

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Showpiece adalah suatu karya kreatif yang diwujudkan sebagai daya tarik suatu tempat. Bentuknya yang menjulang tinggi dan terletak ditempat yang strategis disebuah Restoran, Hotel dan Pameran. Sebagai *Center Piece* dan pemanis interior. Pemajangannya diperuntukan untuk meningkatkan minat pengunjung ke tempat tersebut dan sebagai wujud apresiasi terhadap setiap pelaku atau chef yang membuatnya. Tema dalam pembuatannya dapat berdasarkan hari besar atau berbentuk kreatifitas yang abstrak.

Showpiece adalah bentuk karya yang tinggi untuk dipajang. Tidak dikonsumsi, dengan tema dan bentuk yang bervariasi dengan tema dan bentuk beragam dengan kreatifitas (Tristar Culinary University, 2015). *Showpiece* menjadi salah satu media kreatifitas yang diwujudkan bagi setiap pelaku dibidang *pastry*. Setiap model ataupun karakter yang diaplikasikan dalam sebuah *showpiece* menghasilkan detail ukiran yang menjadi daya tarik tersendiri.

Dalam pembuatan *showpiece* dalam bidang *pastry*, pembuatannya dapat berasal dari berbagai macam bahan seperti *fondant*, *butter*, *pastilage*, *sugar*,

chocolate dan lainnya. Teknik yang digunakan disetiap bahan memiliki cara yang berbeda. Dalam pembuatan tugas akhir, penulis mengambil cokelat sebagai media dalam membuat *showpiece* yang disebut *chocolate showpiece*.

Chocolate showpiece telah ada lebih dari 70 tahun sejak sejarah berawal dari *piped* cokelat yang disusun hingga menjadi *center pieces* tiga dimensi kemudian dipahat dengan ukiran dari cokelat blok yang padat. Kemudian ada *chocolate modeling* untuk membuat *figure* dari cokelat (Tibbals, 2013).

Cokelat diambil karena penanganannya yang cukup nyaman dibentuk. Cokelat sendiri menjadialah satu bahan yang sering ditemukan dibidang *pastry*. Maka dari itu cokelat diambil penulis sebagai bahan utama dalam pembuatan *showpiece* ini. Pemakaian cokelat dalam bidang *pastry* tidak luput dari penggunaan cokelat yang mengambil andil dalam bahan konsumsi di Indonesia.

Penyebaran tanaman cokelat atau biji kakao di Indonesia disebarkan oleh bangsawan Spanyol yang meng-ngirim ke luar negri di pelabuhan Manado dan pelabuhan Manila tepatnya di daerah Minahasa Sulawesi pada tahun 1560, mulai diekspor tahun 1825 sampai 1838 dengan berat kurang lebih 92 ton. Kemudian mengalami penurunan akibat serangan hama (Lukito, 2010)

Konsumsi cokelat merupakan suatu yang penting pada bagian elit, pejabat sosial dan politikus. Kakao merupakan sesuatu yang disiapkan dalam kegiatan ritual, dan gambaran istana yang dilukis dengan halus dari minuman

cokelat itu dikonsumsi. *Theobroma cacao*, berarti makanan para dewa yang dideskripsikan tentang budaya maya (Grivetti & Shepiro, 2009).

Terdapat tiga jenis biji coklat yang ada diberbagai belahan dunia yang biasa digunakan dalam pembuatan coklat yaitu:

1. *Criollo* – biji asli. Jenis termahal yang berasal dari Venezuela. Pohon langka dan sulit beradaptasi dengan iklim yang berubah ubah. Rasa coklat yang khas seperti perpaduan karamel, vanilla dan tembakau.
2. *Forester* – biji asing. Jenis paling umum yang dibudidayakan untuk memproduksi coklat masak. Yang sering digunakan sehari-hari.
3. *Trinitario* – hibrida. Pohon yang berasal dari Tinida. Pohon yang dikembangkan karena sulitnya penanaman jenis *criollo*. Dengan penanaman silang *criollo* dengan *forester* (Bakes, 2014).

Terdapat beberapa jenis coklat yang biasa digunakan yaitu:

1. *Compound* merupakan perpaduan coklat dengan lemak nabati. Jenis coklat yang mudah ditangani dan cocok di iklim tropis. Titik leleh yang rendah memudahkan dalam proses pemakaiannya.
2. *Couverture* merupakan coklat yang terbuat dari coklat murni atau *chocolate liquor*. Penanganannya yang harus menggunakan teknik

- tempering* dan titik leleh yang tinggi. Membuat jenis cokelat ini membutuhkan penanganan khusus dalam penggunaannya.
3. *Baking chocolate* merupakan cokelat yang pahit, tinggi kandungan cokelat murni dan biasa digunakan untuk memasak. Seperti dalam pembuatan *ganache* atau *butter cream*.
 4. *Cocoa powder* merupakan lemak cokelat yang berbentuk halus atau bubuk (Bakes, 2014).

Dari jenis tersebut terdapat macam cokelat dan kriteria suhu saat menggunakan cokelat:

1. *Dark chocolate* terbuat dari 50% cokelat murni atau *chocolate liquor* dan lebih halus. Titik leleh berada disuhu 45° C, pendinginan berada disuhu 28° – 29° C dan *tempering* berada disuhu 30° – 32° C.
2. *Milk chocolate* terbuat dari susu, gula dan lemak cokelat. Yaitu 33% - 50 % *chocolate liquor*. Titik leleh berada disuhu 45° C, pendinginan berada disuhu 27° – 28° C dan *tempering* berada disuhu 29° - 30° C.
3. *White chocolate* terbuat dari lemak cokelat, gula, susu dan vanilla. Titik leleh berada disuhu 45° C, pendinginan berada disuhu 26° - 27° C dan *tempering* berada disuhu 29° - 30° C (Clebona, 2018).

Dari penjelasan jenis cokelat, adapun jenis teknik cokelat yang penulis gunakan dalam mengerjakan tugas akhir, yaitu *chocolate modeling*. *Chocolate modeling* merupakan adonan yang mudah dibentuk. Adonan ini memiliki kelenturan yang hampir sama menyerupai *fondant* dan memiliki rasa yang lebih baik. Ini merupakan hasil campuran dengan suatu perbandingan antara *chocolate* dan *corn syrup*, sering disebut juga dengan istilah *chocolate plastic* (Niekerk, 2013).

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* sebagai tugas akhir, penulis menggunakan jenis cokelat *compound*. Cokelat *compound* dipilih karena penanganannya yang mudah dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Suhu yang cocok di iklim tropis seperti di Indonesia, menjadi alasan penulis untuk menggunakannya sebagai bahan utama. Pemilihan *chocolate showpiece* karena penggunaan cokelat dalam pembuatan *showpiece* yang menarik dan unik yang dapat menjadi media dalam pengaplikasian berbagai tema. *Showpiece* yang dibuat oleh penulis merupakan pengadaptasian dari ondel-ondel dalam budaya Betawi.

Ondel-ondel dikenal sebagai salah satu kesenian budaya Betawi. Wujud awal ondel-ondel merupakan penolakan bala atau barongan. Dalam adat yang kental ondel-ondel pada zaman dahulu diiringi dengan pembakaran kemenyan, pembuatan bubur merah putih, rujak-rujukan dan tujuh macam bunga. Namun kini ritual tersebut tidak digunakan karena peruntukan yang berbeda (Puspita, 2017).

Filosofi ondel-ondel sendiri sebagai nenek moyang yang diistimewakan keberadaannya dalam ras Betawi. Wajah yang merah untuk laki-laki dianggap sebagai leluhur pelindung dari roh jahat. Wajah ondel-ondel perempuan yang putih dianggap sebagai leluhur pelindung dengan memberikan aura yang positif. Kedua ondel-ondel ini diartikan sebagai pasangan leluhur yang melindungi serta memberikan aura baik. Hal itu menjadi bukti mengapa pada zaman dahulu pembuatan dan pemasangan ondel-ondel di depan pintu masuk suatu desa disertai dengan sesajen sebagai bentuk seserahan kepada roh leluhur.

Ondel-ondel dipresentasikan dengan tinggi 2,5 meter dengan diameter badan 80 cm. Terbuat dari rangkaian bambu agar mudah dipikul. Bagian topeng atau wajah dari ondel-ondel terbuat dari ijuk. Kini ondel-ondel digunakan dalam setiap perayaan hari besar dan tradisi dibudaya Betawi. Wujudnya ditampilkan dengan sepasang ondel-ondel laki-laki dan perempuan (Muhadjir dkk, 1985).

Ondel-ondel laki-laki wajahnya dicat berwarna merah dengan mata besar, senyum nyeringai dan berkumis. Mengenakan pakaian gelap. Dapat disebut sebagai simbol jahat. Untuk perempuan wajahnya dicat berwarna putih dengan senyum manis dan gincu, mengenakan pakaian cerah. Dengan arti simbol kekuatan baik (Muhadjir dkk, 1985).

Pakaian yang dikenakan dalam ondel-ondel diadaptasi dari pakaian adat keseharian budaya Betawi. Pada laki-laki berupa pakaian polos tanpa motif, bersorban atau kain yang dilipat yang dikenakan di leher. Untuk perempuan terdiri dari baju karung dan kain sarung bermotif.

Saat ini ondel-ondel sering kali ditemui sebagai objek pencarian nafkah bagi orang-orang kecil di Ibukota. Berkeliling mengarak ondel-ondel dengan iringan lagu tanjidor sembari meminta sumbangan kesetiap tempat yang disinggahi. Hingga kesan yang ditimbulkan bahwa ondel-ondel menjadi hiburan yang terlantar. Membuat ondel-ondel dianggap kesenian yang biasa dan akan tergeser oleh kesenian modern lain.

Pada dasarnya ondel-ondel dapat dijadikan hiburan yang bernilai budaya tinggi. Memperkenalkan dan melestarikan ondel-ondel sebagai kesenian budaya Betawi kepada setiap kalangan menjadi tujuan penulis dalam pembuatan tugas akhir ini. Penulis akan membuat tugas akhir dengan pembuatan miniatur ondel-ondel menggunakan bahan dasar coklat sebagai wujud baru yang lebih menarik agar dapat diterima disetiap generasi. Oleh karena itu penulis akan membuat tugas akhir dengan judul “ONDEL-ONDEL DI BUDAYA BETAWI DALAM COKELAT *SHOWPIECE*”

B. Usulan Produk

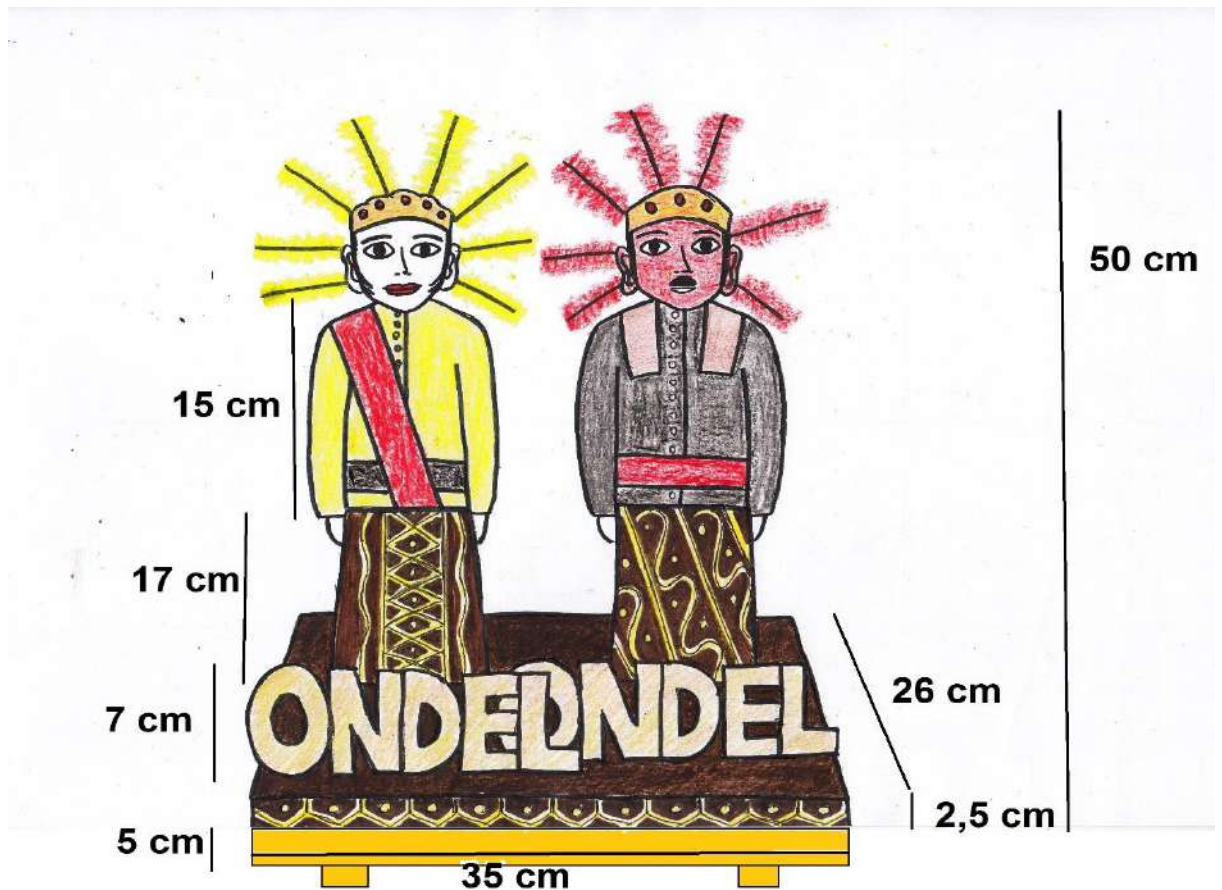
Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis mengaplikasikan beberapa teknik dalam penggunaan coklat untuk *chocolate showpiece*, yaitu sebagai berikut:

1. *Showpiece base*, terbuat dari *chocolate casting* dengan tambahan ukiran berbentuk gunung atau tumpal seperti pada batas luar atap rumah tradisional Betawi yang berukuran 35 cm x 26 cm dengan tebal 2,5 cm dengan berat total seberat 2,5 kg.
2. Bagian sarung ondel-ondel menggunakan teknik *sculptur* untuk memberikan kesan sarung ondel-ondel yang merakah namun kokoh. Menambahkan ukiran batik kemudian dilukiskan motif batik berwarna emas. Berdiameter 10 - 11 cm dengan tinggi 17 cm.
3. Bagian badan diberi *base* yang menyatu dengan sarung, dengan bagian tangan yang menempel. Badan dengan tinggi 15 cm dengan berat 1,8 kg dalam setiap ondel-ondel. Kemudian bagian badan dilapisi dengan *dark chocolate modeling* dengan tambahan warna hitam untuk ondel-ondel laki-laki dan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna kuning untuk ondel-ondel perempuan. Berat setiap pakaian yaitu 200 gr. Pelapisan *chocolate modeling* berukuran sedikit melewati bagian batas antara sarung dan badan.
4. Semua dekorasi pada pakaian dibuat menggunakan *chocolate modeling* dengan tambahan warna. Untuk ondel-ondel laki-laki terdapat sorban atau kain lipat yang dilingkari di leher seberat 8 gr dan kain pinggang

seberat 10 gr. Kancing pakaian pada ondel-ondel laki-laki berwarna putih dan yang perempuan berwarna hitam. Untuk perempuan selendang berwarna merah seberat 15 gr dan untuk kain pinggang seberat 10 gr berwarna hitam.

5. Bagian kepala dan wajah menggunakan *white chocolate modeling* berwarna merah untuk laki-laki dan berwarna putih untuk perempuan. Berat setiap kepala yaitu 110 – 120 gr. Untuk mahkota pada kepala ondel-ondel dibuat berwarna campuran kuning dan sedikit cokelat, yang kemudian dilukis dengan warna emas. Kemudian ditambahkan aksesoris batu menggunakan *chocolate modeling* dengan tambahan warna merah. Total berat mahkota yaitu 8 gr.
6. Dekorasi dibagian kepala ondel-ondel disebut dengan Kembang Kelapa yang akan dibuat dari cokelat leleh yang dicetak berbentuk batang dengan berat 5 – 6 gr setiap batangnya. Kemudian dilapisi dengan *white chocolate modeling*. Dibuat seperti renda yang tegak. Berwarna merah untuk laki-laki dan kuning untuk perempuan. Berat dari seetiap renda yaitu 8 gr. Berjumlah 10 – 13 batang.
7. Cokelat berbentuk tulisan huruf “ONDEL ONDEL” yang menggunakan *dark chocolate* yang diuleni dan dibentuk. Dicat menggunakan warna emas. Kemudian diletakan di bagian depan ondel-ondel. Tidak ada berat spesifik namun tinggi dari setiap tulisan yaitu 7 cm.

Gambar 1



Sumber: Sketsa *Chocolate Showpiece* oleh penulis

C. Tinjauan Produk

1. Tema produk

Pembuatan tugas akhir ini mengambil tema ondel-ondel sebagai simbol kebudayaan Betawi. Dalam budaya Betawi, ondel-ondel dikenal sebagai boneka besar penolak bala dan sebagai sosok leluhur yang

senantiasa menjaga cucu-cucunya disuatu desa. Oleh karena itu ondel-ondel sering diletakan di depan gerbang atau bangunan sebagai sambutan tanda masuk.

2. Jenis produk

Chocolate showpiece yang dibuat ini dimulai dengan pembuatan *chocolate base* untuk alas ondel-ondel diletakan. Terbuat dari cokelat yang dilelehkan dan dicetak sesuai ukuran.

Penulis menggunakan teknik *sculpture* untuk bagian sarung hingga *base* badan. Yang kemudian dilapisi dengan *dark chocolate modeling* dan *white chocolate modeling* yang diberi tambahan pewarna. Pada bagian wajah dan dekorasi wajah, diaplikasikan *white chocolate modeling* dengan tambahan pewarna. *Chocolate modeling* digunakan untuk semua dekorasi karena tekstur yang lentur diperuntukan untuk membuat bagian yang memerlukan detail.

3. Standar resep

Resep yang digunakan merupakan resep standar yang terdapat di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung dengan cara sebagai berikut:

TABEL 1
STANDAR RESEP *DARK CHOCOLATE MODELING*

Hasil:720 gr

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	455 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Yang telah dipotong-potong di atas air panas yang mendidih.
2.	Hangatkan	100 gr 125gr	<i>Light corn syrup</i> <i>Glucose</i>	Dengan suhu yang sama dengan cokelat leleh.
3.	Campurkan			Ke dalam coklat leleh.
4.	Diamkan			Dalam suhu ruangan selama 24 jam.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, 2019

TABEL 2
STANDAR RESEP *WHITE CHOCOLATE MODELING*

Hasil:720 gr

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	455 gr	<i>White chocolate compound</i>	Yang telah dipotong- potong di atas air panas yang mendidih.
2.	Hangatkan	100 gr 125 gr	<i>Light corn syrup Glucose</i>	Dengan suhu yang sama dengan cokelat.
3.	Campurkan			Ke dalam coklat leleh.
4.	Diamakan			Dalam suhu ruangan selama 24 jam.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, 2019

TABEL 3
STANDAR RESEP *DARK CHOCOLATE CASTING* UNTUK BASE DAN
COKELAT BATANG

Hasil: 2,7 Kg

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	2,7 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Pada suhu kurang dari 50°.
2.	Pindahkan			Dari atas kompor.
3.	Tuangkan		<i>Chocolate</i>	Kedalam baking <i>tray</i> lalu biarkan hingga dingin.
4.	Pindahkan		<i>Chocolate</i>	Dari <i>baking tray</i> dan cetak batang kemudian rapihkan sisi-sisinya dengan pisau.

Sumber : Olahan penulis, 2019

TABEL 4
STANDAR RESEP *DARK CHOCOLATE SCULPTURE* DAN COKELAT
HURUF “ONDEL ONDEL”

Hasil: 3,9 kg

No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	3,9 Kg	<i>Dark Chocolote compound</i>	Yang telah dipotong- potong pada suhu kurang dari 50°.
2.	Pindahkan		<i>Chocolate</i>	Dari atas kompor.
3.	Tuang			Ke dalam <i>tray</i> .
4.	Diamkan			Hingga setengah set.
5.	Susun		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke atas bagian <i>base</i> hingga membentuk sarung dan badan.

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Susunan yang akan dibuat penulis dalam resep di atas dimulai dengan pembuatan *base* dengan adonan *chocolate casting*. Setelah *base*, penulis menyusun cokelat dengan teknik *sculpture* untuk membuat sarung dan *base* badan pada ondel-ondel. Dengan melelehkan cokelat kemudian dituang ke *tray*. Kemudian susun sesuai bentuk *base* badan dan sarung saat teksturnya belum begitu keras.

Untuk bagian badan ondel-ondel penulis melapisi *base* badan menggunakan adonan *chocolate modeling*. Baik *dark chocolate modeling* maupun *white chocolate modeling*. Sebelum digunakan adonan diuleni hingga elastis dan mendapatkan tekstur yang diinginkan. Kemudian diaplikasikan ke *base* badan ondel-ondel dengan bantuan fondant *smoother* dan *modeling tools*. Setelah terlapisi, penambahan dekorasi pada pakaian ondel-ondel ditambahkan.

Pada bagian pakaian ondel-ondel laki-laki diberi adonan *dark chocolate modeling* dengan tambahan warna hitam, untuk perempuan diberi adonan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna kuning. Dekorasi pada pakaian yaitu sarung lipat untuk leher ondel-ondel laki-laki menggunakan adonan *dark chocolate modeling*. Pengambilan warna hitam pada ondel-ondel laki-laki adalah adaptasi dari penghalang roh jahat. Sedangkan pada perempuan pengambilan warna kuning diambil dikarenakan melambangkan kegembiraan dan aura positif.

Dekorasi selendang untuk ondel-ondel perempuan menggunakan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna merah. Untuk dekorasi kain pinggang menggunakan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna merah untuk laki-laki dan *dark chocolate modeling* dengan tambahan warna hitam untuk perempuan.

Pada bagian kepala ondel-ondel laki-laki akan dibuat menggunakan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna merah dengan sedikit tambahan *dark chocolate modeling*. Pada bagian kepala ondel-ondel perempuan akan dibuat menggunakan *white chocolate modeling*. *Detail* wajah menggunakan *dark chocolate modeling* dengan tambahan warna hitam untuk mata, alis, dan kumis. Untuk mulut menggunakan *white chocolate modeling* untuk laki-laki dan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna merah untuk kesan gincu pada ondel-ondel perempuan.

Dekorasi pada kepala ondel-ondel menggunakan mahkota dengan menggunakan adonan *white chocolate modeling* dengan warna kuning dan sedikit adonan *dark chocolate modeling* yang dicampurkan. Dengan tambahan polesan berwarna emas diakhirnya. Aksan *dots* menggunakan *white chocolate modeling* berwarna merah ditambahkan pada mahkota.

Kemudian untuk kembang kelapa di atas kepala ondel-ondel dibuat dari coklat yang dicetak batang yang dilapisi dengan adonan *white chocolate modeling* dengan tambahan warna merah untuk laki-laki dan adonan *white*

chocolate modeling dengan tambahan warna kuning untuk perempuan. Dengan detail renda yang tegak untuk memberikan penampilan yang sesuai.

Tambahan dekorasi bertuliskan “ONDEL ONDEL” dibuat menggunakan *dark chocolate* yang diuleni yang kemudian dibentuk sesuai hurufnya. Dicat menggunakan warna emas pada sentuhan akhir.

4. *Purchasing List*

Penulis mempersiapkan rincian bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *showpiece* untuk presentasi tugas akhir. Berikut bahan-bahan yang diperlukan oleh penulis pada tabel dibawah ini:

TABEL 5

DAFTAR PEMBELIAN BAHAN UNTUK *SHOWPIECE*

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah unit	Harga unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>Dark chocolate Compound</i>	7000 Gr	1000 Gr	35.000	245.000
2.	<i>White chocolate Compound</i>	1000 Gr	1000 Gr	35.000	35.000

TABEL 5
DAFTAR PEMBELIAN BAHAN UNTUK *SHOWPIECE*
(Lanjutan)

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah unit	Harga unit (Rp.)	Harga Pembelian (Rp.)
3.	<i>Corn Syrup</i>	1 Btl	1 Btl @ 1200 ml	60.000	60.000
4.	<i>Food color Oil based red, black, , yellow</i>	3 Btl	1 Btl @ 50 ml	35.000	105.000
5.	<i>Alcohol</i>	1 Btl	1 Btl @ 100 ml	6.000	6.000
6.	<i>Gold dust</i>	2 Btl	1 Btl	70.000	140.000
7.	<i>Plastic Wrap</i>	2 Pack	1 Pack	15.000	30.000
8.	Pewarna putih bubuk	1 Btl	1 Btl	10.500	10.500
9.	<i>Glucose</i>	1 Btl	1 Btl @ 400 Gr	15.000	15.000

TABEL 5
DAFTAR PEMBELIAN BAHAN UNTUK *SHOWPIECE*
(Lanjutan)

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah unit	Harga unit (Rp.)	Harga Pembelian (Rp.)
10.	<i>Thick block</i>	1 Pcs	1 Pcs	40.000	40.000
11.	<i>Gold paper</i>	1 Lembar	1 Lbr	3.000	3.000
12.	Maizena	500 Gr	500 Gr	7.500	7.500
<i>Sub Total</i>					697.000

Sumber: Olahan Penulis, 2019

5. *Recipe Costing*

Biaya makanan yang harus dikeluarkan berdasarkan harga pembelian saat ini, harga jual, bauran penjualan, resep *standard* akan ukuran porsi. Kesenjangan antara biaya makanan, anggaran dan biaya makanan potensial berubah menjadi suatu varian (Jones, 1994).

Makanan menjadi hal yang perlu diperhitungkan untuk menentukan jumlah bahan yang digunakan. Penulis akan merincikan kebutuhan yang akan digunakan dalam *chocolate showpiece* yang akan dibuat penulis, sebagai berikut:

TABEL 6

KEBUTUHAN BAHAN UNTUK *DARK CHOCOLATE MODELING*

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>Dark chocolate compound</i>	228 gr	1 kg	35.000	7.980
2.	<i>Light corn syrup</i>	50 gr	Botol @1200gr	60.000	2.500
3.	<i>Glucose</i>	63 gr	Botol @400 gr	15.000	2.363
<i>Total Costing</i>					12.843

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 7

KEBUTUHAN BAHAN UNTUK *WHITE CHOCOLATE MODELING*

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>White chocolate compound</i>	455 gr	1 kg	35.000	15.925
2.	<i>Light corn syrup</i>	100 gr	Botol @ 1200gr	60.000	5.000
3.	<i>Glucose</i>	125 gr	Botol @400 gr	15.000	4.688
Total Costing					25.613

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 8

KEBUTUHAN BAHAN *DARK CHOCOLATE BASE* DAN *SCULPTURE*

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>Dark chocolate compound</i>	6,6 kg	1 kg	35.000	231.000
Total Costing					231.000

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 9

KEBUTUHAN BAHAN UNTUK *DECORATING*

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga Unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>Alcohol</i>	50 ml	1 btl @ 100 ml	6000	3.000
2.	Pewarna putih bubuk	10 gr	1 btl @ 50 gr	10.500	2.100

TABEL 9
KEBUTUHAN BAHAN UNTUK *DECORATING*
(Lanjutan)

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
3.	<i>Gold dust</i>	2 btl	1 btl	70.000	140.000
4.	<i>Food Color oil based red</i>	15 gr	1 btl @ 50 gr	35.000	10.500
5.	<i>Food Color oil based black</i>	15 gr	1 btl @ 50 gr	35.000	10.500
6.	<i>Food Color oil based yellow</i>	15 gr	1 btl @ 50 gr	35.000	10.500
7.	Maizena	500	1 pack	7.500	7.500
<i>Total costing</i>					184.100

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 10
KEBUTUHAN BAHAN TAMBAHAN LAIN

No.	Nama Bahan	Kebutuhan	Jumlah Unit	Harga Unit (Rp.)	Harga pembelian (Rp.)
1.	<i>Plastic Wrap</i>	2	pack	15.000	30.000
2.	<i>Gold paper</i>	1	Lembar	2000	3.000
3.	<i>Thick block</i>	1	Pcs	40.000	40.000
<i>Total Costing</i>					73.000

Sumber: Olahan Penulis, 2019

TABEL 11
SELLING PRICE

No.	Item	Recipe Cost (Rp.)
1.	<i>Dark chocolate modeling</i>	12.843
2.	<i>White chocolate modeling</i>	25.613
3.	<i>Chocolate for base & Sculpture</i>	231.000

TABEL 11
SELLING PRICE
(Lanjutan)

No.	Item	Recipe Cost (Rp.)
4.	<i>Decorating</i>	184.100
5.	Bahan tambahan Lain	73.000
<i>Total Ingredients Cost</i>		526.556
<i>Desired Cost percent</i>		35 %
<i>Total Cost</i>		2.031.002
<i>Creativity and Art 40%</i>		812.400
<i>Preliminary Selling Price</i>		2.843.402
<i>Actual Selling Price</i>		2.844.000

Sumber: Olahan Penulis, 2019

6. Daftar Peralatan

TABEL 12

DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

No.	Gambar	Fungsi
1.	<p><i>Bowl</i></p> 	Wadah melelehkan cokelat dan wadah mempersiapkan bahan.
2.	<p><i>Scale</i></p> 	Alat mengukur bahan.
3.	<p><i>Rubber Spatula</i></p> 	Meratakan dan mengaduk lelehkan cokelat.
4.	<p><i>Sauce Pan</i></p> 	Wadah memanaskan air untuk proses <i>bain marrie</i> .

TABEL 12
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No.	Gambar	Fungsi
5.	<p data-bbox="500 552 581 583"><i>Mixer</i></p> 	<p data-bbox="1081 552 1369 625">Alat megocok adonan <i>chocolate modeling</i>.</p>
6.	<p data-bbox="500 846 719 877"><i>Chopping Board</i></p> 	<p data-bbox="1081 846 1385 919">Alas untuk memotong-motong cokelat.</p>
7.	<p data-bbox="500 1140 703 1171"><i>Vegetable knife</i></p> 	<p data-bbox="1081 1140 1385 1213">Alat untuk memotong-motong cokelat.</p>
8.	<p data-bbox="500 1423 654 1455"><i>Rolling Pin</i></p> 	<p data-bbox="1081 1423 1344 1497">Untuk meratakan <i>chocolate modeling</i>.</p>





TABEL 12
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No.	Gambar	Fungsi
9.	<p><i>Fondant Tools</i></p> 	<p>Untuk memberikan <i>detail</i> pada <i>chocolate showpiece</i>.</p>
10.	<p><i>Fondant Smoother</i></p> 	<p>Alat untuk menghaluskan permukaan yang menggunakan <i>chocolate modeling</i>.</p>
11.	<p><i>Tray</i></p> 	<p>Wadah mencetak <i>base</i> dan cokelat untuk <i>sculpture</i>.</p>
12.	<p><i>Small knife</i></p> 	<p>Alat untuk merapikan sisi cokelat dan memberikan <i>detail</i>.</p>




TABEL 12

DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

(Lanjutan)

No.	Gambar	Fungsi
13.	<p data-bbox="500 552 657 583"><i>Cutting mat</i></p> 	<p data-bbox="1081 552 1435 625">Alas mengukur dan memotong adonan coklat.</p>
14.	<p data-bbox="500 846 678 877"><i>Thermometer</i></p> 	<p data-bbox="1081 846 1349 919">Alat mengukur suhu coklat.</p>
15.	<p data-bbox="500 1140 581 1171"><i>Brush</i></p> 	<p data-bbox="1081 1140 1435 1255">Alat melukis pada coklat dan membersihkan coklat yang diukir.</p>
16.	<p data-bbox="500 1423 573 1455"><i>Stove</i></p> 	<p data-bbox="1081 1423 1406 1539">Alat memanaskan air untuk proses melelehkan coklat.</p>

TABEL 12
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No.	Gambar	Fungsi
17.	<i>Knee pallet</i> 	Alat meratakan dan menghaluskan cokelat.
18.	<i>Scissor</i> 	Alat menggunting <i>chocolate modeling</i> .
19.	<i>Ruler</i> 	Alat mengukur ukuran cokelat.

Sumber : Olahan Penulis, 2019

D. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kegiatan

Lokasi Latihan: 1. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Jl. Setiabudi Gg. H. Ridho no. 02/174b.

Waktu Latihan: September – Desember 2019.

Lokasi Pelaksanaan: 1. Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Waktu Pelaksanaan: Januari 2020.