

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Chocolate berasal dari biji kakao, yang diperoleh dari buah tanaman kakao, *Theobroma cacao*(*Linnaeus*). Istilah Kakao merupakan dari kata *Cacao* yang diambil dari bahasa *Maya* serta *Aztec*. Kakao ialah tanaman dari Amerika Tengah serta Selatan yang diyakini berasal dari lembah *Amazon* dan *Orinoco*. Kata kakao berasal dari bahasa *Olmec* serta bahasa *Maya* (Kakaw). Ada sebutan yang berhubungan dengan coklat yaitu *cacahuatl* yang merupakan *Nahuatl* dari bahasa *Aztec* yang berasal dari etimologi bahasa *Olmec/Mayan* (Dillinger dkk.,2000). Diyakini bahwa Kakao berasal dari dewa karena pada tahun 1737, seorang pakar botani Swedia, Carolus Linnaeus menamai tumbuhan kakao ini dengan nama *Theobroma Cacao*, yang menjadi nama resmi botani tumbuhan tersebut. *Theobroma Cocoa* berasal dari kata Yunani *Ambrosia*. Ini merujuk pada latar belakang mitos tumbuhan ini, yang secara harfiah berarti makanan para dewa (Alvim, 1984; Barry Callebaut, 2008).

Pada tahun 1560, biji kakao pertama kali masuk ke Indonesia yang dibawa oleh seorang bangsawan Spanyol yang mengeksport ke pelabuhan Manado serta Manila tepatnya di Minahasa, Sulawesi. Mulai di ekspor dengan berat sekitar 92 ton

pada tahun kisaran 1825 sampai 1838. Tetapi, mengalami penyusutan akibat serangan hama (lukito, 2010). Van Hall menyebutkan, bahwa Indonesia sanggup mengekspor hingga 30 ton pada tahun 1919, tetapi ekspor tersebut terhenti pada tahun 1928. Beliau juga menyebutkan, 10.000 – 12.000 pohon kakao ditanam di Ambon menghasilkan sekitar 11,6 ton kakao. Namun, tanaman tersebut hilang tanpa ada bukti data, ini terjadi sekitar tahun 1850 (Van Hall, 1932).

Bakes (2014) menjelaskan, bahwa terdapat beberapa jenis *chocolate* yang digunakan, yaitu:

- a. *Couverture*, adalah jenis *chocolate* yang terbuat dari *chocolate liquor* atau cokelat murni. Yang dimana proses penanganannya harus menggunakan teknik *tempering*. Jenis *chocolate couverture* memiliki titik leleh yang tinggi sehingga membutuhkan proses penanganan yang khusus.
- b. *Compound*, adalah jenis *chocolate* yang terbuat dari perpaduan lemak nabati dengan *chocolate*. Yang dimana proses penanganannya lebih mudah ditangani karena memiliki titik leleh yang rendah. Jenis *chocolate* ini cocok di iklim tropis.
- c. *Baking chocolate*, adalah jenis *chocolate* yang pahit karena memiliki tinggi kandungan cokelat murni. Biasanya digunakan untuk membuat *butter cream* atau *ganache*.
- d. *Cocoa powder*, adalah lemak *chocolate* dengan bentuk bubuk atau halus.

Clebana (2018) menjelaskan, dari jenis *chocolate* tersebut terdapat macam *chocolate* serta kriteria suhu saat menggunakan cokelat.

- a. *Dark chocolate*, terbuat dari 50% *chocolate liquor* atau cokelat murni. Titik leleh berada disuhu *celcius* dengan pendinginan h - C dan *tempering* h - C.
- b. *White chocolate*, terbuat dari campuran lemak cokelat, susu, gula dan *vanilla*. Titik leleh berada di h C dengan pendinginan di h – C dan *tempering* h – C.
- c. *Milk chocolaate*, terbuat dari lemak cokelat, susu dan gula dengan 33% - 50% *chocolate liquor*. Titik leleh berada di h C dengan pendinginan di h – C dan *tempering* h – C.

Showpiece merupakan bentuk hiasan yang lebih besar, dimaksudkan sebagai hiasan yang dapat memperindah hotel atau restoran, bukan untuk dikonsumsi, tetapi digunakan sebagai hiasan meja prasmanan untuk meningkatkan nilai jual dan daya tarik (Savourschool,2015). Kehelay dan Andreas (1993) juga menjelaskan, dekorasi terdiri dari berbagai jenis ornamen yang dirancang untuk melengkapi dan mempercantik suatu hidangan makanan penutup seperti kue, roti, dan es krim. Jadi dapat disimpulkan bahwa *showpiece* adalah karya kreatif yang memanasifestasikan bentuknya sebagai daya tarik suatu tempat. Dimana ditempatkan ditempat yang strategis sebagai centerpieces untuk hotel, restoran maupun pameran. Tujuan dari *showpiece* ini

untuk meningkatkan minat pengunjung terhadap tempat serta sebagai bentuk apresiasi kepada koki yang membuatnya. Dalam pembuatannya tema bisa berbasis liburan atau bisa berupa bentuk kreativitas abstrak.

Chocolate showpiece digunakan sebagai hiasan dalam bentuk karya seni yang ukurannya besar dan digunakan sebagai dekorasi pelengkap di hotel maupun restoran. Penerapannya sebagai dekorasi di atas meja presmanan untuk menambah daya tarik dan nilai estetika. *Chocolate showpiece* ini tidak digunakan untuk dikonsumsi (Savourschool,2015). Pada proses pembuatannya, tidak menggunakan *flavor* karena tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi. Banyak teknik yang digunakan dalam membuat *chocolate showpiece* agar mendapatkan hasil yang baik dan bagus. Berikut beberapa teknik untuk membuat *chocolate showpiece*:

- a. *Modeling* (membentuk), adalah teknik membentuk *chocolate* dari *chocolate* batangan yang di campur dengan *corn syrup* lalu di masak sampai membentuk adonan yang lunak dan siap untuk di bentuk.
- b. *Curving* (pengukiran), adalah teknik membentuk *chocolate* dengan cara mengukir *chocolate* sedikit demi sedikit menggunakan alat bantu, seperti *sculpting tools* sampai bentuk yang diinginkan.

- c. *Rolling* (penggulungan), adalah teknik membentuk *chocolate* menggunakan *chocolate modeling* yang dipipihkan menggunakan bantuan alat, seperti *rolling pin* sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
- d. *Casting* (pencetakan), adalah teknik *chocolate* yang menggunakan cetakan dengan cara mengisi dengan *melted chocolaate*.
- e. *Painting* (pelukisan), adalah teknik pewarnaan yang digunakan dalam membuat *chocolate showpiece* menggunakan alat bantu, seperti kuas (*brush*).
- f. *Piping* (penghiasan), adalah teknik menghias yang digunakan dalam membuat *chocolate showpiece* dengan *melted chocolate* yang dimasukkan kedalam *plastic piping* atau *paper cone*.

Tugu adalah sebuah penanda untuk menandai suatu peristiwa, tradisi, kebudayaan dan tokoh. Tugu dibangun memiliki tujuan tertentu dalam hal ini mengandung makna, falsafah, nilai, harapan, semangat dan estetika. Tugu tidak boleh asal dibangun, perlu kajian yang mendalam agar mudah ditafsirkan secara tepat oleh masyarakat. Makna tugu adalah milik masyarakat karena tugu berada di wilayah publik dan memang untuk ditampilkan. Oleh sebab itu, perancang tugu tidak boleh memonopoli makna tersebut. Makna dari tugu juga harus jelas dan mudah dipahami oleh masyarakat umum agar tidak menimbulkan

interpretasi terhadap pesan yang ingin disampaikan. Pembangunan tugu harus mempertimbangkan kemampuan masyarakat dalam penandaan atau signifikansinya.

Sekitar abad ke-13 dan 14 sejarah tari zapin dan perkembangan islam di nusantara dikatakan tidak dapat dipisahkan, ditandai dengan kehadiran para pedagang dari *Hadramaut* di selatan Yaman (Md Nor, 1993). Di beberapa tempat, tari zapin disebut *jipin*, *bedana*, *jepen*, *jepin*, *dana-dani* atau *dana* (Husein, 2011:9). Di kalangan kaum Melayu Zapin Melayu berkembang dari keluarga istana seperti, Pelalawan, Siak Indrapura, Jambi, Riau, Deli, Johor, Sultan Langkat, Lingga, Serdang, dan Deli. Dikalangan masyarakat Zapin Melayu berkembang dari Tembilahan, Bengkalis dan Karimun (Md Nor, 2009: 36 ; Othman, 2000: 5). Muhammad Takari (2013), menyebutkann bahwa Tari Zapin adalah genre seni islam dalam budaya melayu yang awalnya diambil oleh peradaban islam di Timur Tengah lalu dikembangkan menjadi Tari Zapin khas Melayu. Terdapat beberapa unsur yang ada didalam Tari Zapin yaitu unsur seni tari, seni musik dan teks yang digabungkan menjadi satu pertunjukan. Kata Zapin berasal dari bahasa Arab yaitu "*zafn*" yang memiliki arti gerakan kaki yang cepat setelah serangkaian pukulan. Hubungan antara "*zafn*" dan zapin menjadi penting karena memiliki arti yang sama yaitu menggerakkan kaki mengikuti irama musik.

Tari Zapin Riau memiliki karakteristik yang mirip dengan Tari Zapin yang berada di masyarakat Melayu. Nilai-nilai Islam dan unsur pengaruh Arab terlihat jelas dalam tarian ini. Dimulai dari penggunaan alat musik, konsep gerak, struktur penyajian, isi dan makna syairnya. Di Riau dikenal dengan budayanya, dilihat dari berkembangnya Tari Zapin di berbagai besar wilayah Riau, khususnya daerah pesisir dan kepulauan seperti Kabupaten Pekanbaru, Rokan Hulu, Rokan Hilir, Pelalawan, Dumai, Kampar, Siak Sri Indrapura, Kuantan Singingi, Indra Girihilir, Indra Girihulu, dan Bengkalis (Sabirin, 1990-1991). Baharudin (2013), berpendapat bahwa sejarah perkembangan Tari Zapin di wilayah Riau bertepatan dengan kedatangan saudagar Arab dan penyebaran agama Islam.

Tugu Zapin merupakan salah satu monumen Provinsi Riau. Tugu ini dijadikan sebagai titik nol Kota Pekanbaru yang dulunya titik nol Kota Pekanbaru berada di Komplek Pelabuhan Pelindo. Tugu Zapin ini beradadi pertigaan Jalan Gajah mada dan Jalan Jendral Sudirman Kota Pekanbaru. Tugu Zapin didirikan tahun 2012 dalam rangka persiapan Pekan Olahraga Nasional (PON) XVIII Riau. Tugu Zapin merupakan patung sepasang manusia (bujang dan dara) yang menari dengan indah yakni Tarian Zapin yang merupakan tarian khas Melayu Riau. Tinggi *tugu* ini diperkirakan dengan tinggi sekitar 7 meter.



Gambar 1. 1 Tugu Zapin (Sumber : cekau.com)

Tugu zapin merupakan hasil karya seniman patung legendaris Indonesia asal pulau dewata yakni, I Nyoman Nuarta. Beliau merupakan pematung terkenal Indonesia yang berasal dari Bali. Beberapa hasil mahakarya beliau seperti Patung Garuda Wisnu Kencana di Badung, Bali, Patung Fatmawati Soekarno dan Monumen Jalesveva Jayamahe di Surabaya. Semua patung karya beliau terbuat dari tembaga dan memiliki ciri khas yaitu selalu realistis, dinamis dan ciri khas yang paling kuat yaitu selalu terdapat unsur gerak yang nampak hidup dan tidak kaku dan selalu menggunakan efek angin untuk menguatkan kesan gerak pada karya – karya beliau (Oktaviani, 2014).

Alasan penulis memilih judul “*IKON KOTA PEKANBARU*” adalah sebuah bentuk untuk mengenalkan Kota Pekanbaru kepada seluruh masyarakat. Karena dari pengalaman penulis sendiri masih banyak masyarakat yang belum tau dengan Kota Pekanbaru. Tujuan penulis membuat *Chocolate Showpiece* ini adalah untuk dekorasi sekaligus untuk memperkenalkan budaya Kota Pekanbaru kepada orang-orang yang melihat karya seni penulis. Dimana karya penulis bisa di pamerkan pada saat Hari Jadi Kota Pekanbaru karena pada saat Hari Jadi Kota Pekanbaru ini akan dilaksanakan sedemikian meriahnya dan banyak mengundang orang dari berbagai daerah. Dilihat pada tahun 2022, banyak kegiatan yang dilakukan dalam rangka Hari Jadi Kota Pekanbaru, diantaranya Festival Pacu Jalur yang dihadiri langsung oleh Menteri Pariwisata Ekonomi Kreatif Bapak Sandiaga Solahudin Uno pada pembukaan Festival Pacu Jalur Tahun 2022.

B. Usulan Produk

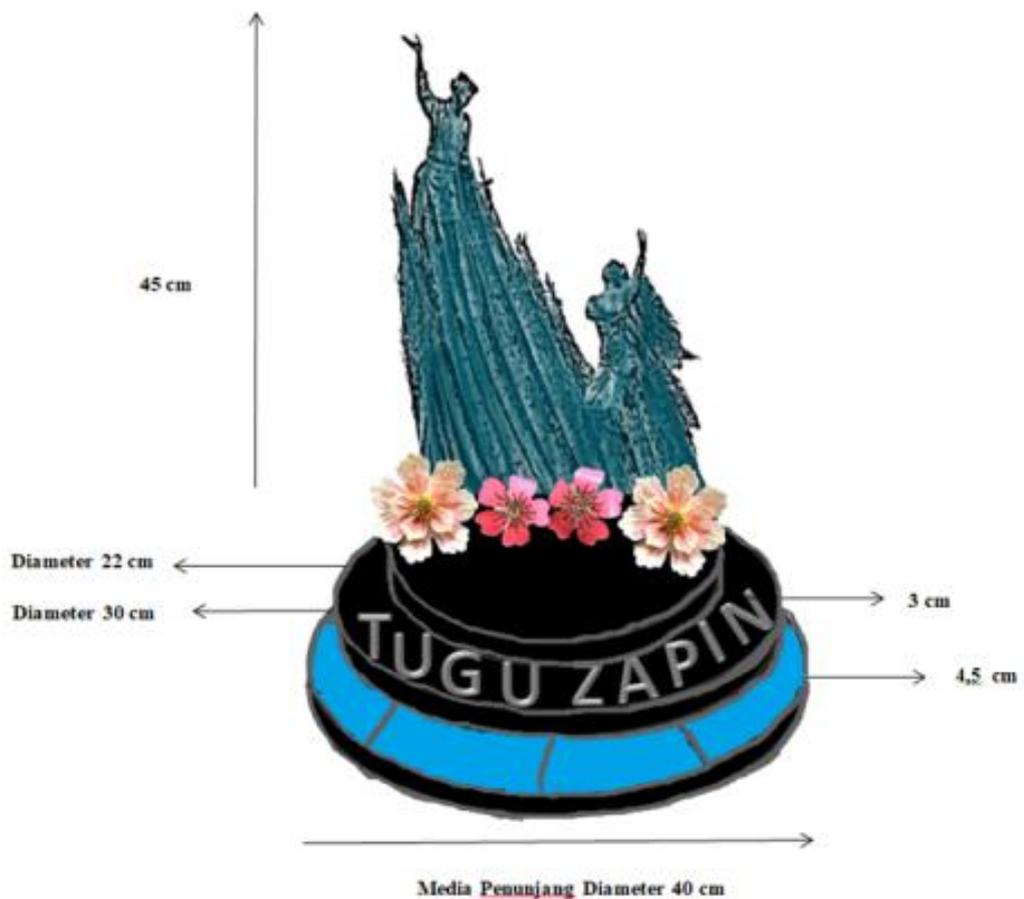
Penulis mencoba menerapkan dalam tugas akhir dengan menggunakan beberapa teknik dalam *chocolate showpiece*, diantara adalah *casting* atau pencetakan, *carving* atau pengukiran, teknik *cut-out* dan *modeling*, yaitu sebagai berikut:

1. Pada bagian base bawah Penulis akan membuat menggunakan teknik *modeling* dan *casting* agar base

dari *showpiece* ini kokoh dan tidak mudah untuk runtuh. Penulis menggunakan *dark chocolate* yang di cairkan lalu dicetak dalam *ring cutter* dengan ukuran diameter 30 cm dan 22 cm serta ketebalan sekitar 3 - 4,5 cm. Untuk *base* yang paling bawah, penulis menggunakan kayu mdf berbentuk lingkaran sebagai kerangka lalu dibentuk menggunakan *chocolate modeling* sesuai dengan yang diinginkan.

2. Membuat bagian tugu dengan tinggi 45 cm, menggunakan teknik *modeling* dengan membuat kerangka tugu menggunakan *styrofoam* yang dibentuk sesuai dengan bentuk tugu. Lalu menggunakan *chocolate modeling* dibentuk sesuai dengan kerangka yang telah dibuat. Pada bagian tugu ini penulis juga menggunakan teknik *curving* untuk membuat motif pada tugu. Dalam teknik ini penulis menggunakan alat bantu yaitu *sculpting tools* yang digunakan oleh pekerja seni dalam membuat karya seni dari tanah liat atau disebut juga *pottery*.
3. Pada bagian *figurine* bujang dan dara penulis akan membuat dengan teknik *modeling*. Dengan ukuran 1:4 dari yaitu, 25 cm untuk . Pada teknik ini membutuhkan pengalaman yang cukup untuk membuat detail yang serupa.

4. Pada bagian bunga penulis menggunakan teknik *piping* yang dimana teknik ini digunakan oleh para pekerja seni *chocolate showpiece* untuk membuat bagian – bagian yang memerlukan tingkat kelenturan yang tinggi. Dalam pengerjaan teknik ini penulis menggunakan *melted white chocolate* yang dimasukkan kedalam *piping bag*. Lalu di *piping* sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
5. Bagian huruf penulis menggunakan teknik *casting* yang menggunakan *melted white chocolate* yang dicetak dalam cetakan yang telah disiapkan sampai *chocolate* mengeras dan solid.
6. Pada proses pewarnaan penulis akan menggunakan teknik pewarnaan menggunakan bantuan alat seperti *air brush* dan alat lukis. *Air brush* merupakan alat melukis yang menggunakan teknik tekanan udara untuk mewarnai sebuah permukaan. Alat untuk air brush ini bernama kompresor udara yang dimana tekanan udara yang dihasilkan membuat warna permukaan objek menjadi lebih halus dan merata. Dalam teknik ini, penulis akan menggunakan *cocoa butter color* sebagai pewarna pada *chocolate showpiece*.



Gambar 1. 2 Dokumentasi Penulis, 2023

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Dalam karya ini penulis mengambil tema “*IKON KOTA PEKANBARU*” sebagai salah satu simbol kebudayaan masyarakat melayu di Provinsi Riau. Dalam sejarah tari zapin ini sebagai bukti sejarah perkembangan islam di nusantara yang menjadi genre seni islam dalam budaya melayu, yang awalnya diadasi oleh peradaban Islam di Timur Tengah lalu dikembangkan menjadi tari zapin khas melayu. Tari Zapin Riau memiliki

karakteristik yang mirip dengan Tari Zapin yang berada di masyarakat Melayu. Nilai-nilai islam dan unsur terlihat jelas pada struktur penyajian, penggunaan alat musik, konsep gerak, makna dan isi syairnya. karena tari zapin ini melekat dengan kebudayaan melayu di Riau. Provinsi Riau menjadikan tari zapin ini sebagai tugu yang berada disalah satu pusat kota pekanbaru yang diberi nama dengan Tugu Zapin. Tugu ini merupakan salah satu *Ikon Kota Pekanbaru* dan juga menjadi titik nol Kota Pekanbaru di persimpangan Jalan Gajah Mada – Jalan Jendral Sudirman di Kota Pekanbaru. Disini penulis akan aplikasikan kedalam *showpiece* tiga dimensi yang menggunakan *chocolate* sebagai bahan utamanya.

2. Jenis Produk

Chocolate showpiece ini di mulai dengan membuat *base* sebagai *base* dengan menggunakan teknik *chocolate modeling* dan *chocolate casting* agar *showpiece* ini kokoh dan tidak mudah rubuh. Untuk teknik *chocolate modeling* menggunakan kayu mdf sebagai kerangka lalu di bentuk dengan chocolate modeling sesuai dengan bentuknya. Untuk teknik *chocolate casting* akan menggunakan *dark chocolate* yang di lelehkan lalu dicetak dalam *ring cutter* ukuran diameter 30 cm dan 22 cm serta ketebalan sekitar 3 – 4.5 cm. Disusun diatas *base* dengan media kayu mdf yang sudah di bentuk dengan *chocolate modeling*. Dalam

pembuatan tugu penulis akan menggunakan dua teknik yaitu, *chocolate modeling* dan *chocolate curving*. Menggunakan *chocolate modeling* yang telah di bentuk sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Untuk mendapatkan motif yang diinginkan, penulis akan *curving chocolate* sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Pada bagian *figurine* (bujang dan dara) penulis akan menggunakan adonan *dark chocolate modeling*. Tekstur adonan sedikit lentur sehingga mudah untuk membuat bentuk yang detail. Pada bagian bunga akan menggunakan teknik *chocolate piping* yang dimana *melted white chocolate* diberi warna merah muda untuk bunga *sakura* serta *peony*. *Melted White chocolate* dipipe diatas media pembantu yaitu plastik mika sesuai dengan kebutuhan.

Pada bagian tulisan “tugu zapin” penulis menggunakan teknik *chocolate casting* yang mencairkan *dark chocolate* kemudian dicetak dalam cetakan yang telah penulis siapkan. Untuk pewarnaan *showpiece* ini penulis menggunakan alat *air brush* dan menggunakan pewarna *cocoabutter* yang di *tempering* terlebih dahulu. Warna hitam untuk *base*, warna hijau *tosca* untuk tugu dan *figurine* (bujang dan dara), dan warna *silver* untuk tulisan “tugu zapin”.

3. Standar Resep

Dalam hal ini, Penulis akan menggunakan standar resep dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan resep yang penulis temukan. Yang dimana akan di jelaskan sebagai berikut:

TABEL 1. 1
STANDAR RESEP *DARK CHOCOLATE MODELING*

Hasil: 215 gr

No.	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Iris dadu dan lelehkan	200 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan diatas kompor tetapi jangan terlalu panas
2.	Angkat		<i>Chocolate</i>	Dari atas kompor
3.	Campurkan dengan	10 gr 5 gr	<i>Corn syrup</i> Air	Kedalam chocolate yang sudah meleleh
4.	Dinginkan adonan			Di suhu ruang
5.	Tutup dan simpan adonan			Selama 24 jam

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE CASTING*

Hasil: 2 Kg

No.	Cara Membuat	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Iris dadu dan lelehkan	2 kg	<i>Dark Chocolate Compound / white chocolate compound</i>	Lelehkan diatas kompor tetapi jangan terlalu panas.
2.	Angkat		<i>Chocolate</i>	Dari atas kompor.
3.	Tuangkan		<i>Chocolate</i>	Kedalam ring cutter lalu diamkan sampai dingin.
4.	Keluarkan		<i>Chocolate</i>	Dari ring cutter lalu rapikan sisinya menggunakan small knife.
5.	Simpan			Chocolate dengan plastic wrap.

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

Proses pembuatan akan dimulai membuat bagian *base*, dimana penulis akan membuat dengan *chocolate casting* dan *modeling*. Kemudian *base* tersebut disusun sesuai dengan ukuran terbesar di bagian bawah dilanjutkan dengan ukuran terkecil. Pada base dasar terbesar penulis akan memberi detail seperti pelantaran yang sesuai dengan desain.

Pada bagian tugu penulis akan menggunakan *chocolate modeling* sebagai adonannya, yang dimulai dengan menguleni adonan hingga elastis dan mudah untuk dibentuk. Kemudian di bentuk di kerangka yang penulis sudah siapkan sesuai dengan sketsa. Setelah adonan solid, penulis akan memberikan penambahan detail motif pada tugu menggunakan alat *sculpting tools*. Lalu bagian Pada bagian *figurine* (bujang dan dara) penulis akan menggunakan adonan *dark chocolate modeling*. Kemudian *figurine* bujang dan dara ditempelkan menggunakan *melted chocolate* sesuai dengan sketsa. Untuk pewarnaan seluruh bagian tugu termasuk *figurine* bujang dan dara akan menggunakan warna biru tembaga.

Pada bagian ornamen bunga akan menggunakan teknik *chocolate piping* yang dimana *melted white chocolate* diberi warna merah muda untuk bunga *sakura* dan *peony*. *Melted white chocolate* dipipe diatas media pembantu yaitu plastik mika sesuai dengan kebutuhan. Ornamen bunga digunakan untuk mempercantik *showpiece* ini dan akan di tempelkan pada saat proses sidang berlangsung.

Pada bagian tulisan “tugu zapin” penulis menggunakan teknik *chocolate casting* yang mencairkan *dark chocolate* kemudian dicetak dalam cetakan yang telah penulis siapkan. Lalu diberi warna *silver* menggunakan *air brush* dan ini juga akan di tempelkan pada saat sidang berlangsung.

4. Purchasing List

Penulis akan melakukan perincian bahan-bahan yang digunakan dalam presentasi *showpiece* ini, dengan perincian keperluan bahan tersebut akan dijabarkan oleh penulis pada tabel dibawah ini :

TABEL 1. 3
DAFTAR PEMBELIAN BAHAN *SHOWPIECE*

No.	Bahan-Bahan	Satuan	Jumlah	Harga
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Kg	8	Rp. 428.800
2.	<i>White Chocolate Compound</i>	Gr	225	Rp. 24.000
3.	<i>Corn Syrup</i>	Btl	1	Rp. 28.000
4.	<i>Food Color Oil Based Blue, Yellow, Black, Grey, Green</i>	Btl	5	Rp. 400.000
5.	<i>Gold & Silver Dust</i>	Btl	2	Rp. 70.000
6.	<i>Steorofoam</i>	Bh	1	Rp. 100.000
7.	<i>Plastik Mika</i>	Lembar	3	Rp. 7.500
8.	<i>Kayu Mdf</i>	Bh	1	Rp. 18.000

9.	<i>Plastic Wrapping</i>	Pack	1	Rp. 11.600
10.	<i>Kawat</i>	Cm	7	Rp. 14.000
11.	<i>Kain Tile</i>	Cm	50	Rp. 4.500
12.	<i>Jelly Powder</i>	Bh	1	Rp. 2.000
<i>Sub total</i>				Rp. 1.108.400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

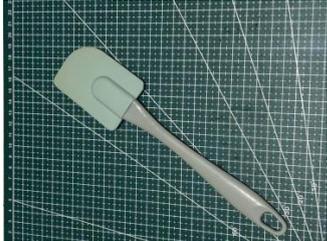
5. Kebutuhan Alat

TABEL 1. 4

DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

GAMBAR	KETERANGAN
 Gambar 1. 3 <i>Sauce Pan</i>	Digunakan unuk memasak air ketika proses <i>bain marie</i> .
 Gambar 1. 4 <i>Bowl</i>	Digunakan sebagai wadah melelehkan <i>chocolate</i> .

TABEL 1. 5
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

GAMBAR	KETERANGAN
 <p data-bbox="485 792 796 824">Gambar 1. 5 Rubber Spatula</p>	<p data-bbox="991 501 1347 589">Untuk mengaduk <i>chocolate</i>.</p>
 <p data-bbox="539 1234 740 1265">Gambar 1. 6 Scale</p>	<p data-bbox="991 878 1246 965">Digunakan untuk menimbang bahan.</p>
 <p data-bbox="480 1556 799 1588">Gambar 1. 7 Chopping Board</p>	<p data-bbox="991 1296 1347 1384">Digunakan sebagai tatakan memotong <i>chocolate</i>.</p>
 <p data-bbox="485 1877 796 1908">Gambar 1. 8 Vegetable Knife</p>	<p data-bbox="991 1621 1347 1709">Digunakan sebagai alat memotong <i>chocolate</i>.</p>

TABEL 1. 6
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

GAMBAR	KETERANGAN
 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 9 <i>Fondant Tools</i></p>	<p>Digunakan untuk membuat motif atau detail chocolate showpiece.</p>
 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 10 <i>Brush</i></p>	<p>Digunakan untuk membersihkan remahan <i>chocolate</i>.</p>
 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 11 <i>Sculpting Tools</i></p>	<p>Digunakan untuk membuat detail <i>chocolate showpiece</i>.</p>
 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 12 <i>Air Brush</i></p>	<p>Digunakan untuk mewarnai <i>chocolate showpiece</i>.</p>

TABEL 1. 7
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

GAMBAR	KETERANGAN
 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 13 <i>Rolling Pin</i></p>	<p>Digunakan untuk memipihkan adonan <i>chocolate modeling</i>.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2023

6. Food Costing

Food cost adalah seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan satu hidangan atau minuman sesuai resep standar, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi hidangan siap saji per porsi. Agar pendapatan penjualan makanan dapat dioptimalkan, manajemen perlu mengoptimalkan pengelolaan biaya produksi makanan (Arya, 2018).

Achmad (2002) menjelaskan, harga jual adalah perkiraan nilai tukar dari produk yang ditentukan dengan uang. Harga jual merupakan harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi total ditambah dengan *mark up* yang digunakan untuk menutup biaya *overhead* pabrik perusahaan.

Penulis menggunakan rumus yang ditetapkan oleh Ditmer dan Keefe dalam Miller dkk (2002). Berikut rumus yang penulis gunakan:

$$SALES = \left(\frac{COST}{COST \%} \right) X 100\%$$

Sumber : Miller dkk, 2002

Dalam hal ini penulis akan memaparkan pada table dibawah ini kebutuhan bahan yang digunakan untuk pembuatan *chocolate showpiece* .

TABEL 1. 8
DARK CHOCOLATE MODELING “BASE 1”

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah Unit	Harga Satuan	Harga Pembelian
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1 Kg	5 Kg	Rp. 268.000	Rp. 53.600
2.	<i>Corn Syrup</i>	50 Gr	Botol @700gr	Rp. 28.000	Rp. 2.000
3.	<i>Water</i>	25 Gr	0	0	0
<i>Total Costing</i>					Rp. 55.600

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 9
DARK CHOCOLATE CASTING “BASE 2 DAN 3”

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah Unit	Harga Satuan	Harga Pembelian
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	5 Kg	5 Kg	Rp. 268.000	Rp. 268.000
<i>Total Costing</i>					Rp. 268.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 10
DARK CHOCOLATE MODELING “TUGU”

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah Unit	Harga Satuan	Harga Pembelian
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1,5 Kg	5 Kg	Rp. 268.000	Rp. 80.400
2.	<i>Corn Syrup</i>	75 Gr	Botol @700gr	Rp. 28.000	Rp. 3.000
3.	<i>Water</i>	35 Gr	0	0	0
<i>Total Costing</i>					Rp. 83.400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 11
DARK CHOCOLATE MODELING “FIGURINE BUJANG & DARA ”

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah Unit	Harga Satuan	Harga Pembelian
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	500 Gg	5 Kg	Rp. 268.000	Rp. 26.800
2.	<i>Corn Syrup</i>	25 Gr	Botol @700gr	Rp. 28.000	Rp. 1.000
3.	<i>Water</i>	13 Gr	0	0	0
<i>Total Costing</i>					Rp. 27.600

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 12
DECORATING

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah unit	Harga Satuan	Harga pembelian
1.	<i>White Chocolate Compound</i>	225 gr	225 gr	Rp. 24.000	Rp. 24.000
2.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	200 gr	1 kg	Rp. 53.600	Rp. 10. 720
3.	<i>Food Color Oil Based Black</i>	15 gr	60 gr	Rp. 80.000	Rp. 20.000
4.	<i>Food Color Oil Based Blue</i>	15 gr	60 gr	Rp. 80.000	Rp. 20.000
5.	<i>Food Color Oil Based Yellow</i>	5 gr	60 gr	Rp. 80.000	Rp. 6.667
6.	<i>Food Color Oil Based Grey</i>	10 gr	60 gr	Rp. 80.000	Rp. 13.333
7.	<i>Food Color Oil Based Green</i>	5 gr	60 gr	Rp. 80.000	Rp. 6.667
8.	<i>Gold Dust</i>	2 gr	15 gr	Rp. 35.000	Rp. 4.667
9.	<i>Silver Dust</i>	5 gr	15 gr	Rp. 35.000	Rp. 4.667
10.	<i>Jelly Powder</i>	10 gr	10 gr	Rp. 2.000	Rp. 2.000
Total Costing					Rp. 112.721

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 13
BAHAN LAIN-LAIN

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah unit	Harga Satuan	Harga pembelian
1.	<i>Staerofoam</i>	1	Buah	Rp. 100.000	Rp. 100.000
2.	<i>Mika</i>	3	Lmbr	Rp. 2.500	Rp. 7.500
3.	<i>Kayu MDF</i>	1	Buah	Rp. 18.000	Rp. 18.000
4.	<i>Kawat</i>	7	Cm	Rp. 2.000	Rp. 14.000

TABEL 1. 14
BAHAN LAIN – LAIN
(LANJUTAN)

No.	Bahan-Bahan	Jumlah	Jumlah unit	Harga Satuan	Harga pembelian
5.	<i>Plastic Wrapping</i>	1	Pack	Rp. 11.600	Rp. 11.600
6.	<i>Kain Tile</i>	50	Cm	Rp. 4.500	Rp. 4.500
Total Costing					Rp. 155.600

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1. 15
SELLING PRICE

No.	Item	Recipe Cost
1.	<i>Chocolate Modeling base 1</i>	Rp. 55.600
2.	<i>Chocolate casting base 2-3</i>	Rp. 268.000
3.	<i>Chocolate modeling for tugu</i>	Rp 83.400
4.	<i>Chocolate modeling bujang & dara</i>	Rp. 27.600
5.	<i>Decoration</i>	Rp. 112.721
6.	<i>Bahan-bahan lain</i>	Rp. 155.600
Total ingredients cost		Rp. 702.921
Desired cost percent		21%
Preliminary selling price		Rp. 3.347.243
Actual selling price		Rp. 3.400.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

D. Tempat dan Waktu

Tempat : 1. Kitchen Pastry Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Jl. Gegerkalong Tengah No. 6a

Waktu : Agustus 2023

