

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat merupakan produk olahan dari biji buah tanaman kakao (*Theobroma Cacao*) yang telah melalui proses fermentasi, dibersihkan dan dikeringkan. Pada awalnya cokelat disajikan dalam bentuk minuman berbuih yang pahit dan ditambahkan perasa seperti *vanilla*, lada merah, madu atau rempah rempah lainnya. Minuman ini pada suku Aztec disebut sebagai “*xocoatl*” yang memiliki arti kata “*xoco*” yaitu air berbuih dan “*atl*” yang berarti air. kata “*xocoatl*” lah yang menjadi asal muasal dari nama “*Chocolate*” (Putri, 2017).

Tanaman kakao dibudidayakan dan populer pertama kali di wilayah Mesoamerika. lebih tepatnya pada suku Maya dan suku Aztec yang sangat mengagungkan buah kakao, tanaman kakao diberi nama “*Theobroma*” yaitu bahasa Yunani yang memiliki arti “*drink of gods*” dipercaya sebagai makanan dari surga dan biasanya minuman dari biji buah kakao (*xocoatl*) disajikan pada acara ritual dan persembahan kepada dewa *Quetzacoatl* (Moss dan Badenoch ,2009).

Kepopuleran cokelat berawal pada tahun 1520 yaitu dalam penjelajahan Herman Cortez (Spanyol) datang ke daerah Mesoamerika lalu membawa biji kakao dan memperkenalkan cara pembuatan minuman cokelat ke masyarakat Spanyol. Pada tahun 1580 cokelat mencapai kepopuleritasannya di kalangan elit Spanyol dan hasil dari perkebunannya menjadikan produksi kakao sebagai sumber kekayaan. Pada abad ke-17 cokelat mulai memasuki wilayah wilayah di Eropa, penjual cokelat pun mulai bermunculan (Moss dan Badenoch ,2009)

Cokelat pun menjadi semakin mendunia mulai dari penemuan mesin pemisah lemak cokelat oleh Coendraad Van Houten dari Amsterdam pada tahun 1828 yang dapat memisahkan antara bubuk kakao dengan lemak kakao, sehingga bubuk kakao dapat dicampur dengan minuman ataupun dicampur dengan lemak kakao untuk membuat cokelat batangan. Tak lama dari itu pada tahun 1875 seseorang yang berasal dari Swiss yaitu Daniel Peter menambahkan susu bubuk dalam pembuatan coklat batangan yang sekarang dikenal sebagai coklat susu. Mulai abad 19 produk cokelat diproduksi secara masif dan semua kalangan dapat menikmatinya (TED-ed, 2017).

Perkembangan zaman membuat olahan cokelat semakin beragam, menurut Dom Ramsey pada bukunya "*Chocolate: indulge your inner chocoholic*" menjelaskan tipe dari cokelat dibagi menjadi 6 diantaranya adalah:

1. *Dark Chocolate* (atau dikenal sebagai *plain chocolate*), biasanya mengandung 50% padatan kakao, mengandung 70% atau lebih *finer chocolate*, dan mengandung susu, gula dan lemak kakao paling sedikit dari tipe yang lain.
2. *Milk Chocolate*, mengandung lebih banyak susu, gula dan lemak kakao dari pada *dark chocolate*, biasanya mengandung 33 - 50 % padatan cokelat.
3. *White Chocolate*, sebenarnya jenis ini secara teknis bukanlah cokelat karena tidak mengandung *cocoa mass* tipe cokelat ini hanya terbuat dari lemak kakao, gula, susu padat dan vanilla.
4. *Cocoa powder* dibuat dengan cara memisahkan lemak kakao pada *cocoa liquor* dan hingga menjadi kering. Jenis cokelat ini sering digunakan dalam memasak dan membuat kue.

5. *Baking chocolate*, biasanya digunakan untuk memasak. Rasanya sangat pahit, memiliki kandungan *cocoa solid* yang lebih tinggi dari tipe lainnya
6. *Chocolate compound* biasanya mengandung lebih dari 20% *cocoa solid*, dan zat aditif lainnya. Pada jenis cokelat ini penggunaan lemak cokelat digantikan dengan lemak jenuh (*saturated*) dan nabati (*vegetable fat*).
7. *Chocolate Couverture* merupakan cokelat yang memiliki kandungan lemak kakao tertinggi dibanding tipe lainnya. Cokelat ini mudah sekali digunakan hasilnya pun bagus tetapi mudah mencair dan meleber, biasanya di pasaran jenis coklat ini tersedia jenis *dark*, *milk* dan *white*. Untuk menghasilkan cokelat dengan konsistensi yang baik, tidak mudah meleleh dan hasilnya mengkilap, maka jenis cokelat ini perlu melewati proses *tempering* yaitu menaikkan dan menurunkan suhu cokelat dengan suhu tertentu.

Saat ini cokelat diolah menjadi berbagai macam jenis produk mulai dari cokelat siap makan seperti cokelat batangan yang sering kita temui di pasaran, cokelat yang diolah menjadi minuman, digunakan sebagai bahan pelengkap dalam masakan dan cokelat yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry* atau kue sebagai pemberi rasa, warna dan aroma. Selain dapat diolah menjadi produk makanan yang lezat, cokelat juga dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk yang memiliki nilai seni tinggi diantaranya adalah dalam pembuatan *garnish* untuk mempercantik kue, digunakan dalam pembuatan lukisan dari cokelat (*cocoa painting*), *chocolate praline* dan juga *chocolate showpiece*.

Lebih dari 70 tahun yang lalu *chocolate showpiece* telah dibuat, awalnya pembuatan *chocolate showpiece* menggunakan teknik *pipping* lalu dibentuk

menjadi *centrepiece* berbentuk tiga dimensi dan diikuti dengan teknik memahat balok cokelat yang padat lalu teknik pada pembuatan *chocolate showpiece* semakin berkembang dengan adanya teknik *chocolate modelling* yang terbuat dari glukosa dan cokelat untuk membuat *chocolate figure* (Tibbals, 2013).

Chocolate showpiece merupakan salah satu jenis olahan cokelat yang memiliki nilai seni tinggi biasanya dibuat dengan imajinasi kreatif dari seorang *chef*, *chocolate showpiece* dibuat untuk melengkapi pesta dengan daya tarik tersendiri (Tristar Culinary University, 2015). Saat ini *Chocolate showpiece* juga sering dibuat dan dipajang pada pesta pesta di hotel dengan bentuk yang mengikuti tema acara, biasanya *chocolate showpiece* dipajang dekat dengan *buffet*.

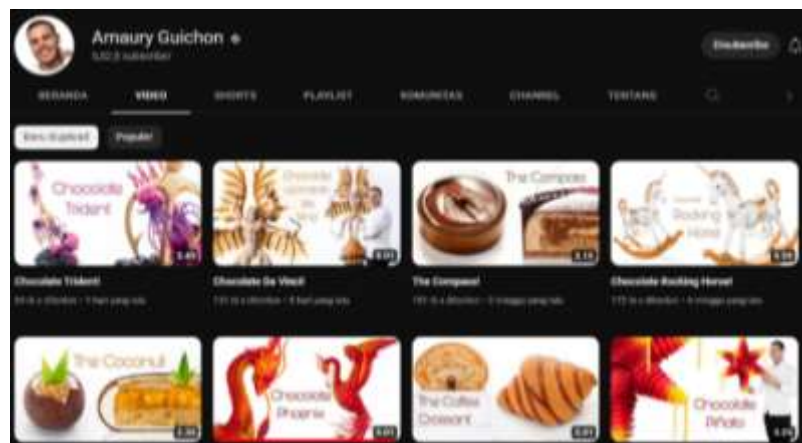
Dalam pembuatan *chocolate showpiece* terdapat berbagai macam teknik yang digunakan, Berikut ini merupakan beberapa teknik pembuatan *chocolate showpiece* sekaligus merupakan teknik yang digunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan burung *phoenix* Tiongkok.

1. *Chocolate casting*, *Casting* merupakan teknik mencetak pada bahan cair ke dalam cetakan yang sudah disiapkan sesuai keinginan (Sahman ,1922 : 86). Penerapan teknik ini dalam pembuatan *chocolate showpiece* yaitu dengan melelehkan cokelat lalu mencetaknya pada cetakan yang sudah disiapkan dan tunggu hingga *set* melepaskan dari cetakan. Pada teknik ini dapat menghasilkan cokelat yang padat dan kokoh. Oleh karena itu pembuatan *chocolate casting* biasanya digunakan sebagai dasar ataupun penyangga pada *chocolate showpiece*.

2. *Chocolate plastic* berbentuk seperti adonan yang sifatnya mirip dengan *fondant* yang mudah dibentuk dan diroll, (*pliable*) namun rasanya lebih unggul dibandingkan *roll fondant* yang hanya berbahan dasar gula, karena teksturnya yang elastis dan tidak mudah patah teknik ini bisa digunakan dalam pembuatan *figurine* (Niekerk, 2012).
3. *Chocolate modelling processor* yaitu teknik menghaluskan cokelat dengan menggunakan *food processor* sampai menghasilkan cokelat dengan tekstur yang lembut dan mudah dibentuk lalu cokelat dibentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Teknik ini mudah digunakan namun cepat mengering, biasanya digunakan pada bentuk yang *simple*. (Notter, 2011).
4. *Cut out* merupakan teknik dengan cara menuangkan lelehan cokelat ke atas meja marmer atau *wax papper* lalu diratakan biasanya memiliki ketebalan kira-kira 6 mm. lalu meletakkan pola diatas cokelat yang setengah *set* dan memotong cokelat sesuai pola dengan menggunakan pisau tipis (Notter, 2011).
5. *Carving* merupakan teknik mengukir bagian permukaan cokelat, hal ini digunakan untuk memberikan efek detail pada *chocolate showpiece* salah satu contohnya yaitu membuat guratan pada bagian *chocolate showpiece* berbentuk pohon dan detail pada kepala, bulu dan ekor burung agar terlihat natural.

Chocolate showpiece semakin berkembang dan populer di dunia maupun di Indonesia ditandai dengan semakin banyaknya perlombaan atau kompetisi pembuatan *chocolate showpiece*. Kompetisi terkenal pada tingkat internasional yaitu *world chocolate master* yang diselenggarakan oleh Cacao Barry lomba ini pertama kali diselenggarakan pada tahun 2005 dan acara ini diselenggarakan setiap 2 tahun sekali (*World Chocolate Master*, 2022). Di Indonesia juga terdapat lomba

pembuatan *chocolate showpiece* acara ini yang diselenggarakan dari kemdikbud yaitu lomba kompetensi siswa (LKS) tingkat Nasional yang telah diselenggarakan setahun sekali. Selain banyaknya perlombaan saat ini semakin banyak *pastry chef* yang membagikan dokumentasi pembuatan *chocolate showpiece* nya di media sosial, salah satunya adalah *chef* Amaury Guichon.



Sumber: Youtube Amaury Guichon, 2022



Sumber: Instagram Amaury Guichon, 2022



Sumber: Tiktok Amaury Guichon, 2022

GAMBAR 1

MEDIA SOSIAL DAN HASIL KARYA AMAURY GUICHON

Dalam pembuatan Tugas Akhir *chocolate showpiece* penulis terinspirasi oleh *pastry chef* yang sedang populer di media sosial saat ini yaitu *Chef* Amaury Guichon. Ia lahir pada tahun 1991 di Prancis dan saat ini meneruskan karirnya di Amerika. Ia telah menghasilkan berbagai macam karya di bidang *pastry* khususnya pada pembuatan *chocolate showpiece*.

Ia juga merupakan *host* dari acara di Netflix yaitu “*School Of Chocolate*” (Pastryacademy, 2022) dalam acaranya terdapat teknik teknik baru dalam pembuatan seni coklat yang diajarkan langsung oleh Amaury Guichon. *Chef* Amaury Guichon sering membagikan dokumentasi pembuatannya di Youtube, Instagram dan Tiktok. pada bulan November 2022 Ia memiliki 5,52 juta *subscriber* di Youtube , 10,2 juta pengikut di Instagram dan 16,3 juta pengikut di Tiktok dan masih terus bertambah.



Sumber : Instagram Amaury Guichon, 2022

GAMBAR 2

KARYA AMAURY GUICHON YANG MENGINSPIRASI PENULIS

Pada tanggal 26 September 2019, *chef* Amaury Guichon membagikan dokumentasi pembuatan burung *chocolate showpiece* berbentuk burung *phoenix* di akun Instagram nya yang telah mencapai lebih dari 140.000 *like*, karya ini lah yang menginspirasi penulis untuk membuat *chocolate showpiece* bertemakan burung *phoenix*. Pada gambar tersebut *chef* Amaury Guichon membuat burung *phoenix* atau burung api kepercayaan Mesir dan Yunani , burung ini ditandai dari warna bulunya yaitu kemerahan dan jingga juga terdapat bentuk percikan api pada ujung ekor yang menggambarkan mitos dari burung *phoenix* Mesir dan Yunani yaitu terbentuk dari api.

Pada pembuatan Tugas Akhir ini penulis memutuskan untuk membuat *phoenix* Tiongkok. Walaupun sekilas bentuknya mirip namun *phoenix* Tiongkok memiliki arti dan legenda tersendiri. Ciri khas yang paling terlihat dari burung *phoenix* Tiongkok terletak pada bentuk ekornya yang mirip dengan ekor burung merak.



Sumber : Pinterest, 2022

GAMBAR 3

BURUNG *PHOENIX* TIONGKOK

Burung *phoenix* atau disebut juga dengan *feng huang* melambangkan kemakmuran dan kedamaian, pada masa kerajaan burung *phoenix* atau *feng huang* dijadikan sebagai simbol agung biasanya terdapat pada jubah, mahkota, tusuk konde yang hanya boleh dipakai oleh permaisuri Tionghoa. (National Geographic Indonesia, 2014).



Sumber: Pinterest, 2022

GAMBAR 4

PENGAPLIKASIAN SIMBOL BURUNG *PHOENIX* TIONGKOK

Saat ini simbol burung *Phoenix* Tiongkok menjadi salah satu simbol penting pada rangkaian acara pernikahan keturunan Tionghoa, biasanya terdapat pada gaun

pengantin aksesoris dan dekorasi dalam rangkaian acara pernikahan adat Tionghoa dengan harapan keberuntungan dan kebahagiaan dapat menghampiri mempelai. (LingoAce, 2021). Oleh karena itu *chocolate showpiece* bertemakan burung *phoenix* Tiongkok dapat dipajang pada acara pernikahan keturunan Tionghoa.

Dengan demikian penulis mengangkat “**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BURUNG PHOENIX TIONGKOK**” sebagai judul Tugas Akhir.

B. Usulan Produk

1. Tema



Sumber: Pintersest, 2022

GAMBAR 5

BURUNG PHOENIX TIONGKOK

Dalam beberapa mitos Mesir dikatakan bahwa burung *phoenix* bangkit dari abunya sendiri setelah kematiannya dengan membakar tubuhnya sendiri namun cerita tersebut tidak ada kaitannya dengan legenda burung *phoenix* Tiongkok (Eberhard, 1986) Burung *phoenix* Tiongkok atau *Feng huang* merupakan burung mitologi yang dianggap sebagai kaisar para burung atau merupakan makhluk yang paling terhormat diantara jenis burung lainnya, bentuk dari burung ini merupakan perpaduan dari keindahan dari berbagai

jenis burung diantaranya adalah burung pegas emas, bebek mandarin, merak, dan lainnya (Williams, 1974).

Istilah *Feng Huang* memiliki arti yaitu *Feng* merupakan penyebutan pada burung jantan dan *Huang* pada burung betina, namun perbedaan jenis kelamin sering sekali dikaburkan menjadi satu kesatuan arti feminin sehingga burung *phoenix* Tiongkok dipasangkan dengan naga sebagai arti jantan.

Dalam lambang pernikahan Tionghoa, pasangan phoenix dan naga menjadi simbol dari keseimbangan *yin* dan *yang*, naga sebagai arti dari kepribadian pria (*yang*) yang mewakili mempelai pria dan *phoenix* merupakan lambang dari kepribadian wanita (*yin*) yang mewakili mempelai wanita (Laura Lau dan Theodora Lau, 2011).

Burung *phoenix* Tiongkok melambangkan kehangatan, kedamaian dan kemakmuran, pada umat buddha burung ini dianggap sebagai burung suci karena bukan predator pemakan daging, burung ini sering digambarkan mirip dengan burung merak atau burung argus terkadang berbentuk perpaduan keduanya (Roberts, 2009).

Lambang burung *phoenix* dianggap dapat mendatangkan keberuntungan pada mempelai sehingga menjadi salah satu simbol penting pada acara pernikahan pada tradisi Tionghoa. Oleh karena itu Penulis memutuskan untuk membuat *chocolate showpiece* bertemakan burung *phoenix* Tiongkok sebagai pajangan pada acara pesta pernikahan keturunan Tionghoa.

2. Konsep

Chocolate showpiece bertemakan burung *phoenix* dirancang memiliki total ketinggian 70 cm yang terdiri dari bagian dasar tempat burung bertengger (*base*) setinggi 40 cm dan tinggi burung *phoenix* 30 cm, pembuatan *chocolate showpiece* ini dirancang agar dapat tahan dalam waktu yang cukup lama agar dapat dipajang sepanjang rangkaian acara oleh karena itu penulis memutuskan untuk membuat *chocolate showpiece* dengan bahan tambahan *non-edible* yaitu papan kayu sebagai kerangka pada bagian *base* lalu dilapisi dengan cokelat leleh yang dicetak menggunakan plastik mika. Pada bagian *base* terdiri dari 3 tiang dan 2 lempengan berbentuk lingkaran lempengan lingkaran bagian bawah berukuran 24 cm dan lempengan lingkaran bagian atas berukuran 15 cm.

Di atas *base* terdapat burung *phoenix* Tiongkok sedang bertengger yang dibuat menggunakan cokelat yang dicetak berbentuk bulat menggunakan teknik *chocolate casting* lalu dilapisi menggunakan cokelat yang dihaluskan menggunakan *processor* atau disebut sebagai *chocolate modelling processor* untuk membuat bentuk kaki, badan, leher dan kepala burung. Setelah itu membuat kerangka untuk bagian ekor menggunakan kawat berjumlah 5 ekor dengan ukuran panjang masing masing 50 cm yang diikat pada badan burung lalu dibentuk meliuk, lalu membuat kerangka untuk bagian sayap dengan menggunakan kawat yang dibentuk menjadi bentuk sayap lalu bagian tengahnya dibuat jaring jaring agar dapat menopang cokelat yang akan ditempel, masing masing panjang sayapnya 28 cm lalu kerangka kawat diikat pada badan burung.

Seluruh bagian badan burung akan diberi coklat berbentuk bulu lalu bulu diberi detail guratan menggunakan *fondant tools* agar lebih realistis, burung *Phoenix* Tiongkok diberi warna merah dan emas menggunakan pewarna *cocoa butter*.

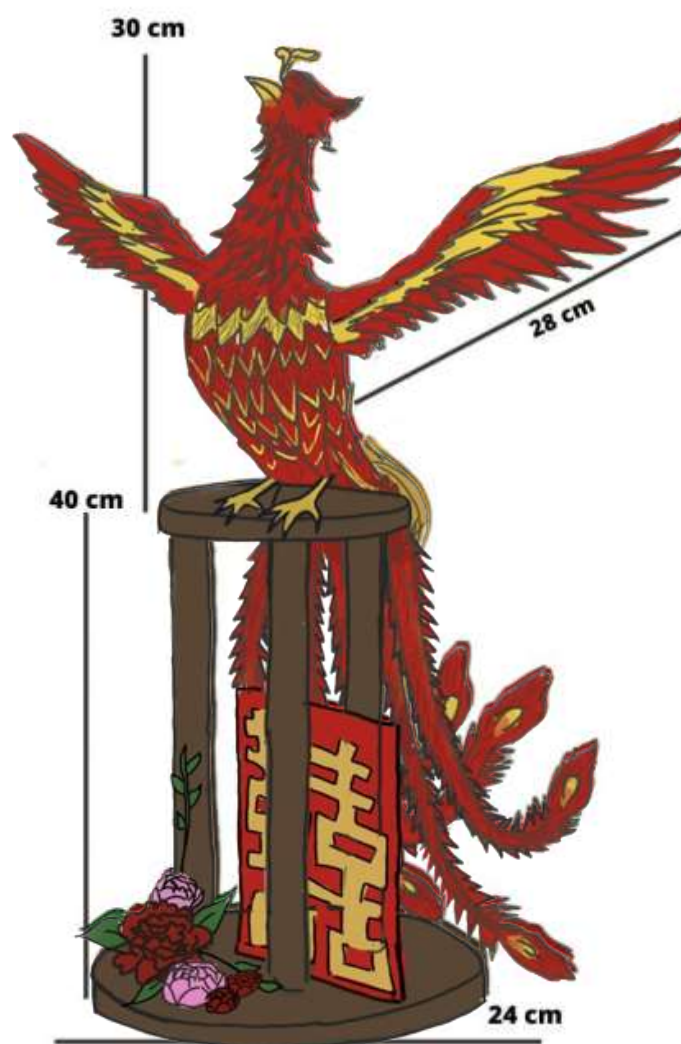
Untuk menambahkan kesan pernikahan, *chocolate showpiece* dilengkapi dengan bunga peony merah dan merah muda dan lengkap dengan daun dan batangnya, bunga peony merupakan bunga yang sering digunakan dalam pernikahan Tionghoa, selain itu penulis juga menambahkan lambang *Shuang xi* atau *double happiness* atau jika diartikan dalam bahasa Indonesia yaitu kebahagiaan yang berganda dengan tulisannya yang dibentuk menggunakan coklat dengan teknik *cut out* lalu diberi warna emas dan ditempel diatas lempengan coklat berbentuk persegi panjang dengan ukuran 13 x 18 cm yang diberi warna merah.

Pemilihan warna pada pembuatan *chocolate showpiece* sesuai dengan warna digunakan dalam dekorasi acara pernikahan Tionghoa, diantaranya adalah warna merah yang melambangkan keberuntungan, warna emas melambangkan kemakmuran, warna merah muda warna yang lebih feminine dari merah. (Laura Lau dan Theodora Lau, 2011)

Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan *chocolate showpiece* adalah suhu karena Indonesia merupakan negara tropis maka suhunya pun cukup tinggi dengan suhu rata rata berkisar 27°C sampai 35°C (BMKG, 2022). Sehingga *chocolate showpiece* dibuat menggunakan jenis *chocolate compound* agar dapat disimpan lebih kuat daripada menggunakan coklat

couverture karena *chocolate compound* memiliki titik leleh yang cukup tinggi dengan kisaran 40°C sehingga konsistensi *chocolate showpiece* tidak mudah berubah (Tulip chocolate, 2022). Sedangkan cokelat *couverture* memiliki titik leleh yang cukup rendah yaitu 30°C – 34°C sehingga sangat rentan untuk meleleh di suhu ruang.

3. Desain Produk

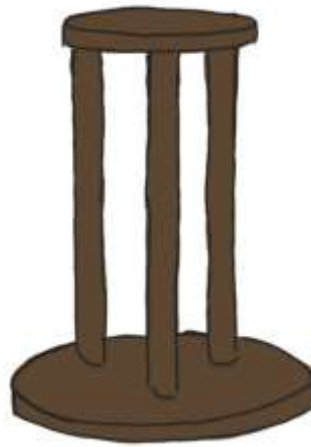


Sumber : Hasil olahan Penulis, 2022

GAMBAR 6

DESIGN BURUNG PHOENIX TIONGKOK

a. Base chocolate showpiece



Sumber: Hasil olahan Penulis, 2022

GAMBAR 7

BASE CHOCOLATE SHOWPIECE

Base chocolate showpiece terdiri dari 2 lempengan berbentuk lingkaran dan 3 pilar berbentuk tabung dilapisi *dark chocolate* yang dibuat dengan teknik *chocolate casting* yaitu melelehkan *dark chocolate* lalu mencetak cokelat dengan kertas duplex atau kertas mika, lempengan paling bawah berbentuk lingkaran berukuran diameter 24 cm dengan ketebalan 2 cm, di atasnya terdapat 3 pilar dengan diameter 3 cm dan ketinggiannya 33 cm, diatas pilar terdapat lempengan lingkaran dengan ukuran diameter 15 cm dengan ketebalan 3 cm lalu *thick block* memiliki ketinggian 2 cm dari bawah, Total tinggi *base chocolate showpiece* adalah 40 cm .

b. Bunga peony

Sumber: Hasil olahan Penulis, 2022

GAMBAR 8
BUNGA PEONY

Pada buku “*Wedding Feng Shui*” Karya tulis Laura Lau dan Theodora Lau disebutkan bahwa bunga peony adalah bunga yang populer digunakan sebagai dekorasi pada perayaan pernikahan Tionghoa yang merupakan simbol dari keanggunan. Bunga peony pada *chocolate showpiece* dibuat menggunakan *white chocolate modelling* yang diberi pewarna merah, merah muda, dan warna hijau untuk daunnya.



Sumber: Pinterest, 2022

GAMBAR 9
BUNGA PEONY

c. Simbol *Shuang xi*



Sumber: Olahan penulis, 2022

GAMBAR 10
SIMBOL “SHUANG XI”

Di dalam buku tersebut dijelaskan bahwa dalam dekorasi pernikahan Tionghoa biasanya terdapat lambang ”*double happiness*” atau disebut juga dengan “*shuang-xi*” yang memiliki arti sebagai sinergi memasangkan dua orang yang cocok dengan kebahagiaan yang menyertainya. Dengan harapan kemakmuran, panjang umur dan kebahagiaan dapat menghampiri kedua mempelai.



Sumber: Pinterest,2022

GAMBAR 11
SIMBOL “SHUANG XI”

Pada pembuatan lambang ”*Shuang xi*” akan dibuat dengan *dark chocolate* yang menggunakan teknik *cut out* yaitu melelehkan *dark chocolate*, dituangkan diatas wax paper lalu dicetak dan dipotong sesuai pola lalu diberi warna emas dengan *cocoa butter*. Lalu akan ditempel pada lempengan yang terbuat dari cokelat dengan ukuran 13 cm x 18 cm berwarna merah.

d. Burung *phoenix* Tiongkok



Sumber: Hasil olahan Penulis,2022

GAMBAR 12
BURUNG *PHOENIX* TIONGKOK

Burung *phoenix* Tiongkok didisain berbentuk burung yang sedang mengepakkannya, dengan ukuran total tinggi badan burung 30 cm, memiliki panjang sayap 28 cm, dengan panjang ekor 50 cm. Burung *phoenix* Tiongkok memiliki bentuk dari perpaduan

keindahan berbagai jenis burung, dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini penulis memadukan 3 jenis burung yaitu burung pegar emas pada bagian kepala, bebek mandarin pada bulu bagian leher dan ekor burung merak

- Bulu kepala (Burung pegar emas)



Sumber : jalaksuren.net, 2022

- Bulu leher (Bebek mandarin)



Sumber : www.idntimes.com, 2022

- Ekor burung (Burung merak)



Sumber : biology.umm.ac.id,2022

GAMBAR 13
BAGIAN BADAN BURUNG PHOENIX

Pembuatan badan burung menggunakan teknik chocolate casting yaitu mencetak lelehan cokelat pada cetakan telur, lalu membentuk kepala, bulu, kaki dan ekor menggunakan *dark chocolate modelling processor*, setelah itu menempelkan cokelat berbentuk bulu dengan *chocolate modelling processor*, lalu diberi detail menggunakan teknik carving agar burung lebih realistis.

Lalu burung diberi warna putih sebagai warna dasar lalu diberi warna merah dan emas menggunakan *cocoa butter* yang telah dilelehkan.

C. Tinjauan Produk

Pada pembuatan *showpiece* ini ada beberapa aspek yang perlu ditinjau yang terdiri dari daftar alat dan bahan yang dibutuhkan pada proses pembuatan, *standart recipe* sebagai penjelasan cara pembuatan, *recipe costing*, *purchase order* dan perumusan *selling price*.

1. *Standard recipe*

Standar resep adalah bentuk susunan resep yang sudah baku biasanya berbentuk tulisan yang berfungsi sebagai dasar dalam pembuatan makanan dengan jumlah dan kualitas yang telah ditentukan (Badresuille, 2011).

Standar resep biasanya terdiri dari beberapa bagian diantaranya adalah:

- Nama produk
- Jumlah produk yang dihasilkan atau disebut juga dengan *yield*
- Nama bahan sekaligus satuannya
- Nama peralatan yang diperlukan
- Penjelasan tata cara pengolahan
- Keterangan waktu
- Cara menyajikan atau menghidangkan

Penulis menyiapkan kerangka terlebih dahulu untuk bagian ekor dan sayap menggunakan kawat yang dibentuk menjadi bentuk sayap lalu membuat bentuk jaring pada bagian tengah kerangka sayap agar cokelat dapat ditempelkan dan menyiapkan penopang kayu sebagai kerangka pada bagian *chocolate base*, agar base *chocolate showpiece* dapat kuat menopang burung *phoenix* yang sedang bertengger diatas *base*.

TABEL 1
CHOCOLATE SHOWPIECE BASE

	CHOCOLATE SHOWPIECE BASE			<i>Yield : 1 buah chocolate showpiece base</i>
	Standard recipe			Halaman : 1 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Base <i>chocolate showpiece</i> ukuran tinggi 40 cm , lebar 24 cm
3.	Lapisi			Keliling papan ukuran diameter 24 cm menggunakan <i>duplex</i>
4.	Potong	1850 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai menjadi bagian kecil untuk mempermudah proses pelelehan
5.	<i>Bainmarie</i>			Hingga cokelat meleleh merata
6.	Tuang	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Ke dalam cetakan yang telah dibuat
7.	Diamkan			Hingga set

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2022

TABEL 1
CHOCOLATE SHOWPIECE BASE
(LANJUTAN)

	CHOCOLATE SHOWPIECE BASE			<i>Yield : 1 buah chocolate showpiece base</i>
	Standard recipe			Halaman : 2 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Siapkan		Kertas mika	berbentuk tabung dengan berukuran diameter 3 cm dengan tinggi 35 cm untuk membuat pilar.
9.	Tempatkan			Di atas lempengan paling bawah, sumbat bagian bawah luar dengan cokelat modelling untuk menyumbat rongga agar tidak bocor.
10	Hangatkan		Cokelat	Yang mulai mengeras
11	Tuangkan	230gr/ pilar	<i>Dark chocolate</i> leleh	ke dalam 3 tabung yang sudah dibuat

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1
CHOCOLATE SHOWPIECE BASE
(LANJUTAN)

	CHOCOLATE SHOWPIECE BASE			<i>Yield : 1 buah chocolate showpiece base</i>
	Standard recipe			Halaman : 3 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Diamkan			Hingga set
2.	Rapihkan			Bagian atas pilar agar memiliki tinggi yang rata
3.	Tempelkan		Papan lempengan bagian atas	Diatas pilar
4.	Posisikan		Base	Dengan posisi terbalik
5.	Lapisi			Keliling papan berukuran diameter 15 cm Menggunakan duplex
6.	Hangatkan		cokelat	jika mulai mengeras
7.	Tuangkan	150 gr	<i>Dark chocolate</i> leleh	pada bagian bawah lempengan

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 1
CHOCOLATE SHOWPIEC BASE
(LANJUTAN)

CHOCOLATE SHOWPIECE BASE		<i>Yield : 1 buah chocolate showpiece base</i>		
Standard recipe		Halaman : 4 dari 4		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Diamkan			Hingga cokelat mengeras
2.	Hangatkan	150 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Jika sudah mulai mengering
3.	Balikan kembali		<i>base</i>	Ke bentuk berdiri
4.	Tuangkan		Cokelat leleh	Ke lapisan atas lempengan base paling atas
5.	Melukiskan	60 gr	<i>Dark chocolate compound leleh</i>	Pada keliling lingkaran lempengan bawah dan lempengan atas base untuk memberi seperti efek kayu
6.	Simpan		Base	Ditempat yang kering.

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 2
WHITE CHOCOLATE MODELLING

	WHITE CHOCOLATE MODELLING			<i>Yield : 180 gr</i>
	Standard recipe			Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan
2.	Hasil			180 gr <i>white chocolate modelling</i>
3.	Potong	160 gr	<i>White chocolate compound</i>	Menjadi bagian kecil
4.	Lelehkan			Menggunakan teknik <i>bainmarie</i> hingga suhu 43°
5.	Panaskan	20 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga suhu 43°
6.	Tuang			Ke dalam lelehan <i>white chocolate coumpound</i>
7.	Aduk			Hingga merata dan menggumpal menggunakan <i>rubber spatula</i>
8.	Simpan		<i>White chccolate modelling</i>	Yang sudah dibungkus plastic wrap, di suhu ruang minimal 3 jam

Sumber: Politeknik Pariwisata Bandung diolah, 2022

TABEL 3
BUNGA PEONY

BUNGA PEONY		<i>Yield</i> : 1 buah peony merah \varnothing 7 cm @55gr , 2 buah peony merah \varnothing 2,5 cm @20 gr , 2 buah peony merah muda \varnothing 5cm @ 30gr Halaman 1 dari 3		
No.	Metoder	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Bunga Peony merah				
1.	Siapkan			Bahan yang dibutuhkan
2.	Hasil			1 buah peony merah \varnothing 7 cm @55gr dan 2 buah peony merah \varnothing 2,5 cm @20 gr
2.	Uleni	95 gr	<i>White chocolate modelling</i>	Hingga tekstur <i>pliable</i>
3.	Tambahkan	10 ml 1 ml	Pewarna merah <i>oil based</i> Pewarna biru <i>oil based</i>	Tambahkan sedikit demi sedikit
4.	Uleni			Hingga warna tercampur rata
5.	Istirahatkan			Selama 5 menit
6.	Bagi		<i>Chocolate modelling</i>	Menjadi 55gr dan 2 buah 40 gr
7.	Pisahkan		<i>Chocolate modelling</i>	7 gr untuk bagian tengah bunga besar, 5 gr untuk bagian tengah bunga kecil
9.	Bagi			Sisa chocolate modelling untuk membuat kelopak

Sumber : Hasil olahan penulis , 2022

TABEL 3
BUNGA (LANJUTAN)

BUNGA PEONY			<i>Yield</i> : 1 buah peony merah \varnothing 7 cm @55gr , 2 buah peony merah \varnothing 2,5 cm @20 gr , 2 buah peony merah muda \varnothing 5cm @ 30gr	
Halaman 2 dari 3				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Bagi dan bulatkan		<i>chocolate modelling</i>	1,5 gr/kelopak untuk bunga besar sebanyak 32 buah kelopak dan 1 gr/kelopak untuk bunga kecil sebanyak 15 kelopak/bunga kecil
10.	Tipiskan		<i>Chocolate modelling</i> untuk kelopak	Menjadi berbentuk kelopak
11.	Susun		kelopak	Diatas bagian tengah bunga hingga menjadi bunga peony
Bunga Peony Merah muda				
12.	siapkan			Bahan yang dibutuhkan
13.	Hasil			2 buah peony merah muda \varnothing 5cm @ 30gr
14.	Uleni	60 gr	<i>White chocolate modelling</i>	Hingga tekstur <i>pliable</i>
15.	Tambahkan	2 ml	pewarna merah <i>oil based</i>	Tambahkan sedikit demi sedikit

Sumber : Hasil olahan penulis , 2022

TABEL 3
BUNGA (LANJUTAN)

BUNGA PEONY			<i>Yield</i> : 1 buah peony merah \varnothing 7 cm @55gr , 2 buah peony merah \varnothing 2,5 cm @20 gr , 2 buah peony merah muda \varnothing 5cm @ 30gr	
			Halaman 3 dari 3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15.	Uleni		<i>Chocolate modelling</i>	Hingga tercampur rata
16.	Bagi dan bulatkan	5gr/ bunga	Bagian tengah bunga	Sebanyak 2 buah
17.	Bagi dan bulatkan	50 gr	<i>Chocolate modelling</i>	Yang telah dineri warna merah muda menjadi 50 buah untuk kelopak bunga
10.	Tipiskan		Chocolate modelling untuk kelopak	Menjadi berbentuk kelopak
11.	Susun	25 lembar/ bunga	Kelopak	Diatas bagian tengah bunga hingga menjadi bunga peony

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 4**DAUN**

DAUN			<i>Yield : 3 daun, panjang 5 cm @ 2 gr 6 daun, panjang 3 cm @ 1 gr</i>	
			Halaman 1 dari 1	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	25 gr	<i>White chocolate modelling</i>	
2.	Tambahkan	2 ml 1 ml	Pewarna biru <i>oil based</i> Pewarna kuning <i>oil based</i>	Sedikit demi sedikit
3.	Campur		<i>Chocolate modelling</i>	Hingga merata
12.	Bagi dan bulatkan		<i>Chocolate modelling</i>	Menjadi 3 daun besar 2gr/daun , 6 daun kecil 1gr/daun , 13 gr untuk dahan
13.	Tipiskan dan bentuk			Menjadi bentuk daun, dahan lalu beri detail dengan menggunakan <i>fondant tools</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 5
SIMBOL “SHUANG XI”

SIMBOL “SHUANG XI”			Yield : 1 buah lambang “shuang xi” ukuran 13 cm x 18 cm	
			Halaman 1 dari 1	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan yang dibutuhkan
2.	Hasil			1 buah lambang ” <i>Shuang xi</i> ” ukuran 13 cm x 18 cm
3.	Potong	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	
4.	Lelehkan			Menggunakan teknik <i>bainmarie</i> hingga cokelat meleleh secara merata
5.	Tuang			Diatas wax paper, ratakan hingga ketebalan 5 mm
6.	Diamkan			Hingga hampir set
7.	Cetak dan potong			Menggunakan pisau sesuai pola yang bertuliskan “ <i>Shuang xi</i> ” dan persegi panjang 13 cm x 18 cm.
8.	Diamkan			Hingga set
9.	Cat	10 ml	<i>Cocoa Butter merah</i>	Lempengan segi panjang
10	Cat	10 ml 5gr 20 gr	<i>Cocoa Butter</i> warna kuning <i>gold powder</i> <i>Cocoa butter</i>	Yang sudah dilelehkan pada lambang “ <i>Shuang xi</i> ”
11	Tempelkan			Lambang “ <i>Shuang xi</i> ” diatas lempengan segi panjang

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 6
BURUNG PHOENIX TIONGKOK

BURUNG PHOENIX TIONGKOK			<i>Yield</i> : 1 burung <i>phoenix</i> Tiongkok, tinggi 30 cm	
			Halaman 1 dari 3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan ,
2.	Hasil			1 burung <i>phoenix</i> Tiongkok
3.	Potong		<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian kecil agar mudah pada proses selanjutnya
4.	Lelehkan	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menggunakan teknik <i>bainmarie</i>
5.	Cetak			Menggunakan cetakan telur lalu diamkan hingga <i>set</i>
6.	Tempel			Kedua sisi telur menjadi bulat
7.	Haluskan	2125 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat di dalam <i>food processor</i> hingga lembut dan <i>pliable</i>
8.	Tempel	200 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Untuk membuat bentuk badan burung

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 6
BURUNG PHOENIX TIONGKOK (LANJUTAN)

BURUNG PHOENIX TIONGKOK			<i>Yield</i> : 1 burung <i>phoenix</i> Tiongkok, tinggi 30 cm	
			Halaman 2 dari 3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Bentuk	225 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Menjadi bentuk leher dan tempel pada badan
10.	Tusuk	3 tangkai	Tusuk gigi	Pada bagian ujung leher
11.	Bentuk	50 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Menjadi bentuk pangkal ekor lalu ditempel pada badan
12.	Bentuk	90 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Menjadi bentuk kepala
13.	Tancapkan		Kepala burung	Pada leher yang sudah diberi tusuk gigi
14.	Beri	20 gr	<i>Dark chocolate</i> leleh	Pada bagian bawah badan burung untuk menempelkan diatas <i>dark chocolate base</i>
15.	Beri	60 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Untuk membuat detail pada kepala burung
16.	Tempel		Kerangka sayap kawat	Pada badan burung
17.	beri	40 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Untuk menutupi kawat yang melingkar di badan

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 6
BURUNG PHOENIX TIONGKOK (LANJUTAN)

BURUNG PHOENIX TIONGKOK			<i>Yield : 1 burung phoenix Tiongkok, tinggi 30 cm</i>	
			Halaman 3 dari 3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
17.	tempelkan	100 gr/sayap	<i>Dark chocolate modelling</i>	Untuk menutupi 2 kerangka sayap kawat
18.	Kaitkan	5 tangkai	Kawat	Yang telah dilapisi aluminium foil pada pangkal ekor burung
19.	Tempelkan	80 gr/tangkai kawat	<i>Dark chocolate modelling</i>	Pada 5 kerangka ekor ,bentuk menjadi seperti ekor merak dan beri detail
20.	Bentuk dan tempel	60 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Berbentuk bulu pada pangkal ekor
21.	Bentuk	50gr/kaki	<i>Dark chocolate modelling</i>	Membuat sepasang kaki burung
21.	Tempel dan beri detail	100 gr	Bulu	Pada badan burung
1.	Bentuk dan tempel	80 gr	<i>Dark chocolate modelling</i>	Berbentuk bulu panjang pada leher burung
2.	Bentuk dan tempel	100 gr/sayap	<i>Dark chocolate modelling</i>	Berbentuk bulu pada 2 sayap burung

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022





TABEL 7
FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE

FINISHIN CHOCOLATE SHOWPIECE		<i>Yield : 1 Chocolate showpiece bertemakan burung phoenix Tiongkok</i>		
		Halaman 1 dari 1		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	lelehkan	40 gr 50 gr	<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> putih	
3.	campurkan	20 gr 5 gr	<i>Cocoa Butter</i> <i>Gold powder</i>	leleh
4.	Warnai			Seluruh permukaan Burung dan lambang “ <i>Shuang xi</i> ”
5.	Tunggu			Hingga kering
6.	Warnai			Seluruh badan burung sesuai <i>design</i>
7.	Tempelkan	1 buah 5 buah 9 lembar	Simbol “ <i>Shuang xi</i> ” Bunga Daun	Sesuai design
8.	Tempelkan dengan	50 gr	<i>Dark chocolate</i> leleh	

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022






2. Peralatan yang digunakan

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN

No	Peralatan	Penjelasan
1.	<p><i>Digital Scale</i></p> 	Digunakan untuk menimbang bahan yang dibutuhkan
2.	<p><i>Chopping board</i></p> 	Sebagai alas saat memotong cokelat
3.	<p><i>Knife</i></p> 	Digunakan untuk memotong cokelat
4.	<p><i>Small knife</i></p> 	Digunakan dalam membuat <i>chocolate feathers</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

5.	<p><i>Bowl dan stainless bowl</i></p> 	<p>Sebagai tempat menyimpan bahan bahan yang digunakan dan meleleh kan cokelat dengan sistem <i>bainmarie</i></p>
6.	<p><i>Sauce pan</i></p> 	<p>Digunakan sebagai wadah merebus air dalam melelehkan cokelat dengan sistem <i>bainmarie</i></p>
7.	<p><i>Fondant tools</i></p> 	<p>memberi detail pada <i>chocolate modelling</i></p>
8.	<p>Spatula</p> 	<p>Digunakan saat mengaduk cokelat leleh</p>
9.	<p>Kertas mika</p> 	<p>Digunakan untuk mencetak cokelat</p>





Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

10	<p><i>Stove</i></p> 	<p>Digunakan untuk memanaskan air pada saat proses melelehkan cokelat dengan sistem <i>bainmarie</i></p>
11	<p><i>Cooling spray</i></p> 	<p>Digunakan untuk mengeringkan cokelat</p>
12	<p>Karton <i>Duplex</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencetak cokelat dan membuat pola</p>
13	<p><i>plastic wrap</i></p> 	<p>Melapisi <i>chocolate modelling</i> agar lapisan luar tidak mengering</p>
14	<p>Termometer</p> 	<p>Sebagai alat penghitung suhu</p>

Sumber: Hasil olahan penulis,2022

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

15	<p><i>Food processor</i></p> 	<p>Digunakan untuk menghaluskan cokelat pada proses pembuatan <i>chocolate modelling</i></p>
16	<p>Cetakan telur</p> 	<p>Digunakan dalam pembuatan bagian badan burung</p>
17	<p>Spray gun</p> 	<p>Digunakan untuk mewarnai <i>chocolate showpiece</i></p>
18	<p>Kuas</p> 	<p>Mewarnai <i>chocolate showpiece</i></p>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

3. *Purchase order*

Purchase Order atau PO merupakan *list* barang yang ingin dibeli yang dibuat pembeli lalu dikirimkan ke penjual, menurut Berata ,2014 Po merupakan bukti pemesanan sebelum dilakukan penerimaan barang dari pihak penjual.

TABEL 9

PURCHASE ORDER

No	Nama bahan	Qty	Unit	price	Harga total (Rp)
1.	<i>Dark Chocolate</i>	5	kg	50.000/ Kg	250.000
2.	<i>White Chocolate</i>	1	kg	70.000/gr	70.000
3.	<i>Corn syrup</i>	700	gr	28.000/700 gr	28.000
4.	Deco Arte merah	60	gr	77.000/60 gr	77.000
5.	Deco Arte Putih	60	gr	77.000/60 gr	77.000
6.	Deco Arte kuning	60	gr	77.000/ 60 gr	77.000
7.	<i>Oil base colour</i> merah	50	ml	22.000/50ml	22.000
8.	<i>Oil base colour</i> kuning	50	ml	22.000/50ml	22.000
9.	<i>Oil base colour</i> biru	50	ml	22.000/50ml	22.000
10	<i>Cooling spray</i>	1	btl	42.000/blt	42.000
11	Aluminium Foil	1	roll	30.000/roll	30.000
12	Alas kayu	1	pc	50.000/pc	50.000
13	Kawat	3	Meter	3000/meter	9000
14	Cocoa butter	100	gr	33.000/100gr	33.000
15	Gold powder	10	gr	40.000/10gr	40.000
16	Kertas mika	3	lembar	500/ lembar	1500
	Total				850.500

Sumber : Hasil olahan Penulis, 2022

4. *Recipe costing*

Recipe costing merupakan jumlah biaya semua bahan yang digunakan dalam memproduksi salah satu produk berdasarkan resep buku yang telah ditetapkan (Paul Wyman,1996:46)

TABEL 10
RECIPE COSTING

No.	Nama bahan	Qty	Unit	price	Harga total (Rp)
1.	<i>Dark Chocolate</i>	4,225	kg	50.000/ Kg	211.250
2.	<i>White Chocolate</i>	0,160	kg	70.000/kg	11.200
3.	<i>Corn syrup</i>	20	gr	28.000/700 gr	800
4.	Deco Arte merah	50	gr	77.000/60 gr	64.166
5.	Deco Arte putih	50	gr	77.000/60 gr	64.166
6.	Deco Arte kuning	30	gr	77.000/ 60 gr	38.500
7.	<i>Oil based colour</i> merah	12	ml	22.000/50ml	5.280
8.	<i>Oil based colour</i> kuning	1	ml	22.000/50ml	440
9.	<i>Oil base colour</i> biru	3	ml	22.000/50ml	1.320
10.	<i>Cooling spray</i>	1/2	btl	42.000/blt	21.000
11.	Aluminium Foil	1/4	roll	30.000/roll	7.500
12.	Alas kayu	1	pc	50.000/pc	50.000
13.	Kawat	2,5	Meter	3000/meter	7.500
14.	Cocoa butter	40	gr	33.000/100gr	13.200
15.	Gold powder	10	gr	40.000/10gr	40.000
16.	Kertas mika	3	lembar	500/ lembar	1500
	Total				537.822

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

5. *Selling price*

Selling price atau harga jual merupakan banyaknya uang yang dibebankan pada suatu produk ataupun layanan jasa, dan menjadi nilai uang yang harus dibayar konsumen demi memiliki atau mendapatkan keuntungan dari produknya (Kotler,2001)

Pada penentuan harga jual dari ”**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN BURUNG PHOENIX TIONGKOK**” penulis menentukan harga jual melalui rumus yang penulis dapatkan dari buku “*Culinary Calculations*” yang ditulis oleh Terri Jones yaitu :

$$\text{Selling Price} = \text{Food cost}/\text{Food cost percent}$$

TABEL 11
SELLING PRICE

No	Item	Harga
1.	TOTAL INGREDIENT COST	Rp. 537.822
2.	FOOD COST PRESENT	30%
3.	PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 1.792.740
4.	ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 1.800.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Tempat dan waktu pelaksanaan

a. Lokasi

- Jalan Ciganitri Darul Ulum No. 40 RT.07 RW.04, Bojongsoang ,
Bandung
- *Pastry Kitchen* Politeknik Pariwisata Bandung Jalan Setia budi
no.186

b. Waktu : November 2022