

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Showpiece dalam pengertiannya memiliki arti yaitu suatu barang yang dapat dijadikan pameran yang semestinya untuk dilihat atau dipamerkan. *Showpiece* ialah patung atau miniatur dalam bentuk apapun dan biasanya dapat ditemukan dengan bahan yang terbuat dari gula, *dough* dan juga cokelat. *Showpiece* juga dapat diartikan sebagai suatu dekorasi dalam bentuk yang lebih besar dan memiliki tujuan untuk menghias yang dapat memperindah *restaurant* atau hotel yang dapat diterapkan sebagai hiasan pada meja *buffet* sehingga dapat menjadi nilai jual atau daya tarik, namun *chocolate showpiece* tidak dapat dikonsumsi (Savourschool, 2015).

Dalam buku yang berjudul “*On Baking A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*” (2016) edisi keenam karya Sarah R. Labensky, Priscilla A Martel dan Eddy Van Damme, tertulis bahwa produk yang dapat dijadikan media *showpiece* diantaranya ialah:

1. *Decorating Dough*

Dead dough atau *decorating dough* merupakan kata lain dari *showpiece* yang terbuat dari adonan roti. Adonan roti yang *simple* ini diaplikasikan untuk menjadikan sebuah dekorasi plakat dan dapat pula dijadikan sebagai hiasan pada *section* roti pada *buffet*. Setelah dipanggang dan karena adonan ini tidak mengandung ragi maka dari itu adonan tersebut dapat mempertahankan bentuknya. Biasanya *showpiece* ini dipergunakan dalam rangka menyambut hari-hari besar maupun acara

khusus. Untuk menghasilkan warna yang sama seperti pada roti umumnya, biasanya *chef* memberikan ekstrak berupa kopi dengan cara mengoleskannya setelah proses pemanggangan dan dipanggang kembali dalam waktu sebentar.

2. *Pastillage*

Pastillage merupakan *showpiece* yang terbuat dari maizena, gula halus, gelatin dan menggunakan lemon jus atau *cream of tar-tar* sebagai pengikat kemudian adonannya dapat dibentuk sesuai yang diinginkan. Setelah adonan *pastillage* dibentuk, *pastillage* dapat mengeras dan kokoh yang dapat disatukan menggunakan *royal icing* untuk membuatnya menjadi seperti bangunan.

3. *Nougatine*

Merupakan campuran bahan berupa gula yang telah dikaramelisasi, mentega dan irisan almond yang sudah dipanggang. Pada pembuatan *nougatine* disarankan untuk mengolesi semua permukaan alat yang akan digunakan untuk menghindari lengket pada wadah yang digunakan. Dibutuhkan suhu yang hangat untuk mempermudah pemotongan, penggulungan dan juga pembentukan dalam pembuatannya.

4. *Decorative Sugar Work*

Pada pembuatan *sugar work* bahan yang biasa digunakan ialah Isomalt, merupakan gula *invert* yang proses pembuatannya dengan cara dilelehkan. Pada saat memaskan isomalt biasanya terdapat *bubbling* pada permukaan isomalt, untuk mencegahnya dilakukan dengan cara

torch menggunakan api pada bagian *bubbling* dan tidak disarankan untuk mengaduk isomalt.

5. *Chocolate Showpiece*

Chocolate showpiece adalah ekspresi terbaik dari seni pembuat cokelat (*chocolatier's*). *Chocolate showpiece* juga sering menjadi pusat dari *buffet* makanan penutup yang merayakan *Valentine's* atau *Mother's Day* atau ujian keterampilan seseorang dalam sebuah kompetisi. Apa pun yang bisa dibayangkan bisa pula dilakukan dalam cokelat. Selain itu, dibutuhkan jiwa seni yang tinggi dan dilakukan menggunakan kreatifitas yang tinggi dari para *chef*, sehingga tidak semua orang dapat melakukannya.

Pada kesempatan ini penulis mengambil *food presentation* berupa *chocolate showpiece* dikarenakan ingin kembali mengasah *skill* yang telah dipelajari dikampus dan juga pada saat *job training*, selain itu tidak banyak dari penulis lainnya yang mengambil *chocolate showpiece* sebagai Tugas Akhir mereka. Selain tingkat kesulitannya yang membutuhkan seni yang tinggi, *chocolate showpiece* sangat menarik dan memberikan kepuasan terhadap penulis.

Cokelat ialah salah satu *confections* yang paling terkenal di dunia. Biasanya cokelat juga dapat digunakan dalam pembuatan dekorasi, mulai dari hiasan yang sederhana, hingga dapat juga digunakan sebagai bahan utama pembuatan makanan penutup. Sifatnya yang sensitif terhadap suhu dan kelembaban membuat cokelat sulit untuk dikerjakan, maka dari itu dibutuhkan kontrol suhu yang akurat. Setetes air jika masuk kedalam cokelat yang sedang di *bain marie* dapat merusak

teksturnya dan membuatnya sulit bahkan tidak dapat digunakan untuk pembuatan produk (Gisslen, 2013).

Cokelat adalah sebutan berupa hasil olahan makanan atau minuman yang diperoleh dari biji pohon kakao, *Theobroma cacao (linnaeus)*. Istilah ‘kakao’ diambil langsung dari bahasa Maya dan Aztec. Berasal dari Amerika Tengah dan Selatan yang diyakini berasal dari lembah Amazon dan Orinoco. Kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan produk ekspor pertanian terpenting di dunia dan membentuk tulang punggung ekonomi beberapa negara di Afrika Barat, Amerika Selatan, dan Asia Tenggara. Di Ghana, kakao adalah penghasil devisa tertinggi kedua dan diperkirakan 1 juta petani dan keluarga mereka bergantung kepada cokelat untuk mata pencaharian mereka (Arfiansyah, et al., 2022).

Cokelat diproduksi dari biji pohon tropis yang disebut kakao atau lebih tepatnya, pohon kakao. Seperti halnya kopi, kualitas kakao sensitif terhadap kondisi pertumbuhan, sehingga kakao dari daerah penghasil terbaik memiliki harga yang cukup mahal. Pohon kakao menghasilkan biji polong besar yang penuh yang disebut biji kakao. Setelah polong dipanen, biji dengan cepat dikeluarkan dan dibiarkan berfermentasi sampai mereka kehilangan sebagian besar kelembabannya. Dahulu, cokelat disajikan dalam bentuk minuman yang pahit dan banyak dikonsumsi oleh bangsawan. Minuman ini disebut sebagai “*Xocoatl*”. berasal dari Bahasa Nahuatl, kata tersebut memiliki arti yaitu air yang pahit (Khairunnisa, et al., 2020).

Pada tahun 1520, Herman Cortez yang berasal dari Spanyol mengunjungi wilayah Mesoamerika dan membawa biji kakao untuk memberitahukan bagaimana membuat minuman yang terbuat dari cokelat kemasayarakat Spanyol. Kemudian di

tahun 1580, cokelat terkenal pada kalangan masyarakat tinggi Spanyol dan menjadikan cokelat sebagai mata pencaharian mereka. Cokelat mulai masuk ke wilayah Eropa pada abad ke-17, dimana penjual cokelat mulai bermunculan, dari sini cokelat sangatlah mendunia dan ditemukannya pemisah lemak cokelat berupa mesin oleh Coendraad V. Houten pada 1828 dari Amsterdam. Mesin tersebut digunakan sebagai pemisah kakao dalam bentuk bubuk dan pemisah lemaknya, metode pemisahan lemak atau *cocoa butter* dari biji kakao secara efisien memisahkan dengan memeras lemak *cocoa butter* dari biji kakao. maka dari itu, bubuk kakao tersebut bisa dicampurkan pada minuman dan lemak kakao tersebut dapat dibuat menjadi cokelat dalam bentuk batangan (Lestari, 2010).

Dengan semakin populernya cokelat, dapat ditemukan dalam berbagai jenis. Dom Ramsey mengatakan dalam terbitan bukunya pada tahun 2016 yaitu "*Chocolate: indulge your inner chocoholic*" *chocolate* terbagi dalam beberapa jenis atau tipe, diantaranya adalah:

1. *Dark Chocolate*, yaitu jenis cokelat yang mengandung padatan kakao sebanyak 50%, mengandung *finest chocolate* sebanyak 70% atau lebih, dan mengandung susu, gula, dan lemak kakao paling sedikit dibanding tipe cokelat lainnya.
2. *Milk Chocolate*, sesuai dari namanya jenis cokelat ini mengandung banyak *milk*, *sugar* dan lemak dari kakao dibanding *dark chocolate*. Yang umumnya mengandung 33 sampai 50% cokelat padat.
3. *White Chocolate*, ialah jenis cokelat yang sebenarnya bukan cokelat dikarenakan cokelat ini tidak terdapat *cocoa mass*. Cokelat jenis ini

mengandung *sugar* 35% hingga 45%, kemudian *milk powder* sebanyak 20% hingga 30%, dan mengandung *cocoa butter* sebanyak 35%.

4. *Cocoa Powder* yang berkualitas memiliki kandungan lemak sebesar 20-22% dengan variasi warna cokelat tua dan sedikit berwarna kemerahan. *Cocoa powder* dibuat dengan cara memisahkan lemak kakao pada *cocoa liquor* dan membuatnya menjadi kering.
5. *Baking Chocolate*, rasanya sangat pahit dan biasa digunakan dalam pembuatan campuran masakan. Cokelat jenis ini mempunyai campuran *cocoa solid* sangat kuat dibanding jenis cokelat lainnya.
6. *Chocolate Compound*, jenis cokelat ini memiliki banyak *cocoa solid* hingga 20%. Dan kandungan lemak yang terdapat di cokelat ini ialah lemak yang jenuh atau *saturated* dan lemak nabati atau disebut dengan *vegetable fat*.
7. *Chocolate Couverture* adalah jenis cokelat yang mempunyai kandungan tertinggi lemak kakao daripada jenis cokelat lainnya. Maka dari itu cokelat jenis ini perlu melakukan proses *tempering* agar yang dihasilkan menjadi mengkilap. Proses ini dilakukan dengan cara menaikkan kemudian menurunkan suhu pada cokelat tersebut pada suhu yang telah ditentukan.

Penggunaan *chocolate couverture* disarankan untuk melakukan *tempering*.

Dimana *tempering* cokelat ialah proses pada saat melakukan pengolahan cokelat dengan cara menentukan suhu yang tepat supaya lemak pada kakao tidak terpisah dari *cacao solid*. Karena lemak pada kakao di *chocolate couverture* yang tinggi akan menghasilkan cokelat yang mengkilap. Jika tidak dilakukannya *tempering*

maka lemak kakao akan muncul ke permukaan cokelat yang biasa disebut *fat bloom* dan akan membuat cokelat menjadi menggumpal dan susah untuk leleh dengan baik. Proses melakukan *tempering* secara umum terbagi menjadi dua tahap yaitu melakukan pemanasan dan kemudian pendinginan (Sullivan, 2022). Berikut suhu yang tepat untuk melakukan *tempering*:

TABEL 1
PROSES *TEMPERING* PADA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

	<i>Melting</i>	<i>Cooling</i>	<i>Tempering</i>
<i>Dark Chocolate</i>	45°C - 50°C	28°C - 29°C	31°C - 32°C
<i>Milk Chocolate</i>	45°C - 50°C	26°C - 27°C	29°C - 30°C
<i>White Chocolate</i>	45°C	26°C - 27°C	29°C - 30°C
<i>Ruby</i>	45°C	26°C - 27°C	29°C - 30°C

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Pada pembuatan *chocolate showpiece* cokelat yang biasa digunakan umumnya adalah *dark couverture*, *dark chocolate* dan jenis *dark compound*. Pada kesempatan kali ini, penulis membuatnya menggunakan *dark compound*, walau bisa disebutkan bukan cokelat yang asli yaitu karena jenis *chocolate compound* ini mengandung campuran berupa bahan baku seperti *cocoa butter*, *cocoa powder*, dan *vegetable fat* maka dari itu jenis cokelat ini memiliki harga yang lebih terjangkau. Penulis menggunakan *dark chocolate compound* dalam pengaplikasian *chocolate showpiece*, karena *cocoa* yang terkandung sangatlah tinggi maka dari itu dapat mewujudkan pondasi awal yang cukup kuat pada pembuatannya. Selain harganya yang terjangkau, pembuatan *chocolate showpiece* membutuhkan suhu ruang 15°C hingga 18°C, dikarenakan ruangan yang ditempati penulis untuk mengerjakan

chocolate showpiece tidak terlalu dingin maka lebih baik jika menggunakan *chocolate* dengan jenis *compound*. Penulis juga melakukan *tempering* pada *chocolate* berjenis *compound* ini dengan menaikkan suhunya menjadi 50°C kemudian diturunkan menjadi 41°C yang dimana sudah dapat diaplikasikan untuk membuat produk *showpiece* ini.

Mengenai yang harus dicermati pada saat membuat *chocolate showpiece* ini ialah *temperature* sebuah ruangan, seperti yang diketahui bahwa Indonesia merupakan negara tropis dengan *temperature* rata-rata antara 27°C sampai 35°C yang akan mempengaruhi pada proses pembuatan *chocolate showpiece* ini. Sehingga penulis memerlukan jenis atau tipe cokelat *compound* supaya mudah disimpan tahan lama dibanding penggunaan *couverture* dikarenakan cokelat *compound* mempunyai titik lelehnya yang tinggi yaitu berkisar 40°C dan membuat *chocolate showpiece* memiliki konsistensitas yang tidak mudah berubah (Tulip chocolate, 2022). Disamping itu jika menggunakan cokelat jenis *couverture* akan membuatnya rentan untuk leleh, dikarenakan penulis mengerjakan *chocolate showpiece* ini tidak didalam *chocolate room* yang nantinya jika menggunakan cokelat jenis *couverture* akan memperlambat proses pengerjaan. Maka untuk menjaga dan mengantisipasi coklat yang leleh pada suhu tropis di indonesia lebih aman menggunakan *compound*.

Dengan penuh percaya diri penulis mengambil Tugas Akhir berupa *chocolate showpiece* dan menggunakan teknik yang telah penulis pelajari dan praktekkan. Teknik yang penulis gunakan dalam pengerjaan *chocolate showpiece* ialah:

1. *Casting*

Merupakan salah satu teknik yang banyak digunakan dan mudah. *Casting* ialah proses pencetakan yang berasal dari campuran dengan tekstur cair dan menggunakan media cetakan sehingga menghasilkan bentuk yang sesuai (Sahman, 1992). Penerapan teknik ini dalam pembuatan *chocolate showpiece* yaitu dengan melelehkan cokelat lalu mencetaknya pada cetakan yang sudah disiapkan, biasanya cetakan dapat terbuat dari mika, *cardbox*, *silicon*, dan *sterofoam*. Pada teknik ini dapat menghasilkan cokelat yang padat dan kokoh. Oleh karena itu, penulis menggunakan teknik ini sebagai media cetak menggunakan *silicon mold* pada pembuatan *chocolate showpiece* yang menghasilkan bentuk sesuai pada bentuk *mold* yang digunakan seperti contohnya ukiran vektor, membentuk dasar dinding pada setiap sisi, hingga bentuk angka romawi pada jam.

2. *Chocolate Modelling*

Teknik umum yang biasa digunakan para *chocolatier* untuk membuat material yang lentur. Pada proses pembuatan cokelat ini diperlukan beberapa bahan seperti *glucose* yang dapat menghasilkan tekstur yang elastis dan tidak sulit untuk diolah menjadi bentuk yang diinginkan (Amaliyah, 2020). Cokelat ini mempermudah dalam pembuatan *chocolate showpiece* karena mudah dibentuk menggunakan bantuan tangan.

3. *Cut out*

Merupakan teknik yang dilakukan dengan cara melelehkan cokelat kemudian menuangkannya keatas meja marmer atau *wax paper* kemudian pada bagian sisi telah diberi penyangga untuk menahan cokelat tidak meleber ke lain sisi

dan menghasilkan ketebalan yang sama rata. Jika cokelat sudah setengah set, cokelat dapat dipotong sesuai pola yang telah dibuat (Notter, 2011).

4. *Carving*

Carving atau memahat ialah teknik membuat suatu bentuk pada *chocolate* yang pengolahannya dengan melakukan mengikis atau memahat pada *chocolate* dengan bantuan alat sehingga membentuk sesuai apa yang direncanakan (Pitasaribu, et al., 2020). Teknik ini merupakan satu diantaranya yang ada pada teknik *sculpture*. *Carving* umumnya dilakukan dengan mengukir bagian permukaan cokelat dan menghasilkan efek yang realistis terhadap *chocolate showpiece*. Contohnya ialah guratan seperti bentuk pada batang pohon agar terlihat lebih natural.

5. *Piping*

Cara ini umumnya sering dilakukan pada pembuatan *chocolate showpiece*. *Chocolate piping* adalah teknik yang digunakan untuk menghias menggunakan cokelat yang telah dilelehkan dan diisi kedalam *plastic piping* atau *paper cone* (Pitasaribu, et al., 2020). Dimana teknik ini berfungsi sebagai memberikan volume terhadap *showpiece* agar lebih terlihat *real*. Biasanya digunakan juga untuk *detailing* pada tulisan, *garnish*, dekorasi dan biasanya dengan alat bantuan berupa plastik segitiga.

6. *Chocolate Painting*

Teknik ini digunakan dengan cara memberikan pewarna pada cokelat dan menggunakan media bantu seperti *brush* atau kuas (Pitasaribu, et al., 2020). Dengan begitu teknik ini dapat memberikan efek gradasi pada pembuatan *chocolate showpiece*.

Pembuatan Tugas Akhir yaitu *chocolate showpiece* ini penulis mendapatkan inspirasinya pada saat mengunjungi rumah nenek dan terlihat sebuah lemari jam yang sudah usang dan antik namun masih ada nilai seni pada jam tersebut. Walaupun telah usang dan tidak banyak digunakan pada zaman sekarang namun penulis ingin mengenalkan kembali lemari jam ini yang biasa disebut *pendulum clock* atau *grandfather clock*. Tak hanya itu, pada jam klasik yang nenek saya miliki memiliki lemari kecil atau laci yang beliau gunakan untuk menyimpan koran lamanya.

GAMBAR 1 PENDULUM CLOCK



Sumber: Reick, 2017

Pendulum clock atau nama lainnya ialah *grandfather clock* merupakan jam yang dapat bergerak menggunakan pendulum, yaitu suatu beban berayun sebagai unsur penunjuk waktunya. Jam ini ditemukan ditahun 1656 yang diciptakan berkat Christiaan Huygens hingga ditahun 1930-an, dimana pada zama tersebut jam pendulum adalah pencatat waktu paling tepat di dunia. Jam pendulum harus dalam

keadaan stabil atau diam dan rata agar dapat beroperasi, karena setiap gerak atau percepatan akan mempengaruhi gerak pendulum yang menyebabkan hilang atau bertambahnya kecepatan dan hantakan pendulum. Jam ini sebagian besar disimpan karena antik dan nilai dekoratifnya (*The Clock Depot*, 2010).

Pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *pendulum clock* ini dibuat untuk dinikmati hanya secara indra peraba dan indra mata saja, biasanya *chocolate showpiece* dibutuhkan sebagai dekorasi untuk memperindah meja *buffet* pada hotel maupun *restaurant* sehingga menghasilkan daya tarik pelanggan untuk menikmati hidangan tersebut, namun *chocolate showpiece* tidak untuk dimakan atau dikonsumsi.

Penulis berupaya untuk mengembangkan *chocolate* menjadi inovasi dalam pembuatan *chocolate showpiece* yang dimana *chocolate* tidak hanya untuk dikonsumsi, namun memiliki kelebihan guna memperindah pada suasana suatu acara.

Alasan penulis memilih judul tema “*PENDULUM CLOCK*” ialah karena barang tersebut sudah langka dan antik dimasa sekarang dan masih banyak masyarakat yang belum mengetahui mengenai jam tersebut. Orang-orang awam biasa menyebut jam ini dengan jam dinding klasik. Adapun tujuan melakukan *chocolate showpiece* bertemakan *pendulum clock* ini ialah berupaya untuk memperkenalkan kembali jam dinding klasik atau jam pendulum yang telah lama hilang dan sulit untuk ditemukan di sekitaran. Adapun dapat ditemukan di toko antik dengan harga yang relatif mahal. Selain itu, *chocolate showpiece* yang bertemakan *pendulum clock* ini dapat dijadikan sebagai pameran atau acara pada suatu tempat seperti museum yang mengangkat kembali sejarah pada zaman dahulu

dimana *pendulum clock* itu sendiri sudah lama ditemukan, kemudian dapat dijadikan pada *event* ekshibisi sebuah produk untuk penjualan cokelat dan beberapa festival yang dapat dikaitkan dengan barang antik.

Maka dari itu, *chocolate showpiece* bertemakan *pendulum clock* ini diharapkan dapat mengangkat dan mengenalkan kembali sejarah serta keunikan jam pada zaman dahulu. Dengan begitu, penulis tertarik untuk mengangkat **“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM CLOCK”** sebagai judul dari Tugas Akhir.

B. Usulan Produk

1. Tema

GAMBAR 2 PENDULUM CLOCK

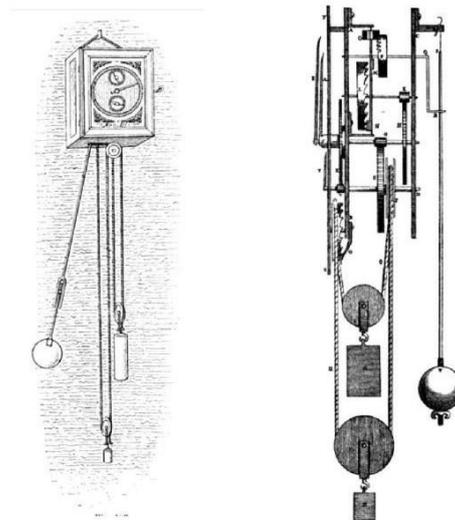


Sumber: (Dutch Crafters Amish Furniture, tanpa tahun)

Pada tahun 1656, Christiaan Huygens menemukan jam pendulum yang primitif dan revolusioner dalam beberapa hal. Selama beberapa dekade berikutnya, penyempurnaan dilakukan untuk meningkatkan jam pendulum (Siegel, 2020), termasuk:

- Penambahan jarum menit, karena jam sekarang sudah cukup akurat sehingga pecahan satu jam, hingga satu menit, kini menjadi besaran yang bermakna untuk didiskusikan.
- Memperpendek ayunan sehingga hanya terjadi pada sudut sempit, dan meningkatkan akurasinya.
- Menambah panjang pendulum dan meletakkan beban berat diujungnya, sehingga dapat menambah umur pada jam.

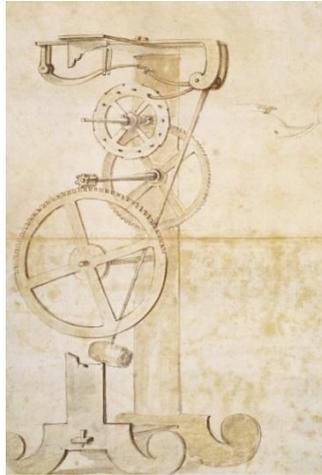
GAMBAR 3
JAM PENDULUM PADA TAHUN 1656/7 YANG DIRANCANG
OLEH CHRISTAAN HUYGENS



Sumber: (Siegel, 2020)

Selama ribuan tahun, para ilmuwan tidak memiliki metode yang lebih baik untuk mengukur waktu selain jam matahari kuno. Namun mulai awal tahun 1600-an, penyelidikan Galileo terhadap pendulum berayun, memunculkan gagasan bahwa pendulum secara teoritis dapat digunakan sebagai jam (Siegel, 2020).

GAMBAR 4
KONSEP *PENDULUM CLOCK* DIBUAT OLEH GALILEO GALILEI



Sumber: (Siegel, 2020)

Jam pendulum yang lebih akurat banyak dipasang di tempat umum dan digunakan untuk menjadwalkan pekerjaan dan menyetel jam lainnya. Jam pendulum tetap menjadi standar dunia untuk ketepatan waktu selama lebih dari 270 tahun dan digunakan sebagai standar hingga tahun 1940-an hingga ditemukannya jam kuarsa pada tahun 1927 (Siegel, 2020).

Dari jenis pendulum yang penulis paparkan, pada pembuatan *chocolate showpiece* akan mengangkat jenis pendulum yang dirancang oleh Christiaan Huygens, dimana didalamnya terdapat 2 beban pemberat dan 1 pendulum berayun yang menjadi ciri khas asal muasal jam pendulum itu pertama kali dibuat. Lebih spesifiknya terlihat berbeda pada pendulum yang dibuat oleh Galileo Galilei dimana pendulum berayun hanya memiliki satu buah dan lebih pendek dibanding buatan Christiaan Huygens. Maka dari itu, penulis lebih tertarik untuk membuat pendulum berayun buatan Huygens dibanding buatan Galileo Galilei.

Namun penulis tidak yakin jika membuat mesin pendulum berayun tersebut menggunakan cokelat yang dapat bergerak berayun layaknya pendulum, maka dari itu pada pembuatan *chocolate showpiece* yang nantinya penulis buat hanya bentuk visual dari mesin tersebut sehingga tidak dapat bergerak, namun dapat diayunkan secara manual. Dua beban pemberat pada jam pendulum ini tidak sama rata, maksudnya ialah salah satu dari pemberat ini lebih pendek atau lebih panjang.

2. *Konsep*

Chocolate showpiece bertemakan *pendulum clock* akan dirancang dan memiliki tinggi 114 cm. Terdiri dari 4 bagian yang nantinya akan disatukan. Pembuatan *chocolate showpiece* ini dibuat supaya terus berdiri kokoh dan bertahan pada waktu yang lama dan bisa dipajang sebagai contoh produk *chocolate showpiece*. Maka dari itu ada beberapa penambahan berupa *non-edible* yaitu papan kayu atau *teak block* sebagai dasar bagian bawah atau *base* dari *showpiece* sebagai penopang dasar *showpiece* yang nantinya akan dilapisi dengan cokelat leleh.

Terdapat pula ukiran vektor yang menjadikan ciri khas dari kayu dengan teknik pahat. Ukiran vektor ini nama lainnya ialah “*scoring*”, adalah bentuk grafis yang berupa kurva geometri dan garis, dan ditandai berupa garis halus seperti rambut pada grafis (trotec, 2023). Dari ukiran vektor ini nantinya akan dibuat timbul sehingga menghasilkan *design* yang tampak realistis.

Pada bagian pertama *chocolate showpiece* yang bertemakan *pendulum clock* ini memiliki tinggi 24 cm dan pada bagian tengahnya merupakan laci kecil yang dapat menyimpan barang dengan muatan kecil dan perhiasan. Terdapat ukiran yang terbuat dari cokelat dengan menggunakan teknik *casting*, media cetak yang digunakan ialah *silicon mold* dengan bentuk ukiran, yang nantinya akan di rekatkan ke depan permukaan laci pada bagian pertama ini. Pemilihan warna pada bagian ini ialah coklat dengan gradasi hitam agar terlihat seperti kayu yang sudah di *varnish*. Pada bagian ukirannya penulis memberikan warna emas agar terlihat mewah.

Berikutnya ialah bagian kedua dimana alat pendulum diletakkan didalamnya. Namun pada pembuatan *chocolate showpiece*, penulis tidak memungkinkan untuk membuat mesin pendulum yang terbuat dari cokelat. Maka dari itu alternatif lainnya ialah penulis membuatnya seperti mesin pendulum namun tidak dapat digerakkan secara otomatis. Pada bagian ini memiliki tinggi 47 cm Pemberian warna pada bagian luar atau *case* dari pendulum berayun ini masih sama dengan warna pada bagian pertama yaitu warna coklat yang diberi gradasi warna hitam, dan pendulum berayun itu sendiri berwarna emas mengkilap. Jika dilihat dari depan maka terlihat bolong yang berbentuk persegi dan pendulum berayun didalamnya terlihat dengan jelas.

Bagian ketiga, dimana jam diletakkan pada bagian ini. Penulis membuat jam yang terbuat dari *white* cokelat yang terdiri dari jarum jam, menit, dan detik yang dapat bergerak sesuai jam yang telah ditentukan.

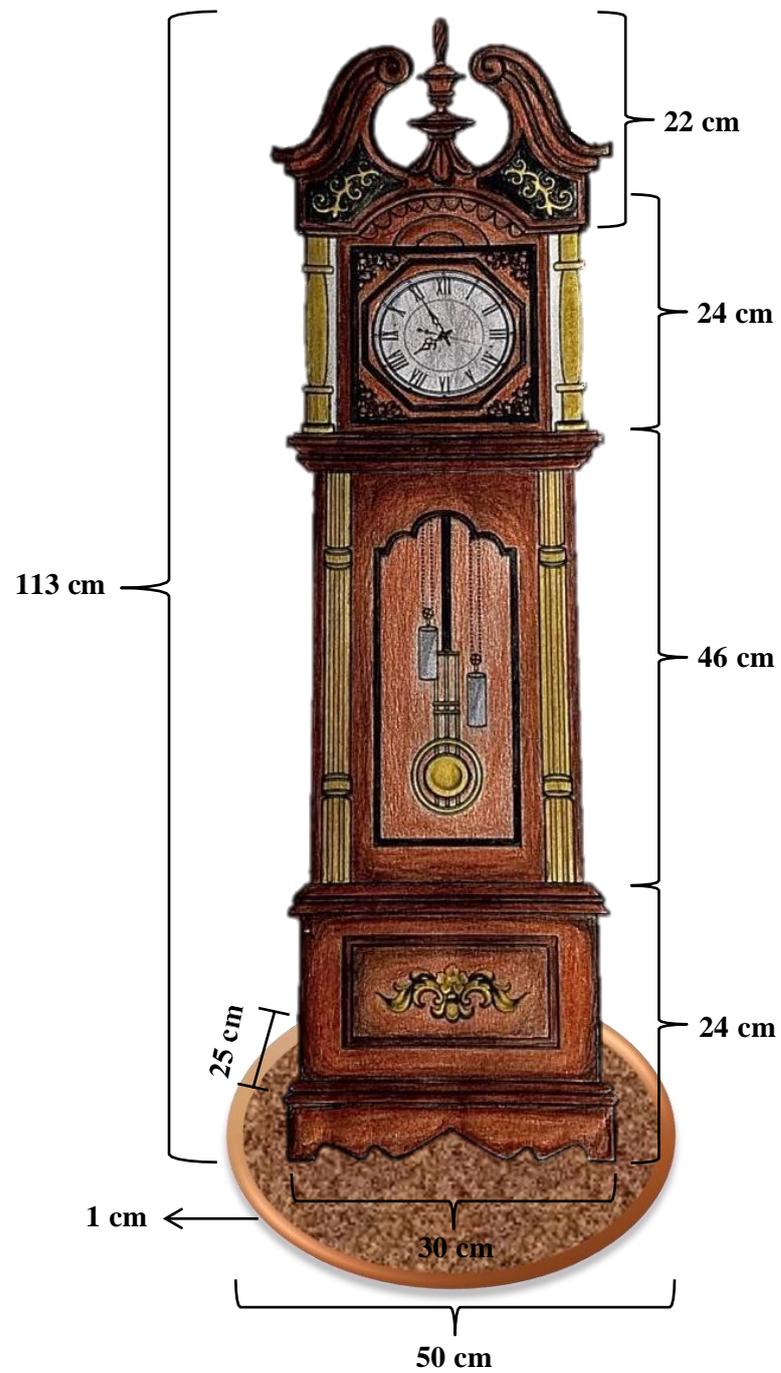
Namun mesin jam tidak dapat terbuat dari cokelat, maka dari itu penulis meletakkan mesin jam dibalik sisi jam yang terbuat dari cokelat tersebut. Tidak hanya itu, jam tersebut setiap jamnya akan mengeluarkan suara sama halnya seperti *pendulum clock* untuk menciptakan suasana baru pada *chocolate showpiece* yang tidak hanya terbuat dari cokelat saja. Untuk jarum jam penulis menggunakan jarum jam yang sesuai dengan mesin jam tersebut sehingga seperangkat mesin jam tidak dapat terbuat dari cokelat. Pada bagian ini memiliki tinggi keseluruhan 24 cm dan pemilihan warna pada jam yaitu putih dengan gradasi marble hitam.

Pada bagian atas atau bagian keempat diberikan dekorasi berupa pahatan cokelat yang terlihat seperti pahatan kayu dengan menggunakan teknik *carving*. Penggunaan *chocolate modelling* digunakan sebagai dekorasi pada ukiran vektor. Penggunaan warna juga masih sama dengan sebelumnya namun ada penambahan warna hitam pada belakang ukiran vektor.

Perbedaan dari keempat bagian ini adalah ketebalan pada setiap sisinya, yang dimana pada bagian pertama menggunakan cokelat yang penuh sebagai pondasi agar kuat untuk menopang bagian lainnya. Kemudian pada sisi bagian pertama ketebalan sisinya juga lebih tebal guna menjadikan pondasi yang kokoh kecuali pada bagian dalam laci sedikit lebih tipis agar saat laci dibuka lebih mudah dan tidak berat. Berikutnya, bagian kedua penulis membuat pondasi pada bagian dalam sebanyak 4 buah mengikuti tinggi dari bagian kedua ini yang terletak pada setiap sudut untuk memperkuat penopangan pada bagian ketiga.

3. *Desain Produk*

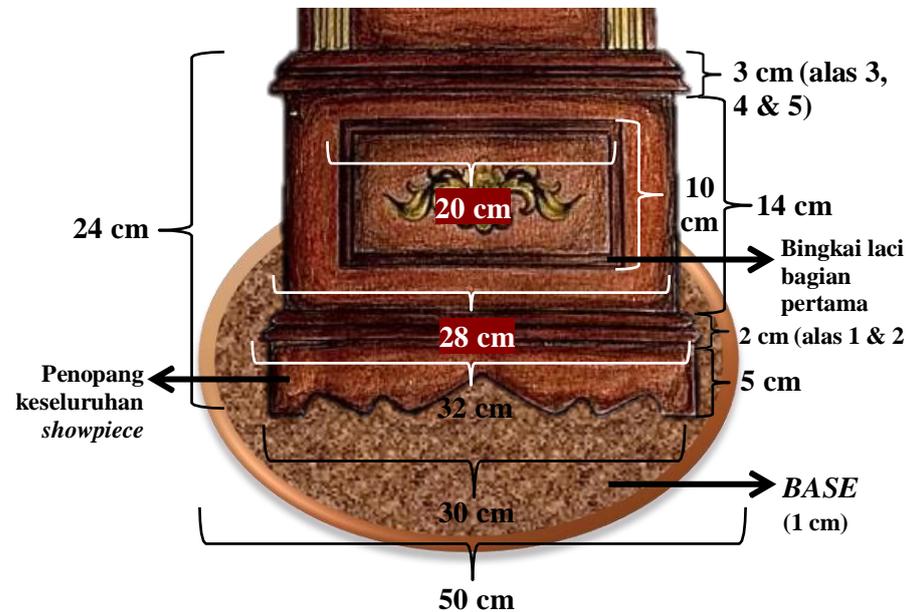
GAMBAR 5
DESIGN CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN PENDULUM
CLOCK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

a. Bagian Pertama chocolate showpiece

GAMBAR 6
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE



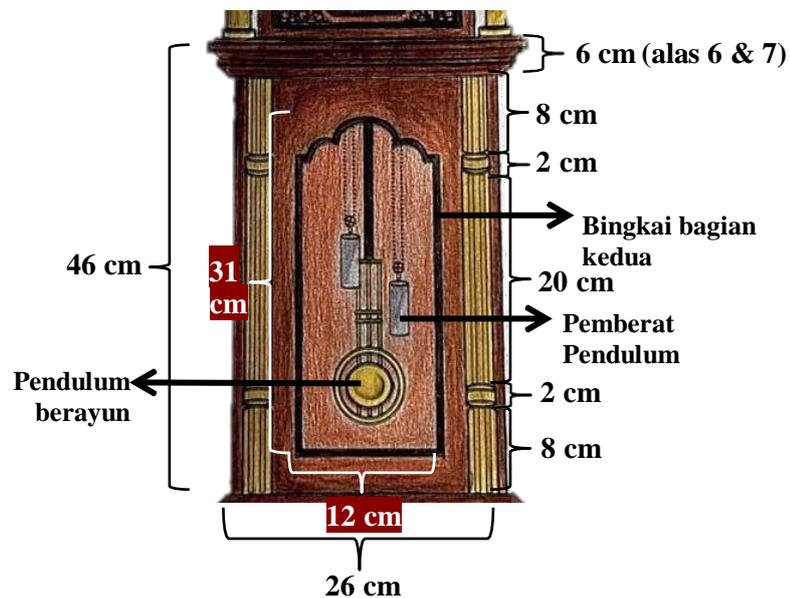
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Bagian pertama pada *chocolate showpiece* terdapat *base* atau bagian bawah dan laci dengan keseluruhan total tinggi 24 cm. *Base* yang merupakan *teak block* dilapisi dengan *dark chocolate compound* yang dilakukan menggunakan teknik *chocolate casting* dimana dilakukan dengan cara melelehkan cokelat kemudian mencetaknya dengan karton duplex atau *plastic mika*. *Base* paling bawah (*teak block*) berbentuk bulat dengan diameter ukuran 50 cm dengan tinggi 1 cm. Dilanjut pada bagian atas *teak block* yaitu penopang keseluruhan *showpiece* dengan tinggi 5 cm dan lebarnya 30 cm ini dibuat dengan ketebalan 2 cm untuk membuatnya kokoh yang kemudian disatukan dan diberikan lagi penopang bagian dalamnya sebanyak 8 pcs potongan

cokelat yang telah dibentuk tabung. kemudian laci dengan ukuran lebar 20 cm dan tinggi 10 cm serta ketebalan 1 cm. Laci pada bagian tengah dapat ditarik untuk menyimpan barang kecil maupun perhiasan. Penulis membuat laci pada *pendulum clock* ini bertujuan agar tidak monoton. Pada sisi *showpiece* ini diberikan ukiran yang dicetak melalui *silicon mold* dengan bentuk dekorasi vektor. Pemberian warna dengan alat bantu yaitu *air brush* pada setiap sisi *pendulum clock* kecuali ukiran yang nantinya akan diberi warna emas.

b. Bagian kedua chocolate showpiece

GAMBAR 7
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Pada bagian kedua dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *pendulum clock* ini memiliki total tinggi 46 cm. Ketebalan pada setiap dinding bagian kedua *chocolate showpiece* ini ialah 1,5 cm.

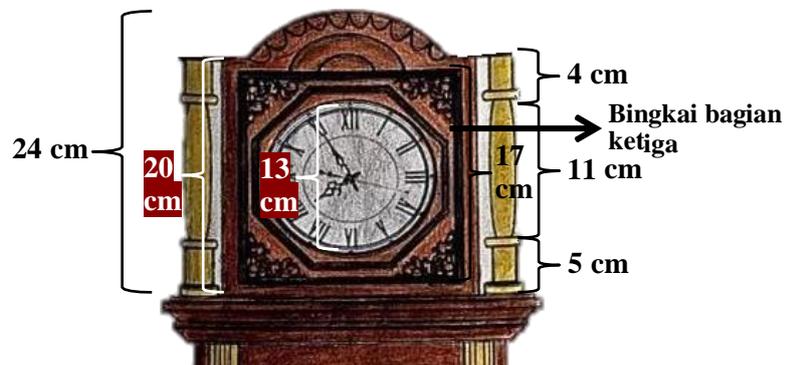
Sisi depannya terlihat bolong dengan tujuan agar mesin pendulum berayun pada bagian dalam terlihat jelas. Penulis membuat mesin pendulum berayun ini tidak bergerak dikarenakan cokelat tidak memungkinkan untuk dibuat menjadi mesin. Teknik pembuatannya ialah *chocolate casting* dan *cut out*. Dimana langkah awal membuat sisi *pendulum clock* dengan cara teknik *casting* yaitu menuangkan cokelat yang telah dilelehkan keatas meja kerja atau *working table* dan kemudian diberi penyangga berupa *aluminum support* agar lelehan cokelat tidak berantakan keluar sisi, selain itu penggunaan loyang juga dapat membantu dalam pembuatan dengan teknik *casting* ini. Pembuatan pendulum berayunnya menggunakan teknik *casting* dan juga *cut out* yang nantinya akan dibentuk seperti mesin pendulum. Dibutuhkan pula pipa paralon dengan \varnothing 3 cm yang dibelah menjadi dua bagian sebagai media cetak untuk membuat tiang.

Pada bagian dalam sisi ini terdapat 2 buah beban pemberat yang berwarna perak dilengkapi rantai penggantungnya berwarna emas. Pada bagian ini juga terdapat pendulum berayun yang dimana nantinya akan terlihat menggantung sehingga penulis juga membuat penopang pada bagian atas agar pendulum berayun tersebut dapat menggantung.

Pemberian warna emas pada mesin pendulum berayun menggunakan *air brush* untuk mempermudah pemberian warna dan mempercepat efisiensi pelaksanaannya. Selain itu, warna yang digunakan pada sisi bagian kedua ini juga berwarna coklat yang diberi gradasi hitam agar terlihat seperti papan kayu.

c. Bagian ketiga chocolate showpiece

GAMBAR 8
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

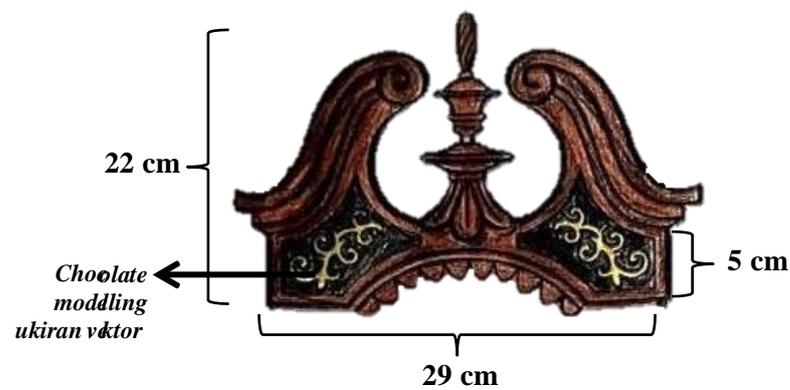
Bagian Ketiga pada pembuatan *chocolate showpiece* ini adalah *point* penting yang membuat *pendulum clock* ini menjadi sempurna, karena jam diletakkan pada bagian ini. Penulis membuat jam menggunakan bahan dasar cokelat dengan teknik *cut out* dimana teknik ini dilakukan dengan cara menuangkan lelehan cokelat keatas meja kerja kemudian dengan alat bantuan karton duplex untuk mencetak dan memotong bagian cokelat menjadi bentuk lingkaran dengan ketebalan 0,5 cm. Pada bagian atas *chocolate showpiece* terdapat ukiran lekukan yang membuat *showpiece* ini menjadi lebih terlihat antik. Pada bagian ini menggunakan teknik *chocolate sculpture* dan *chocolate modelling* dimana menggunakan alat *sculpturing tools* untuk membuatnya seperti pahatan kayu. Tinggi keseluruhan ialah 24 cm.

Pemberian warna masih sama seperti sebelumnya yaitu pada bagian sisi *pendulum clock* menggunakan warna cokelat yang diberi gradasi

berupa warna hitam. Berbeda pada jam yang nantinya penulis akan membuat jarum jam tersebut dapat bergerak karena mesin jam yang diletakkan didalam cokelat.

d. Bagian keempat chocolate showpiece

GAMBAR 9
BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Bagian terakhir atau keempat ini merupakan pembuatan akhir dari *chocolate showpiece* yang penulis buat. Menggunakan teknik *casting* dan *cut-out* diperlukan, untuk membuat ukiran vektor pada bagian ini menggunakan *chocolate modelling* yang membentuk timbul untuk membuatnya menjadi realistis. Pada belakang bagian ukiran vektor diberikan warna hitam sehingga warna emas pada ukiran terlihat jelas. Ketebalan pada bagian ini ialah 0,5 cm atau bahkan bisa kurang dari nominal tersebut dikarenakan membutuhkan ketipisan untuk membuat jam pendulum ini tidak runtuh.

Pada sisi belakang akan dibentuk seperti pintu mempermudah akses saat mengatur jam. Pemberian warna menggunakan *air brush* dimulai dari bagian sisi belakang, samping dan depan dengan warna coklat dan gradasi hitam kecuali pada ukiran vektor menggunakan pewarna emas.

C. Tinjauan Produk

Berdasarkan proses pengerjaan *chocolate showpiece* bertemakan *pendulum clock* ini memiliki elemen yang harus diperhatikan yakni; susunan berupa alat dan juga bahan yang akan diperlukan pada saat proses pelaksanaan *chocolate showpiece*, *standard recipe* yang digunakan untuk pendetailan dari cara proses pembuatannya, kemudian *purchase order*, *recipe costing*, dan pembuatan *selling price*.

1. *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan langkah-langkah atau instruksi formula atau sebagai pedoman dalam pembuatan produk yang telah dicoba dan diuji sebelumnya secara konsisten memenuhi standar kualitas yang dimana didalamnya mencakup informasi berupa bahan yang akan digunakan, banyaknya bahan, prosedur persiapan, langkah-langkah proses pembuatan produk, dan alat-alat yang dibutuhkan (*Unilever Food Solutions*, 2023).

Standard recipe umumnya memiliki komponen berupa format Resep Standar yang terdiri dari:

- Nama resep/ produk
- *Yield* atau jumlah yang dihasilkan
- Peralatan yang dibutuhkan

- Bahan yang digunakan
- Prosedur: harus jelas, singkat dan tepat
- Waktu persiapan dan memasak: dalam hitungan menit
- Tata cara penyajian
- Foto makanan (opsional): agar dapat diketahui bahwa hidangan tersebut harus dilihat dari segi porsi dan penyajiannya

Standard recipe yang penulis gunakan adalah resep yang ditulis sendiri oleh penulis, dengan cara memperkirakan dari segi berat dan juga ukuran dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat. Sebelumnya penulis sudah pernah melakukan *chocolate showpiece* pada saat *job training* yang bertempat di Equatorial, Kuala Lumpur, Malaysia. Dengan adanya sedikit pengalaman tersebut, penulis berharap dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

Dengan adanya standar resep ini, penulis akan menjelaskan cara pembuatan *chocolate showpiece* dimulai dari awal hingga akhir. Dan dengan standar resep ini juga dapat dijadikan acuan untuk menghitung *selling price*.

Yang pertama penulis lakukan ialah menyiapkan kerangka awal atau *base* pada bagian bawah *pendulum clock*. *Base* ini bertujuan untuk menopang kerangka lainnya, sehingga dibutuhkan cokelat yang tebal dan kokoh agar dapat kuat menopang kerangka pada bagian atasnya.

TABEL 2
BASE TEAK BLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE

BASE TEAK BLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE		Hasil : - 1 pcs base teak block chocolate showpiece berukuran ϕ 50 cm, tinggi 2 cm	
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>teak block</i> dan karton duplex yang telah ditaksir dengan diameter 50 cm dan ketebalan 0,5 cm)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke bagian dalam <i>aluminum support</i> lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 0,5 cm
Tunggu			Hingga setengah set
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> sesuai pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Bersihkan			Bagian luar yang tidak masuk pada pola yang telah di <i>cut</i>
Diamkan			Sampai seluruh cokelat set secara merata
<i>Bain-marie</i>	sisia	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga leleh secara merata

TABEL 2
BASE TEAK BLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Aduk			Cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur dan leleh secara merata
<i>Piping</i>			Cokelat pada <i>teak block</i>
Rekatkan			Cokelat keatas <i>teak block</i> yang telah di <i>piping</i>
Sisihkan			<i>Base</i> alas <i>chocolate showpiece</i>
<i>Carving</i>			Cokelat menjadi bentuk seperti pola batu bata
Sisihkan			Bagian <i>base teak block</i> ini menjadi dasar pada <i>chocolate showpiece</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE

BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE		Hasil : - 1 <i>pcs</i> bagian pertama <i>chocolate showpiece</i>	
<i>Standard Recipe</i>			
4 <i>pcs</i> penopang keseluruhan <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 30 cm x 5 cm (2 <i>pcs</i>) Berukuran 25 cm x 5 cm (2 <i>pcs</i>)			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex dan loyang)
Potong	2 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Aduk			Lelehan coklat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam cetakan yang telah disiapkan sebelumnya
Diamkan			Cokelat hingga setengah <i>set</i>
<i>Cut out</i>			Cokelat mengikuti pola yang telah disiapkan menggunakan <i>sculpturing tools</i>
Angkat			Karton duplex dari coklat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Sisihkan			Bagian coklat yang tidak digunakan
Rapikan			Seluruh sisi menggunakan <i>sculpturing tools</i>
Rekatkan			Keempat bagian menggunakan lelehan coklat
Diamkan			Hingga coklat mengeras
8 pcs pondasi <i>chocolate showpiece</i> pada bagian penopang keseluruhan <i>showpiece</i> berukuran diameter 3 cm, tinggi 5 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (plastik mika yang telah dibentuk tabung)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh

TABEL 1
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuang			Cokelat kedalam plastik mika yang telah disiapkan
Diamkan			Hingga cokelat <i>set</i>
Lepaskan			Plastik mika dari cokelat menggunakan <i>cutter</i>
Rekatkan			Pondasi sebagian dalam penopang keseluruhan <i>showpiece</i> menggunakan lelehan cokelat
Diamkan			Hingga cokelat secara keseluruhan <i>set</i>
1 pcs alas papan pertama <i>chocolate showpiece</i> bagian pertama Berukuran 32 cm x 27 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola dan loyang)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Diamkan			Hingga seluruh cokelat <i>set</i> secara merata
<i>Carving</i>			Pada setiap ujung sisi cokelat membentuk pola yang sesuai
1 pcs papan kedua <i>chocolate showpiece</i> bagian pertama Berukuran 31 cm x 25 cm, ketebalan 1 cm			
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola dan loyang
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculptuting tools</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
<i>Carving</i>			Pada setiap ujung sisi cokelat membentuk pola yang sesuai
2 pcs dinding kanan dan kiri chocolate showpiece bagian pertama Berukuran 25 cm x 14 cm, ketebalan 2 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan
Potong	1 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 2 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Setiap sisi bagian cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

1 pcs dinding belakang <i>chocolate showpiece</i> bagian pertama Berukuran 28cm x 14 cm, ketebalan 2 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola dan loyang)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°c ke 41°c
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 2 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh sisi cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

1 pcs dinding depan <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 28 cm x 14 cm, ketebalan 2 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola bingkai)
Potong	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga leleh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 2 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh sisi cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>
Rekatkan			Seluruh bagian menggunakan lelehan cokelat

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

1 pcs dinding laci bagian kanan dan kiri <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 23 cm x 8 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola bingkai)
Potong	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga leleh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyanglalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Cokelat pada seluruh sisinya menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

1 pcs dinding laci bagian belakang <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 18 cm x 8 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola bingkai)
Potong	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°c ke 41°c
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh sisi menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

1 pcs dinding laci bagian depan <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 20 cm x 10 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh bagian cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

1 pcs bingkai pada laci			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola bingkai)
Potong	100 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh bagian cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>
Rekatkan			Pada bagian depan laci menggunakan lelehan cokelat

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

1 pcs ukiran vektor pada laci <i>chocolate showpiece</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>silicon mold</i> bentuk ukiran vektor)
<i>Bain- marie</i>	20 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga leleh secara merata
Tuangkan			Cokelat leleh kedalam cetakan vektor <i>silicon mold</i>
Tunggu			Hingga <i>set</i> dan mengeras
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Rekatkan			Ukiran vektor pada bagian depan laci menggunakan cokelat leleh
4 pcs pondasi <i>chocolate showpiece</i> pada bagian dinding laci Berukuran diameter 3 cm, tinggi 14 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (plastik mika yang telah dibentuk tabung)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuang			Cokelat kedalam plastik mika yang telah disiapkan
Diamkan			Hingga cokelat <i>set</i>
Lepaskan			Plastik mika dari cokelat menggunakan <i>cutter</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Rekatkan			Pondasi kebagian dalam dinding laci menggunakan lelehan cokelat
Diamkan			Hingga cokelat secara keseluruhan <i>set</i>
1 pcs alas papan ketiga <i>chocolate showpiece</i> bagian pertama Berukuran 30 cm x 27 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Carving</i>			Pada setiap ujung sisi cokelat membentuk pola yang sesuai
1 pcs alas papan keempat <i>chocolate showpiece</i> bagian pertama Berukuran 29 cm x 26 cm, ketebalan 2 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga leleh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 2 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKAN PENDULUM BERAYUN

BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>		Hasil : - 1 <i>chocolate showpiece</i> bagian kedua	
<i>Standard Recipe</i>			
1 pcs dinding belakang <i>chocolate showpiece</i> bagian kedua Berukuran 26 cm x 40 cm, ketebalan 1,5 cm 2 pcs dinding kanan dan kiri 25 cm x 40 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah diukur)
Potong	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1,5 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>cutter</i> menyesuaikan pola
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

1 pcs dinding depan <i>chocolate showpiece</i> Berukuran 26 cm x 40 cm, ketebalan 1,5 cm Bingkai tengah ukuran 12 cm x 31 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola bingkai)
Potong	350 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kebagian lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1,5 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola bingkai
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Rapikan			Seluruh bagian cokelat menggunakan <i>sculpturing tools</i>

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

2 pcs tiang <i>chocolate showpiece</i> pada bagian kedua Berukuran 40 x 3 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (pipa paralon yang sudah dibentuk menjadi tiang)
Potong	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat pada cetakan bentuk tiang yang telah disiapkan
Tunggu			Hingga cokelat set
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Rekatkan			Cokelat kebagian depan dinding berbentuk bingkai menggunakan lelehan cokelat
<i>Carving</i>			Tiang hingga membentuk sesuai pada pola gambar menggunakan <i>sculpturing tools</i>
Rekatkan			Pada bagian dinding depan bagian kedua <i>chocolate showpiece</i> menggunakan lelehan cokelat

TABEL 4
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

2 pcs pemberat pendulum berayun Berbentuk tabung berukuran ϕ 2 cm dengan tinggi 3 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>ring cutter</i> , dan <i>plastic mika</i>)
Potong	150 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuang			Secara tipis kedalam plastik mika
Tunggu			Cokelat hingga setengah <i>set</i>
Keluarkan			Sisa cokelat pada bagian dalam plastik mika sehingga menghasilkan tabung yang kopong
<i>Bain-marie</i>	sisa	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga meleleh secara merata
Tuang dan ratakan			Secara tipis keatas <i>plastic mika</i> menggunakan <i>knee palette</i>
<i>Cut-out</i>			Cokelat sesuai ukuran menggunakan <i>ring cutter</i>
Bersihkan			Bagian yang tidak terpotong
Sisihkan			<i>Plastic mika</i> dari cokelat
Lakukan			Proses ini hingga menghasilkan empat buah lingkaran sebagai penutup dari tabung

TABEL 4
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

4 pcs rantai pada pemberat pendulum berayun 2 pcs berukuran 8 cm 2 pcs berukuran 11 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>silicon mold</i> berbentuk bulat)
Potong	150 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuang			Kedalam cetakan <i>silicon mold</i>
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Lakukan			Proses ini hingga mencapai panjang yang diinginkan sebanyak dua kali
Rekatkan			Menggunakan lelehan cokelat
2 pcs gear pada pemberat pendulum berayun			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>ring cutter</i>)
Potong	50 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuang			Kedalam loyang

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Cokelat hingga setengah <i>set</i>
<i>Cut out</i>			Menggunakan <i>ring cutter</i> dengan diameter terkecil
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak digunakan
<i>Carving</i>			Cokelat hingga membentuk <i>gear</i>
Lakukan			Proses ini hingga menghasilkan 2 buah <i>gear</i>
Rekatkan			Pada rantai menggunakan lelehan cokelat
1 pcs pendulum berayun Berukuran \varnothing 7 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>plastic mika, ring cutter, dan aluminum support</i>)
Potong	100 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Letakkan			<i>Aluminum support</i> membentuk persegi panjang dengan ukuran 8 cm x 1 cm pada <i>silicon mat</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuang			Cokelat kebagian dalam <i>aluminum support</i> hingga ketebalan 0,5 cm

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Hingga cokelat <i>set</i>
Sisihkan			<i>Aluminum support</i> dari cokelat
Bersihkan			Bagian pinggir setiap cokelat
Sisihkan			Cokelat
Potong	100 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
Tuang			Cokelat kedalam sedotan
Diamkan			Cokelat hingga mengeras dan <i>set</i>
Lakukan			Proses ini hingga mendapatkan bentuk yang diinginkan sebanyak 3 <i>pcs</i> yang panjang ukuran 14 cm dan 3 <i>pcs</i> yang pendek ukuran 3 cm
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Sisihkan			cokelat
Potong	80 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
Tuang dan ratakan			Cokelat keatas <i>plastic mika</i> menggunakan <i>knee palette</i>
Diamkan			Hingga setengah <i>set</i>

TABEL 4
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Cut-out</i>			Menggunakan 2 buah <i>ring cutter</i> dengan \varnothing 4 cm dan \varnothing 2 cm
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak digunakan
Sisihkan			Cokelat
<i>Bain-marie</i>			Sisa cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
Tuang dan ratakan			Cokelat keatas <i>plastic</i> mika menggunakan <i>knee palette</i>
Diamkan			Hingga setengah <i>set</i>
Gulung			Cokelat bersamaan dengan <i>plastic</i> mika sehingga membentuk tabung
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak digunakan
Rekatan			Lingkaran kecil kebagian tabung menggunakan cokelat leleh
Sisihkan			Cokelat
Rekatkan			Keseluruhan bagian hingga membentuk seperti pendulum berayun
1 pcs penopang mesin pendulum berayun Berdiameter 3 cm, tinggi 25 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Bain-marie</i>	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat hingga meleleh secara merata
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke bagian dalam <i>plastic</i> mika yang telah dibentuk tabung
Diamkan			Hingga cokelat <i>set</i>
Keluarkan			Plastik mika dari cokelat menggunakan <i>cutter</i>
Rekatkan			Penopang mesin pendulum berayun kebagian tengah dalam atas pada sisi depan dan belakang <i>chocolate showpiece</i> bagian kedua
4 pcs pondasi mesin pendulum berayun Berdiameter 3 cm, tinggi 25 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah diukur sesuai ukuran dan dilapisi dengan <i>plastic</i> mika)
<i>Bain-marie</i>	1 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah leleh ke bagian dalam cetakan (<i>casting method</i>)
Tunggu			Hingga cokelat mengeras

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Keluarkan			Cokelat dari cetakan dengan cara melepas bagian plastik mika
Lakukan			Cara ini hingga menghasilkan 4 buah pondasi penopang
Letakkan			Pada setiap sudut bagian dalam <i>pendulum clock</i> bagian kedua menggunakan cokelat leleh
<i>Finishing</i> bagian kedua <i>pendulum clock</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Bain-marie</i>	Sisa	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga leleh secara merata
Tuangkan			Cokelat yang sudah dilelehkan kedalam <i>piping bag</i>
<i>Scratch</i>			Papan pertama menggunakan <i>cutter</i> sehingga menghasilkan guratan
<i>Piping</i>			Cokelat leleh keatas guratan
Rekatkan			Papan pertama dan papan kedua
Susun			Papan diatas bagian pertama <i>pendulum clock</i>
Rekatkan			3 bagian dinding pendulum menggunakan cokelat leleh
Rekatkan dan susun			Diatas papan kedua dengan memberikan cokelat leleh agar menempel
Rekatkan			Penopang pendek pada bagian dalam atas dinding kanan dan kiri
Rekatkan			Mesin pendulum pada penopang panjang

TABEL 4
BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN PENDULUM BERAYUN
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Susun			Penopang panjang sejajar dengan penopang pendek
Rekatkan			Bagian dinding depan yang berbentuk seperti bingkai menggunakan cokelat leleh
Sisihkan			Cokelat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM

BAGIAN KETIGA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>		Hasil : - 1 <i>chocolate showpiece</i> bagian ketiga	
<i>Standard Recipe</i>			
2 pcs alas papan bagian ketiga Bagian 6 berukuran 29 cm x 26 cm, tinggi 2 cm Bagian 7 berukuran 30 cm x 27 cm, tinggi 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan
Potong	2 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang
Diamkan			Cokelat hingga setengah <i>set</i>
Bentuk			Pola seperti pada design

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Lakukan			Proses ini sesuai ukuran yang telah ditentukan sehingga menghasilkan sebanyak 2 <i>pcs</i> alas papan
4 <i>pcs</i> tiang bagian ketiga Berukuran ϕ 3 cm x 20 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>plastic</i> mika yang telah dibentuk sesuai pola)
Potong	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara merata
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i> agar tercampur secara merata
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke bagian dalam cetakan
Diamkan			Hingga cokelat <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
<i>Carving</i>			Dengan menambahkan cokelat ke bagian tengah sehingga membentuk tiang sesuai pola gambar
Satukan			Sehingga membentuk tiang
Lakukan			Proses ini hingga mendapatkan tiang sebanyak 4 <i>pcs</i>

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

2 pcs dinding kanan, kiri dan 1 pcs belakang pada bagian ketiga Berukuran 20 cm x 20 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	1000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola. Pada bagian belakang terlihat bulat bolong untuk mengatur jam didalamnya
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Diamkan			Hingga seluruh cokelat <i>set</i> secara merata

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

1 pcs dinding depan bentuk bingkai pada bagian ketiga Berukuran 20 cm x 24 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola, <i>plastic</i> mika dibentuk setengah lingkaran dan <i>ring cutter</i>)
Potong	500	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga leleh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>cutter</i> menyesuaikan pola
<i>Cut-out</i>			Pada bagian tengah dengan \emptyset 13 cm
Sisihkan			Karton duplex dan <i>ring cutter</i> dari cokelat
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Diamkan			Hingga seluruh cokelat <i>set</i>

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

1 pcs jam pada bagian ketiga Berukuran ϕ 13 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	500 gr	<i>White chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kebagian dalam <i>aluminum support</i> dan <i>plastic mika</i> lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola
<i>Cut-out</i>			Pada bagian tengah dengan ϕ 13 cm
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Diamkan			Hingga seluruh cokelat <i>set</i> secara merata

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Letakkan			Cokelat kebagian tengah dinding epan pada <i>chocolate showpiece</i> bagian ketiga
Sisihkan			Cokelat
1 pcs dekorasi setengah lingkaran pada bagian ketiga Berukuran setengah ϕ 10 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola)
Potong	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh kedalam loyang lalu ratakan hingga mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Hingga cokelat setengah <i>set</i>
Letakkan			Karton duplex keatas cokelat dan <i>cut</i> menggunakan <i>sculpturing tools</i> menyesuaikan pola

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Sisihkan			Karton duplex dari cokelat
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Bagian cokelat yang tidak masuk pada pola setelah dipotong
Diamkan			Hingga seluruh cokelat <i>set</i> secara merata
Susun			Pada bagian tengah atas dinding depan
1 pcs bingkai bentuk persegi Berukuran 17 cm x 17 cm 4 pcs chocolate modelling bentuk ukiran vektor 1 pcs bingkai bentuk segi delapan 1 pcs chocolate modelling bentuk lingkaran \varnothing 13 cm 1 pcs chocolate modelling bentuk lingkaran \varnothing 12 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan serta alat-alat yang akan digunakan
Potong	1 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Panaskan	300 gr 100 ml	<i>Corn syrup</i> Air	Kedalam panci hingga sedikit mendidih
Campurkan			Lelehan cokelat dan <i>corn syrup</i>
Aduk			Campuran tersebut secara merata

TABEL 5
BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA
PELETAKKAN JAM
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan dan sisihkan			Selama \pm 1 hari pada suhu ruang yang dingin
Bentuk			<i>Chocolate modelling</i> menjadi bentuk yang diinginkan (segi delapan, persegi, lingkaran, dan ukiran vektor)
Rekatkan			Pada sisi ujung bagian tengah bingkai dengan lelehan cokelat
12 pcs angka romawi pada jam			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (<i>silicon mold</i> bentuk angka romawi)
<i>Bain- marie</i>	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga leleh secara merata
Tuangkan			Cokelat leleh kedalam cetakan angka romawi <i>silicon mold</i>
Tunggu			Hingga set dan mengeras
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Rekatkan			Angka romawi pada bagian depan jam menggunakan cokelat leleh
<i>Finishing</i> bagian ketiga pendulum clock			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Rekatkan dan susun			4 <i>pcs</i> dinding bagian ketiga menggunakan cokelat leleh yang di <i>piping</i> , susun kebagian tengah pendulum
Susun			4 <i>pcs</i> tiang pada bagian ketiga, rekatkan menggunakan cokelat leleh

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 6
BAGIAN KEEMPAT CHOCOLATE SHOWPIECE BERUPA UKIRAN
SCULPTURE

CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN KEEMPAT BENTUK UKIRAN SCULPTURE		Hasil: 1 buah ukiran <i>sculpture</i> berukuran 29 cm x 22 cm	
<i>Standard Recipe</i>			
1 pcs dindingbawah, kanan dan kiri pada bagian ketiga Berukuran 25 cm x 5 cm, ketebalan 0,5 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan
Potong	600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat kedalam loyang dan ratakan dengan ketebalan 0,5 cm
<i>Cut out</i>			Cokelat menggunakan karton duplex yang telah dibentuk pola sebelumnya dengan ukuran 25 cm x 5 cm sebanyak dua kali
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Sisa cokelat yang tidak digunakan
Sisihkan			Cokelat
1 pcs dinding belakang pada bagian keempat Berukuran 29 cm x 5 cm, ketebalan 0,5 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola persegi panjang)

TABEL 6
BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA UKIRAN
SCULPTURE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Potong	200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat kedalam loyang dan ratakan hingga ketebalan 0,5 cm
<i>Cut out</i>			Cokelat menggunakan karton duplex yang telah dibentuk pola sebelumnya dengan ukuran 29 cm x 5 cm
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Sisa cokelat yang tidak digunakan
Sisihkan			Cokelat
1 pcs ukiran <i>sculpture</i> pada bagian keempat Berukuran 29 cm x 22 cm, ketebalan 1 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola persegi panjang
Potong	500 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat kedalam loyang dengan ketebalan 1 cm

TABEL 6
BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA UKIRAN
SCULPTURE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Cut out</i>			Cokelat menggunakan karton duplex yang telah dibentuk pola sebelumnya dengan ukuran 29 cm x 22 cm
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Sisa cokelat yang tidak digunakan
Sisihkan			Cokelat
1 pcs papan pada bagian keempat Berukuran 29 cm x 25 cm x 0,5 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex yang telah dibuat sesuai pola persegi panjang
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan- potongan kecil agar mempermudah mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat yang telah dipotong hingga meleleh secara menyeluruh
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C
Tuangkan			Cokelat kedalam loyang dengan ketebalan 0,5 cm
<i>Cut out</i>			Cokelat menggunakan karton duplex yang telah dibentuk pola sebelumnya dengan ukuran 29 cm x 25 cm
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Bersihkan			Sisa cokelat yang tidak digunakan
Sisihkan			Cokelat

TABEL 6
BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA UKIRAN
SCULPTURE
(LANJUTAN)

<i>2 pcs chocolate modelling bentuk ukiran</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan serta alat-alat yang akan digunakan
Potong	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga didapatkan bagian potongan-potongan kecil agar memudahkan mekanisme pelelehan
<i>Bain-marie</i>			Cokelat hingga meleleh secara menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan <i>rubber spatula</i>
Panaskan	75 gr 50 ml	<i>Corn syrup</i> Air	Kedalam panci hingga sedikit mendidih
Campurkan			Lelehan cokelat dan <i>corn syrup</i>
Aduk			Campuran tersebut secara merata
Diamkan dan sisihkan			Selama \pm 1 hari pada suhu ruang yang dingin
Bentuk			<i>Chocolate modelling</i> menjadi bentuk yang diinginkan
Rekatkan			Pada sisi ujung atas <i>chocolate showpiece</i> bagian keempat dengan cokelat leleh
<i>Finishing bagian keempat pendulum clock</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Rekatkan dan susun			4 <i>pcs</i> dinding bagian keempat menggunakan cokelat leleh yang di <i>piping</i> , susun kebagian tengah pendulum
Bentuk			Ukiran dengan menggunakan <i>chocolate modelling</i>
Susun			Semua bagian hingga terbentuk bagian keempat

TABEL 6
BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERUPA UKIRAN
SCULPTURE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Atur			Jam pada mesin jam sesuai waktu pada saat itu
Bersihkan			Bagian-bagian yang tidak rapih
Sisihkan			Cokelat bagian ketiga ini

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
FINISHING *CHOCOLATE SHOWPIECE*

<i>FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>		Hasil : 1 <i>chocolate showpiece</i> bertemakan <i>pendulum clock</i>	
<i>Standard Recipe</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Bahan serta alat-alat yang digunakan
Lelehkan	200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Sebagai perekat pada bagian cokelat
<i>Spray</i>		<i>Cooling spray</i>	Untuk mempercepat proses pengeringan
Campurkan	100 ml 30 ml 50 ml	Decotatoo (<i>Red</i>) Decotatoo (<i>black</i>) Decotatoo (<i>Yellow</i>)	Sehingga menghasilkan warna cokelat
<i>Air brush</i>		Decotatoo (<i>brown</i>)	Pada seluruh bagian <i>chocolate showpiece</i>
<i>Air brush</i>	50 ml	Decotatoo (<i>black</i>)	Pada ujung setiap sisi <i>chocolate showpiece</i> untuk memberikan efek gradasi pada <i>showpiece</i>

TABEL 7
FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Air brush</i>	100 ml	Decotattoo (Gold)	Pada bagian tiang kedua dan ketiga
Sisihkan			<i>Chocolate showpiece</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

2. *Kebutuhan Alat*

Berikut adalah peralatan yang penulis gunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* yang bertemakan “*Pendulum Clock*” beserta dengan fungsi atau kegunaan dari alat tersebut.

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
1.	 <i>Air Brush</i>	Digunakan sebagai pemberian warna coklat dan gradasi pada <i>showpiece</i>
2.	 <i>Aluminum Support</i>	Digunakan sebagai penyangga setiap sisi pada saat menuangkan coklat pada teknik <i>cut out</i> dan <i>casting</i>

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
3.	 <i>Brush</i>	Diperlukan sebagai pemberian detail warna pada <i>chocolate showpiece</i> dan sebagai alat pembersih sisa sisa coklat yang menempel pada <i>showpiece</i>
4.	 <i>Cooling Spray</i>	Digunakan untuk mempercepat proses pendinginan pada coklat
5.	 <i>Cutter</i>	Digunakan pada proses <i>cut out</i> untuk memotong pola pada coklat
6.	 <i>Cutting Board</i>	Diletakkan pada alas bawah untuk memotong batangan coklat
7.	 <i>Digital Scale</i>	Digunakan untuk menimbang bahan yang dibutuhkan

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
8.	 <i>Gun Thermometer</i>	Digunakan untuk mengetahui suhu pada cokelat yang telah dilelehkan
9.	 <i>Hand Whisk</i>	Digunakan untuk mengaduk campuran cokelat dan <i>corn syrup</i> pada pembuatan <i>chocolate modelling</i>
10.	 <i>Isolasi Kertas</i>	Digunakan untuk merekatkan pada pola <i>plastic mika</i>
11.	 <i>Karton Duplex</i>	Digunakan untuk membuat pola pada metode <i>cut out</i>
12.	 <i>Knee Palette</i>	Digunakan untuk meratakan cokelat yang telah dituang ke loyang agar menghasilkan ketebalan yang merata

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
13.	 <i>Knife</i>	Sebagai alat untuk memotong cokelat menjadi bagian-bagian kecil untuk mempermudah proses <i>bain marie</i>
14.	 <i>Loyang</i>	Digunakan sebagai wadah untuk menuangkan cokelat yang telah di <i>bain marie</i> untuk melanjutkan proses <i>cut out</i>
15.	 <i>Metal Scrapper</i>	Digunakan untuk membersihkan sisa cokelat yang melekat pada loyang
16.	 <i>Mixing Bowl</i>	Untuk meletakkan cokelat yang telah dipotong dan akan di <i>bain marie</i>
17.	 <i>Pan</i>	Digunakan untuk memanaskan air pada proses <i>bain marie</i>

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
18.	 <i>Piping Bag</i>	Digunakan pada proses <i>piping</i> untuk menuangkan coklat kedalam cetakan <i>silicon mold</i>
19.	 <i>Plastic Mika</i>	Digunakan sebagai media cetak pada pola coklat
20.	 <i>Plastic Wrap</i>	Digunakan untuk <i>storing</i> atau penyimpanan coklat yang telah digunakan agar tidak terjadi kontaminasi pada coklat
21.	 <i>Portable Stove</i>	Diperlukan untuk memasak air panas pada saat <i>bain marie chocolate</i>
22.	 <i>Ring Cutter</i>	Sebagai media untuk membuat teknik <i>cut out</i>

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
23.	 <i>Rubber Spatula</i>	Digunakan untuk mengaduk cokelat yang sedang di <i>bain marie</i>
24.	 <i>Ruler</i>	Digunakan untuk mengukur pada pembuatan pola dan cokelat agar lebih akurat
25.	 <i>Scissor</i>	Digunakan untuk menggunting isolasi kertas dan pola pada karton duplex
26.	 <i>Sculpturing Tools</i>	Digunakan untuk memberikan detail pada cokelat seperti mengukir dan merapikan cokelat
27.	 <i>Silicon Mold</i>	Digunakan sebagai alat cetak pada teknik <i>casting</i> untuk dekorasi

TABEL 8
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA FUNGSI DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

No.	GAMBAR ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
28.	 <i>Torch Gun</i>	Digunakan untuk proses memanaskan pada bagian dasar cokelat setelah di <i>scratch</i>
29.	 <i>Towel</i>	Digunakan sebagai alas pada <i>cutting board</i> serta sebagai alat pembersih pada <i>working table</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

3. *Purchase Order*

Purchase Order atau disingkat *PO* merupakan dokumen secara tertulis guna perusahaan yang akan membeli sebuah jasa maupun barang dari *supplier*. Biasanya dokumen ini didalamnya memiliki petunjuk mengenai proses secara detail mengenai transaksi sebuah jasa maupun produk yang telah dipesan, harga dan jumlah yang telah disetujui, beserta tanggal berupa pembayaran dan pengiriman (Sari, 2023).

Dibawah ini merupakan rincian data bahan serta jumlah dan harganya yang akan dibutuhkan penulis untuk membuat Tugas Akhir :

TABEL 9
PURCHASE ORDER

BAHAN	QTY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (IDR)
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Btl/ 220 ml	49.800	49.800
<i>Corn syrup</i>	1	Btl	Btl/ 1,2 lt	55.000	55.000
<i>Dark chocolate compound</i>	20	Kg	Kg	268.000	1.072.000
<i>Decotatoo (black)</i>	1	Btl	Btl/ 180 ml	156.000	156.000
<i>Decotatoo (gold)</i>	1	Btl	Btl/ 180 ml	187.200	187.200
<i>Decotatoo (yellow)</i>	1	Btl	Btl/ 180 ml	174.000	174.000
<i>Decotatoo (red)</i>	1	Btl	Btl/ 180 ml	174.000	174.000
<i>Gas portable</i>	10	Btl	Btl/ 220 gr	25.900	259.000
<i>Gold dust</i>	1	Pack	Pack/ 6 gr	14.000	14.000
Jarum jam	1	Pack	Pack	2.000	2.000
Karton Duplex	2	Pcs	Pcs	6.000	12.000
Mesin jam	1	Pcs	Pcs	95.000	95.000
Pipa paralon ø3 cm	1	Pcs	Pcs/ 4 m	45.000	45.000
<i>Plastic Mika</i>	1	Roll	Roll/ 1 m	16.000	16.000
<i>Silver Dust</i>	1	Pack	Pack/ 6 gr	13.797	13.797
Solatip Kertas	1	Roll	Roll	14.000	14.000
<i>Teak Block ø 50 cm</i>	1	Pcs	Pcs	45.500	45.500
<i>White Chocolate Compound</i>	1	Kg	Kg	56.000	56.000
TOTAL					Rp. 2.440.297

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

4. Recipe Costing

Pengertian *Recipe costing* adalah perincian total dari keseluruhan anggaran bahan baku dalam pembuatan *chocolate showpiece* atau produk (makanan atau minuman) berdasarkan kuantitas produk yang digunakan pada resep (Restofocus, 2019). Berikut adalah *recipe costing* yang penulis telah rincikan.

TABEL 10
RECIPE COSTING

BAHAN	QTY	UNIT	PRICE/ UNIT	TOTAL PRICE (IDR)
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Rp. 49.800	49.800
<i>Corn syrup</i>	375	ml	Rp. 55.000/ 1200 ml	17.188
<i>Dark chocolate compound</i>	20	Kg	Rp. 268.000/ 5 kg	1.072.000
<i>Decotatoo (black)</i>	80	ml	Rp. 156.000/ 180 ml	69.333
<i>Decotatoo (gold)</i>	100	ml	Rp. 187.200/ 180 ml	104.000
<i>Decotatoo (yellow)</i>	50	ml	Rp. 174.000/ 180 ml	48.333
<i>Decotatoo (red)</i>	100	ml	Rp. 174.000/ 180 ml	96.667
<i>Gas Portable</i>	10	Btl	Rp. 25.900/ 220 gr	259.000
<i>Gold dust</i>	6	gr	Rp. 14.000/ 6 gr	14.000
Jarum jam	1	Pack	Rp. 2.000	2.000
Mesin jam	1	Pcs	Rp. 95.000	95.000
<i>Silver Dust</i>	6	gr	Rp. 13.797/ 6 gr	13.797
<i>Teak Block ø 50 cm</i>	1	Pcs	Rp. 45.500	45.500
<i>White Chocolate Compound</i>	500	gr	Rp. 56.000/ 1 kg	28.000
TOTAL				Rp. 1.914.618

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

5. *Selling Price*

Pemicu utama pada penjualan produk (makanan dan minuman) di *pastry* dan juga *bakery* umumnya sangat berbeda. Dimana penentuan utamanya adalah produk yang menampilkan sisi seni dari hasil akhir produk tersebut. Maka dari itu kreativitas dan pengalaman lebih memiliki *value* dan harga daripada *non-professional*.

Untuk menetapkan dan menentukan harga yang akan dijual, penulis menambahkan berupa harga dari kreativitas yang penulis buat sebagai indikator dari harga yang akan dijual, selain itu penulis memastikan harga jual melalui formula perhitungan yang diterapkan oleh Terri Jones, 2008 pada bukunya yang berjudul "*Culinary Calculations*" yaitu :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost} + \text{Specialize Talent Contribution}}{\text{Food Cost Percent}}$$

TABEL 11
SELLING PRICE

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp. 1.914.618
<i>Creative and Art (40%)</i>	RP. 765.847
<i>Total Cost</i>	Rp. 2.680.465
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Selling Price</i>	Rp. 7.658.471
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 7.659.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan**

- Lokasi

Jl. Budi Luhur I No. 11B, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota
Bandung, Jawa Barat 40153

- Waktu

25 Oktober 2023

2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang

- Lokasi

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

- Waktu

Januari 2023