

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG

Pada masa prasejarah, *Sculpture* atau seni patung merupakan cabang seni rupa tiga dimensi yang dibuat bukan untuk estetika atau keindahan semata, adanya nilai magis atau sakral menjadikan patung digunakan untuk berhala bagi penganut kepercayaan tertentu. Berkembangnya peradaban menjadikan *sculpture* atau seni patung pada era *modern* mengalami perubahan makna, perkembangan teknik, alat, juga media yang digunakan. Sebuah *sculpture* atau seni patung dapat memiliki makna yang beragam sesuai dengan bagaimana seniman mendapatkan pengaruh dari keadaan sekitarnya, seperti pada bidang sosial, politik, ekonomi, dan teknologi (*University of California Press, 2022*). Media yang digunakan pada *sculpture* atau seni patung dimulai dari bebatuan atau kapur lalu meluas dengan penggunaan bahan dasar kayu, *clay*, besi, dan lilin. Pada lingkup *baking and pastry art*, *sculpture* atau seni patung dapat diaplikasikan pada *sugar, pastillage, bread clay, butter*, dan *chocolate*. *Chocolate showpiece* atau *chocolate sculpture* merupakan seni patung yang berbahan dasarnya *chocolate*.

*Chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece* digunakan sebagai hiasan pada sebuah ruangan. Memiliki karakteristik yang kokoh dan tidak mudah rusak, *centerpiece* pada area hotel seringkali menggunakan *chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece* sebagai dekorasi ketika

mengadakan *event* tertentu. Pada sebuah hotel, *chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece* kerap kali diletakan pada *main lobby*, *restaurant*, atau *public area* yang akan dilewati para tamu, Hal ini dilakukan untuk menambahkan estetika juga kemegahan pada ruangan tersebut. Saat ini sudah banyak kompetisi untuk para *chocolatier* yang memiliki ketertarikan pada *chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece*.

Sejarah tanaman cokelat sendiri sudah sangat tua, diketahui bahwa yang pertama kali membudidayakan tanaman cokelat merupakan suku Maya. Pada tahun 400 M, suku Maya mengolah cokelat untuk dibuat menjadi sebuah minuman yang dinamai *xocolath*. Minuman ini terbuat dari biji kakao kering yang digiling, kayu manis, dan merica lalu dilarutkan dengan air, penggunaan kayu manis dan merica bertujuan untuk membuat rasa pahit yang kuat (Roberto, 2013). Perkembangan pesat pada cokelat terjadi pada tahun 1828, dimana Coenraad Johannes Van Houten berhasil menemukan mesin pemisah bubuk kakao dari mentega kakao. Penemuan ini sangat berkontribusi untuk perkembangan mekanisme produksi cokelat (Gordon, 2008). Dilanjuti dengan penemuan pada tahun 1879, dimana Rodolphe Lindt yang berasal dari Swiss berhasil mengembangkan mesin *conche*, dimana mesin ini mampu menggiling gula dan cokelat sehingga campuran bahan menjadi halus dan mengkilap. Lanjutan penemuan ini dianggap sebagai perkembangan yang penting, karena sebelumnya cokelat memiliki tekstur kasar dan berpasir (Cabeca, 2015).

Pada buku *Chocolate Showpieces: The Pinnacle Of Food Art.*, sejarah dari *chocolate showpieces* sudah ada lebih dari 70 tahun yang lalu,

yang dimulai dengan cara *piping* membentuk *filigree* lalu disusun menjadi potongan tiga dimensi, diikuti dengan menggabungkan patahan-patahan balok cokelat. Lalu beralih pada figur *modelling chocolate* yang terbuat dari glukosa dan cokelat. Pada tahun 1848 di Blois, perusahaan *chocolate poulaine* yang merupakan *brand* cokelat tertua di Prancis membuat patung cokelat rumit yang dibuat menggunakan cetakan, digunakan untuk membuat *chocolat ouvragé* atau patung cokelat keras yang dipahat. Akhirnya pada tahun 1855, *chocolate sculpture* ini dipajang pada pameran di Paris (Gordon, 2008). Seiring berjalannya waktu semakin banyak karya seni *sculpture* yang menggunakan cokelat sebagai bahan dasarnya.

Beberapa hal yang harus diperhatikan *chocolatier* dalam pembuatan *chocolate sculpture* yaitu kerapihan juga mempertimbangkan setiap bagian dari *sculpture* agar setiap komponen memiliki komposisi yang ideal, penggunaan pondasi yang kokoh sangat penting agar *chocolate sculpture* mampu berdiri secara kokoh dan tidak mudah rusak. Pada umumnya *chocolatier* akan membuat setiap bagian dari karyanya dengan makna tertentu, bentuk juga warna yang digunakan memiliki makna atau menggambarkan suatu hal yang ingin diceritakan bagi *chocolatier*.

Untuk pembuatan *chocolate sculpture* ini, Penulis menggabungkan semua teknik yaitu *casting*, *cut-out*, *piping*, *painting*, dan *molding*. Berikut merupakan beberapa teknik yang dapat digunakan untuk pembuatan *chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece*, diantaranya :

### 1) *Casting*

Teknik ini dilakukan dengan melelehkan cokelat lalu menuangkannya pada cetakan. Cetakan ini dapat berupa *silicon*, plastik, atau besi.

### 2) *Cut-out*

Teknik *cut-out* merupakan teknik yang dilakukan dengan memotong cokelat sesuai dengan bentuk yg diinginkan, sebelumnya cokelat akan diratakan pada semua *wax paper* atau plastik mika.

### 3) *Piping*

Teknik yang umumnya digunakan untuk menulis dan pembuatan dekorasi menggunakan *piping bag*. Teknik ini memungkinkan untuk membuat cokelat memiliki dimensi (Ewald Notter, 2011).

### 4) *Painting*

Teknik ini bertujuan untuk pemberian warna pada cokelat, umumnya warna yang digunakan berasal dari *colored cocoa butter*, menggunakan *brush*, atau *airbrush*

### 5) *Molding*

Suatu teknik untuk membuat bagian *sculpture* menggunakan *chocolate modeling paste*, pasta ini dibuat dengan mencampurkan cokelat leleh dengan sirup jagung, lalu didiamkan ke dalam *chiller* sampai tekstur memadat tetapi masih tetap bisa dibentuk.

Pada karya *chocolate sculpture* bertemakan “*The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*” Penulis menggunakan cokelat sebagai media utama dalam pembuatan *chocolate sculpture* ini, karena cokelat merupakan bahan yang digemari banyak kalangan. Cokelat memiliki karakter yang fleksibel untuk dijadikan banyak bentuk. Cokelat memiliki titik leleh, saat suhu mencapai titik leleh maka akan ada perbedaan tahapan leleh pada cokelat. Titik leleh awal adalah ketika lemak pertama kali ditambahkan, dan titik leleh akhir merupakan suhu Ketika keseluruhan lemak mencair. Mulut manusia perkiraan memiliki suhu 37°C, suhu ini berada di atas titik leleh lemak pada cokelat, karena itu cokelat akan meleleh saat dimasukkan kedalam mulut (Becket, 2008).

Cokelat dibagi menjadi dua jenis, kedua jenis ini memiliki perlakuan yang berbeda untuk menghasilkan cokelat yang sempurna. Perbedaan ini dipengaruhi oleh penggunaan bahan dasar yang berbeda sehingga terbentuklah dua jenis cokelat, diantaranya : *couverture* dan *compound*. *Couverture* berasal dari Bahasa Perancis yaitu *couvrir*, yang memiliki arti “*to cover*” merupakan jenis cokelat kualitas tinggi yang memiliki kandungan lemak kaka atau *cocoa butter*, kaka padat atau *solid cocoa*, dan gula. Persentase *cocoa butter* pada *chocolate couverture* berada di angka 32% - 39%, kandungan lemak pada cokelat *couverture* sangat beragam sesuai dengan kebutuhan dari cokelat itu sendiri. Tetapi cokelat *couverture* harus memiliki setidaknya 54% total persentase dari gabungan mentega kaka dan kaka padat (Ewald, 2011). Semakin tinggi persentase dari *cocoa butter* pada cokelat *couverture* maka semakin rendah kandungan

gula di dalamnya, karena itu cokelat *couverture* memiliki rasa, aroma, tekstur yang berbeda, semakin tinggi kadar *cocoa butter* pada cokelat menjadikan cokelat akan terasa lebih pahit dan asam. Untuk mendapatkan hasil coklat *couverture* yang mengkilap dan tekstur yang lembut, dibutuhkannya teknik *tempering*.

*Tempering* merupakan teknik fundamental pada penanganan cokelat *couverture*. Teknik ini dilakukan dengan melelehkan dan mendinginkan cokelat pada temperatur tertentu sehingga cokelat memiliki struktur kristal yang stabil. Beberapa ciri keberhasilan *tempering* pada cokelat *couverture*, ditandai dengan tekstur cokelat yang lembut, permukaan cokelat yang mengkilap, Ketika cokelat dipatahkan terdengar nyaring menandakan *cocoa butter* terkristalisasi dengan benar, dan memiliki umur simpan yang lebih lama (Stroobants, 2023). *Tempering* pada *chocolate* dilakukan dengan memanaskan 80% cokelat yang ingin digunakan sampai menyentuh suhu 45 - 50°C untuk *dark chocolate*, 40 - 45°C untuk *milk chocolate*, dan 40 - 45°C untuk *white chocolate*, lalu memasukan 20% cokelat yang sudah dipotong untuk menurunkan suhu pada cokelat sampai menyentuh suhu 27 – 28°C untuk *dark chocolate*, 26 – 27°C untuk *milk chocolate*, dan 25 – 26°C untuk *white chocolate*. Pemanasan ulang setelahnya merupakan sebuah pilihan, tetapi dapat dilakukan dengan memanaskan Kembali cokelat sampai pada suhu 32°C untuk *dark chocolate*, 30°C untuk *milk chocolate*, dan 29°C untuk *white chocolate* (Linkedin, 2024).

Cokelat *compound* merupakan jenis cokelat yang memiliki kandungan bubuk koko yang berasal dari *solid cocoa* giling yang

sebelumnya sudah dikeringkan, dan lemak yang digunakan berasal dari lemak nabati atau yang umumnya menggunakan minyak kelapa, *palm*, atau *kernel* sebagai bahan yang menggantikan *cocoa butter*, karena itu pula cokelat *compound* tidak bisa dikatakan sebagai cokelat asli karena tidak menggunakan *cocoa butter* (Embassy, 2022).

Cokelat ini menggunakan cukup banyak gula, karena itu cenderung memiliki rasa yang manis. Cokelat *compound* tidak perlu melakukan proses *tempering*, cokelat sudah bisa digunakan hanya dengan memanaskan cokelat pada suhu 35°C sampai 37°C dan dapat bertahan di suhu ruangan 28-30°C (Collata, tanpa tahun)

Cokelat *compound* pada umumnya dibagi menjadi 3 jenis, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. *Dark chocolate compound* merupakan jenis cokelat *compound* yang memiliki rasa pahit yang cukup kuat, yang terbuat dari campuran *mass cacao* dan gula, dan harus memiliki minimal kandungan mentega kakao sebesar 18%. *Milk chocolate* merupakan jenis cokelat yang ditemukan oleh Nestle dan Peter, cokelat ini awalnya terbuat dari gabungan *condensed milk*, dan *cocoa powder* (Kay, 2015). Pada saat ini *Milk Chocolate* setidaknya harus memiliki kandungan lemak sebesar 35%, 20% susu padat, dan 30% biji kakao yang terdiri dari 15% *cocoa mass* dan 15% *cocoa butter*, 40% kandungan gula. *White chocolate* merupakan cokelat yang terbuat dari mentega kakao, gula, *vanilla*, emulsifier, dan *milk solid*. Tidak adanya penggunaan kakao padat menjadikan *white chocolate* diperdebatkan apakah masih ke dalam kategori cokelat atau tidak, tetapi beberapa *chocolatier* seperti Shawn Askinosie biasanya menambahkan *cacao solid* dan susu kambing, sehingga *white chocolate* yang dibuatnya memiliki rasa yang sangat unik (Robert, 2015).

Dalam proses pembuatan tugas akhir *chocolate sculpture* ini Penulis mempertimbangkan untuk memakai tiga jenis *chocolate*, yaitu *dark chocolate couverture*, *white chocolate compound* dan *dark chocolate compound*. tiga jenis dipilih karena disesuaikan pula dengan *desain* yang dirancang, dimana Penulis akan banyak menggunakan bagian *sculpture* berwarna putih dan cokelat. Selain itu, cokelat *compound* memiliki karakteristik yang cukup mudah untuk ditangani karena tidak membutuhkan *tempering* dan *melting point* yang cukup tinggi, disesuaikan dengan suhu tempat Penulis membuat *chocolate sculpture* ini nantinya. Sedangkan *white chocolate compound* Penulis pilih karena sifatnya yang stabil Ketika sudah melalui proses *tempering*, sehingga *sculpture* nantinya tidak mudah untuk meleleh dan memiliki umur simpan yang panjang.

saat ini popularitas dari karya seni berbahan baku *chocolate* sudah sangat besar, sehingga salah satu *platform streaming* Netflix menyelenggarakan *reality show competition* dengan nama *school of chocolate* khusus untuk pembuatan seni cokelat. Kompetisi ini dipandu oleh Amaury Guichon yang merupakan *chocolatier* terkenal yang berasal dari Swiss – Prancis. Salah satu karya dari Amaury Guichon yang terkenal adalah patung coklat dengan tema hewan yang terlihat realistik. Karena itu pula Penulis percaya bahwa *chocolate sculpture* tidak hanya dibuat dengan pola-pola dasar saja, tetapi juga bisa menggunakan tema hewan juga.

Bagi penggemar sebuah *series* yang memiliki hewan sebagai simbol dari ceritanya seperti *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* pasti sangat tertarik untuk membuat atau melihat *chocolate*

*sculpture* yang memiliki tema dari *series* yang mereka gemari. Karena penggemar tidak hanya bisa menggambarkan film atau *novel* yang mereka sukai secara narasi atau gambar saja, tetapi bisa juga dalam bentuk *chocolate sculpture*.

*Chocolate sculpture* bertemakan “*The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*” dipilih karena ketertarikan Penulis terhadap karya tulis dari Suzanne Collins, terkhusus pada *series The Hunger Games*. Secara garis besar *series* ini memiliki banyak filosofi yang erat kaitannya dengan kondisi sosial yang manusia hadapi. Tindakan korupsi, penyalahgunaan kekuasaan, manipulasi dan eksploitasi merupakan hal yang kejam tetapi kerap kali ditemui di kehidupan sehari-hari. Banyak keterkaitan cerita ini dengan *theory of tabula rasa* oleh John Locke, dimana teori ini menyatakan bahwa manusia dilahirkan sebagai lembaran kosong, dan pengalaman membentuk mereka menjadi siapa mereka di kemudian hari. Sama halnya dengan Snow yang dilahirkan dalam keadaan kosong, tetapi pengalaman dalam hidupnya membentuk Snow menjadi personal yang keji.

Baik buku maupun film dari *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* memiliki pencapaian yang memuaskan pada saat perilisannya, dimana *novel* ini berada di posisi teratas USA *today Best-Selling list* pada *debut*-nya. Karya dari Penulis Suzanne Collins ini mampu terjual lebih dari 450.000 eksemplar pada minggu pertamanya, pencapaian ini sangatlah memuaskan karena *novel* dirilis pada saat pandemi *virus corona* di mana banyak toko tutup juga terbatasnya beberapa layanan

(Italie, 2020). Selain itu, buku ini sudah di-rating sebanyak 759.998 orang dengan total nilai 4.0 juga diulas sebanyak 92.784 orang pada salah satu situs membaca *Goodreads*.

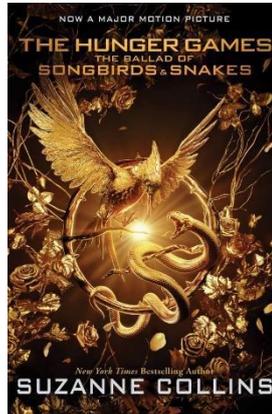
Selain itu film *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* juga memegang posisi teratas di *box office*. Menurut laporan *Deadline*, film ini mampu meraup 41,1 juta dolar di *box office* pada 5 hari pertama perilisannya. *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds* mampu mengalahkan beberapa film yang saat itu dirilis bersamaan seperti, *Wish*, *Napoleon*, dan *The Marvels* (Reynolds, 2023).

Pembuatan *chocolate sculpture* yang mengangkat cerita dari novel *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*, di mana memiliki keterkaitan dengan permasalahan sosial, adanya harapan Penulis untuk membuat karya ini sebagai gambaran ketidakadilan sosial juga ketimpangan sosial bagi individu yang memiliki kekuasaan yang lemah dan menyebarkan kesadaran kepada semua orang bahwa lingkungan merupakan salah satu faktor utama pembentukan karakter setiap individu, karenanya dengan bijak setiap orang memiliki tanggung jawab untuk membentuk lingkungan yang baik dan positif bagi diri sendiri maupun orang lain. Dengan permasalahan yang sudah dijelaskan sebelumnya, merupakan alasan bagi Penulis untuk mengusulkan Tugas Akhir dengan judul:

**“CHOCOLATE SCULPTURE BERTEMAKAN THE HUNGER GAMES:  
THE BALLAD OF SONGBIRD AND SNAKES”**

## 1.2 USULAN PRODUK

### 1.2.1 Tema



**Gambar 1 : Sampul *The Ballad Of Songbirds And Snakes***

(sumber: Amazon.sg.com, 2023)

*The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* merupakan sekuel dari trilogi novel *The Hunger Games* karya Suzanne Collins, dan memiliki *genre dystopian action*. Novel ini dirilis secara *online* pada 19 Mei 2020, perilisan secara *online* ini dikarenakan *pandemic COVID-19*. Lalu 3 tahun setelah perilisan *novelnya*, *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* resmi diangkat di layar kaca dan rilis di Berlin pada 5 November 2023. *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* menceritakan 64 tahun sebelum cerita pertamanya *The Hunger Games*. Dimana awalnya dunia mengalami kehancuran dikarenakan perubahan iklim. Kehancuran alam mengakibatkan pecahnya perang untuk merebutkan sumber daya alam yang masih tersisa. Perang ini mengakibatkan runtuhnya pemerintahan dan manusia hampir menghadapi kepunahan. Setelah adanya bencana itu, keadaan bumi mulai membaik dan

peradaban manusia perlahan Kembali bangkit, lalu terbentuklah bangsa baru dengan 13 Distrik dan ibukota yang disebut Panem, menandakan babak baru dari peradaban manusia. 13 Distrik ini diharuskan untuk memenuhi sumber daya utama untuk Panem, dan Panem akan bertanggung jawab untuk mengelola sumber daya alam tersebut. Walaupun begitu, sayangnya Panem melakukan korupsi dan eksploitasi terhadap Distrik-Distrik yang menjadikan banyaknya perlawanan dan pemberontakan dari Distrik untuk pemerintahan pusat. Pemberontakan ini mengakibatkan musnahnya Distrik 13, sehingga yang tersisa hanya 12 Distrik.

Setelah terjadinya pemberontakan terhadap Panem tersebut, terbentuklah *The Hunger Games*. *The Hunger Games* merupakan bentuk perjanjian pengkhianatan, dan dibentuk sebagai pengingat juga hukuman akan pemberontakan yang telah Distrik-Distrik lakukan terhadap Panem, dimana setiap tahunnya setiap Distrik wajib mengundi nama dari satu laki-laki dan satu perempuan berumur 12 – 18 tahun sebagai peserta acara ini. Ke 24 peserta ini akan dipaksa untuk bertarung sampai hanya ada satu peserta yang bertahan. Perhelatan yang sangat kejam ini ditayangkan secara nasional, dan dijadikan hiburan bagi penduduk Panem, sedangkan bagi penduduk Distrik menontonnya dengan rasa sedih dan marah.

*The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes* berfokus pada dua tokoh utama yaitu: Coriolanus Snow, dan Lucy Gray Baird. Kedua tokoh utama ini disimbolkan dengan dua binatang dan memiliki makna di setiap simbolnya. Coriolanus Snow sebagai antagonis digambarkan sebagai seekor ular, dan Lucy Gray Baird disandingkan dengan simbol *Songbird*.



**Gambar 2 : Karakter Coriolanus Snow**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com), 2023)

Coriolanus Snow atau snow merupakan pemeran antagonis yang menjadi presiden Panem pada buku pertama *The Hunger Games*. Pada *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*, diceritakan awal mula karir Snow sebagai mentor dari Lucy Gray Baird pada *The Hunger Games* ke-10. Snow merupakan karakter yang terdampak langsung oleh pemberontakan, menjadikan dirinya kehilangan orang tua dan memiliki trauma terhadap peperangan yang terjadi di masa lalu. Pada *The Hunger Games* ke-10, Snow dan Lucy berhasil memenangkan acara, hal ini dikarenakan berbagai macam kecurangan yang Snow lakukan untuk mendorong Lucy untuk menjadi pemenang pertarungan. Sifat Snow yang licik, dan dapat melakukan segala macam kecurangan agar bisa mencapai keinginannya walaupun hal itu dapat mengorbankan orang-orang disekitarnya menjadikan Snow digambarkan sebagai seekor ular. Ujung dari menghilangnya Lucy, menjadikan Snow sebagai manusia yang keji dan berhati dingin.

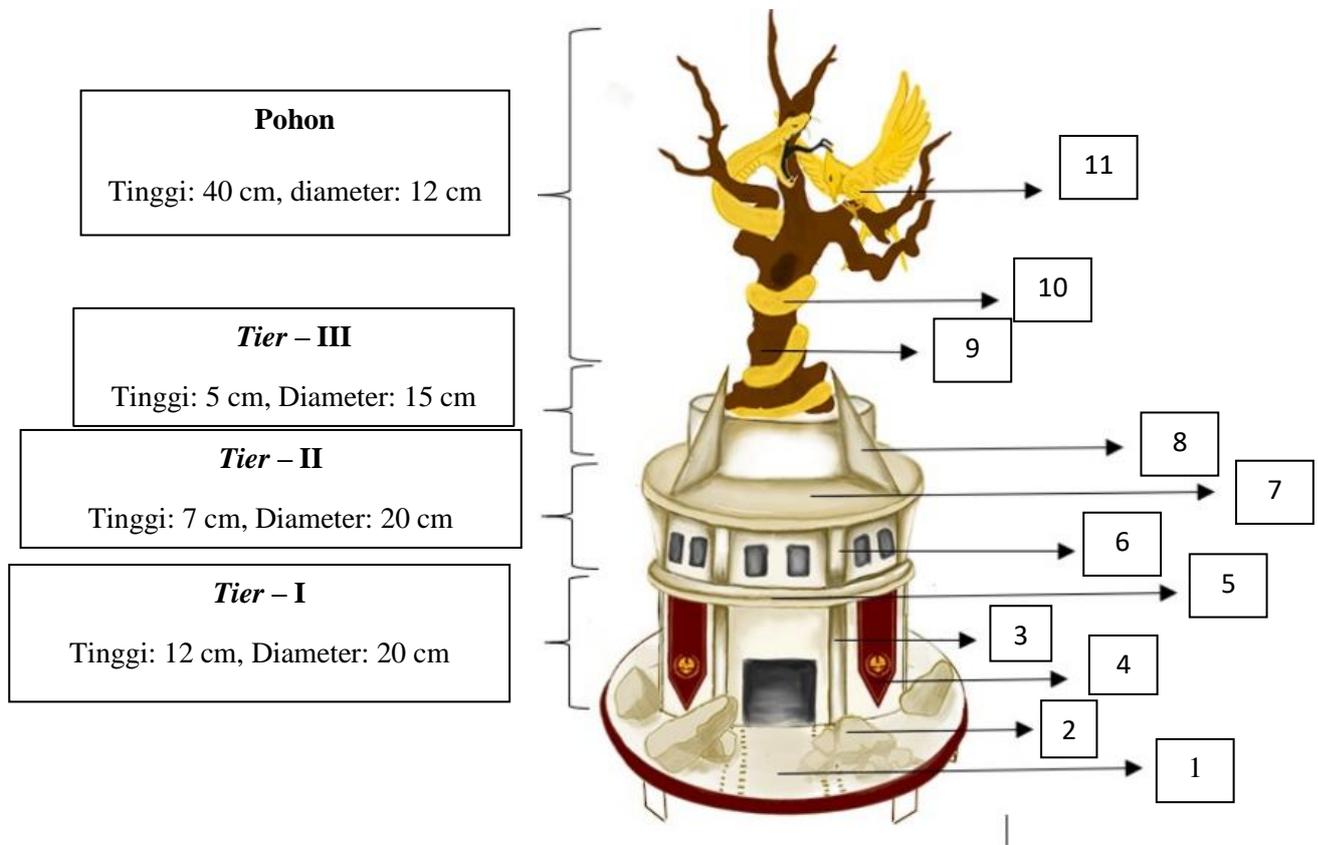


**Gambar 3 : Karakter Lucy Gray Baird**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com), 2023)

Lucy merupakan perempuan dari Distrik 12 yang menjadi peserta *The Hunger Games* ke-10, yang pada saat itu dimentori oleh Snow. Lucy merupakan Perempuan yang pandai bernyanyi, dia bernyanyi untuk menyampaikan sebuah kisah, karena itu dia digambarkan sebagai *songbird*. Penampilan pertama Lucy di *public* sangatlah ikonik, karena itu penduduk Panem sangat tertarik padanya, berujung pada Lucy sebagai peserta dengan total donasi tertinggi saat itu dan diakhiri dengan kemenangan pada perayaan *The Hunger Games* ke - 10. Ketika hubungannya dengan Snow semakin erat, Lucy menyadari bahwa Snow merupakan orang yang sangat keji dan menyadari akan seperti apa Snow kedepannya, akhirnya ia meninggalkan Snow. Setelah itu, Lucy menghilang dari Distrik 12 dan juga Panem, Lucy sebagai pemenang pertama dari distrik 12 *The Hunger Games* ke-10 dihapus dari sejarah Panem.

### 1.2.2 Sketsa



**Gambar 4 : Sketsa**



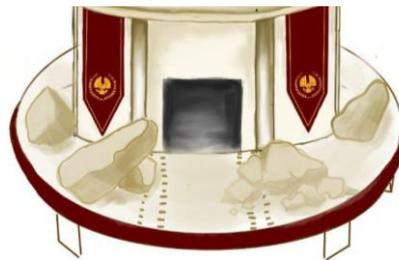
**Gambar 5 : Detail Tampak Belakang Sketsa**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

### 1.2.3 Deskripsi Desain

Penulis akan membuat bagian dari *chocolate sculpture* menggunakan gabungan teknik *piping*, *modeling*, *casting*, dan *cut-out*.. Berikut merupakan tiap komponen dari *chocolate sculpture* yang akan Penulis buat:

1) *Teak block*

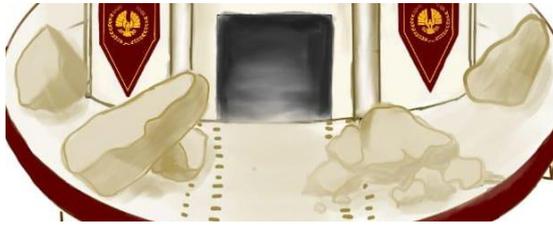


**Gambar 6 : Detail Teak Block**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pada bagian ini Penulis menggunakan *Teak block* yang merupakan pondasi dasar dari *sculpture*. Bagian ini akan menggunakan teknik *modeling*, dimana Penulis akan membuat *white chocolate modeling* dan diratakan pada permukaan *teak block*. Permukaan *teak block* akan diwarnai menggunakan *cocoa butter* berwarna *cream* dan coklat, lalu bagian pinggirnya akan diwarnai dengan *cocoa butter* berwarna merah *maroon*.

## 2) Reruntuhan



**Gambar 7 : Detail Reruntuhan**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pada bagian reruntuhan, Penulis akan menggunakan *white chocolate* dan teknik *sculpting* dimana teknik ini sangat cocok untuk menambahkan *detail* yang kasar pada cokelat batang. Pewarna yang akan digunakan adalah *cocoa butter* berwarna *cream* dan coklat.



**Gambar 8 : Adegan Pengeboman Arena The Hunger**

**Games**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com), 2023)

Pada reruntuhan ini menggambarkan bagaimana pengeboman yang dilakukan oleh kubu pemberontakan menghancurkan sebagian dari bangunan arena. Pada kejadian ini, banyak sekali

peserta yang terbunuh, tetapi pemerinta tetap melanjutkan perhelaan the hunger games.

3) *Tier – I*



**Gambar 9 : *Detail Tier – I***

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pada *base* dari *tier – I* ini, Penulis menggunakan *white chocolate* sebagai bahan dasarnya. Teknik yang akan digunakan yaitu *casting*, dimana Penulis akan mencetak cokelat pada cetakan yang terbuat dari karton *duplex* yang dilapisi plastik mika di dalamnya. Setelah cokelat mengeras, Penulis akan melubangi bagian depan menggunakan pisau yang sudah dipanaskan sehingga terbentuklah pintu depan dari bangunan. Pertimbangan mengenai *sculpture* yang memiliki banyak *tier* dan memiliki penampilan yang cukup tinggi. Pembuatan atap dari dasar *sculpture* akan memakai teknik *Cut-out* dan diletakan pada atas bangunan. Pada bagian dalam bangunan, akan ditambahkan lampu *LED* berwarna putih dan hijau untuk menambahkan kesan mewah pada *sculpture*.

## 4) Bendera Panem



**Gambar 10 : *Detail* Bendera Panem**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Ada pula beberapa *detail* yang terdapat pada *tier* – I ini yaitu, dua buah bendera yang akan menggunakan teknik *cut-out* dan menggunakan *cocoa butter* berwarna merah *maroon* dengan *detail* garis lurus juga logo dari Panem yang berwarna emas.



**Gambar 11 : Adegan Penarikan Bendera Panem**

(sumber : [www.panempropaganda.com](http://www.panempropaganda.com), 2023)

Bendera panem ini berwarna merah dengan garis emas dan lambang elang ditengahnya. Pada perhelaan the hunger games, salah satu peserta Bernama Ash, merobek salah satu dari bendera yang digunakan untuk menutupi mayat peserta yang terbunuh. Hal ini mendapatkan kecaman bagi penduduk panem,

karena Tindakan Ash itu merupakan bentuk penghinaan terhadap pemerintahan. Setelah itu, dia berdiri di depan kamera untuk menantang pemerintah, apakah tindakannya ini akan membuat pemerintah menghukumnya.

5) Atap – I



**Gambar 12 : Detail Atap – I**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pembuatan atap dari dasar *sculpture* akan memakai teknik *Cut-out* dan diletakan pada atas bangunan. Agar pondasi dari *sculpture* tetap kokoh, Penulis pastinya akan merekatkan tiap bagian menggunakan *melted Chocolate* dan dihaluskan kembali bagian yang kurang rata menggunakan amplas.

6) Tier – II



**Gambar 13 : Detail Tier - II**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Teknik yang akan digunakan yaitu *casting*, dimana Penulis akan mencetak cokelat pada cetakan yang terbuat dari karton *duplex*

yang dilapisi plastik mika di dalamnya. Pembuatan jendela dilakukan dengan memanaskan pisau dan membentuk cokelat menjadi jendela yang memiliki 4 sisi, Bagian luar dari cokelat akan ditambahkan pula cokelat berbentuk segitiga sama kaki dengan ujung segitiga menghadap bawah. Cokelat berbentuk segitiga sama kaki ini akan diletakan pada bagian luar dan mengelilingi bangunan.

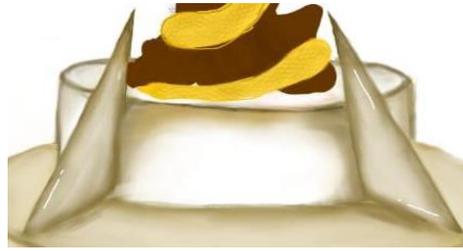
7) Atap *Tier* – III



**Gambar 14 : *Detail Tier - III***

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Bagian atap ini akan dibuat dengan *white chocolate*, lalu dibentuk dengan teknik *cut-out*. Atap akan diletakkan pada tengah bangunan, lalu setiap sambungan akan dilekatkan menggunakan *melted chocolate* sehingga tiap bagian merekat dengan kuat. Penulis akan menggunakan *cocoa butter* berwarna cream dan cokla pada seluruh bagian.

8) *Tier – III***Gambar 15 : *Detail Tier – III***

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pada tahap ini, teknik yang akan digunakan yaitu *casting*, dimana Penulis akan mencetak cokelat pada cetakan yang terbuat dari karton *duplex* yang dilapisi plastik mika di dalamnya. Bagian atap akan dibuat menggunakan teknik *cut-out* lalu di sesuaikan dengan bagian bangunan. Bagian luar dari bangunan akan ditambahkan cokelat berbentuk segitiga sama kaki dan diletakan mengelilingi bagian luar bangunan. *Melted chocolate* berfungsi sebagai pengeras setiap potongan agar dapat terbentuk dengan kuat. Bagian ini akan menggunakan *cocoa butter* berwarna *cream* dan coklat.



**Gambar 16 : Arena The Hunger Games Ke – 10**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com))

Arena ini dulu merupakan teater canggih yang digunakan untuk banyak acara seperti olahraga, hiburan, militer. Pada pemberontakan pertama, tempat ini digunakan sebagai tempat eksekusi masal, yang menjadikan arena ini sebagai target utama pemberontakan. Pada perayaan the hunger games ke –10, kubu pemberontakan meluncurkan bom yang menjadikan arena ini hancur sebagiannya.

9) Pohon



**Gambar 17 : *Detail Pohon***

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pohon pada *chocolate sculpture* ini akan menggunakan *dark chocolate* sebagai bahan dasarnya. Penulis akan menggunakan beberapa teknik pada bagian ini, diantaranya *casting* pada bagian badan pohon. Badan pohon akan terdiri dari dua buah *chocolate casting* berbentuk tabung dengan potongan diagonal di ujung tabung, hal ini dilakukan agar pohon dapat terlihat membengkok ke arah kanan. Lalu bagian atas badan pohon akan ditutup menggunakan cokelat berbentuk lingkaran yang dibuat dengan teknik *cut-out*, juga membuat lubang pada bagian tengah pohon.

Pada bagian ranting dengan ukuran besar, Penulis akan membuatnya menggunakan teknik *casting* sehingga menjadi bentuk tabung. Agar ranting bisa melekat pada badan pohon, akan ditambahkan besi yang ditanam pada setiap tabung dan dimasukkan ke dalam badan pohon. Lalu ranting dengan ukuran cenderung lebih kecil akan dibuat menggunakan teknik *piping*, hal ini dilakukan karena teknik ini akan menghasilkan tampilan ranting yg lebih realistis. Bagian ranting akan dibuat, menggunakan dua bagian dari cokelat yang menggunakan teknik *piping*.

Selanjutnya Penulis akan menggunakan *dark chocolate molding paste* untuk menyatukan setiap potongan dari pohon, dan

menambahkan ukiran juga *detail* menggunakan *sculpting tools*. Walaupun Penulis membuat bagian pohon menggunakan *dark chocolate compound*, tetapi tetap akan ada penambahan warna menggunakan *cocoa butter* sehingga pohon terlihat lebih realistis lagi.



**Gambar 18 : *The Hanging Tree***

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com), 2023)

*The hanging tree* merupakan tempat eksekusi yang dilakukan di distrik 12, sudah banyak sekali penduduk distrik 12 yang dihukum gantung di pohon ini, entah itu dikarenakan kesalahan mereka atau memang hanya karena tuduhan semata. Pohon ini juga yang menginspirasi Lucy untuk menulis lagu "*the hanging tree*". Lagu ini diartikan oleh Snow sebagai ancaman bagi dirinya, setiap lirik dari lagu menggambarkan bahwa Snow juga akan berada di pohon itu, dia akan mendapatkan penderitaan atas apa yang telah dia perbuat. Setelahnya, lagu ini dilarang keras untuk dinyanyikan.

## 10) Ular



**Gambar 19 : Detail Ular**

(sumber: olahan Penulis, 2024)

Pada tahap ini, Penulis akan membuat *figure* ular yang meliliti bagian badan pohon. Sebagai pondasi, Penulis akan menggunakan *rice crispy* dan lelehan *marshmallow* yang digabungkan sehingga dapat dibentuk menyerupai badan ular pemilihan *rice crispy* dan *marshmallow* dikarenakan sifatnya yang mudah dibentuk dan dapat membuat volume pada badan ular, nantinya pondasi badan ular akan dilapisi *chocolate molding paste*.

Kepala ular akan terbuat dari *white chocolate compound* yang dibentuk menggunakan teknik *casting*. Kepalanya sendiri akan memiliki 2 bagian yaitu rahang atas dan rahang bawah, yang nantinya akan disatukan menggunakan kawat dan dilumuri *melted chocolat* agar setiap bagiannya dapat menyatu dengan kuat. Bagian kepala ular akan dilapisi membagi menggunakan *chocolate molding paste* agar terbentuk beberapa *detail* seperti bagian samping mulut ular dan sisik ular.

Beberapa *detail* yang harus diperhatikan pada *figure* ular ini, seperti taring ular akan dibuat menggunakan *white chocolate compound* yang dibentuk dengan teknik *casting*, dan lidah ular yang akan dibuat menggunakan *dark chocolate compound* yang dibentuk menggunakan teknik *piping*. Setiap bagian dari ular juga akan di tambahkan detail menggunakan *sculpting tools*.



**Gambar 20 : Sampul Novel Dengan Gambar Ular**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](https://thehungergames.fandom.com), 2023)

Penggambaran ular pada novel ini diberikan kepada tokoh utama laki laki yaitu Snow, diceritakan bahwa snow merupakan tokoh yang licik dan keji, dia akan melakukan segala cara untuk menang dan mendapatkan apa yang dia inginkan, walaupun itu harus mengorbankan orang lain.

## 11) Burung



**Gambar 21 : *Detail Burung***

(sumber: olahan Penulis, 2024)

*Figure* burung pada *chocolate sculpture* ini memiliki 5 bagian yang nantinya akan dibuat, yaitu kepala, badan, buntut, sayap, dan kaki.

*Figure* burung akan menggunakan *white chocolate compound* sebagai bahan dasarnya, dan dibuat dengan berbagai teknik sesuai dengan bagian mana yang ingin dibuat. Penulis akan menggunakan *cocoa butter* berwarna kuning dan kuning tua untuk menambahkan *shading* pada badan burung, lalu burung akan diberikan juga *gold dust* sehingga terlihat sama seperti sketsa yang sudah dibuat.

Bagian badan burung akan Penulis buat dengan menggunakan teknik *casting*, dimana pola dasar badan berbentuk bulat dan ditambahkan Kembali dengan *white chocolate modeling paste* sampe berbentuk badan burung. Bagian badan akan ditambahkan *detail* bulu menggunakan *sculpting tools*.

Sayap akan dibentuk dari bagian bagian yang dibuat menggunakan teknik *cut-out*. Yang pertama akan dibuat yaitu pondasi sayap dengan membentuk *chocolate* menjadi bentuk sayap burung tanpa bulu terlebih dahulu, lalu pola dasar sayap akan dirapikan Kembali menggunakan amplas juga *greater*. Bagian bulu akan dibuat sebanyak dua belas buah dengan bulu berukuran besar berjumlah empat buah dan bulu berukuran kecil berjumlah 8 buah tiap sisi sayapnya. Setelah semua bagian sudah dibuat, makan tiap bagian akan disusun dan dilekatkan dengan *melted chocolate*. Kepala akan dibuat Penulis dengan teknik *casting* pada bagian leher, muka, *molding* pada bagian bulu yang menjulang ke atas, dan *piping* pada bagian paruh. Bagian buntut akan memiliki 3 bagian, yaitu pola bulu yang Panjang berjumlah dua buah, bulu berukuran kecil berjumlah empat buah. Setiap bagian dibuat menggunakan teknik *cut-out* dan dilekatkan menggunakan *melted chocolate*.

Bagian terakhir yaitu menyusun setiap bagian sesuai dengan anatomi seekor burung dan direkatkan menggunakan *melted chocolate* lalu dilapisi lagi menggunakan *chocolate molding paste*. Penulis akan menghaluskan beberapa bagian pada burung menggunakan amplas, dan menambahkan *detail* menggunakan *sculpting tools*.



**Gambar 22 : Sampul Novel Dengan Gambar Burung**

(sumber : [thehungergames.fandom.com](http://thehungergames.fandom.com), 2023)

Songbirds merupakan penggambaran dari tokoh utama Wanita yaitu Lucy, memiliki makna bahwa Lucy merupakan tokoh yang menggunakan nyanyian sebagai bentuk penyampaian sebuah cerita atau sebuah kritikan.

### **1.3 TINJAUAN PRODUK**

#### **1.3.1 Usulan Resep**

Pada pembuatan karya ini Penulis menggunakan standar resep yang sudah dipelajari di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tetapi agar resep bisa digunakan dengan hasil yang sesuai dengan *chocolate sculpture* yang Penulis buat, maka terdapat beberapa perubahan pada standar resep. Berikut merupakan standar yang Penulis gunakan untuk membuat *chocolate Sculpture*.

**Tabel 1 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Dinding Bangunan**

<p><b>CHOCOLATE SCULPTURE</b>  <b>BAGIAN DINDING</b>  <b>BANGUNAN</b></p>		<p><b>Hasil</b> : 3 buah dinding bangunan, dengan ukuran  (diameter 20 cm, tinggi 12 cm),  (diameter 20 cm, tinggi 7 cm),  (diameter 15 cm, tinggi 5 cm)</p>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	3 buah	<i>Mold/</i> Cetakan	Yang sebelumnya sudah dibuat menggunakan kertas karton <i>duplex</i> dan dilapisi plastik di dalamnya.
Panaskan	4 kg	<i>White</i> <i>Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.
Campurkan	8 tbsp	<i>Opaque</i> <i>white</i>	Aduk hingga kedua bahan tersebut menyatu

**Tabel 1 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Dinding  
Bangunan (Lanjutan)**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN DINDING BANGUNAN</b>		<b>Hasil</b> : 3 buah dinding bangunan, dengan ukuran (diameter 20 cm, tinggi 12 cm), (diameter 20 cm, tinggi 7 cm), (diameter 15 cm, tinggi 5 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Tuangkan			cokelat pada <i>mold</i> dengan pembagian 2 kg untuk <i>mold</i> ukuran ( d: 20 cm, t: 12 cm), 1,2 kg untuk <i>mold</i> ukuran (d: 20 cm, t: 7 cm), dan 800 g untuk <i>mold</i> ukuran (d: 15 cm, t: 5 cm).
Keluarkan			Cokelat dari <i>mold</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 2 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Atap*

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ATAP</b>		<b>Hasil</b> : 3 buah atap berukuran (d: 25 cm, t: 1 cm), (d: 28 cm, t: 1 cm), (d: 15 cm, t: 1 cm).	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	3 buah	<i>Mold/ cetakan</i>	Dengan ukuran (d: 25 cm, t: 1 cm), (d: 28 cm, t: 1 cm), (d: 15 cm, t: 1 cm).
Potong dan panaskan	1,2 kg	<i>White Chocolate Compound</i>	Menerapkan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Potong dan panaskan	1,2 kg	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.
Campurkan	5 tbsp	<i>Opaque white</i>	Aduk hingga kedua bahan tersebut menyatu

Tabel 2 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture* Bagian Atap

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ATAP</b>		<b>Hasil</b> : 3 buah atap berukuran (d: 25 cm, t: 1 cm), (d: 28 cm, t: 1 cm), (d: 15 cm, t: 1 cm).	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Tuangkan		<i>White Chocolate Compound</i>	Yang sudah meleleh ke dalam <i>mold</i> dengan pembagian 300 g untuk atap berukuran (d: 25 cm, t: 1 cm), 250 g untuk <i>mold</i> berukuran (d: 28 cm, t: 1 cm), dan 150 g untuk <i>mold</i> berukuran (d: 15 cm, t: 1 cm).
Lepaskan			Cokelat pada <i>mold</i> .

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 3 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Tiang pada Tier – I**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TIANG PADA TIER - I</b>		<b>Hasil : 6 buah balok berukuran (12 cm x 2 cm x 1 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	<i>Mold</i>	Berbentuk persegi empat dengan ukuran 12 cm x 12 cm x 1 cm
Panaskan	300 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.
Campurkan	2 tbsp	<i>Opaque white</i>	Aduk hingga kedua bahan tersebut menyatu
Tuang			Cokelat ke dalam <i>mold</i> .
Potong			Cokelat didalam <i>mold</i> saat cokelat

**Tabel 3 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture* Bagian Tiang pada  
Tier – I (Lanjutan)**

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i></b> <b>BAGIAN TIANG PADA <i>TIER</i></b> <b>- I</b>		<b>Hasil</b> : 6 buah balok berukuran (12 cm x 2 cm x 1 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
			belum sepenuhnya kering, dengan ukuran 12 cm x 2 cm
Kikis			Sisi balok menggunakan amplas untuk menghaluskan permukaan cokelat.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 4 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture* Bagian Tiang  
Segitiga Siku Siku pada *Tier* – II**

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i></b> <b>BAGIAN TIANG SEGITIGA</b> <b>SIKU SIKU PADA <i>TIER</i> – II</b>		<b>Hasil</b> : 6 buah pilar segitiga berukuran (7 cm x 5 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	<i>Mold</i>	Berbentuk persegi Panjang

Tabel 4 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Tiang*Segitiga Siku Siku pada *Tier – II* (Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TIANG SEGITIGA SIKU SIKU PADA <i>TIER – II</i></b>		<b>Hasil : 6 buah pilar segitiga berukuran (7 cm x 5 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	<i>Mold</i>	Berbentuk persegi Panjang
Panaskan	500 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.
Campurkan	4 tbsp	<i>Opaque white</i>	Aduk hingga kedua bahan tersebut menyatu
Tuang			Cokelat kedalam loyang.
Potong			Cokelat didalam Loyang saat cokelat belum

**Tabel 4 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Tiang***

**Segitiga Siku Siku pada *Tier – II* (Lanjutan)**

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i></b> <b>BAGIAN TIANG SEGITIGA</b> <b>SIKU SIKU PADA <i>TIER – I</i></b>		<b>Hasil</b> : 6 buah pilar segitiga berukuran (7 cm x 5 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
			Sepenuhnya kering, dengan mengikuti pola kertas
Kikis			Sisi cokelat menggunakan amplas untuk menghaluskan permukaan cokelat.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 5 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Tiang***

**Segitiga Siku Siku pada *Tier - III***

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i></b> <b>BAGIAN TIANG SEGITIGA</b> <b>SIKU SIKU PADA <i>TIER – III</i></b>		<b>Hasil</b> : 4 buah segi tiga sama kaki berukuran (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	Loyang	Yang sudah dilapisi plastik mika.

Tabel 5 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture* Bagian TiangSegitiga Siku Siku pada *Tier – III* (Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TIANG SEGITIGA SIKU SIKU PADA <i>TIER – III</i></b>		<b>Hasil : 4 buah segi tiga sama kaki berukuran (10 cm x 7 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Panaskan	600 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.
Campurkan	2 tbsp	<i>Opaque white</i>	Aduk hingga kedua bahan tersebut menyatu
Tuang			Cokelat kedalam Loyang.
Potong			Cokelat didalam Loyang saat cokelat belum sepenuhnya kering, dengan mengikuti pola.

**Tabel 5 : Standard Recipe *Chocolate Sculpture* Bagian Tiang  
Segitiga Siku Siku pada *Tier – III* (Lanjutan)**

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN TIANG SEGITIGA SIKU SIKU PADA <i>TIER – III</i></b>		<b>Hasil</b> : 4 buah segi tiga sama kaki berukuran (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Kikis			Sisi cokelat menggunakan amplas untuk menghaluskan permukaan cokelat.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 6 : Standard Recipe *Chocolate Sculpture* Bagian Bendera**

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i> BAGIAN BENDERA</b>		<b>Hasil</b> : 2 buah Bendera berukuran (10 cm x 5 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	Plastik Mika	
Panaskan	200 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.

Tabel 6 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Bendera*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BENDERA</b>		<b>Hasil : 2 buah Bendera berukuran (10 cm x 5 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Tuang			Cokelat ke atas plastik mika
<i>Spread</i>			Cokelat hingga tipis
Potong			Cokelat di atas plastik mika menyesuaikan dengan pola gambar bendera
Letakkan			Plastik Mika melingkari <i>mold</i> bangunan pada <i>tier - I</i> agar bendera mengikuti lengkukan dari bangunan
Siapkan	10 gr 5 gr 3 gr 15 gr	<i>Red cocoa butter Yellow cocoa butter Gold powder</i>	Sebagai bahan pewarna bendera

**Tabel 6 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Bendera****(Lanjutan)**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BENDERA</b>		<b>Hasil</b> : 2 buah Bendera berukuran (10 cm x 5 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Brush		<i>Red cocoa butter</i>	Pada keseluruhan bendera
Warnai		<i>Yellow cocoa butter</i>	Secara menggaris di pinggir bendera dan logo Panem
Warnai		<i>Gold dust Alcohol 70%</i>	Di atas <i>yellow cocoa butter</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 7 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Siapkan	1 buah	<i>Mold</i>	Berbentuk tabung dengan ukuran 7 cm x 25 cm
Panaskan	1 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.

Tabel 7 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Angkat			Cokelat dari kompor.
Tuang			Cokelat ke dalam <i>mold</i> .
Keluarkan			Cokelat dari <i>mold</i>
Potong			Bagian tengah coklat berbentuk tabung dengan arah diagonal
Potong		1 Tabung cokelat	Bagian atas tabung dengan menambahkan kemiringannya.
Gabungkan			Kedua tabung dengan memastikan kemiringan tabung, menggunakan <i>melted chocolate</i>
Semprotkan		<i>Cooling spray</i>	Agar potongan cokelat cepat mengering

Tabel 7 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Buat			Bolongan pada tengah pohon menggunakan pisau yang sudah dipanaskan
<b>DAHAN:</b>			
Panaskan	500 g	<i>Dark chocolate couverture</i>	<i>Tempering</i> : 45°C - 28°C - 32°C
Hangatkan	200 g	<i>Corn syrup</i>	Sampai dengan suhu 43°C
Campurkan		<i>Dark chocolate couverture Corn syrup</i>	Secara perlahan.
Istirahatkan		<i>Dark chocolate modeling paste</i>	Di dalam chiller selama 24 jam.
Panaskan	500 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Memakai metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh

Tabel 7 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Angkat			Cokelat dari kompor.
Tuang			Cokelat ke dalam sedotan sebagai <i> mold</i>
Keluarkan			Cokelat dari <i> mold</i>
Potong			Cokelat dengan Panjang kurang lebih 3 – 5 cm.
<b>RANTING:</b>			
Panaskan	300 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Memakai metode <i> au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Campurkan	10 g	<i>Alcohol 70%</i>	Dengan melted <i> chocolate</i> sampai mengental.
<i>Pipe</i>		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Di atas plastik mika, dengan bentuk seperti ranting kecil,

Tabel 7 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Campurkan	10 g	<i>Alcohol</i> 70%	Dengan <i>melted chocolate</i> sampai mengental.
<i>Pipe</i>			Buat secara berpasangan karena ke 2 sisi akan disatukan. <i>Pipe</i> dengan Panjang 2 – 5 cm.
<b>ASSEMBLING:</b>			
Gabungkan			Bagian badan pohon dan dahan menggunakan <i>melted chocolate</i> dan dilapisi lagi menggunakan <i>chocolate molding paste</i> .
Lekatkan		Ranting	Pada ujung dahan menggunakan <i>melted chocolate</i> dan dilapisi lagi menggunakan <i>chocolate molding paste</i> .

Tabel 7 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Pohon*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN POHON</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah cokelat berbentuk pohon (tinggi = 40 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Lapisi			Seluruh bagian dari pohon menggunakan <i>chocolate molding paste</i> .
Pahat			Cokelat menggunakan <i>sculpting tools</i> agar terbentuk <i>detail</i> .

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 8 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Ular*

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ULAR</b>		<b>Hasil</b> : cokelat berbentuk ular (50 cm x 4 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Lelehkan	400 g	<i>Marshmallow</i>	Memakai teknik <i>au bain marie</i> sampai meleleh.
Tambahkan	350 g	<i>Rice Krispy</i>	Ke dalam lelehan <i>marshmallow</i> .

Tabel 8 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Ular*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ULAR</b>		<b>Hasil</b> : cokelat berbentuk ular (50 cm x 4 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Bagi		<i>Rice Krispy Treats</i>	Menjadi beberapa bagian dari ular
Bentuk			Menyesuaikan dengan bentuk ular yang melingkari pohon, dan bentuk kepala ular.
Tutup			<i>Rice krispy treats</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> .
Istirahatkan			Sampai mengeras.
<b>KEPALA:</b>			
<i>Pipe</i>		<i>Chocolate pipe</i> (sisa ranting pohon)	Di atas plastik mika ,mengikuti bentuk lidah ular.
<b>BADAN:</b>			
Panaskan	600 G	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Hangatkan	100 g	<i>Corn Syrup</i>	Hingga mencapai suhu 43°C

Tabel 8 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Ular*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ULAR</b>		<b>Hasil</b> : cokelat berbentuk ular (50 cm x 4 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Campurkan		<i>White Chocolate Compound Corn syrup</i>	Secara perlahan.
Istirahatkan		<i>White chocolate modeling paste</i>	Di dalam <i>chiller</i> selama 24 jam.
<b>ASSEMBLING:</b>			
Lapisi		<i>Rice Krispy Treats</i>	Menggunakan <i>white chocolate modeling paste</i> yang sebelumnya sudah dibuat.
Tambahkan			<i>modeling paste</i> pada samping mulut ular.
Pahat			Bagian kepala dari ular mengikuti bentuk dari sketsa.
Tambahkan		Cokelat lidah Cokelat taring	pada dalam mulut ular.

Tabel 8 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Ular*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ULAR</b>		<b>Hasil : cokelat berbentuk ular (50 cm x 4 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Tambahkan			<i>modeling paste</i> pada samping mulut ular.
Siapkan		<i>Yellow Cocoa butter</i>	Menggunakan <i>brush.</i>
Warnai			Ular menggunakan <i>brush.</i>
Siapkan	10 g 15 g	<i>Gold powder Alcohol 70%</i>	
Warnai			Ular menggunakan larutan <i>gold dust.</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil : cokelat burung (10 cm x 7 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Panaskan	300 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Memakai metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Hangatkan	50 g	<i>Corn Syrup</i>	Hingga mencapai suhu 43°C
Campurkan		<i>White Chocolate Compound Corn syrup</i>	Secara perlahan.
Istirahatkan		<i>White chocolate modeling paste</i>	Di dalam <i>chiller</i> selama 24 jam.
<b>BADAN:</b>			
siapkan	1 buah	<i>Silicon Mold</i>	Dengan diameter 4 cm.
Panaskan	100 g	<i>White chocolate compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Tuang			Cokelat kedalam 2 <i>mold</i> dengan diameter 4 cm.
Diamkan			Sampai bagian terluar dari cokelat mengeras.
Tuangkan			Sisa dari cokelat di dalam <i>mold</i> .
Gabungkan			Ke 2 cokelat dengan melelehkan bagian tengahnya.
<i>Spray</i>			Menggunakan <i>cooling spray</i> agar cokelat cepat keras
Panaskan	50 g	<i>White chocolate compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Angkat			Cokelat dari kompor.
Tuang			Cokelat ke dalam sedotan sebagai <i>mold</i>
Keluarkan			Cokelat dari <i>mold</i>
potong			Cokelat dengan Panjang kurang lebih 1,5 cm.
Tempelkan		Cokelat bulat Cokelat tabung	Sampai menyerupai pola dasar badan dan leher burung.
Keluarkan			Cokelat dari <i>mold</i>
<b>SAYAP :</b>			
Panaskan	100 g	<i>White chocolate compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Angkat			Cokelat dari kompor.

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil : cokelat burung (10 cm x 7 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<i>Spread</i>			Cokelat pada Loyang dengan tebal 0,5 cm
Potong			Cokelat sesuai dengan pola pada kertas .
Potong			Coklat sesuai dengan pola pada kertas berbentuk bulu dengan Panjang 5 cm sebanyak 8 buah dan 3 cm sebanyak 18 buah.
Gabungkan			Semua komponen dengan komposisi, bulu berukuran kecil disusun dari dalam, lalu dilanjut dengan menyusun bulu berukuran besar sampai sisi luar sayap menggunakan

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b><i>CHOCOLATE SCULPTURE</i></b>		<b>Hasil : cokelat burung (10 cm x 7 cm)</b>	
<b>BAGIAN BURUNG</b>			
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b>KEPALA:</b>			
Lelehkan	50 g	<i>Marshmallow</i>	
tambahkan	80 g	<i>Rice Krispy</i>	Ke dalam lelehan <i>marshmallow</i> .
Bentuk			Menyesuaikan dengan bentuk kepala burung.
Tutup			<i>Rice Krispy Treats</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> .
Panaskan	50 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Campurkan	10 g	<i>Alcohol 70%</i>	Dengan <i>melted chocolate</i> sampai mengental.
<i>Pipe</i>		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Di atas plastik mika, dengan bentuk seperti paruh burung.

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b>BUNTUT</b>			
Panaskan	50 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
tambahkan	80 g	<i>Rice Krispy</i>	Ke dalam lelehan <i>marshmallow</i> .
Bentuk			Menyesuaikan dengan bentuk kepala burung.
Tutup			<i>Rice Krispy Treats</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> .
Angkat			Cokelat dari kompor.
<i>Spread</i>			Coklat pada Loyang dengan tebal 0,5 cm
Potong			Coklat sesuai dengan pola bulu, dengan spesifikasi bulu berukuran kecil (1 cm x 3 cm) sebanyak 4

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
			buah, dan bulu berukuran besar (1 cm x 5 cm) sebanyak 2 buah.
<b>KAKI:</b>			
Panaskan	50 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Memakai metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Campurkan	10 g	<i>Alcohol 70%</i>	Dengan <i>melted chocolate</i> sampai mengental.
<i>Pipe</i>		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Di atas plastik mika, dengan bentuk seperti kaki burung, Buat secara berpasangan karena ke 2 sisi akan disatukan. Pipe dengan Panjang 2 – 4 cm.

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE</b> <b>BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (10 cm x 7 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b>ASSEMBLING:</b>			
Gabungkan			Pola badan, sayap, dan kepala
<i>Spray</i>			Sayap menggunakan <i>cooling spray</i> .
Lapiskan			Pola dasar burung menggunakan <i>white chocolate molding paste</i> .
Bentuk			Bulu pada kepala burung meruncing ke atas, menggunakan <i>chocolate modeling paste</i> .
Pahat			Bagian badan dari burung mengikuti bentuk dari sketsa.
Tambahkan		Cokelat paruh	pada dalam mulut burung
Tempelkan	2 buah  4 buah	Bulu berukuran besar	Bulu pada bagian buntut coklat

Tabel 9 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Burung*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN BURUNG</b>		<b>Hasil</b> : cokelat burung (18 cm x 12 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
		Bulu berukuran besar	Pola badan, sayap, dan kepala
<i>Spray</i>			Sayap menggunakan <i>cooling spray</i> .
Tempelkan	2 buah	Cokelat kaki	Pada kaki burung.
Bentuk			Bulu pada kepala burung meruncing ke atas, menggunakan <i>chocolate modeling paste</i> .
Siapkan	15 g	<i>Yellow Cocoa butter</i>	Menggunakan <i>brush</i> .
Warnai			Ular menggunakan <i>brush</i> .
Siapkan	10 g 15 g	<i>Gold dust</i> <i>Alcohol 70%</i>	
Warnai			Ular menggunakan larutan <i>gold dust</i> .

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 10 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Teak Block*

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TEAK BLOCK</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah <i>teak block</i> (30 cm x 30 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Panaskan	200 g	<i>White Chocolate Compound</i>	Memakai metode <i>au bain marie</i> hingga meleleh dengan sempurna.
Hangatkan	50 g	<i>Corn Syrup</i>	Sampai di suhu 43°C
Campurkan		<i>White Chocolate Compound Corn syrup</i>	Secara perlahan.
Istirahatkan		<i>White chocolate modeling paste</i>	Di dalam <i>chiller</i> selama 24 jam.
Lapisi			Permukaan dan sisi samping <i>teak block</i> menggunakan <i>modeling paste</i> .
Siapkan	30 g 5 g 20 g	<i>cream Cocoa butter black Cocoa butter</i>	

Tabel 10 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Teak Block*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TEAK BLOCK</b>		<b>Hasil : 1 buah <i>teak block</i> (30 cm x 30 cm)</b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
		<i>chocolate Cocoa butter maroon cocoa butter</i>	
Warnai			<i>Teak block</i> menggunakan <i>brush.</i>
Warnai			Bagian depan <i>teak block</i> , menyerupai pinggiran jalan menuju pintu depan.
<b>RERUNTUHAN:</b>			
Pahat	200 g	<i>White chocolate compound.</i>	Sampai menyerupai bentuk reruntuhan sebanyak 9 buah.
Siapkan	30 g 5 g	<i>cream Cocoa butter</i>	

**Tabel 10 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Teak Block****(Lanjutan)**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN TEAK BLOCK</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah <i>teak block</i> (30 cm x 30 cm)	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
		<i>Chocolate</i> <i>Cocoa</i> <i>Butter</i>	
Warnai			Reruntuhan menggunakan <i>brush</i> .
Susun	9 buah	Cokelat Reruntuhan	Sesuai dengan sketsa.

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

**Tabel 11 : Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Assembling**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ASSEMBLING</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah <i>chocolate sculpture</i>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Letakkan	1 buah	Coklat bangunan <i>tier – I</i> (20 cm x 12 cm)	Pada dasar dari <i>teak block</i> .

Tabel 11 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Assembling*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ASSEMBLING</b>		<b>Hasil : 1 buah <i>chocolate sculpture</i></b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Susun	2 buah	Pilar pondasi dalam (12 cm x 2 cm)	Pada dalam bangunan, dan dekatkan dengan <i>melted chocolate</i>
Letakkan	1 buah	Atap pada <i>tier</i> – I (28 cm x 1 cm)	Pada atas bangunan.
Susun	2 buah	Pilar bagian luar <i>tier</i> – I (12 cm x 2 cm x 1 cm)	Mengelilingi bangunan.
Letakkan	1 buah	Coklat bangunan <i>tier</i> – II (20 cm x 7 cm)	Pada <i>tier</i> III
Susun	2 buah	Pilar pondasi dalam (8 cm x 2 cm)	Pada dalam bangunan, dan rekatkan menggunakan <i>melted chocolate</i> .
Letakkan	1 buah	Atap pada <i>tier</i> – II (25 cm x 1 cm)	Pada atas bangunan.

Tabel 11 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Assembling*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ASSEMBLING</b>		<b>Hasil : 1 buah <i>chocolate sculpture</i></b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Susun	6 buah	Tiang segitiga siku siku (5 cm x 7 cm)	Mengelilingi bangunan.
Letakkan	1 buah	Coklat bangunan <i>tier – III</i> (15 cm x 5 cm)	Pada <i>tier</i> ke 3
Susun	2 buah	Pilar pondasi dalam (5 cm x 2 cm)	Pada dalam bangunan, dan rekatkan menggunakan <i>melted chocolate</i> .
Letakkan	1 buah	Atap pada <i>tier – III</i> (d : 15)	Pada atas bangunan.
Susun	4 buah	Tiang segitiga siku siku (10 cm x 5 cm)	Mengelilingi bangunan.
Letakkan	1 buah	Pohon (10 cm x 40 cm)	Pada atas <i>tier - III</i>

Tabel 11 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Assembling*

(Lanjutan)

<b>CHOCOLATE SCULPTURE BAGIAN ASSEMBLING</b>		<b>Hasil : 1 buah <i>chocolate sculpture</i></b>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
tusukan	7 buah	kawat	Mengelilingi pohon, sebagai penyanggah ular.
Susun	7 buah	Potongan dari ular	Mengelilingi pohon sesuai dengan peletakan kawat.
Letakkan	1 buah	<i>Figure</i> burung	Pada sisi kanan pohon.
Letakkan	2 buah	Bendera Panem	Pada sisi kanan dan kiri dari depan bangunan ( <i>tier – I</i> )
Siapkan	30 g 5 g 40 g	<i>cream</i> <i>Cocoa</i> <i>butter</i> <i>black Cocoa</i> <i>butter</i> <i>chocolate</i> <i>Cocoa</i> <i>butter</i>	

**Tabel 11 : *Standard Recipe Chocolate Sculpture Bagian Assembling***  
**(Lanjutan)**

<b>CHOCOLATE SCULPTURE</b> <b>BAGIAN ASSEMBLING</b>		<b>Hasil</b> : 1 buah <i>chocolate sculpture</i>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Warnai			Banguna sesuai dengan sketsa.
Siapkan	5 g  30 g	<i>black Cocoa butter</i>  <i>chocolate Cocoa butter</i>	
Warnai			Pohon menggunakan <i>brush</i> , sesuai dengan sketsa.
Letakkan			Lampu LED di dalam bangunan

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

### 1.3.2 Peralatan

Peralatan digunakan untuk memudahkan dalam keseluruhan proses pembuatan *chocolate sculpture*. Peralatan yang Penulis gunakan adalah sebagai berikut:

**Tabel 12 : Peralatan yang Digunakan untuk Membuat *Chocolate Sculpture***

NO	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
1.	Amplas		Digunakan untuk menghaluskan permukaan cokelat
2.	<i>Cooling Spray</i>		Digunakan untuk mengeringkan cokelat dengan cepat.
3.	Karton <i>Duplex</i>		Digunakan sebagai <i>mold</i> dari cokelat yang dicetak menggunakan teknik casting, pada cokelat bagian bangunan, dan tiang.

Tabel 12 : Peralatan yang Digunakan untuk Membuat *Chocolate**Sculpture (Lanjutan)*

NO	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
4.	<i>Masking Tape</i>		Untuk merekatkan <i> mold</i> yang terbuat dari karton <i> duplex</i>
5.	<i>Painting brush</i>		Digunakan untuk mewarnai cokelat menggunakan <i> gold powder</i> dan <i> cocoa butter</i> .
6.	Penggaris		Untuk menghitung Panjang cokelat saat proses <i> cut-out</i>
7.	<i>Piping Bag</i>		Digunakan sebagai alat untuk <i> piping</i> coklat bagian ranting.

Tabel 12 : Peralatan yang Digunakan untuk Membuat *Chocolate**Sculpture (Lanjutan)*

NO	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
8.	<i>Plastic Wrap</i>		Digunakan untuk membungkus cokelat dan <i>rice krispy</i> .
9.	<i>Sculpting Tools</i>		Digunakan untuk menambahkan <i>detail</i> dan tekstur pada sculpture bagian pohon, burung dan ular.
10.	sedotan		Digunakan untuk mencetak cokelat bagian dahan pohon.

Tabel 12 : Peralatan yang Digunakan untuk Membuat *Chocolate Sculpture*

(Lanjutan)

NO	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
11.	<i>Silicon Mold</i>		Digunakan untuk membentuk cokelat bagian burung.
12.	<i>Small Knife</i>		Digunakan untuk memotong cokelat.
13.	<i>Spatula</i>		Digunakan untuk mengaduk cokelat
14.	<i>Stainless Bowl</i>		Sebagai tempat melelehkan cokelat.

### 1.3.3 *Purchase Order*

*Purchase* memiliki arti pembelian sebuah barang, lalu *order* memiliki arti pesanan. Keseluruhan memiliki arti pesanan pembelian dari suatu barang. Menurut Hinkelman, Erward G *purchase order* merupakan "pernyataan resmi yang diterbitkan oleh pembeli kepada penjual yang dalam pernyataan itu dilengkapi dengan segala syarat dan kondisi dari transaksi yang akan dilakukan". (Hinkelman, Edward G, 2002:165). *Purchase order* merupakan informasi tentang pembelian suatu barang atau bahan. *Purchase order* berisi informasi tentang bahan yang dibutuhkan, jumlah, dan label harga. Tabel di bawah ini menunjukkan *purchase order* pembuatan *chocolate sculpture* bertemakan *The Hunger Games: The Ballad Of Songbirds And Snakes*.

**Tabel 13 : *Purchasing Order Chocolate Sculpture***

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE		TOTAL PRICE
				UNIT	PRICE	
1.	<i>Alcohol 70%</i>	75	g	300 g	Rp 13.000	Rp 13.000
2.	<i>Amplas</i>	1	pc	1 pc	Rp 5.750	Rp 5.750
3.	<i>Cooling spray</i>	1	pc	1 pc	Rp 48.700	Rp 48.700
4.	<i>Corn syrup</i>	420	g	1200 g	Rp 44.800	Rp 44.800
5.	<i>Dark compound chocolate</i>	3000	g	1000 g	Rp 70.500	Rp 211.500
6.	<i>Dark compound chocolate</i>	450	g	500 g	Rp 17.000	Rp 17.000
7.	<i>Dark couverture chocolate</i>	500	g	500 g	Rp 72.500	Rp 72.500
8.	<i>Deco arte (hitam)</i>	37	g	60 g	Rp 101.000	Rp 101.000
9.	<i>Deco arte (kuning)</i>	50	g	60 g	Rp 101.000	Rp 101.000
10.	<i>Deco arte (merah)</i>	47	g	60 g	Rp 101.000	Rp 101.000
11.	<i>Deco arte (putih)</i>	24	g	60 g	Rp 101.000	Rp 101.000

**Tabel 13 : Purchasing Order Chocolate Sculpture (Lanjutan)**

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE		TOTAL PRICE
				UNIT	PRICE	
12.	<i>Gold dust</i>	23	g	15 g	Rp 36.000	Rp 36.000
13.	Karton duplex	5	pcs	1 pc	Rp 37.500	Rp 37.500
14.	Kawat	1	m	5 m	Rp 2.200	Rp 2.200
15.	Lampu LED	2	pc	2 pc	Rp 10.000	Rp 10.000
16.	<i>Marshmallow</i>	450	g	500 g	Rp 39.000	Rp 39.000
17.	<i>Opaque white</i>	105	g	500 g	Rp 19.000	Rp 19.000
18.	<i>pipping bag</i>	20	pc	20 pc	Rp 10.000	Rp 10.000
19.	<i>plastic wrap</i>	1	pack	1 pack	Rp 20.000	Rp 20.000
21.	Plastik mika tebal	5	pcs	5 pcs	Rp 40.000	Rp 40.000
22.	<i>Rice krispy</i>	400	g	500 g	Rp 29.700	Rp 29.700
23.	Sedotan plastik	5	pcs	100 pcs	Rp 10.098	Rp 10.098
24.	<i>Teak block</i>	1	pc	1 pc	Rp 200.000	Rp 200.000
25.	<i>White compound chocolate</i>	7740	g	1000 g	Rp 89.000	Rp 712.000
<b>TOTAL</b>						Rp 1.982.748

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

### 1.3.4 Recipe Costing

*Recipe Costing* merupakan resep standar dibagi dengan jumlah porsi yang dihasilkan oleh resep tersebut. Berikut merupakan *Recipe Costing* dari *chocolate sculpture* yang Penulis buat.

**Tabel 14 : Recipe Costing Chocolate Sculpture**

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE		RECIPE COSTING
				UNIT	PRICE	
1.	<i>Alcohol 70%</i>	75	ml	300 ml	Rp13.000	Rp3.250
2.	Amplas	1	pc	1 pc	Rp5.750	Rp5.750
3.	<i>Cooling spray</i>	1	pc	1 pc	Rp48.700	Rp48.700
4.	<i>Corn syrup</i>	420	g	1200 g	Rp44.800	Rp26.880
5.	<i>Dark Compound Chocolate</i>	3000	g	1000 g	Rp70.500	Rp211.500
6.	<i>Dark Compound Chocolate</i>	450	g	500 g	Rp34.000	Rp30.600
7.	<i>Dark Couverture Chocolate</i>	500	g	500 g	Rp72.500	Rp72.500
8.	Deco Arte (hitam)	37	g	60 g	Rp101.000	Rp62.283
9.	Deco Arte (kuning)	50	g	60 g	Rp101.000	Rp84.167
10.	Deco Arte (merah)	47	g	60 g	Rp101.000	Rp79.117
11.	Deco Arte (Putih)	24	g	60 g	Rp101.000	Rp40.400
12.	<i>Gold dust</i>	23	g	15 g	Rp36.000	Rp27.600
13.	Karton duplex	5	pcs	5 pcs	Rp37.500	Rp37.500
14.	Kawat	1	m	5 m	Rp2.200	Rp440
15.	Lampu LED	2	m	2 m	Rp10.000	Rp20.000
16.	<i>Marshmallow</i>	450	g	500 g	Rp39.000	Rp35.100
17.	<i>Opaque white</i>	105	g	500 g	Rp19.000	Rp3.990
19.	<i>plastic wrap</i>	1	pack	1 pack	Rp20.000	Rp20.000
21.	Plastik mika tebal	5	pcs	1 pc	Rp40.000	Rp40.000

**Tabel 14 : Recipe Costing Chocolate Sculpture (Lanjutan)**

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	UNIT PRICE		RECIPE COSTING
				UNIT	PRICE	
22.	<i>Rice krispy</i>	400	<i>pack</i>	500 g	Rp29.700	Rp23.760
23.	Sedotan Plastik	5	<i>pcs</i>	100 pcs	Rp10.098	Rp505
24.	<i>Teak block</i>	1	<i>pack</i>	1 <i>pc</i>	Rp200.000	Rp200.000
25.	<i>White compound chocolate</i>	7750	<i>g</i>	1000 g	Rp89.000	Rp689.750
<b>TOTAL</b>						<b>Rp1.773.792</b>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

### 1.3.5 Selling Price

Untuk menentukan perhitungan harga jual, banyak sekali faktor yang mempengaruhinya. Biasanya seseorang menjual produk tidak hanya dari harga bahan yang dipakai, tetapi dapat meliputi kesulitan produk, kualitas bahan baku, waktu pengerjaan, dan faktor lainnya. Menurut Terry Jones, harga jual dihitung dengan membagi *food cost* dengan *food cost percentage*.

*Selling price* merupakan harga yang ditetapkan setelah melakukan perhitungan harga tetap pada akhir. Metode penetapan ini diterapkan setelah adanya perhitungan biaya produksi ditambah jumlah tambahan lainnya, sehingga perhitungan tetap ini mampu menutupi biaya langsung *overhead* dan laba (*Economic Faculty of Universitas Widyatama, 2020*)

Dalam menentukan *selling price*, biasanya terdapat *cost percentage* dan *food cost*, yang mana *cost percentage* ini ditentukan dengan menghitung selisih *total cost* dengan *recipe costing*. Biasanya *industry standard* menetapkan *cost percentage* harus diantara 25% – 40%, dan restaurant kebanyakan menetapkan *cost percentage* di antara 30% (Valencia, tanpa tahun). Sedangkan *food cost* merupakan semua perhitungan yang mencakup biaya langsung atau tidak langsung yang dibutuhkan untuk membuat suatu produk agar bisa dijual (Supriyono, 2013).

Aspek *creativity and art* biasanya digunakan untuk menentukan bobot kreativitas dari proses pembuatan *sculpture*. Nilai ini dalam diaplikasikan dengan nominal rupiah, dimana jumlahnya akan dipengaruhi oleh waktu pengerjaan, kualitas dari karya seni, dan usaha yang harus dikeluarkan untuk pembuatannya (Gallehawk, 2021). Dari banyak pertimbangan tersebut Penulis telah melampirkan rumus untuk menentukan harga jual:

$$MENU PRICE = \frac{FOOD COST}{FOOD COST PERCENTAGE}$$

(Jones, 2004)

**Tabel 15 : *Selling Price Chocolate Sculpture***

<b>KETERANGAN</b>	<b>HARGA (Rp)</b>
<b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>	Rp1.773.792,00
<b><i>TOTAL COST</i></b>	Rp1.982.748,00
<b><i>FOOD COST PERCENTAGE</i></b>	35%
<b><i>CREATIVITY AND ART (35%)</i></b>	Rp620.827,20
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>	Rp5.688.804,34
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>	Rp5.690.000,00

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

## **1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN**

### **1.4.1 Lokasi Pelaksanaan**

kegiatan ini dilakukan di dua tempat, yaitu Tempat tinggal Penulis yang berlokasi di Jalan Kapten Abdul Hamid Panorama III Gang Panorama III No. 44, RT.3/RW.6, Kelurahan Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung. Lalu setelahnya akan dilanjutkan Kembali di Pastry kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung.

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

Waktu pelaksanaan latihan dimulai pada bulan April - juli 2024. Pada waktu itu penulis akan melakukan Latihan juga perbaikan pada beberapa hal yang sekiranya masih kurang.lalu penulis akan melaksanakan ujian pada bulan juli 2024.