot</i> yang digunakan untuk membuat <i>popcorn</i>
2.	<i>Pour</i>	500 gr	Jagung <i>popcorn</i>	Lalu ,aduk sedikit jagung hingga terkena oleh <i>butter</i> dan minyak.
3.	<i>Cover</i>			<i>Pot</i> dengan tutupnya, selanjutnya bila sudah terdengar letupan kecilkan api.
4.	<i>Shake</i>			<i>Popcorn</i> , agar matang dengan merata. Bila sudah tidak terdengar suara letupan matikan api. Simpan dalam wadah sebelum digunakan.

Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020

TABEL 1.2
STANDAR RESEP SUGAR POPCORN MIXTURE
Hasil : 1 Popcorn Base kepala Ratu 40 x 20 cm

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Melt</i>	56 gr	<i>Butter</i>	Dalam <i>saucepan</i> dengan api sedang.
2.	<i>Add</i>	600 gram 340 ml 2 gram 5 gram	<i>Sugar</i> <i>Corn syrup</i> <i>Cream of tartar</i> <i>Salt</i>	Naikan tingkat kepanasan api. Masak hingga gula larut
3.	<i>Add</i>	10 gr 8 gram	<i>Charcoal powder</i> <i>Baking soda</i>	Biarkan campuran mendidih selama 5 menit tanpa diaduk, hingga mencapai 120C °. Angkat dari kompor, tambahkan <i>charcoal powder</i> dan aduk hingga merata. Lalu masukan <i>baking soda</i> , campur kembali hingga mengembang.
4.	<i>Pour</i>	1 kg	<i>Popped popcorn</i>	Pada <i>mixing bowl</i> , lalu tuangkan campuran ke atas <i>popcorn</i> dan aduk perlahan hingga melapisi seluruh <i>popcorn</i> .
5.	<i>Place</i>			<i>popcorn</i> di atas <i>sheetpan</i> yang dilapisi dengan <i>cooking spray</i> lalu aduk hingga cukup dingin untuk disentuh tanpa membuat tangan terbakar.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
SILUET KEPALA RATU

Hasil : 1 Popcorn Basekepala Ratu 40 x 20 cm

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mold</i>		<i>sugar popcorn mixture</i>	Yang telah disiapkan sebelumnya kedalam manekin. Lalu diamkan hingga <i>popcorn</i> mengeras
2.	<i>Unmold</i>			Manekin jika <i>popcorn</i> yang ada didalamnya telah mengeras , secara perlahan. Sisihkan

Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020

TABEL 1.4
STANDAR RESEP SUGAR POPCORN MIXTURE

Hasil : Popcorn Base headpiece

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Melt</i>	56 gr	<i>Butter</i>	Dalam <i>saucepan</i> dengan api sedang.
2.	<i>Add</i>	600 gram 340 ml 2 gram 5 gram	<i>Sugar</i> <i>Corn syrup</i> <i>Cream of tartar</i> <i>Salt</i>	Naikan tingkat kepanasan api. Masak hingga gula larut
3.	<i>Add</i>	3 drops 8 gram	<i>Food coloring</i> <i>Baking soda</i>	Biarkan campuran mendidih selama 5 menit tanpa diaduk, hingga mencapai 120C °. Angkat dari kompor , tambahkan <i>food coloring yellow</i> dan aduk hingga merata. Lalu masukan <i>baking soda</i> , campur kembali hingga mengembang.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP SUGAR POPCORN MIXTURE
Hasil : Popcorn Base headpiece
(LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Pour</i>	1 kg	<i>Popped popcorn</i>	Yang sudah dihaluskan pada <i>mixing bowl</i> , lalu tuangkan campuran ke atas <i>popcorn</i> dan aduk perlahan hingga melapisi seluruh <i>popcorn</i> .
2.	<i>Place</i>			<i>popcorn</i> di atas <i>sheetpan</i> yang dilapisi dengan <i>cooking spray</i> lalu aduk hingga cukup dingin untuk disentuh tanpa membuat tangan terbakar.

Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020

TABEL 1.5
HEADPIECE
Hasil : Headpiece Gundukan Wayang

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Spray</i>		<i>Cooking spray</i>	Pada <i>sheetpan</i> yang telah disiapkan sebelumnya
2.	<i>Pour</i>		<i>sugar popcorn mixture</i>	Pada <i>sheetpan</i> yang telah di siapkan sebelumnya
3.	Bentuk			Sesuai dengan pola gundukan wayang , satu persatu. Lalu rapihkan bagian sisinya agar tidak keluar dari pola .
4.				Buat menjadi tiga ukuran besar, sedang dan kecil

Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020

TABEL 1.6
PENGGABUNGAN KEPALA RATU DAN HEADPIECE


NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			<i>Popcorn</i> kepala ratu diatas sheetpan yang telah dilapisi <i>cooking spray</i> .
2.	Pasang			<i>Headpiece</i> gundukan wayang besar terlebih dahulu satu persatu diatas kepala ratu secara berdekatan dan rapih
3.	Pasang			<i>Headpiece</i> gundukan wayang sedang dibagian depan gundukan besar satu persatu diatas kepala ratu secara berdekatan dan rapih
4.	Pasang			<i>Headpiece</i> gundukan wayang kecil dibagian satu persatu diatas kepala ratu secara berdekatan dan rapih

Sumber: Hasil OlahanPenulis, 2020





2. Kebutuhan alat dan penunjang

Berikut adalah daftar serta kegunaan peralatan dan penunjang yang akan di gunakan untuk membuat *showpiece* yang bertema “Pembuatan *Popcorn Showpiece dengan Tema Siluet Ratu Nusantara*”



TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAAN

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Sauce pan</i>	Gambar 1.5 	Sebagai alat memasak <i>sugar mixture</i> dan memasak <i>popcorn</i>

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)



NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Scale</i>	Gambar 1.6 	Sebagai alat pengukur massa bahan yang akan digunakan
2.	<i>Sheetpan</i>	Gambar 1.7 	Sebagai alas meletakkan <i>popcorn</i> yang sudah dicampur dengan <i>sugar mixture</i> dan alas pembuatan <i>showpiece</i>
3.	<i>Mixing bowl</i>	Gambar 1.8 	Sebagai wadah <i>popcorn</i> yang sudah dimasak , dan sebagai wadah percampuran antara <i>popcorn</i> dengan <i>sugar mixture</i>
4.	<i>Rubber spatula</i>	Gambar 1.9 	Untuk mencampur atau mengaduk <i>sugar mixture</i> dengan <i>popcorn</i> hingga merata

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
2.	<i>Stove</i>	Gambar 1.1.1 	Untuk memasak <i>popcorn</i> dan memasak <i>sugar mixture</i>
3.	<i>Thermometer</i>	Gambar 1.1.2 	Sebagai alat pengukur suhu pada saat proses pemasakan <i>sugar mixture</i>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2020

TABEL 1.8
DAFTAR ALAT PENUNJANG DAN KEGUNAAN

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
5.	Gunting	Gambar 1.1.3 	Sebagai alat bantu potong
6.	<i>Hand glove</i>	Gambar 1.1.4 	Untuk menjaga dalam pembuatan <i>showpiece</i> tetap <i>hygiene</i> dan melindungi tangan dari panasnya suhu saat bekerja dengan <i>sugar mixture</i>

Sumber :Dokumentasi Penulis, 2020

3. Purchase Order

TABEL 1.9
PURCHASE ORDER

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1.	<i>Jagung Popcorn</i>	2	Kg	Rp.14.500/500gr	Rp.58.000
2.	<i>Butter</i>	227	Gr	Rp.39.500/227gr	Rp. 39.500
3.	<i>Sugar</i>	2	Kg	Rp.13.000/kg	Rp.26.000
4.	<i>Corn syrup</i>	700	MI	Rp.30.000/700ml	Rp.30.000
5.	<i>Cream of tar tar</i>	50	Gr	Rp.16.000/50gr	Rp.16.000
6.	<i>Salt</i>	250	Gr	Rp. 2.000/250gr	Rp. 2.000
7.	<i>Food coloring</i>	30	MI	Rp.6.000/30ml	Rp.6.000
8.	<i>Baking soda</i>	81	Gr	Rp.6.000/81gr	Rp.6.000
9.	<i>Charcoal powder</i>	25	Gr	Rp.35.000/25gr	Rp.35.000
10.	<i>Cooking spray</i>	-	-	Rp.45.000/440gr	Rp.45.000
TOTAL					Rp.263.500

Sumber: Hasil Perhitungan Penulis, 2020

4. *Recipe Costing*

Barnard, 1999 menyatakan bahwa *Recipe costing* itu sendiri adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan. Berdasarkan pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa harga pokok makanan merupakan sejumlah biaya atas adanya bahan makanan yang akan digunakan untuk terjadinya produksi suatu jenis makanan yang akan disajikan kepada tamu atau pelanggan. Berikut adalah perincian mengenai biaya yang akan dipakai oleh penulis :

TABEL 1.1.1
RECIPE COSTING

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1.	<i>Jagung Popcorn</i>	2	Kilogram	Rp 14.500/500gr	Rp. 58.000
2.	<i>Sugar</i>	1200	Gram	Rp 13.000/ kg	Rp. 15.600
3.	<i>Corn syrup</i>	680	MI	Rp 30.000/700 ml	Rp.29.142
4.	<i>Cream of tar tar</i>	4	Gr	Rp.16.000/50gram	Rp.1.280
5.	<i>Salt</i>	10	Gr	Rp.2.000/250gr	Rp.80
6.	<i>Food coloring</i>	15	MI	Rp.6.000/30ml	Rp.3.000
7.	<i>Butter</i>	112	Gr	Rp.39.500/227gr	Rp.19.355
8.	<i>Baking soda</i>	16	Gr	Rp.6.000/81gr	Rp.1.140
9.	<i>Charcoal powder</i>	10	Gr	Rp.35.000/25gr	Rp.14.000
10.	<i>Cooking spray</i>	-	-	Rp.45.000/440gr	Rp.45.000
TOTAL					Rp.186.597

Sumber: Hasil Perhitungan Penulis, 2020

5. *Selling Price*

Penulis menggunakan perhitungan selling price yang telah ditetapkan pada buku diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung, yakni hasil pembagian total *ingredient cost* dengan *desired cost percent*. Penulis memasukan *creativity and art* dikarenakan dalam proses pembuatan *popcorn showpiece* ini cukup memerlukan seni dan teknik yang sulit, sehingga penulis memasukan harga untuk karya ini sebesar 40%

TABEL 1.1.2

SELLING PRICE

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>TOTAL INGREDIENT COST</i>	Rp.186.597
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preminary Selling</i>	Rp.533.134
<i>Creativy And Art 40%</i>	Rp.213.253
Total	Rp.746.387
<i>Actual Selling Price</i>	Rp.750.000

Sumber: Hasil Perhitungan Penulis, 2020

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kos penulis : Jl. Ciheulang No. 4A . RT03/RW11 , Kelurahan Sekeloa , Kecamatan Coblong , Bandung , Jawa barat 40134

2. Waktu

September 2020 – Desember 2020