

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Cokelat merupakan hasil dari biji tanaman buah kakao atau yang memiliki nama ilmiah *Theobroma Cacao* (Farhanand & Indah, 2022). Untuk menjadi sebuah cokelat, buah kakao perlu melalui beberapa proses, mulai dari tahap dekomposisi, dibersihkan, lalu dikeringkan.

Pada mulanya, cokelat biasa disajikan menjadi minuman berbuih yang memiliki rasa pahit, yang kemudian dikombinasikan dengan perisa vanilla, lada merah, dan berbagai macam rempah yang lainnya yang dimasukkan ke dalam minuman tersebut (ditpui, 2020). Suku Aztec biasa menyebut minuman ini dengan sebutan “Xocoatl” yang berasal dari kata “Xoco” yang berarti berbusa dan “atl” yang artinya air dan pada akhirnya sebutan “xocoatl” menjadi awal mula dari yang sekarang disebut “*chocolate*” (ikapi, 2008). Tanaman kakao memiliki ciri-ciri yang hanya dapat hidup pada lingkungan yang memiliki cuaca panas dan sejuk seperti Pantai gading, Ghana, Ekuador, Brazil, Nigeria, dan Indonesia (Sutomo, Hariyadi, & Ali, 2018).

Pada tahun 1544 masehi, cokelat mulai tiba di benua Eropa pertama kali di negara Spanyol (Brotodjojo, 2008). Yang dibawa sebagai hadiah ketika

mengunjungi istana, salah satu dari hadiahnya berupa minuman cokelat. Seiring berjalannya waktu, cokelat banyak melalui proses modifikasi, yang awalnya memiliki banyak bahan tambahan rempah, menjadi hanya disisakan

perisa vanilla sebagai bahan tambahannya. Cokelat mulai banyak dikenal di dunia, salah satunya di Indonesia sehingga permintaan produksi coklat meningkat pesat.

Di Indonesia sendiri, cokelat mulai disebarakan pada tahun 1560, pada tahun tersebut negara-negara Eropa seperti negara Spanyol berkunjung ke pulau Sulawesi Utara tepatnya di kota Minahasa (Amalia, 2015). Biji kakao yang pertama kali dibawa ke Indonesia adalah kakao Criollo yang berasal dari Venezuela (Saragih, Juita A, & Purwandari, 2018). Pada saat itu Venezuela menjadi salah satu pemasok kakao terbesar di dunia dan memasok setengahnya biji kakao di dunia. Pada abad ke 19-20 cokelat mulai berkembang pesat karena iklan “Tjoklat” yaitu produk minuman cokelat yang Masyarakat percayai dapat meningkatkan Kesehatan (Latifah, 2020). Dari situ, cokelat mulai banyak peminatnya dan dapat mencapai 63 juta cokelat Batangan dengan merk “Tjoklat” yang diproduksi dari dampak tersebut. Berikut ada beberapa hasil olahan dari buah cokelat :

### *1. Cocoa mass*

*Cocoa mass* didapatkan dari kakao nib yang digiling. Kakao nib

mengandung sekitar 50 persen dari *cocoa butter* didalamnya. Proses penggilingan kakao nib dapat menggunakan berbagai mesin giling yang biasa digunakan di pabrik penggilingan.

## 2. *Cocoa butter*

*Cocoa butter* didapatkan dari proses pengepresan hidrolis pada *cocoa mass*, *cocoa butter* memiliki warna putih gading dan merupakan bagian termahal yang terdapat pada kakao. proses pengepresan hidrolis akan membuat *cocoa butter* terpisah dari kandungan *cocoa mass* dan menyisakan ampas dari proses tersebut yang biasa disebut *cocoa cakes*.

## 3. *Cocoa powder*

*Cocoa powder* dihasilkan dari *cocoa cakes* yang dikeringkan lalu digiling menggunakan mesin *hammer mills*. *Cocoa powder* tidak memiliki kandungan lemak pada *cocoa powder* biasa digunakan sebagai bahan tambahan pada produksi kue, selai, dan roti.

Berikut ada beberapa jenis cokelat diantaranya adalah :

### 1. *Couverture Chocolate*

Cokelat couverture dibuat dari *cocoa butter* dan *cocoa mass* yang dapat dihasilkan dari proses fermentasi dan pengeringan biji kakao yang digiling.

Cokelat couverture memiliki karakteristik rasa yang lebih kompleks dikarenakan kandungan *cocoa mass* yang lebih banyak dan lebih mudah meleleh karena tidak ada campuran lemak nabati lain di dalamnya dibandingkan dengan cokelat *compound*. Cokelat couverture memerlukan teknik khusus untuk melelehkannya, teknik itu dinamakan dengan *tempering*. Tempering merupakan teknik melelehkan cokelat dengan suhu tertentu yang mana cokelat perlu dipanaskan beberapa menit lalu diturunkan suhunya. Tujuan *tempering* sendiri yaitu agar kandungan lemak didalamnya dapat stabil sebelum digunakan. Di dalam cokelat ada kandungan lemak beta *crystal* yang dapat membuat cokelat *glossy* jika cokelat melalui proses pengkristalan yang stabil.

Berikut adalah suhu untuk *tempering* :

A. *Dark chocolate* :

Lelehkan hingga mencapai suhu 45-50°C, turunkan suhu hingga 28-29°C lalu panaskan lagi sampai suhu 31-32 °C.

B. *Milk chocolate* :

Lelehkan hingga mencapai suhu 45-50°C, turunkan suhu hingga 27-28°C, lalu panaskan lagi sampai suhu 30-31 °C.

C. *White chocolate* :

Lelehkan cokelat hingga mencapai suhu 45-50°C, turunkan suhu hingga 26-27 °C, lalu panaskan Kembali sampai suhu 29-30 °C

## 2. *Chocolate Compound*

Cokelat *compound* terbuat dari lemak nabati dan bubuk kakao, dan cokelat *compound* memiliki karakteristik tekstur lengket atau *waxy* yang dipengaruhi dari adanya lemak nabati dan rasanya tidak sekompleks cokelat *couverture* karena panjangnya proses pengolahan pada cocoa mass akan tetapi, cokelat *compound* memiliki keunggulan pada ketahanannya pada temperature tinggi sehingga cokelat *compound* tidak mudah meleleh (FASHA, 2022). Cokelat *compound* tidak memiliki banyak tingkatan titik lelehnya seperti cokelat *couverture*, cokelat *compound* biasanya dilelehkan pada suhu 45-50°C.

Cokelat cukup digemari oleh banyak orang, biasanya cokelat dijadikan bahan tambahan makanan, praline. Selain untuk dikonsumsi, cokelat juga bisa dijadikan sebuah karya seni seperti *chocolate showpiece*. *Chocolate showpiece* merupakan salah satu karya seni berbahan dasar cokelat yang dapat dibuat menjadi berbagai bentuk seperti patung, miniatur dan juga pajangan lainnya menyesuaikan bentuk apa yang akan dibuat oleh pembuatnya, *Chocolate showpiece* biasanya digunakan atau dibuat ketika akan ada acara tertentu (Pitasaribudi, Gusnadi, & Baharta, 2020). Selain itu, *chocolate showpiece* biasa diletakkan di area yang banyak dilihat orang seperti area lobby dan restoran pada sebuah hotel. *Chocolate showpiece* ini harus disimpan di tempat yang memadai, cokelat akan bertahan dengan baik selama suhu tempat tersebut tidak lebih dari 30

°C karena cokelat memiliki titik leleh pada suhu 45-50°C. Pada kesempatan kali ini, penulis ingin membuat *Chocolate showpiece* dengan tema *little moutong*.

*Chocolate showpiece* dapat dibuat dengan berbagai teknik, diantaranya yaitu:

#### A. *Casting*

Teknik *casting* merupakan teknik yang paling mudah diantara teknik lainnya karena, teknik casting hanya perlu melelehkan dan ditemper hingga mencapai suhu yang ditentukan lalu setelah suhunya tercapai, lelehan cokelat dapat langsung dituangkan ke dalam cetakan yang sudah dibuat sesuai dengan bentuk yang diperlukan. Biasanya cetakan bisa dibuat dari silicon, pipa atau bisa juga dari gelatine.

#### B. *Cut out shapes*

Teknik *cut out shapes* ini juga cukup mudah digunakan, karena hanya menggunakan alas *baking paper* yang tidak menyerap *cocoa butter* lalu ditunggu sampai cokelat hampir set untuk mempermudah karena biasanya pada teknik ini memiliki ketebalan 6mm dan dipotong menggunakan mata pisau yang sangat tipis seperti , *Exacto Knife* atau bisa juga dipotong menggunakan mesin laser.

#### C. *Modelling chocolate*

Teknik *modelling chocolate* biasanya dipakai untuk membuat

figure atau dekorasi bunga karena teknik ini memiliki tekstur yang cukup lembek sehingga cukup mudah untuk digunakan karena hasil yang didapatkan akan lebih mirip dengan aslinya. Teknik ini bisa menggunakan *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate* akan tetapi, penggunaan *white chocolate* dan *milk chocolate* perlu menambahkan *cocoa butter* untuk menjaga kestabilan pada saat membuat *modelling chocolate* dan juga untuk teknik *modelling chocolate* ini tidak boleh terlalu panas atau cokelat akan mengeluarkan banyak lemak kakao yang dapat membuat cokelat cepat mengeras ketika digunakan, pada pembuatan cokelat *modelling* ini suhunya tidak boleh lebih dari 40°C.

#### *D. Sculpting*

Teknik *sculpting* ini cukup sulit digunakan oleh pemula, biasanya teknik ini digunakan oleh orang yang memang sudah ahli dan memiliki jiwa seni yang tinggi dan menggunakan cokelat sebagai media untuk menuangkan karya seninya, ke-kreativitasannya.

## **B. Usulan Produk**

### **1. Rumah adat tambu**

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis membuat *Chocolate Showpiece* bertemakan *Little moutong*. Moutong sendiri adalah suatu tempat yang berada pada daerah Sulteng, yakni Parigi moutong. Sulawesi Tengah sendiri termasuk salah satu penghasil buah cokelat terbanyak di Indonesia seperti pada beberapa kabupaten berikut termasuk Parigi Moutong, Donggala, Poso, Sigi Borumaru, dan Banggai Kepulauan. Menurut data ditjen Kementrian Perkebunan pertanian dalam laporan statistic perkebunan unggulan nasional 2020-2022 dalam 5 tahun terakhir produksi kakao mencapai lebih dari 700 ribu ton per tahun (Syafira, 2023). Rumah Tambu merupakan salah satu rumah tradisional suku lore yang berada di daerah dataran tinggi yaitu daerah Lemba Bada, Napu, dan Behoa.

Rumah Tambu memiliki ciri berbentuk seperti rumah panggung yang memiliki atap berbentuk prisma. Rumah tambu harus menghadap ke arah selatan dan utara dengan tujuan supaya tidak menghalangi matahari terbit dan terbenam. Secara umum rumah tambu memiliki ukuran hanya 7x5 meter, cukup kecil untuk sebuah rumah karena kamar tidur, dapur dan lainnya berada di satu ruangan dan tidak ada sekat..



Rumah tandi memiliki beberapa keunikan diantaranya:

A. Atap

Rumah tandi memiliki atap berbentuk piramida yang terbuat dari rumbia atau yang biasa disebut ijuk, dan atapnya menutupi hampir seluruh bagian dari rumah tersebut yang berfungsi untuk melindungi penghuninya dari cuaca panas dan dingin.

B. Kepala kerbau

Rumah tandi memiliki ukiran kepala kerbau yang terletak pada bagian pintu rumahnya, kepala kerbau sendiri memiliki makna kekayaan oleh masyarakatnya, selain ukiran kepala kerbau ada juga ukiran ayam dan babi yang memiliki makna kesuburan dan kesejahteraan.

C. Tangga

Anak tangga yang bisa membedakan status penghuninya maksudnya adalah jika rumah tersebut memiliki anak tangga yang ganjil berarti rumah tersebut ditempati oleh kepala adat, begitu pula sebaliknya jika memiliki anak tangga yang genap berarti rumah tersebut hanya ditempati oleh Masyarakat biasa. Apabila rumah

tersebut terdapat anduk kerbau dibagian atasnya berarti rumah tersebut ditempati oleh bangsawan dan jika tidak berarti hanya orang biasa. (Novriyadi, 2023).

Berikut merupakan Rumah adat tambu



**GAMBAR 1**

## **RUMAH TAMBU**

Sumber: Google Image, 2023

## **2. Konsep Produk**

Pada proses pembuatan *chocolate showpiece* ini akan dibuat menjadi beberapa bagian, yaitu:

### **A. Pulau Parigi moutong**

Untuk bentuk pulau Parigi ini sendiri akan diletakkan pada bagian belakang rumah tambu sebagai pelengkap *showpiece* ini, untuk membentuk pulau ini akan dibuat menggunakan teknik *Sculpting* menggunakan *chocolate modelling* karena akan lebih mudah dibentuk

untuk membuat bagian lekukan dari pulau tersebut. dan akan memiliki tinggi 60 cm, untuk membuat bentuk pulau ini diperlukan ketebalan yang cukup untuk dapat menahan beban dari ketinggian pulau yang

akan memiliki ketebalan sekitar 2,5 cm. Pulau ini akan diberi warna hijau dan sedikit warna kuning di seluruh permukaan cokelat dan akan diberi sedikit warna kuning di beberapa bagian.



**GAMBAR 2**

**BENTUK PULAU PARIGI  
MOUTONG**

Sumber: peta-administrasi-kabupaten-parigi-moutong

**B. Rumah Tambi**

Bentuk rumah tambi pada pembuatan *showpiece* ini kebanyakan akan menggunakan teknik casting seperti pada bagian dasar dari rumah panggung ini yang akan memiliki bentuk persegi dengan ukuran 27,5\*38 cm, bagian atapnya yang memiliki bentuk jajar genjang

dengan ukuran 26\*28 cm dengan tambahan salah satu motif batik yang berasal dari Sulawesi Tengah yang bernama motif batik cengkeh di sampingnya, lalu pada bagian atas atapnya akan terdapat ornamen kepala kerbau yang diletakkan bersamaan bubung atap, lalu pada bagian depan dan belakang atap tersebut, bagian depannya yang berbentuk segitiga dengan ukuran 25\*36 cm dan dilengkapi dengan detail motif bentuk daun sagu, bagian tangganya akan memiliki tinggi 30 cm lebar 7 cm dan anak tangganya berjumlah 4 buah yang akan dibuat menggunakan *chocolate modelling*, lalu pada bagian penyangga panggungnya akan dibuat dengan tinggi 22 cm dengan ketebalan 5 cm sebanyak 8 pcs berbentuk tabung dan akan ditancapkan ke dalam pondasi rumah yang dibuat menggunakan *chocolate modelling*,



**GAMBAR 3**

**DESAIN RUMAH TAMBI**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

C. papan nama bertuliskan “Rumah Tambi”

Papan nama ini akan dibuat menggunakan *chocolate modelling* memiliki panjang 8 cm dengan lebar 12,5 cm dan panjang kakinya 14 cm dan akan terdapat ornamen buah cokelat pada bagian kaki papan nama, dan papan nama ini akan diletakkan di sebelah kanan rumah tambu dekat bentuk pulau Parigi moutong.



**GAMBAR 4**  
**PAPAN NAMA**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

### 3. Sketsa Produk

Sehubungan dengan tema yang penulis buat, penulis ingin menonjolkan sebuah Rumah adat Tambi dengan pulau moutoung dan papan nama bertuliskan Rumah Tambi. Selain itu penulis memilih tema ini dikarenakan ingin memperkenalkan kebudayaan dari daerah sulawesi tengah yang penulis tuangkan pada *chocolate showpiece* yang penulis buat. Maka dari itu penulis mengangkat judul:

**“*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN LITTLE MOUTOUNG*”**



**GAMBAR 5 DESAIN CHOCOLATE SHOWPIECE**

## C. Tinjauan Produk

Dalam proses pembuatan *chocolate showpiece*, harus diperhatikan mulai dari peralatan dan bahan untuk digunakan dalam *standard recipe* yang berisikan bagaimana produk tersebut akan dibuat, *purchase order*, *recipe costing* beserta menghitung *selling price*.

### 1. Standar Resep

*Standard recipe* adalah penjelasan mengenai cara membuat berupa petunjuk atau instruksi yang digunakan untuk mendapatkan hasil yang pasti sesuai dengan ketentuan.

**TABEL 1**  
**CHOCOLATE MODELLING (BASE)**

<b>CHOCOLATE MODELLING (BASE)</b>			<b>Kategori : Base</b>	
			<b>Hasil : 4450 gram</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan			Cokelat dan alat yang diperlukan
2	Potong	3350 gram	<i>Dark Chocolate Compound</i>	
3	Timbang	1100 gram	<i>Glucose</i>	



**TABEL 1**  
**CHOCOLATE MODELLING (BASE)**  
**(LANJUTAN)**

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Lelehkan			Cokelat dengan teknik <i>au bain marie</i> tidak melebihi suhu 40 °C
5	Panaskan			<i>Glucose</i> sampai suhunya mencapai 40 °C
6	Campurkan			Cokelat dengan glukosa menggunakan <i>mixer</i>
7	<i>Scrap</i>			Sesekali <i>fat</i> yang terpisah lalu sisihkan supaya tidak tercampur lagi

**TABEL 1**  
**CHOCOLATE MODELLING (BASE)**  
**(LANJUTAN)**

8	Ambil			Adonan <i>chocolate modelling</i> yang sudah jadi
9	Bungkus			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
10	Diamkan			Hingga cokelat mengeras

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 2

**CHOCOLATE SHOWPIECE BASE (PENYANGGA)**

<b>CHOCOLATE SHOWPIECE BASE (PENYANGGA)</b>			<b>Kategori : <i>Penyangga</i></b>	
			<b>Hasil : 8 buah tabung penyangga (1600 gr)</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan			Cetakan tabung berdiameter 2cm
2	Balut			Bagian dalam dengan baking paper dan sumbat bagian bawahnya menggunakan <i>chocolate modelling</i>

**TABEL 2**  
**CHOCOLATE SHOWPIECE BASE (PENYANGGA)**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3	Masukkan	1600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah dipotong ke dalam <i>bowl</i>
4	Lelehkan			menggunakan teknik <i>au bain marie</i>
5	Tuangkan			Ke dalam cetakan tabung yang sudah dilapisi <i>baking paper</i>
6	Tuangkan			Diamkan hingga mengeras
7	Keluarkan			Dari cetakan tabung

Sumber: Olahan Penulis, 2023

**TABEL 3**  
**CHOCOLATE SHOWPIECE (ALAS RUMAH)**

<b>CHOCOLATE SHOWPIECE (ALAS RUMAH)</b>			<b>Kategori : Alas</b>	
			<b>Hasil : 2 buah alas</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan			Loyang berukuran 40 cm x 30 cm
2	Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada bagian alas
3	Lelehkan	2400 gram	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , memakai teknik <i>au bain marie</i>
4	Tuangkan		Bahan Cair	Ke dalam loyang sampai ketebalan 0,8 cm
5	Diamkan			Cokelat hingga set

**TABEL 4**  
**CHOCOLATE SHOWPIECE (SISI RUMAH)**

<b>CHOCOLATE SHOWPIECE (SISI RUMAH)</b>			<b>Kategori : Sisi rumah</b>	
			<b>Hasil : 2 buah lempeng sisi dinding</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan			Loyang berukuran 40 cm x 30 cm
2	Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada bagian alas
3	Lelehkan	600 gram	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , memakai teknik <i>au bain marie</i>
4	Tuangkan		Bahan Cair	Ke dalam cetakan yang sudah disiapkan sebelumnya

**TABEL 4**  
**CHOCOLATE SHOWPIECE (SISI RUMAH)**  
**(LANJUTAN)**

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Tunggu			Hingga setengah set lalu tandai dengan ukuran 10*30cm dan diamkan hingga cokelat set
6	Keluarkan			Dari Loyang
7	Ulangi			Sampai 2 kali

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 5**  
***CHOCOLATE SHOWPIECE (DINDING DEPAN DAN BELAKANG)***

<b>DINDING DEPAN DAN BELAKANG</b>			<b>Kategori : Dinding</b>	
			<b>Hasil : 2 buah</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Lelehkan	1500 gram	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke Loyang berukuran 40 cm x 30 cm dengan ketebalan 1 cm
2	Diamkan			Hingga mengeras
3	Potong			Sisi depan bagian atasnya sampai sedikit menyerupai bentuk Segitiga



TABEL 5

**CHOCOLATE SHOWPIECE (DINDING DEPAN DAN BELAKANG)**

(LANJUTAN)

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Lubangi			Bagian depan sampai berbentuk persegi Panjang berukuran 12*5 cm untuk bagian pintu
5	Buat			Lubang persegi disamping pintu untuk membuat jendela menggunakan <i>square cutter</i>

Sumber: Olahan penulis, 2023

TABEL 6

## CHOCOLATE SHOWPIECE (DAUN SAGU BAGIAN DEPAN RUMAH)

DAUN SAGU BAGIAN DEPAN RUMAH			Kategori : <i>sisi</i>	
			Hasil :+- 150 buah	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300 gram	<i>Chocolate modelling</i>	Di atas meja
2	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i>
3	Tipiskan			Kira-kira 0,1 cm
4	Tekan			Menggunakan cetakan yang berbentuk belah ketupat,rapikan
5	Tunggu			Hingga cukup mengeras

**TABEL 6****CHOCOLATE SHOWPIECE (DAUN SAGU BAGIAN DEPAN RUMAH)****(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
6	Gores			Menggunakan pisau kecil pada permukaan untuk memberi detail serat
7	Susun			Dari bawah ke atas sedikit ditimpa agar terlihat <i>berlayer</i>

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 7**  
**CHOCOLATE SHOWPIECE ATAP RUMAH**

<b>ATAP RUMAH</b>			<b>Kategori : Atap</b>	
			<b>Hasil : 2 buah</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan			Peralatan dan cokelat yang diperlukan
2	Lapisi			Cetakan berukuran 40x30 cm menggunakan <i>plastic wrap</i>
3	Lelehkan	1500 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan teknik <i>au bain marie</i>
4	Tuangkan			Ke cetakan berukuran 40x30 cm
5	Diamkan			Hingga mengeras

TABEL 7

**CHOCOLATE SHOWPIECE ATAP RUMAH**

(LANJUTAN)

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6	Keluarkan			Dari loyang
7	Ulangi			Hingga menjadi 2 lempengan
8	Ukir			Pola batik di atas coklat
9	Semprot			Permukaan coklat menggunakan <i>air brush</i>
10	Oleskan	100 gram	<i>White chocolate compound</i>	<i>Melted chocolate</i> ke sela-sela ukiran yang sudah dibuat

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 8**  
**BUBUNG ATAP**

<b>ATAP RUMAH</b>			<b>Kategori : Atap</b>	
			<b>Hasil : Bubung atap</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan		<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	150 gram	<i>Chocolate modelling</i>	
3	Bentuk			Memanjang hingga sedikit melebihi atap
4	Tekan			Ujungnya dengan sedikit mencubit Supaya runcing

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 9**  
**ORNAMEN KEPALA KERBAU**

<b>KEPALA KERBAU</b>			<b>Kategori : Kepala kerbau</b>	
			<b>Hasil : 2 buah kepala kerbau</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan	100 gram	<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	50 gram		Masing-masing
3	Bulatkan			Menjadi 2 bagian
4	Pipihkan			Dengan sedikit mencubit untuk bagian tanduknya
5	Bentuk			sampai berbentuk kepala kerbau

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 10**  
**PAPAN NAMA**

PAPAN NAMA			Kategori : Papan nama	
			Hasil : 1 buah papan nama	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Peralatan dan cokelat
2	Menimbang g	350 gram	<i>Chocolate</i> <i>Modelling</i>	
3	<i>Roll</i>			Sampai ukurannya melebihi ukuran yang diinginkan
4	Potong			Hingga ukuran 12,5*8cm dengan ketebalan
5	Bentuk			Sampai berbentuk tabung dengan ketinggian 4cm

Sumber: Olahan penulis, 202



**TABEL 11**  
**ORNAMEN BUAH COKELAT**

ORNAMEN BUAH COKELAT			Kategori : Buah	
			Hasil : 10 buah bentuk buah cokelat	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan	200 gram	<i>Chocolate modelling</i>	Peralatan dan cokelat
2	Menimbang	10 gram	<i>Chocolate modelling</i>	Sebanyak 10 buah, bulatkan
3	Bentuk			Hingga berbentuk sedikit lonjong lalu tekan sedikit pada
4	Tunggu			Hingga sedikit mengeras
5	Beri			Detail garis pada permukaan cokelat sedikit berjarak
6	Oleskan		Gold dust	Pada garis yang telah dibuat menggunakan kuas lukis kecil

Sumber: *Olahan penulis, 2023*

**TABEL 12**  
**BENTUK PULAU PARIGI MOUTONG**

<b>BENTUK PULAU PARIGI MOUTONG</b>			<b>Kategori : Pulau</b>	
			<b>Hasil : 1 buah bentuk pulau</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan		<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	2000 gram		
3	Bentuk			Memanjang sampai panjangnya sekitar 40 cm
4	Bentuk			Bagian pinggirnya menggunakan fondant tools untuk memberikan
5	Bentuk	150 gram	<i>Meltd white chocolate compound</i>	Ke seluruh permukaan bentuk pulau
6	Bentuk		<i>food coloring</i>	Hijau ke seluruh permukaan

**TABEL 12*****BENTUK PULAU PARIGI MOUTONG*****(LANJUTAN)**

				bentuk pulau dan sedikit warna kuning di beberapa sisi
--	--	--	--	--

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 13****TANGGA**

<b>TANGGA</b>			<b>Kategori : Tangga</b>	
			<b>Hasil : 1 buah tangga</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan		<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	250 gram		
3	Potong			Menjadi beberapa bagian untuk pinggiran tangga dan

**TABEL 13**  
**TANGGA**  
**(LANJUTAN)**

				anak tangga
4	Panjangkan			Sampai memiliki Panjang 30 cm dan untuk anak tangganya 7cm sebanyak 4 buah

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 14**  
**BINGKAI ATAP**

<b>TANGGA</b>			<b>Kategori : atap</b>	
			<b>Hasil : 10 buah bingkai</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan		<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	250 gram		
3	bentuk			Memanjang lalu pipihkan

**TABEL 14****(LANJUTAN)**

4	Potong		<i>Chocolate modelling</i>	Hingga panjangnya sesuai dengan bagian atap yang akan di bingkai
5	beri			Sedikit <i>melted chocolate</i> di beberapa titik untuk merekatkan
6	Tempelkan			Secara sedikit demi sedikit supaya bagian lainnya tidak terlepas

Sumber: Olahan penulis, 2023

**TABEL 15****PENYANGGA ALAS**




<b>TANGGA</b>			<b>Kategori : penyangga alas</b>	
			<b>Hasil : 8 buah penyangga alas</b>	
<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Persiapkan		<i>Chocolate modelling</i>	
2	Timbang	800 gram		
3	bentuk			Memanjang sampai kira-kira ukurannya sama dengan alas

Sumber: Olahan penulis, 2023




## **2. Kebutuhan Alat**

*Chocolate showpiece* dengan judul *Little Moutoung* ini merupakan *Chocolate showpiece* yang akan dibuat dengan tujuan sebagai simbol di acara sebuah pesta. Dalam hal tersebut penulis membutuhkan beberapa alat untuk membantu penulis mendekorasi *Chocolate showpiece* tersebut. Di bawah ini adalah Tabel daftar peralatan yang dibutuhkan:

**TABEL 16**  
**DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAN
1	<i>Digital scale</i>		Menimbang bahan yang akan digunakan
2	<i>Modelling Tools</i>		Untuk mengukir pada permukaan cokelat
3	<i>Square cutter</i>		Untuk memotong cokelat menjadi bentuk kotak

**TABEL 16**  
**DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**




<b>NO</b>	<b>ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAAN</b>
4	<i>Knife</i>		Untuk memotong cokelat
5	Cetakan 30 X 40		Untuk mencetak cokelat
6	<i>Air brush</i>		Untuk memberi warna pada permukaan cokelat



**TABEL 16**  
**DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAAN
7	<i>Cooling spray</i>		Untuk mempercepat pendinginan cokelat
9	<i>Rubber spatula</i>		Untuk mengaduk cokelat
10	<i>Stainless bowl</i>		Wadah untuk melelehkan cokelat

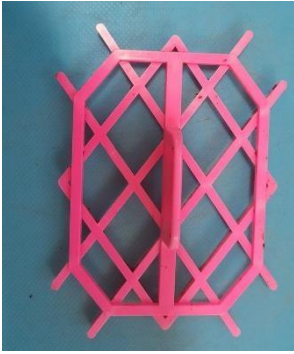


**TABEL 16**  
**DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAAN</b>
11	<i>Termometer</i>		Untuk mengukur suhu cokelat
12	<i>Chopping board</i>		Digunakan untuk sebagai alas untuk memotong cokelat
13	<i>Baking paper</i>		Digunakan untuk melapisi dasar cokelat pada cetakan

TABEL 16

## DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA




(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAAN
14	Cetakan belah ketupat		Untuk mencetak cokelat yang akan dibuat menjadi daun sagu
15	Cetakan tabung		Digunakan untuk mencetak cokelat berbentuk tabung
16	<i>Plastic wrap</i>		Digunakan untuk melapisi dasaran cetakan cokelat

TABEL 16

## DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAAN
17	Kuas lukis kecil		Untuk memberi warna pada permukaan coklat
18	<i>Piping bag</i>		Digunakan untuk menuangkan coklat ke dalam cetakan tabung
19	penggaris		Digunakan untuk mengukur panjang coklat

**TABEL 16**  
**DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAAN
20	<i>Scraper</i>		Untuk meratakan cokelat
21	Panci listrik		Digunakan untuk memanaskan cokelat

Sumber: *Olahan penulis, 2023*

### 3. Purchase Order

*Purchase order* merupakan daftar pesanan yang dibuat oleh pembeli kepada penjual yang berisi rincian barang yang akan dibeli. (Putri, 2023). Pada tahap ini peneliti akan merincikan barang yang akan dibeli untuk membuat “*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN LITTLE MOUTOUNG*”.

**TABEL 17**  
**PURCHASE ORDER**

NO	NAMA BARAN	KUANTITI	UNIT	HAR GA		JUMLAH
				HARG A	UNIT	
1	<i>Dark chocolate compound 1 kg</i>	12	PACK	Rp. 68,500,00	KG	Rp. 822.000
2	<i>White chocolate compound 1 kg</i>	1	PACK	Rp. 68,500.00	KG	Rp. 68.500
3	<i>Cocoa butter</i>	350 gr	GRA M	Rp. 21,000.00	GRAM	Rp. 73.500
4	<i>Oil based food coloring red</i>	3	PCS	Rp. 2,500.00	PCS	Rp. 7,500.00

**TABEL 17**  
**PURCHASE ORDER**  
**(LANJUTAN)**

5	<i>Oil based food coloring yellow</i>	2	PCS	Rp. 2,500.00	PCS	Rp. 5,000.00
6	<i>Oil based food coloring green</i>	2	PCS	Rp. 2,500.00	PCS	Rp. 5,000.00
7	<i>Deco arte putih</i>	60	ML	Rp. 82,000.00	60ML	Rp. 82,000.00
8	<i>Baking paper 5m x 30 cm</i>	1	ROLL	Rp. 20,000.00	ROLL	Rp. 20,000.00
9	<i>Teak block</i>	1	PCS	Rp. 18,000.00	PCS	Rp. 18,000.00
10	<i>Cooling spray</i>	1	PCS	Rp. 45,000.00	PCS	Rp. 45,000.00

**TABEL 17**  
**PURCHASE ORDER**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>NAMA BARANG</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARG A</b>	<b>UNIT</b>	<b>JUMLAH</b>
11	<i>Shortening Crisco</i>	100	GRAM M	Rp. 38,000.00	GRAM	Rp. 38,000.00
12	<i>Gold dust</i>	8	GRAM M	Rp. 25,000.00	GRAM	Rp. 25,000.00
13	<i>glucose</i>	1500	GRAM M	Rp. 20,000.00	GRAM	Rp. 60,000.00
14	<i>Piping bag</i>	10	PCS	Rp. 500.00	PCS	Rp. 5000.00
15	<i>Plastic wrap</i>	1	ROLL	Rp30,000.0 0	ROLL	Rp30,000.00
16	<i>Food coloring brown</i>	1	PCS	Rp. 50.000	Pcs	Rp. 50.000
<b>TOTAL</b>						Rp. 1.355.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



#### 4. Recipe Costing

*Recipe costing* merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk membagi masing-masing bahan yang digunakan untuk dapat menetapkan biaya yang digunakan pada sebuah produk (Iskandar, 2021).

**TABEL 18**  
**RECIPE COSTING**

NO	JUMLAH	NAMA BARANG	HARGA		JUMLAH
			UNIT	HARGA SATUAN	
1	11,25 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	KG	Rp. 68,500.00	Rp. 770.625
2	250 gr	<i>White chocolate compound</i>	KG	Rp. 68,500.00	Rp17,125.00
3	350gr	<i>Cocoa butter</i>	100 GR	Rp21,000.00	Rp73,500.00
4	2 pcs	<i>Oil based food</i>	PCS	Rp2,500.00	Rp5000.00

**TABEL 18**  
**RECIPE COSTING**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>NAMA BARANG</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>JUMLAH</b>
		<i>coloring red</i>			
5	2 pcs	<i>Oil based food coloring yellow</i>	PCS	Rp2,500.00	Rp5000.00
6	30 ml	<i>Food coloring white</i>	60ML	Rp82,000.00	Rp41,000.00
7	1 pcs	<i>Oil based food coloring green</i>	PCS	Rp2,500.00	Rp2,500.00

TABEL 18

*RECIPE COSTING*

(LANJUTAN)

<b>NO</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>NAMA BARANG</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>JUMLAH</b>
8	1 roll	<i>Baking paper</i>	ROLL	Rp20,000.00	Rp. 20,000.00
9	100gr	<i>Shortening</i>	100 GR	Rp38,000.00	Rp. 38,000.00
10	4gr	<i>Gold dust</i>	2 GR	Rp12,000.00	Rp. 24,000.00
11	1100gr	<i>Glucose</i>	500 GR	Rp. 20,000.00	Rp. 44,000.00
12	1 pcs	<i>Teak block</i>	PCS	Rp18,000.00	Rp18,000.00
13	10 pcs	<i>Piping bag</i>	PCS	Rp5,00.00	Rp5,000.00
14	1 roll	<i>Plastic wrap</i>	ROLL	Rp30,000.00	Rp30,000.00
15	1 PCS	<i>Food coloring brown</i>	PCS	Rp. 50.000	Rp. 50.000
<b>TOTAL</b>					Rp1.143.750

## 5. Selling price

Selling price adalah penentuan harga jual suatu produk yang didalamnya meliputi biaya produksi ditambah jumlah laba (Indrawati & Widyastrianti, 2023). Untuk menentukan harga jual tentunya memerlukan rumus, rumus yang penulis gunakan untuk menghitung harga jual menggunakan rumus yang berasal dari Jurnal Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality

× 100 Industry Business, rumusnya adalah sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Percentage of Sales}} \times 100$$

Sumber: (Onyeocha, et al., 2015)

**TABEL 19**  
**RUMUSAN HARGA JUAL CHOCOLATE**  
**SHOWPIECE**

<i>Total Ingredient Cost</i>	Rp. 1.143.750
<i>Food cost percent 30 %</i>	Rp. 3.812.500
<i>Actual selling price</i>	Rp. 3.812.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

## **6. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### **A. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan**

#### **a) Lokasi**

ER *House* dan *Pastry kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung.  
no.186

#### **b) Waktu**

Oktober 2023

### **B. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang**

#### **a) Lokasi**

Poltekpar NHI Bandung

#### **b) Waktu**

Januari,2024

