

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Seni patung atau *sculpture art* terdiri dari dua suku kata, yaitu seni dan patung. Kata seni dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki makna kemampuan akal untuk menciptakan sesuatu bernilai tinggi (luar biasa) sedangkan patung berarti duplikasi bentuk hewan, benda, orang dan lain sebagainya yang dibuat dengan cara dipahat (*carving*), *modelling*, maupun cetak (*casting*). Karya seni ini bagian dari seni rupa tiga dimensi karena memiliki volume yaitu panjang, tinggi dan lebar. Pada umumnya *sculpture art* menggunakan bahan padat dalam pembuatannya seperti kayu, batu, tanah liat, es, tembaga, emas, perak dan lain sebagainya.

Dalam dunia *pastry sculpture art* dapat diaplikasikan ke dalam berbagai macam produk seperti gula, *pastillage*, *bread clay*, hingga cokelat. Selain digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan produk *pastry*, *chocolate* juga dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam dekorasi salah satunya *chocolate showpiece* yang dapat menjadi objek sentral untuk menambah kesan mewah pada suatu acara biasanya ditampilkan pada meja *buffet restaurant*.

#### GAMBAR 1.1

#### FOTO BUFFET DENGAN DEKORASI CHOCOLATE SHOWPIECE



Sumber: [www.outoftownblog.com](http://www.outoftownblog.com)

Menurut buku berjudul “*The Art of the Chocolatier*” *chocolate showpiece* pertama kali dibuat oleh para *confectioners* dan *chocolate makers* pada abad ke – 18 namun hingga saat ini belum diketahui siapa yang pertama kali membuat *chocolate showpiece*, akan tetapi terdapat beberapa nama *chocolatier* ternama yang mempopulerkan karya seni ini seperti Gerhard Petzl, Christophe Morel, Amaury Guichon dan lain – lain. Selain dijadikan sebagai pajangan dalam *buffet restaurant* karya seni ini juga sering dijumpai pada beberapa ajang kompetisi dunia seperti *World Choco Masters*, *Pastry World Cup*, dan lain sebagainya.

**GAMBAR 1.2**  
**FOTO GERHARD PETZL DENGAN *CHOCOLATE SHOWPIECE***  
**“*THE CHOCOLATE ROOM*”**



Sumber: [www.sogoodmagazine.com](http://www.sogoodmagazine.com)

**GAMBAR 1.3**  
**FOTO CHRISTOPE MOREL DENGAN KARYA *CHOCOLATE SHOWPIECE***  
**“*GORILLA*”**



Sumber: [Instagram.com/ Cmoredchocolatier](https://www.instagram.com/cmoredchocolatier)

**GAMBAR 1.4**  
**FOTO AMAURY GUICHON DENGAN KARYA *CHOCOLATE***  
***SHOWPIECE “CHOCOLATE DRAGON”***



Sumber: [Instagram.com/ Amauryguichon](https://www.instagram.com/amauryguichon)

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* bentuk yang di tampilkan harus mencerminkan objek yang dibuat selain itu struktur pada *showpiece* juga harus diperhatikan kekuatannya supaya dapat menopang seluruh bagian dari produk tersebut. Terdapat berbagai macam teknik yang dapat digunakan seperti *casting*, *carving*, *sculpting*, *modeling*, *pipping*, serta *painting* (Notter, 2011).

Berikut penulis sajikan teknik – teknik pembuatan *chocolate showpiece* yang akan di gunakan:

1. Teknik *cut-out* adalah metode yang dilakukan dengan cara menuangkan cokelat yang telah dilelehkan pada suhu tertentu pada permukaan meja/*tray* yang telah dilapisi *wax paper*. Kemudian cokelat dipotong dengan pola tertentu yang telah dibuat sebelumnya menggunakan pisau/*cutter/sculpting tools*. Cokelat harus berada dalam keadaan setengah keras supaya tidak patah ketika dipotong.
2. Teknik *casting* adalah metode dengan menuangkan cokelat yang telah dilelehkan pada suhu tertentu ke dalam *rubber mold*, *silicon mold*,

*polycarbonate mold*, dan lain - lain. Pada teknik ini cokelat harus dalam keadaan dingin dan keras agar dapat dikeluarkan dari cetakan.

3. Teknik *pipping* adalah metode dengan menuangkan cokelat yang telah dilelehkan menggunakan bantuan *pipping bag* sehingga dapat menghasilkan bentuk yang lebih mendetail.
4. Teknik *sculpting* adalah metode yang digunakan dengan cara memahat cokelat yang telah mengeras. Teknik ini penulis gunakan dalam pembuatan kaki meja dengan tujuan memberi *detail* ukiran meja. Cokelat lebih baik berada dalam suhu ruang ketika dipahat agar lebih mudah dan menghindari cokelat menjadi patah.
5. Teknik *painting* atau *colouring* adalah metode yang digunakan untuk memberi warna pada permukaan cokelat dengan menggunakan kuas atau *airbrush*. Penulis menggunakan pewarna khusus cokelat dengan tambahan *cocoa butter*.

Pada pembuatan Tugas Akhir ini penulis memilih menggunakan cokelat sebagai bahan utama untuk menjadi *showpiece* karena dapat dibuat menjadi berbagai macam bentuk dengan berbagai metode yang telah dijelaskan di atas. Kemudian *chocolate showpiece* juga menarik perhatian karena masyarakat awam biasanya mengetahui bahwa cokelat untuk dimakan tetapi cokelat juga dapat dijadikan sebuah karya seni berupa patung sehingga akan menarik perhatian karena keunikannya. Selain itu alasan penulis menggunakan cokelat sebagai bahan dasar pembuatan *showpiece* karena bahan yang mudah didapatkan di pasaran.

Di zaman yang semakin modern ini, variasi dan jenis - jenis dari *chocolate* mengalami perkembangan, terutama dari hasil produksi seperti rasa, warna, aroma dan kegunaan yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

Kandungan di dalam *chocolate* dibagi menjadi 3 yaitu *milk chocolate*, *white chocolate*, dan *dark chocolate*. Dalam pembuatan karya seni ini penulis menggunakan *dark chocolate* dan *white chocolate*. Menurut (Carlo, 2014) pada buku yang berjudul "*Tradition in Evolution*" *dark chocolate* adalah jenis *chocolate* berwarna gelap yang mengandung *cocoa mass* 63%, *cocoa butter* 7%, *sugar* 29,50%, bahan lainnya seperti *vanilla essence* dan *lecithin*. Sedangkan *white chocolate* adalah jenis olahan biji kakao berwarna putih yang mengandung *cocoa butter*, susu dan gula. Sehingga dalam olahan produk ini *cocoa mass* tidak ditambahkan. *White chocolate* dapat dikatakan bukan cokelat murni karena tidak terdapat kandungan kakao di dalamnya.

Menurut buku *Chocolate Bible* (2012) cokelat dibedakan menjadi 2 jenis yaitu, *compound* dan *couverture* dimana yang menjadi pembeda dari kedua jenis *chocolate* tersebut ada dikandungannya. *Couverture chocolate* memiliki kandungan lemak minimum 32% yang berasal dari *cocoa butter* sedangkan *compound chocolate* menggunakan minyak nabati lain sehingga menyebabkan rasa, kualitas dan harga dari kedua jenis cokelat ini berbeda. Selain itu jika *couverture chocolate* menggunakan *cocoa mass*, *compound chocolate* menggunakan *cocoa powder*. Dari segi rasa, *compound* cenderung lebih manis dibandingkan *couverture* karena kandungan gula di dalam *compound* lebih banyak. Harga *couverture chocolate* jauh lebih tinggi dibandingkan dengan *compound chocolate* karena kandungan *cocoa mass* di dalamnya.

Kedua jenis cokelat tersebut memiliki cara penanganan yang berbeda. Untuk cokelat jenis *compound* dapat dilelehkan maksimal pada suhu  $45^{\circ}\text{C}$  yang kemudian dapat langsung digunakan dengan suhu ideal  $39^{\circ}\text{C}$ . Sedangkan cokelat dengan jenis *couverture* memerlukan proses yang dinamakan “*Tempering*” karena jika tidak melalui proses ini cokelat akan mudah meleleh jika disentuh dengan menggunakan tangan, tidak mengkilap terutama dalam pembuatan praline, dan akan membutuhkan waktu yang lama untuk mengeras (France & Mc Fadden, 2012). *Tempering* adalah proses menaikkan dan menurunkan suhu cokelat yang dilakukan untuk menciptakan kristal lemak yang stabil di dalam cokelat. Namun demikian setiap jenis cokelat memiliki penanganan *tempering* yang berbeda seperti yang dijelaskan di bawah ini:

1. *Dark chocolate*, jenis cokelat ini memiliki titik leleh tertinggi pada suhu  $48 - 50^{\circ}\text{C}$  kemudian diturunkan hingga  $29-31^{\circ}\text{C}$  lalu dinaikkan kembali untuk dapat digunakan pada suhu  $32 - 33^{\circ}\text{C}$ .
2. *White Chocolate* jenis cokelat ini memiliki titik leleh yang paling rendah dibandingkan jenis cokelat lain, yaitu cokelat dilelehkan pada suhu  $42 - 44^{\circ}\text{C}$ , kemudian diturunkan pada suhu  $27^{\circ}\text{C}$ , lalu dinaikkan kembali untuk dapat digunakan pada suhu  $28-29^{\circ}\text{C}$  (Suas, 2011).

Pada pembuatan *chocolate showpiece* ini penulis menggunakan cokelat jenis *compound* dengan mempertimbangkan beberapa aspek seperti penanganan yang lebih mudah, cocok dengan suhu di Indonesia yang cenderung panas sehingga tidak mudah meleleh serta harga lebih terjangkau dibanding cokelat *couverture*. Selain menggunakan *dark compound*, penulis juga menggunakan *white compound* pada bagian tertentu untuk menunjang penampilan.

## 1.2 Usulan Produk

Pada Tugas Akhir ini penulis membuat *chocolate showpiece* yang dapat digunakan sebagai pajangan dan objek sentral pada suatu acara. Tema yang dipilih adalah alat pemutar musik klasik bernama *gramophone*. Alasan penulis memilih *gramophone* adalah untuk menampilkan serta mengenang kembali alat pemutar musik pertama yang ada di dunia yang menjadi ikon musik sebelum adanya *platform* pemutar musik modern digital seperti *spotify*, *youtube* musik, kaset, CD, dan lain – lain kepada semua kalangan baik generasi X, generasi Y atau milenial, maupun generasi Z. Pada karya berjudul “*The Old Gramophone*” penulis berharap generasi muda lebih mengenal dan mengetahui sejarah *gramophone* sehingga keberadaannya akan tetap eksis hingga waktu yang akan mendatang.

Selain itu desain yang cukup kompleks karena perlu memperhatikan keseimbangan dari bentuk dan berat cokelat agar dapat berdiri dengan kokoh dapat meningkatkan keterampilan penulis dalam membuat *showpiece* khususnya yang menggunakan cokelat.

## 1.3 Tinjauan Produk

### **“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN THE OLD GRAMOPHONE”**

Tema, konsep, ukuran, dan bentuk dari produk akan dijabarkan sebagai berikut:

#### 1.3.1 Tema Produk

Pada karya kali ini penulis mengangkat tema alat pemutar suara/musik pertama di dunia bernama *gramophone*. Tema ini dipilih penulis dengan alasan

untuk memperkenalkan kembali kepada semua generasi bahwa sebelum ditemukannya alat pemutar suara yang canggih seperti *DVD player*, *turntable*, *bluetooth speaker*, dan lain - lain semua berawal dari alat pemutar suara bernama *gramophone*.

**GAMBAR 1. 5**  
**GAMBAR *GRAMOPHONE***



Sumber: [www.jacksonville.com](http://www.jacksonville.com)

Alat pemutar musik *gramophone* pertama kali dipatenkan oleh seseorang bernama Emilie Berliner pada tanggal 8 November 1887 di bawah label Berliner Gramophone. Akan tetapi sejarah alat pemutar musik kuno tersebut tidak langsung seperti yang kita kenal saat ini. Sejarah diawali oleh Leon Scott yang membuat dan mematenkan "*phonograph*" pada tahun 1857 dengan memanfaatkan getaran diafragma dan *stylus* grafis yang merekam gelombang suara. Pada saat itulah rekaman suara mulai dikenal. Kemudian pada tahun 1877 ditemukanlah pengembangan dari *phonograph* yaitu "*phonograph*" oleh Thomas Alfa Edison. Alat ini dapat merekam sekaligus menghasilkan suara/ memutar musik. Namun, kualitas suara yang diproduksi *phonograph* masih sangat buruk (tidak jelas dan

rekamannya hanya dapat diputar sekali). Kemudian ilmuwan lain bernama Alexander Graham Bell mencoba untuk menyempurnakan alat tersebut yang diberi nama “grafofon” sehingga rekamannya dapat dimainkan berkali – kali. Akan tetapi, karena silinder direkam secara terpisah membuat alat tersebut menjadi kurang efisien sehingga sulit untuk melakukan produksi suara atau musik. Dari sinilah awal mula terciptanya ide untuk menggantikan silinder dengan piringan datar oleh Emile Berliner untuk menyempurnakan penemuan sebelumnya yang diberi nama “*gramophone*”. Pada mulanya piringan pertama yang ia ciptakan berasal dari kaca, kemudian beralih menjadi seng, beralih menjadi plastik, dan yang terakhir pada tahun 1950 piringan hitam berbahan dasar vinyl diciptakan (Valid News, 2022).

Cara kerja *gramophone* juga cukup unik karena kita hanya perlu memutar engselnya beberapa putaran hingga menjadi berat, kemudian melepasnya dan secara otomatis piringan hitam di atasnya akan berputar sehingga alat ini tidak memerlukan listrik. Piringan hitam adalah piring datar berbentuk lingkaran yang dapat menghasilkan suara dengan memanfaatkan jarum atau biasa disebut *stylus* yang berfungsi untuk menggores dan mencatat gelombang suara yang akan diteruskan ke alat yang terbuat dari tembaga berbentuk seperti trompet/pengeras suara/ *pavillon/ horn* sehingga akan keluar suara dari corong tersebut. *Audio* pertama yang diputar menggunakan *gramophone* berasal dari seorang pria yang membacakan *Shakespeare's Hamlet* dan seseorang yang membacakan deskripsi perangkat pabriknya di New Hamshire (Mark Monitor, 2019).

Menurut artikel Binus yang berjudul “Alat Pemutar Musik Pertama di Dunia” di Indonesia, *gramophone* baru masuk pada tahun 1950-an dan populer pada tahun 1960-an. Akan tetapi pada waktu itu alat pemutar musik ini hanya dimiliki oleh orang - orang tertentu seperti kaum bangsawan dan kaum elit karena harganya yang mahal.

Di era modern ini, *gramophone* sudah jarang ditemukan karena peminatnya yang sedikit, harganya yang mahal, bentuknya yang besar sehingga memerlukan tempat yang luas dan sudah tidak diproduksi secara masal lagi. Selain itu kepopuleran alat pemutar musik ini sudah tergantikan oleh media lain yang lebih modern dan praktis dalam pemakaiannya. Biasanya alat ini hanya dapat di temukan di museum dan toko barang antik. Namun *gramophone* masih tetap memiliki penikmatnya karena suaranya yang unik yang akan merepresentasikan suasana tempo dulu. *Gramophone* sudah menjadi dan akan selamanya menjadi legenda dalam dunia musik.

### **1.3.2 Konsep Produk**

Pada pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan “*The Old Gramophone*” penulis menambahkan beberapa media penunjang lain yang terbuat dari coklat untuk menambah kesan antik seperti meja marmer dengan laci yang dapat di buka tutup yang akan menjadi alas dari gramofon, kaki meja yang berdiri diatas karpet berwarna merah, piringan hitam yang dapat berputar serta dapat memainkan musik dengan menggunakan bantuan *mini bluetooth speaker*. Dengan demikian akan menampilkan kesan realistis yang hidup pada *chocolate showpiece* ini.

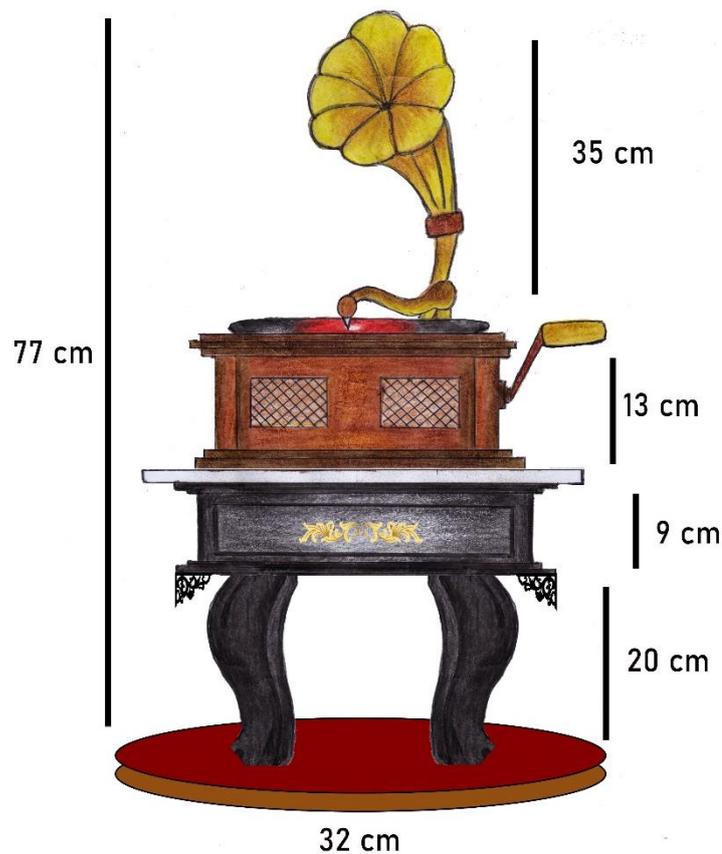
### 1.3.3 Target Market

Penulis menargetkan konsumen yang tertarik dengan barang unik dan antik karena *chocolate showpiece* ini dapat difungsikan sebagai pajangan untuk menunjang keindahan, pajangan atau *centerpiece* dalam beberapa *event* seperti peringatan musik dunia pada tanggal 21 Juni, pameran barang antik, maupun pajangan di dalam museum seperti Museum Musik Indonesia (MMI).

### 1.3.4 Desain Produk

GAMBAR 1. 6

**DESAIN THE OLD GRAMOPHONE**



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

### 1.3.5 Deskripsi Sketsa

Penulis menggunakan beberapa gabungan dari teknik yang ada seperti *casting*, *sculpting*, *piping*, *cut-out* dan *modeling*. Berikut adalah penjelasan komponen yang penulis buat:

#### 1. *Box Gramophone*

Bagian utama dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini adalah *box gramophone* yang berbentuk balok dengan ukuran alas 25 x 25 x 1 cm dan 4 sisi *body* dengan ukuran 13 x 20 x 20 cm. Dalam pembuatan bagian ini menggunakan teknik *cut-out* yang kemudian perbagiannya ditempel dengan menggunakan cokelat yang telah dilelehkan. Sedangkan warna yang digunakan adalah perpaduan cokelat muda dan cokelat tua dengan cara *airbrush*.

#### 2. *Trompet Gramophone*

Pada pembuatan bagian ini teknik yang digunakan adalah *casting* dan *piping* dengan menggunakan pola yang terbuat dari kertas karton *duplex*, memiliki dimensi 1:2 dengan bentuk asli dengan ukuran tinggi 20 cm, yang kemudian diwarnai dengan *airbrush* berwarna emas, cokelat dan hitam.

#### 3. *Piringan Hitam*

Bentuk piringan hitam dibuat menggunakan teknik *cut-out* dengan ukuran diameter 18 cm yang kemudian dicat dengan *airbrush* menggunakan warna hitam, silver dan merah pada bagian tengahnya.

#### 4. Meja dan Kaki Meja

Pada pembuatan meja penulis menggunakan teknik *cut-out*, *casting* dan *sculpting*. Teknik *cut-out* digunakan untuk membuat pola kaki meja dengan tinggi 20 cm, bagian badan meja dengan ukuran 9 x 29 x 29 cm, dan laci meja yang dapat dibuka tutup dengan ukuran 4 x 25 x 25 cm. Teknik *casting* digunakan pada pembuatan pegangan laci meja. Dalam hal pewarnaan, penulis membutuhkan warna hitam pada bagian luar dan warna merah pada bagian dalam laci dengan menggunakan *airbrush*.

#### 5. Marmer

Meja marmer digunakan untuk menunjukkan kesan mewah pada meja yang dibuat. Teknik yang digunakan dalam pembuatan marmer adalah *cut out* dengan menggunakan campuran coklat putih dan coklat putih yang telah diberi pewarna hitam sehingga ketika dituang akan memunculkan permukaan seperti marmer. Bagian ini memiliki ukuran tebal 1 cm dengan panjang dan lebar masing-masing 32 cm

#### 6. *Stylus dan Maniville*

Bentuk *stylus* dibuat dengan menggunakan teknik *casting* dengan ukuran 10 cm. Sedangkan *maniville* atau alat pemutar *gramophone* di buat dengan menggunakan teknik *casting* dan *cut-out* yang diberi warna hitam dan coklat tua.

## 7. Ornamen Detail Ukiran

Detail ukiran yang akan ditempel pada *box gramophone* dan laci dibuat menggunakan teknik *casting* dengan cetakan *silicone mold*.

Dengan tujuan untuk mempersingkat waktu dan memperlancar presentasi saat ujian, penulis telah menyiapkan beberapa bagian dari *chocolate showpiece* sehingga penulis dapat menyelesaikan *chocolate showpiece* tersebut dengan tepat waktu. Bagian - bagian yang akan disiapkan adalah:

1. Satu buah *cast, cut-out, piping chocolate* berbentuk *box gramophone*
2. Satu buah *piping* dan *cut out chocolate* berbentuk *trompet gramophone*
3. Satu buah *cast chocolate* berbentuk piringan hitam
4. Satu buah *cut out chocolate* berbentuk *body meja*
5. Empat buah *cut out*, dan *carving chocolate* berbentuk kaki meja
6. Satu buah *cut-out chocolate* berbentuk marmer
7. Beberapa detail seperti *stylus, manivelle*, dan ukiran dengan menggunakan teknik *cut out* dan *cast*.

Tahap persiapan yang dilakukan penulis sebelum ujian sekitar 90%. Penulis akan menyelesaikan *chocolate showpiece* selama ujian berlangsung. Interaksi yang dilakukan selama pengujian meliputi pembuatan *maniville* dan perakitan seluruh komponen sehingga menjadi satu kesatuan yang utuh.

### 1.3.6 Media Penunjang

Penulis menggunakan media penunjang sebagai alas untuk *chocolate showpiece* berupa papan/*thick block* dengan diameter 40 cm dan karpet berwarna merah pada permukaannya. *Thick block* digunakan dengan beberapa pertimbangan seperti daya tahan papan yang kuat untuk menopang berat dari *chocolate showpiece*. Sedangkan karpet digunakan untuk menambah kesan mewah ketika *chocolate showpiece* ini dipajang. Selain itu penulis juga menggunakan media penunjang berupa besi baut ulir sepanjang 22 cm sebanyak 4 buah untuk membantu menopang kaki meja agar lebih kokoh dan triplek dengan ukuran 26 x 26 cm untuk menopang alas meja agar mengurangi resiko melengkung dan patah sehingga menjadi lebih kokoh dan aman.

Media penunjang lain yang penulis gunakan adalah *rotating display* dan *mini bluetooth speaker*. *Rotating display* akan berada di atas *gramophone box* yang kemudian akan ditutup dengan piringan hitam yang terbuat dari cokelat, dengan demikian ketika dinyalakan akan berputar bersamaan dengan *bluetooth speaker* yang sedang memainkan lagu yang akan diletakkan di dalam laci meja.

### 1.3.7 Resep Formal

Pada bagian ini berisikan kuantitas bahan yang digunakan penulis dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *the old gramophone*.

Berikut adalah resep yang digunakan.

**TABEL 1.1**

**STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN**

***BOX GRAMOPHONE***

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting dan Cut-Out</i>				
Hasil:				
4 buah sisi <i>box gramophone</i> (20 x 20 x 13 cm)				
1 buah alas <i>box gramophone</i> (23 x 23 x 1 cm)				
2 buah alas <i>box gramophone</i> (25 x 25 x 1 cm)				
8 buah ornamen <i>box gramophone</i> (2 x 1 x 13 cm)				
8 buah <i>chocolate block</i> (23 x 1 x 1 cm)				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>stainless steel</i> berukuran 80 x 80 x 50 cm di atas meja yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .
2	Potong	4 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian lebih kecil. Masukkan ke dalam <i>bowl stainless</i> .

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN**  
***BOX GRAMOPHONE* (LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Tuang			Ke dalam cetakan yang telah disiapkan.
7	Diamkan			Hingga setengah mengeras pada permukaan cokelat.
8	<i>Cut - out</i>			Dengan cetakan yang telah dibuat menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
9	Biarkan			Hingga mengeras
10	Lepaskan			Dari cetakan, kemudian sisihkan.

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN**  
**BOX GRAMOPHONE (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>Ornamen jaring – jaring:</b>				
1	<i>Piping</i>	200 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Yang telah dilelehkan ke permukaan mika (8 x 8 x 4 cm)
2	Cetak			Dengan menggunakan <i>scraper</i> bergerigi membentuk jaring – jaring dengan menempel 2 sisi yang berlawanan.
3	Diamkan			Hingga mengeras
4	Tempel			Pada permukaan salah satu sisi cokelat yang telah diberi lubang sebelumnya.
<b>Penyusunan:</b>				
1	Siapkan	4 sisi box <i>gramophone</i> dan 1 buah alas		Yang telah dibuat sebelumnya.
2	Rangkai dan tempel			Menggunakan cokelat yang telah dilelehkan.

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN**  
***BOX GRAMOPHONE* (LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3	Semprotkan	<i>Cooling spray</i>		Agar cokelat cepat mengeras.
4	Tempelkan	Penutup <i>box gramophone</i> dan 8 buah <i>chocolate block</i>		Pada bagian atas dan setiap sisi <i>box gramophone</i> .
5	Rapikan			Setiap sisi dengan menggunakan cokelat, tangan, dan <i>sculpting tools</i> .
6	Siapkan	50 ml 30 ml 10 ml	Pewarna cokelat muda, tua, dan putih	Dan <i>airbrush</i> .
7	Warnai			<i>Box gramophone</i> dengan bantuan <i>airbrush</i> sesuai keinginan

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**TABEL 1.2**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN**  
**TROMPET GRAMOPHONE**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Piping</i>				
Hasil: 1 buah trompet <i>gramophone</i> (20 cm)				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>karton duplex</i> dengan tinggi 20cm.
2	Potong	500 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian lebih kecil. Masukkan ke dalam <i>bowl stainless</i> .
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Masukan			Cokelat ke dalam <i>piping bag</i> .
7	Piping			Ke dalam bagian cetakan yang telah disiapkan.
8	Biarkan			Hingga mengeras.
9	Lepaskan			Karton <i>duplex</i> dari cokelat.

**TABEL 1.2**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN**  
**TROMPET GRAMOPHONE (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10	Siapkan	15 gr 30 ml	<i>Gold dust</i> <i>Alcohol</i>	Dan <i>airbrush</i> . Kemudian aduk rata.
11	Warnai			Trompet <i>gramophone</i> dengan bantuan <i>airbrush</i> secara merata.

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 1.3**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN PIRINGAN HITAM**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting dan Cut – out</i>				
Hasil: 1 buah piringan hitam <i>gramophone</i> (18 cm)				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>stainless steel</i> berukuran 20 x 20 cm dengan tebal 5mm diatas meja yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .
2	Potong	250 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian kecil. Masukkan ke dalam <i>bowl stainless</i> .

**TABEL 1.3**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN PIRINGAN HITAM**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Tuang			Ke dalam cetakan yang telah disiapkan dengan ketebalan 5 mm.
7	Diamkan			Hingga setengah mengeras pada permukaan cokelat.
8	<i>Cut – out</i>			Dengan cetakan bulat dengan diameter 18 cm menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
9	Biarkan			Hingga mengeras
10	Siapkan	5 ml 5 ml 1 gr 15 ml	Pewarna hitam dan merah <i>Silver dust</i> Alkohol	Dan <i>airbrush</i> .

**TABEL 1.3**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN PIRINGAN HITAM**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Warnai			Piringan hitam dengan bantuan <i>airbrush</i> sesuai yang diinginkan.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**TABEL 1.4**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN MEJA DAN LACI MEJA**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting dan Cut - out</i>				
Hasil: 4 buah sisi meja (25 x 25 x 9 cm) 2 buah alas meja (29 x 29 x 1 cm) 8 buah <i>chocolate block</i> (26 x 1 x 1 cm) 1 buah sisi depan laci meja (25 x 4 x 1 cm) 1 buah alas laci meja (23 x 23 cm) 5mm 3 buah sisi laci meja (23 x 2,9 cm) 5mm				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>stainless steel</i> diatas meja yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .
2	Potong	4 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian kecil. Masukkan ke dalam <i>bowl stainless</i> .
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).

**TABEL 1.4**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN MEJA DAN LACI MEJA**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Tuang			Ke dalam cetakan yang telah disiapkan dengan ketebalan 5 mm.
7	Diamkan			Hingga setengah mengeras pada permukaan coklat.
8	<i>Cut - out</i>			Dengan cetakan yang telah dibuat menggunakan karton <i>duplex</i> menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
9	Biarkan			Hingga mengeras
10	Lepaskan			Dari cetakan, kemudian sisihkan.
<b>Penyusunan:</b>				
1	Siapkan	Semua bagian meja dan laci meja		Yang telah dibuat sebelumnya.

**TABEL 1.4**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN MEJA DAN LACI MEJA**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	Rangkai dan tempel			Menggunakan cokelat yang telah dilelehkan.
3	Semprotkan	<i>Cooling spray</i>		Agar cokelat cepat mengeras.
4	Tempelkan	8 buah <i>chocolate block</i>		Pada bagian atas dan setiap sisi <i>meja</i>
5	Rapikan			Setiap sisi dengan menggunakan cokelat, tangan, dan <i>sculpting tools</i> .
6	Siapkan	15 ml  25 ml	Pewarna hitam  <i>Red colour</i>	Dan <i>airbrush</i> .
7	Warnai			Meja dengan warna hitam dan laci meja berwarna merah menggunakan <i>airbrush</i> sesuai keinginan.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.5

RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN KAKI MEJA

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting, Cut – out, dan Sculpting</i>				
Hasil: 4 buah kaki meja dengan tinggi 20 cm dan tebal 4 cm				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>stainless steel</i> diatas meja yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .
2	Potong	4 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian kecil. Masukan ke dalam <i>bowl stainless</i> .
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Tuang			Ke dalam cetakan yang telah disiapkan.
7	Diamkan			Hingga setengah mengeras pada permukaan cokelat.

**TABEL 1.5**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN KAKI MEJA**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	<i>Cut - out</i>			Dengan cetakan yang telah dibuat menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
9	Biarkan			Hingga mengeras
10	Lepaskan			Dari cetakan, kemudian sisihkan.
11	Lubangi			Bagian tengah cokelat dengan menggunakan bor
<b>Penyusunan:</b>				
11	Tempel			Setiap kaki meja dengan menggunakan cokelat
12	Rapikan dan ukir			Setiap sisi dengan menggunakan cokelat, tangan, dan <i>sculpting tools</i> .
13	Siapkan	20 ml	Pewarna hitam	Dan <i>airbrush</i> .
14	Warnai			Kaki meja menggunakan <i>airbrush</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.6

RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN MARMER

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting dan Cut – out</i>				
Hasil: 1 buah Marmer (32 x 32cm)				
1	Siapkan	1 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>stainless steel</i> diatas meja yang telah dilapisi <i>baking paper</i> .
2	Potong	1250 gr	<i>White Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian kecil. Masukan ke dalam <i>bowl stainless</i> .
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Warnai	250 gr	<i>White Compound Chocolate</i>	Dengan menggunakan pewarna hitam.
7	Tuang			Kedua warna ke dalam cetakan yang telah disiapkan.

**TABEL 1.6**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN MARMER**  
**(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Ratakan dan Diamkan			Hingga membentuk motif marmer dan setengah mengeras pada permukaan cokelat.
9	<i>Cut - out</i>			Dengan cetakan yang telah dibuat menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
10	Biarkan			Hingga mengeras
11	Lepaskan			Dari cetakan, kemudian sisihkan.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**TABEL 1.7**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN STYLUS DAN MANIVILLE**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting dan Cut – out</i>				
Hasil: 1 buah <i>Stylus</i> dan <i>Maniville</i>				
1	Lelehkan	800 gr	<i>Dark compound chocolate</i>	Hingga suhu 38C

**TABEL 1.7**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN STYLUS DAN MANIVILLE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
2	<i>Cut - out</i>			Dengan cetakan yang telah dibuat menggunakan bantuan <i>sculpting tools</i> .
3	Bentuk		<i>Dark compound chocolate</i>	Sesuai yang diinginkan.
4	Diamkan			Hingga menjadi keras.
5	Tempelkan			Setiap bagian hingga berbentuk <i>stylus</i> dan <i>maniville</i> .
6	Semprotkan		Pewarna	Sesuai kebutuhan dan biarkan hingga mengering.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.8

RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN DETAIL UKIRAN

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Chocolate Casting</i>				
Hasil: 24 buah detail ukiran				
1	Siapkan	2 buah	Cetakan	Yang terbuat dari <i>silicon</i> .
2	Potong	200 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi bagian kecil. Masukan ke dalam <i>bowl stainless</i> .
3	Panaskan			Dengan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh ( <i>max 45°C</i> ).
4	Angkat			Dari atas api
5	<i>Tempering</i>			Hingga mencapai suhu 38°C sebelum digunakan.
6	Tuang			Ke dalam <i>silicon mold</i> .
7	Diamkan			Hingga setengah mengeras.
8	Keluarkan			Dari cetakan.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.9

***FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE***

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	200 gr	<i>Meltd Chocolate</i>	Untuk menempelkan setiap bagian cokelat
2	Lapisi	1 buah	<i>Thick block</i>	Dengan karpet.
3	Lubangi	1 buah	<i>Thick block</i>	Sebanyak 4 lubang sebagai tempat besi baut untuk berdiri.
4	Satukan	4 buah 1 buah	Cokelat	Berbentuk kaki meja dengan badan meja yang telah dialasi dengan triplek.
5	Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar cepat mengering
6	Tempelkan	1 buah	Cokelat	Berbentuk marmer pada permukaan meja
7	Letakan	1 buah	Cokelat	Berbentuk <i>gramophone</i> diatas permukaan marmer.
8	Letakan	1 buah	<i>Rotating display</i>	Pada permukaan <i>box gramophone</i> .
9	Tempelkan	1 buah	Piringan hitam	Di atas <i>rotating display</i>
10	Tempelkan	1 buah	<i>Maniville</i> dan trompet <i>gramophone</i>	Pada <i>box gramophone</i>

### 1.3.8 Peralatan

Alat – alat yang digunakan penulis dalam pembuatan *chocolate showpiece* secara keseluruhan sebagai berikut:

**TABEL 1.10**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**

No	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Airbrush</i>	Untuk memberi warna pada <i>chocolate showpiece</i>
2		<i>Brush</i>	Untuk membersihkan sisa residu cokelat ketika melakukan <i>sculpting</i>
3		<i>Chopping Board</i>	Alas untuk memotong cokelat

**TABEL 1.10**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

No	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
4		<i>Cutter</i>	Untuk memotong dan merapikan cokelat
5		Gunting	Untuk memotong karton
6		<i>Karton Duplex</i>	Untuk membentuk cetakan
7		<i>Plastic Wrap</i>	Untuk menutup permukaan benda agar tidak terkena kotoran

**TABEL 1.10**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

No	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
8		<i>Pipping Bag</i>	Untuk menuangkan coklat yang telah dilelehkan
9		Pisau	Untuk memotong coklat
10		<i>Spatula</i>	Untuk mengaduk coklat ketika dilelehkan
11		<i>Stainless Casting</i>	Untuk mencetak coklat

**TABEL 1.10**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

No	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
12		<i>Stove</i>	Untuk mendidihkan air pada proses <i>au bain marie</i>
13		<i>Sculpting Tools</i>	Untuk mengukir/ memahat cokelat
14		<i>Sauce Pan</i>	Untuk merebus air
15		<i>Food Processor</i>	Untuk menghaluskan cokelat hingga mudah dibentuk

**TABEL 1.10**  
**PERALATAN YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

No	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
16		<i>Stainless Bowl</i>	Wadah tempat cokelat dilelehkan
17		<i>Scale</i>	Untuk menimbang kebutuhan bahan
18		<i>Table Towel</i>	Untuk membersihkan peralatan serta meja selama bekerja
19		<i>Wax Paper</i>	Sebagai alas ketika proses <i>cut-out</i> cokelat

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

### 1.3.9 Purchase Order

*Purchase Order* adalah data yang berisi informasi kebutuhan bahan, kuantitas, hingga harga yang digunakan penulis dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Berikut tabel *purchase order* dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *The Old Gramophone*.

**TABEL 1.11**  
**PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE**

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL PRICE (IDR)
1	<i>Alcohol 70%</i>	1	btl	13.000/ btl (250 gr)	13.000
2	<i>Cooling Spray</i>	1	can	25.000/ btl (220 ml)	25.000
3	<i>Dark Compound Chocolate</i>	15	kg	260.000/5kg	780.000
4	<i>Deco Arte (Hitam)</i>	1	btl	80.500/ btl (60ml)	80.500
5	<i>Deco Arte (Merah)</i>	1	btl	80.500/ btl (60ml)	80.500
6	<i>Deco Arte (Biru)</i>	1	btl	80.500/ btl (60ml)	80.500
7	<i>Deco Arte (Putih)</i>	1	btl	80.500/ btl (60ml)	80.500
8	<i>Kertas Karton Duplex</i>	1	lbr	7.000/ lbr	7.000
9	<i>Gold dust</i>	1	btl	36.300/ btl (15 gr)	36.300
10	<i>Silver dust</i>	1	btl	36.300/ btl (15 gr)	36.300
11	<i>Plastik Mika</i>	2	pcs	500 / pcs	1.000
12	<i>White Compound Chocolate</i>	2	kg	60.000 / kg	120.000
13	<i>Cocoa Butter</i>	100	gr	18.800/ 100gr	18.800
14	<i>Isolasi kertas</i>	1	pcs	14.000/ pcs	14.000
15	<i>Thick Block (40 x 40 cm)</i>	1	pcs	25.000 / pcs	25.000
16	<i>Rotating display</i>	1	pcs	67.000 / pcs	67.000
17	<i>Karpet (40 x 40 cm)</i>	1	pcs	25.000 /50cm	25.000
18	<i>Triplek</i>	1	pcs	20.000/26 cm	20.000
19	<i>Besi Baut</i>	1	pcs	15.000/m	15.000
<b>TOTAL</b>					1.430.400

Sumber: Olahan Penulis, 2023

### 1.3.10 Recipe Costing

*Recipe costing* adalah pengeluaran yang digunakan dalam 1 resep.

Berikut penulis sajikan perhitungan *recipe costing chocolate showpiece* bertemakan *The Old Gramophone*.

**TABEL 1.12**

#### **RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE**

<b>No</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>QTY</b>	<b>UNIT</b>	<b>PRICE/UNIT</b>	<b>TOTAL PRICE (IDR)</b>
1	<i>Alcohol 70%</i>	45	ml	13.000/ btl (250 ml)	2.340
2	<i>Cooling Spray</i>	1	can	25.000/ btl (220 ml)	25.000
3	<i>Dark Compound Chocolate</i>	14.15 0	gr	260.000/5kg	735.800
4	<i>Deco Arte (Hitam)</i>	40	ml	80.500/ btl (60ml)	53.700
5	<i>Deco Arte (Merah)</i>	60	ml	80.500/ btl (60ml)	80.500
6	<i>Deco Arte (Biru)</i>	50	ml	80.500/ btl (60ml)	67.100
7	<i>Deco Arte (Putih)</i>	10	ml	80.500/ btl (60ml)	13.500
8	<i>Kertas Karton Duplex</i>	1	lbr	7.000/ lbr	7.000
9	<i>Gold dust</i>	3	gr	36.300/ btl (15 gr)	7.260
10	<i>Silver dust</i>	1	gr	36.300/ btl (15 gr)	3.630
11	<i>Plastik Mika</i>	2	pcs	500 / pcs	1.000
12	<i>White Compound Chocolate</i>	1,5	kg	60.000 / kg	90.000
13	<i>Cocoa Butter</i>	50	gr	18.800/ 100gr	9.400
14	<i>Isolasi kertas</i>	1	pcs	14.000/ pcs	14.000
15	<i>Thick Block (40 x 40 cm)</i>	1	pcs	25.000 / pcs	25.000

**TABEL 1.12**  
**RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE**  
**(LANJUTAN)**

No	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL PRICE (IDR)
16	<i>Rotating display</i>	1	pcs	67.000 / pcs	67.000
17	<i>Karpet (40 x 40 cm)</i>	1	pcs	25.000 /50cm	20.000
18	Triplek	1	pcs	20.000/26 cm	20.000
19	Besi Baut	1	pcs	15.000/m	15.000
<b>TOTAL</b>					1.257.230

Sumber: Olahan Penulis, 2023

### 1.3.11 *Selling price*

*Selling price* adalah harga yang ditentukan agar produsen mendapatkan keuntungan dan menutupi biaya yang dibutuhkan dalam operasional dengan tujuan untuk mencapai margin telah di tentukan. Dalam menetapkan *selling price* penulis menggunakan rumus perhitungan menurut Alex Onyeocha (2015).

$$\frac{\text{Total Cost}}{\text{Desired Cost Percentage}} \times 100 = \text{Selling Price}$$

Total cost terdiri dari *material cost*, *labour cost*, dan *overhead*. *Material cost* adalah total dari semua bahan baku yang digunakan. *Labour cost* adalah biaya untuk membayar tenaga kerja dalam proses pembuatan produk, salah satu cara menghitung *labour cost* dengan mengalikan jumlah waktu pembuatan dengan *hourly rate*. *Hourly rate* dapat ditentukan berdasarkan keunikan ide, tingkat kesulitan, pengalaman dan *skill* dari pembuatnya (Chelsweets, 2019). Sedangkan *overhead cost* biaya yang

dikeluarkan untuk mendukung bisnis yang tidak secara langsung terkait dengan produk seperti listrik, air, gas, dan lain - lain (Spenmo Team, 2022).

Penulis menetapkan *food cost percentage* sebanyak 40 % sebagai harga untuk kreatifitas, tingkat kesulitan dalam pengerjaan produk dan proyeksi keuntungan yang akan didapatkan.

**TABEL 1.13**  
**SELLING PRICE**

No	ITEM	KETERANGAN	COST	PRICE
1	<i>Material Cost</i>	Total bahan	-	Rp 1.257.230
2	<i>Labour Cost</i>	<i>Hourly rate x 26 hours</i>	<i>Rp 50.000</i>	Rp 1.300.000
3	<i>Overhead</i>	Air, gas, listrik, dan lain - lain	<i>Rp 40.000</i>	Rp 40.000
<b>Total Cost</b>				Rp 2.597.230
<b>Food Cost Percentage</b>				40%
<b>Selling Price</b>				Rp 6.493.075
<b>Actual Selling Price</b>				Rp 6.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Dengan perhitungan dari tabel di atas dapat diketahui bahwa harga jual dari *chocolate showpiece* bertemakan *the old gramophone* adalah Rp6.500.000. Menurut *Fobes* (2017) di luar negeri *chocolate showpiece* dijual dengan kisaran harga \$450 - \$4,500 tergantung dari besar, bentuk, dan tingkat kesulitan yang digunakan dalam pembuatan. Dengan demikian harga jual dari *chocolate showpiece* ini sepadan dengan tingkat kesulitan dan harga jual di pasar mengingat produsen *chocolate showpiece* di Indonesia masih jarang sehingga dapat menjadi pertimbangan harga menjadi lebih tinggi.

## **1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### **1.4.1 Lokasi**

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di tiga tempat, yaitu:

- Levon Boulangerie, Jl. Kurdi Barat 2 No. 33A, Pelindung Hewan, Kec. Astanaanyar, Kota Bandung.
- Tempat tinggal penulis yang berlokasi di Jl. Sersan Surip, Ledeng, Kec. Cidadap, Kota Bandung.
- *Pastry kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung.

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

Waktu pelaksanaan latihan dan Ujian Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Waktu pelaksanaan latihan: April – Juli 2023
2. Waktu pelaksanaan Ujian Tugas Akhir: Juli 2023