

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Showpiece adalah sebuah bangunan yang memiliki desain menarik dan mendetail yang terbuat dari cokelat, gula, marzipan, atau fondant yang dibuat untuk menunjukkan keterampilan, teknik, dan kreativitas seorang *chef pastry*. Dibuat dengan fondasi yang kokoh dan dirangkai sedemikian rupa untuk menciptakan karya indah yang menjadi daya tarik utama untuk dipajang pada acara seperti kompetisi, pameran hotel, atau presentasi makanan. Pembuatan dilakukan dengan berbagai teknik seperti *casting*, *sculpting*, dan *modeling* untuk menunjukkan kemampuan *chef* dalam menyatukan elemen seni dan kuliner (Dubost, 2017).

Setelah membahas pengertian *showpiece* maka penulis akan menjelaskan beberapa macam *showpieces* yang umum dijumpai pada industri *pastry*, sebagai berikut :

1. *Chocolate Showpiece*

Chocolate Showpiece adalah seni kuliner yang menggunakan cokelat sebagai bahan utama. *Showpiece* ini memerlukan keterampilan dalam teknik *tempering*, *casting*, dan pemahatan cokelat untuk menghasilkan desain yang menarik dan detail (Greweling, 2017).

Jenis *showpiece* ini memiliki kelebihan:

- a. Memiliki fleksibilitas Desain membuat cokelat dapat diubah menjadi berbagai bentuk dan tekstur, hal ini

- b. mempermudah *chef* untuk membuat desain yang kreatif dan inovatif (Greweling, 2017).
- c. Cokelat memiliki kestabilan yang baik pada suhu ruang jika sudah ditempering dengan benar, sehingga dapat mempertahankan bentuknya dengan baik (Wybauw, 2018).

Jenis *showpiece* ini memiliki kekurangan yaitu sensitif terhadap suhu dan kelembaban, cokelat mudah meleleh pada suhu tinggi dan dapat rusak dalam kondisi lembab, sehingga membutuhkan perhatian khusus dalam penyimpanan (Wybauw, 2018).

2. *Sugar Showpiece*

Menurut Notter (2015) *sugar showpiece* adalah karya seni yang dibuat dari gula yang dipanaskan hingga meleleh pada suhu 160 - 180 derajat *celcius* dengan teknik seperti *casting*, *pulling*, dan *blowing sugar*. *Showpiece* ini terkenal karena keindahan dan transparansi materialnya (Notter, 2015).

Jenis *showpiece* ini memiliki kelebihan:

- a. Gula dapat diberi berbagai warna yang cerah dan dapat dibentuk menjadi berbagai tekstur, memungkinkan pembuatan *showpiece* yang menarik secara visual (Notter, 2015).
- b. Menurut Bradley (2017) gula dapat memberikan efek transparan yang unik, menambah dimensi visual pada *showpiece* (Bradley, 2017).

Jenis *showpiece* ini memiliki kekurangan :

- a. Menurut Notter (2015) *showpiece* gula sangat rapuh dan rentan pecah, terutama pada bagian yang tipis atau berstruktur rumit (Notter, 2015).
- b. Menurut Cushing (2019) gula menyerap kelembaban dari udara dengan cepat, menyebabkan *showpiece* menjadi lengket atau bahkan hancur dalam lingkungan yang lembab (Cushing, 2019).

3. Pastillage *Showpiece*

Pastillage adalah campuran dari gula bubuk, gelatin, dan air, yang digunakan untuk membuat *showpiece* dengan detail presisi. Bahan ini populer untuk pembuatan struktur arsitektur dan elemen yang kuat (Smith, 2018).

Jenis *showpiece* ini memiliki kelebihan:

- a. Pastillage sangat kuat setelah mengering, sehingga ideal untuk membuat komponen struktural yang besar atau detail arsitektural (Smith, 2018).
- b. Bahan ini dapat dihaluskan dan diukir dengan sangat detail, cocok untuk *showpiece* yang membutuhkan presisi tinggi (Schneider, 2020).

Jenis *showpiece* ini memiliki kekurangan :

- a. Pastillage memerlukan waktu yang cukup lama untuk mengering, yang dapat membatasi kecepatan produksi (Smith, 2018).

- b. Meskipun kuat, pastillage dapat menjadi sangat rapuh setelah kering dan harus ditangani dengan sangat hati-hati (Schneider, 2020).

4. Marzipan *Showpiece*

Showpiece marzipan dibuat dari campuran almond dan gula yang diproses halus. *Showpiece* ini populer untuk membuat figur dekoratif dan hiasan (Watkins, 2016).

Jenis *showpiece* ini memiliki kelebihan:

- a. Marzipan memiliki tekstur yang halus dan rasa almond yang khas, membuatnya ideal untuk dekorasi yang juga dapat dikonsumsi (Watkins, 2016).
- b. Marzipan mudah dibentuk dan dipahat, sehingga sering digunakan untuk membuat figur atau dekorasi kecil yang detail (Bauer, 2017).

Jenis *showpiece* ini memiliki kekurangan :

- a. Warna marzipan cenderung terbatas pada warna-warna pastel, yang mungkin tidak mencukupi untuk desain yang membutuhkan warna-warna cerah (Watkins, 2016).
- b. Marzipan dapat melembut pada suhu tinggi, sehingga sulit mempertahankan bentuknya dalam kondisi panas (Bauer, 2017).

5. *Bread Clay Showpiece*

Bread clay adalah adonan yang dibuat dari campuran tepung, air, garam, dan ragi, yang dipanggang untuk menghasilkan *showpiece*

yang keras dan tahan lama. Bahan ini sering digunakan untuk membuat patung, figur, dan hiasan dekoratif dalam berbagai bentuk dan ukuran (Suas, 2018)

Jenis *showpiece* ini memiliki kelebihan:

- a. *Bread clay* terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan dan relatif murah, sehingga cocok untuk proyek dengan anggaran terbatas (Suas, 2018).
- b. Setelah dipanggang, *bread clay* menjadi keras dan tahan lama, sehingga cocok untuk pameran atau dekorasi jangka panjang (Miller, 2020).
- c. *Bread clay* dapat dibentuk menjadi berbagai tekstur dan pola sebelum dipanggang, memberikan fleksibilitas kreatif dalam desain (Chen, 2017).

Jenis *showpiece* ini memiliki kekurangan :

- a. *Bread clay* memiliki warna dasar yang netral dan cenderung polos, sehingga membutuhkan pewarnaan tambahan untuk mencapai tampilan yang lebih menarik (Miller, 2020).
- b. *Bread clay* dapat menyerap kelembaban dari udara, yang dapat menyebabkan pelunakan atau deformasi pada *showpiece* dalam jangka waktu lama (Suas, 2018).
- c. Meskipun bahan-bahannya sederhana, proses pembuatan *bread clay showpiece* memerlukan keterampilan untuk menghindari keretakan atau deformasi saat pemangangan (Chen, 2017).

Pada kesempatan ini penulis mengambil *food presentation* berupa *chocolate showpiece* dikarenakan penulis selalu terpujau dengan karya *chocolate showpiece* milik para senior di kampus sehingga berkeinginan untuk memiliki karya *chocolate showpiece* sendiri yang dapat menarik perhatian dan dikenang karyanya.

Cokelat adalah salah satu bahan utama dalam industri *pastry*, digunakan dalam berbagai bentuk seperti cokelat batangan, bubuk, atau *couverture*. Menurut para ahli, cokelat memberikan kontribusi besar terhadap cita rasa, tekstur, dan penampilan produk *pastry*, sehingga sering dianggap sebagai bahan esensial dalam kreasi-kreasi kuliner. Komponen utama cokelat, yaitu lemak kakao dan padatan kakao, memainkan peran penting dalam menghasilkan profil rasa yang kompleks dan tekstur yang lembut pada produk *pastry* (Beckett, 2017).

Dalam proses pembuatan *pastry*, menurut Minifie (2015) teknik tempering cokelat menjadi salah satu keterampilan penting yang harus dikuasai oleh para *chef*. Proses ini melibatkan pemanasan dan pendinginan cokelat hingga mencapai kristalisasi yang tepat, untuk mendapatkan kilau yang menarik dan tekstur yang stabil pada hasil akhir (Minifie, 2015). Selain itu, jenis cokelat yang digunakan, seperti cokelat hitam, cokelat susu, atau cokelat putih, akan mempengaruhi hasil akhir dari segi rasa dan tampilan.

Menggunakan cokelat *couverture* yang kaya akan lemak kakao juga sering kali dipilih oleh para ahli *pastry* karena memiliki kemampuan mencair yang baik dan memberikan lapisan yang halus pada produk.

Pengendalian suhu dan metode pencampuran cokelat dalam adonan *pastry* menjadi elemen penting untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang tinggi (Wybauw, 2015).

Sejarah cokelat dalam industri *pastry* dimulai pada abad ke-16 ketika cokelat pertama kali diperkenalkan ke Eropa oleh bangsa Spanyol setelah penaklukan Meksiko. Cokelat awalnya dikonsumsi sebagai minuman dan menjadi simbol status tinggi di kalangan bangsawan Eropa (Cooper, 2018). Perkembangan lebih lanjut terjadi pada abad ke-19 dengan ditemukannya teknik pengolahan cokelat padat oleh ahli kimia Belanda, Coenraad Van Houten, yang memisahkan mentega kakao dari padatan kakao, menciptakan bubuk kakao yang lebih mudah larut (Simpson, 2016). Inovasi ini memungkinkan pengembangan cokelat menjadi produk yang lebih variatif dalam industri makanan penutup, seperti kue, mousse, dan truffle.

Selain itu, peran cokelat semakin signifikan dalam dunia *pastry* setelah penemuan cokelat susu oleh Daniel Peter pada tahun 1875, yang menjadi dasar bagi berbagai produk *pastry* modern seperti ganache, praline, dan bonbon (Leissle, 2018). Pada abad ke-20, perkembangan teknologi dan teknik tempering cokelat memungkinkan pembuatan produk *pastry* yang lebih rumit, termasuk patung dan *showpiece* berbahan dasar cokelat yang sering digunakan dalam kompetisi *pastry* internasional (Santos, 2020).

Setelah membahas sejarah cokelat penulis akan menjelaskan jenis jenis dari cokelat yang sering dijumpai dalam pembuatan *chocolate showpiece*, berikut jenis jenis cokelat dalam pembuatan *chocolate showpiece* sebagai berikut:

1. *Dark Chocolate*, Memiliki kandungan padatan kakao tinggi (diatas 60%). Cokelat ini sering digunakan untuk *showpiece* karena stabilitas strukturnya yang baik dan hasil tempering yang berkilau. Kelebihannya adalah kemampuan untuk mempertahankan bentuk dan ketahanan terhadap suhu. Namun, cokelat ini cenderung lebih mudah retak jika terjadi perubahan suhu mendadak, serta rasa pahitnya mungkin tidak disukai semua orang (Beckett, 2019).
2. *Milk Chocolate*, Mengandung lebih sedikit kakao dan lebih banyak susu bubuk, membuatnya lebih manis dan lembut. Kelebihannya adalah mudah dibentuk dan digunakan untuk detail yang rumit. Namun, kandungan kakao yang rendah membuatnya kurang ideal untuk struktur besar dan lebih mudah meleleh dibandingkan *dark chocolate* (Watt & Conte, 2018).
3. *White Chocolate*, Hanya mengandung mentega kakao, gula, dan susu, tanpa padatan kakao. Ini menjadikannya lebih lembut dan cocok untuk detail dekoratif yang berwarna terang. Kelebihannya adalah mudah dibentuk untuk ornamen halus, tetapi kelemahannya adalah lebih sensitif terhadap panas dan mudah terbakar (Minifie, 2020).
4. *Chocolate Couverture*, memiliki kandungan mentega kakao yang lebih tinggi, biasanya di atas 31%, yang memberikan hasil akhir yang sangat halus dan mengkilap setelah tempering. Kelebihannya adalah hasil estetika yang sempurna dan ideal untuk *showpiece* yang

rumit. Namun, cokelat ini lebih mahal dan membutuhkan teknik tempering yang presisi (Ziegler & Risner, 2016).

5. *Chocolate Compound*, tidak menggunakan mentega kakao melainkan minyak nabati seperti minyak kelapa atau minyak kelapa sawit sebagai pengganti. Kelebihannya adalah cokelat ini tidak memerlukan proses tempering yang rumit dan lebih stabil pada suhu ruangan, sehingga lebih mudah digunakan, terutama dalam kondisi iklim panas atau untuk pemula. Kekurangannya adalah kualitas rasa dan tekstur yang tidak sebaik *couverture chocolate*, serta tidak menghasilkan hasil akhir yang halus dan berkilau seperti cokelat asli (Ghotra et al., 2018).

Penulis telah mempelajari masing masing karakter dari jenis cokelat yang bisa dijadikan karya, maka penulis memilih jenis *dark chocolate compound* dan sedikit *dark chocolate couverture* untuk beberapa detail hiasan karena *dark chocolate compound* tidak membutuhkan tempering yang rumit seperti *couverture*, sehingga lebih mudah digunakan dan memberikan stabilitas lebih baik pada suhu ruangan yang penulis jadikan sebagai tempat pembuatan karya. Compound ini memiliki titik leleh yang lebih tinggi karena menggunakan lemak nabati, seperti minyak kelapa sawit atau minyak inti sawit, sebagai pengganti mentega kakao. Hal ini membuatnya lebih stabil dalam iklim panas dan lebih cocok untuk struktur besar atau dasar *showpiece* yang membutuhkan kekuatan dan daya tahan (Ghotra et al., 2018).

Dari segi biaya, menurut Beckett (2019) *chocolate compound* lebih ekonomis dibandingkan *couverture*, sehingga sangat efektif untuk proyek *showpiece* besar yang membutuhkan banyak cokelat. Dengan menggunakan *compound* sebagai bahan utama, penulis dapat mengurangi biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas struktur *showpiece*. Sedikit *dark chocolate couverture* digunakan untuk detail yang membutuhkan estetika lebih tinggi, seperti *finishing* atau ornamen, sehingga menghasilkan kombinasi yang efisien dari segi biaya dan waktu pengerjaan (Beckett, 2019).

Dark chocolate couverture memiliki kandungan mentega kakao yang lebih tinggi, yang memberikan hasil akhir berkilau dan tekstur yang lebih halus setelah tempering. Oleh karena itu, meskipun lebih sulit diolah, *couverture* sangat baik untuk membuat detail kecil dan dekorasi halus pada *showpiece*. Penggunaan sedikit *couverture* dapat meningkatkan tampilan estetika pada bagian yang perlu menonjol, sementara *compound* digunakan sebagai dasar atau struktur utama yang lebih fungsional (Minifie, 2020).

Keseimbangan antara kekuatan dan estetika dengan menggunakan *compound* untuk elemen-elemen struktural utama dan *couverture* untuk aksesoris dekoratif, penulis dapat menciptakan *chocolate showpiece* yang tidak hanya kokoh, tetapi juga menarik secara visual. Pendekatan ini memungkinkan kontrol lebih baik atas kualitas keseluruhan karya, memastikan hasil akhir yang stabil dan estetis (Ziegler & Risner, 2016).

Sebelum melakukan proses pembuatan karya, penulis harus mengetahui macam macam teknik yang dilakukan pada metode pembuatan

chocolate showpiece setelah dipelajari maka teknik dalam pembuatan *chocolate showpiece* adalah sebagai berikut :

1. *Casting*

Casting adalah proses menuangkan cokelat cair kedalam cetakan untuk membentuk komponen besar atau dasar dari *showpiece*. Teknik ini akan sangat berguna dalam pembuatan bagian lingkaran besar pada bianglala, karena *casting* dapat menciptakan bentuk yang simetris dan konsisten.

Pada teknik ini terdapat beberapa kelebihan yaitu cocok untuk membentuk bagian besar yang simetris dan dapat menghasilkan bentuk yang konsisten dan detail halus. Terdapat juga kekurangannya yaitu membutuhkan cetakan khusus dan presisi tinggi agar cokelat dapat dilepaskan dengan sempurna juga memiliki risiko pecah atau rusak jika cokelat tidak tempering dengan baik (Beckett, 2019).

2. *Molding*

Molding melibatkan pembentukan cokelat di sekitar cetakan atau kerangka untuk membuat bentuk tiga dimensi yang lebih rumit. Teknik ini fleksibel dan memungkinkan pembuatan bentuk besar tanpa cetakan solid. Teknik ini memiliki kelebihan yaitu Memberikan fleksibilitas dalam membuat bentuk kompleks dan dapat menciptakan komponen yang lebih rumit dibanding *casting*. Untuk kekurangan yang terdapat pada teknik ini adalah memerlukan

waktu lebih lama karena memerlukan beberapa lapisan cokelat untuk kekokohan (Minifie, 2020).

3. *Sculpting*

sculpting atau memahat cokelat digunakan pada pembuatan detail yang sangat rumit pada chocolate showpiece. Teknik ini dapat digunakan untuk membuat elemen dekoratif kecil seperti ornamen pada bianglala atau detail tekstur. Untuk kelebihan pada teknik ini adalah memiliki kebebasan untuk menciptakan bentuk yang sangat detail, namun teknik ini memiliki kekurangan seperti membutuhkan keterampilan yang tinggi serta prosesnya memakan waktu dan risiko cokelat patah cukup besar jika tidak dipahat dengan hati-hati (Watt & Conte, 2018).

4. *Piping*

Piping adalah teknik yang melibatkan penggunaan piping bag untuk membentuk garis atau ornamen halus dengan cokelat cair. Dalam konteks showpiece bianglala, piping dapat digunakan untuk menambah detail kecil, seperti hiasan atau tulisan pada bagian roda. kelebihan pada teknik ini adalah memiliki tekstur ideal untuk membuat pola-pola detail dan dekorasi halus serta fleksibel dan dapat dikreasikan dengan berbagai bentuk teknik iniin juga memiliki kekurangan yaitu cokelat cepat mengeras, sehingga membutuhkan kontrol yang baik dan kecepatan kerja yang tepat (Greweling, 2017).

5. *Spraying*

Teknik spraying merupakan teknik yang menggunakan penyemprot untuk mengaplikasikan cocoa butter berwarna atau cokelat cair pada permukaan showpiece. Teknik ini menciptakan efek warna gradasi atau tekstur unik yang memberikan dimensi tambahan pada karya. Kelebihan yang terdapat pada teknik ini adalah mampu menambahkan dimensi visual dan detail warna yang halus juga dapat memberikan hasil akhir yang artistik. Teknik ini juga memiliki kekurangan seperti membutuhkan peralatan khusus dan keterampilan dalam menyemprotkan warna serta penggunaan yang tidak hati-hati bisa membuat warna tidak merata (Ghotra et al., 2018).

6. *Modeling*

Menurut Beckett (2019) modeling cokelat melibatkan pembentukan cokelat dengan tangan atau alat sederhana. Teknik ini cocok untuk membuat objek dekoratif kecil seperti kabin pada bianglala atau elemen tambahan lain yang memerlukan bentuk tiga dimensi dengan detail. Pada teknik ini memiliki kelebihan seperti memiliki kemampuan yang fleksibel untuk menciptakan bentuk yang nyata dan tidak memerlukan cetakan khusus sedangkan untuk kekurangannya teknik ini memiliki tingkat kemampuan keterampilan tangan yang sulit serta cokelat mudah mengeras sehingga akan sulit dibentuk jika tidak ditangani dengan tepat (Beckett, 2019).

7. *Airbrushing*

Airbrushing menggunakan alat semprot untuk mengaplikasikan cokelat cair atau cocoa butter berwarna, hal ini menciptakan efek gradasi atau bayangan pada *showpiece*. Teknik ini dapat digunakan untuk memberikan warna dan efek visual pada struktur bianglala. Teknik ini memiliki kelebihan seperti dapat menciptakan efek warna yang nyata, sedangkan kekurangannya adalah teknik ini membutuhkan peralatan khusus dan keterampilan dalam mengontrol aliran udara jika penggunaan alat yang salah akan menghasilkan warna yang tidak rata (Watt & Conte, 2018).

8. *Cut out*

Teknik *cut out* adalah teknik yang digunakan dengan cara memotong cokelat yang sudah sedikit mengeras untuk membentuk komponen seperti roda atau pola geometris pada bianglala. Teknik ini dapat memberikan hasil yang presisi, teknik ini memiliki kelebihan yaitu dapat memberikan hasil komponen yang presisi dan simetris sedangkan kekurangan pada teknik ini adalah ketika proses pemotongan dapat membuat cokelat patah jika tidak diproses pada suhu yang tepat. Membutuhkan kecepatan kerja agar cokelat tidak terlalu keras atau lembek (Minifie, 2020).

Dalam pembuatan *showpiece* bertema Bianglala, penulis menggunakan kombinasi dari beberapa teknik di atas. Teknik casting digunakan untuk membentuk lingkaran besar bianglala, sementara *molding* diterapkan pada struktur pendukung yang lebih kompleks. Untuk detail

hiasan dan ornamen kecil, teknik *sculpting* dan *piping* akan digunakan untuk memastikan keakuratan detail. Teknik *airbrushing* diterapkan untuk memberikan efek warna yang menciptakan tampilan menarik, sedangkan *cut out* akan digunakan untuk memotong komponen roda bianglala yang membutuhkan presisi tinggi. Penggunaan teknik ini diharapkan mampu menghadirkan *showpiece* yang sesuai dengan tema serta menonjolkan keindahan dan detail artistiknya.

Laporan tugas akhir yang dibuat oleh penulis dengan mengambil kategori *chocolate showpiece* bertemakan Bianglala, Penulis mendapat inspirasi saat melihat sebuah postingan pada akun tiktok irachaerunisaa pada 1 April 2024 yang menampilkan bianglala megah yang baru diresmikan dengan konsep unik yaitu memiliki elevasi tertinggi di Indonesia yang memiliki 28 kabin dengan struktur rangka bangunan yang rumit meningkatkan adrenalin penulis untuk mengimplementasikan bianglala tersebut kedalam sebuah karya dengan desain yang berbeda, seperti yang diketahui secara umum bahwa bianglala merupakan wahana roda berputar yang memiliki kabin dan bisa dinaiki untuk melihat pemandangan dari ketinggian secara 360 derajat, konsep inilah yang akan selalu menjadi daya tarik hingga saat ini bahkan tiap negara berlomba untuk membuat bianglala terbesarnya. juga karena alasan emosional penulis mengenang masa kecil penuh bahagia ketika pertama kali naik wahana bianglala bersama ayah dan ibu saat acara *gathering* kantor ayah, dengan begitu penulis berharap para orang tua bisa memiliki waktu yang berkualitas bersama pertumbuhan sang anak yang tak mungkin dapat terulang kembali salah satunya dengan

berwisata dan menaiki bianglala. Penulis juga memiliki harapan bahwa bianglala ini bisa menjadi alat promosi dan kerjasama antara pihak destinasi wisata dengan perusahaan cokelat yang menjadikan karya *chocolate showpiece* bianglala ini memiliki nilai jual. Penulis rencananya akan membuatnya bianglala ini 90% dan 10% nya akan didemokan pada saat sidang.

B. Usulan Produk

GAMBAR 1

BIANGLALA NIMO EYE PANGALENGAN



sumber: Johansah (2024)

GAMBAR 2

J-SKY Ferris Wheel



sumber: sendisaelan (2023)

Penulis membuat bianglala yang inspirasinya seperti yang tertera pada gambar 2 dan 3 dengan menggunakan bahan dasar yang *edible* yaitu coklat compound dan couverture, *Chocolate showpiece* ini walaupun terbuat dari bahan yang *edible* namun bertujuan untuk dinikmati secara visual saja sebagai pajangan yang dapat menarik perhatian para pengunjung yang melihatnya, dengan mengambil dimensi dimensi dari bianglala nimo eye pangalengan 1 : 80 bianglala yang dibuat oleh penulis memiliki diameter 55 cm dengan ubahan desain yang dirancang oleh penulis berdasarkan beberapa inspirasi seperti perpaduan antara kabin bianglala nimo eye dengan J-SKY ferris wheel. Alasan penulis memilih tema Bianglala adalah yang pertama karena coklat dapat meningkatkan hormon bahagia dalam pada otak sehingga saya ingin menyampaikan pesan emosional yang memiliki arti kebahagiaan dan keceriaan serta menciptakan

kenangan bersama orang yang tersayang maka dari itu penulis ingin menciptakan *chocolate showpiece* dengan tema bianglala, dikarenakan menyangkut alasan trend terbaru dimana konsep wahana dengan menampilkan pemandangan dari ketinggian secara 360 derajat akan menjadi suatu hal yang akan selalu menjadi daya tarik hingga saat ini. Pada kesempatan ini harapannya karya ini bisa menjadi media promosi yang unik dan berbeda dari yang lain sehingga meningkatkan daya tarik perusahaan coklat untuk bekerja sama dengan berbagai destinasi wisata dan beberapa festival, maka dengan hal tersebut perusahaan coklat dapat menjual produknya dengan variasi bentuk dan rasa yang menarik sebagai oleh oleh yang memiliki ciri khas pada destinasi tersebut.

C. Tinjauan Produk

1. Tema

GAMBAR 3

Bianglala pertama karya George W. Ferris.



Sumber: Jennifexu (2015)

Bianglala atau dikenal dengan nama *Ferris wheel* dalam bahasa Inggris, merupakan sebuah wahana berbentuk roda besar yang berputar. Wahana ini pertama kali diperkenalkan di Chicago pada tahun 1893 oleh George Washington Gale Ferris Jr., seorang insinyur asal Amerika Serikat (Davis, 2018). Bianglala terdiri dari rangkaian kabin atau gondola yang menggantung di sepanjang tepi roda dan berputar pada sumbu horizontal, yang mampu memberikan pemandangan indah di lokasi tersebut untuk wisatawan dari ketinggian (Stewart, 2020). Pada skala global, bianglala sering kali menjadi simbol dari kemajuan teknologi dan keindahan arsitektur. Desain dan struktur bianglala modern mencerminkan pencapaian teknologi di dunia rekreasi dan wisata, memberikan pengalaman yang tidak hanya memacu adrenalin tetapi juga menonjolkan pemandangan lanskap yang indah (Robinson & Parnell, 2017).

Chocolate showpiece bertemakan Bianglala diangkat karena penulis melihat sebuah postingan pada akun tiktok milik Nisauwtn yang diposting pada tanggal 3 April 2024 menampilkan informasi bahwa destinasi wisata yang baru dibuka per tanggal 10 April 2024, berada di Kabupaten Bandung Kecamatan Pangalengan dengan elevasi tertinggi di Indonesia yaitu berada pada ketinggian 1400 mdpl tepatnya berada di tengah tengah wilayah kebun teh serta memiliki pemandangan yang indah dimana penumpangnya dapat melihat matahari terbit atau terbenam.

Bianglala ini memiliki diameter roda 44 meter dengan jumlah 28 kabin yang mampu menampung hingga 4 orang per kabinnya. Sehubungan dengan hal tersebut maka penulis memilih tema Bianglala dengan alasan yang utama bahwa tema ini berhubungan dengan trend terkini dan karena bianglala memiliki filosofi kebahagiaan atau keceriaan yang saya implementasikan dalam karya *chocolate*

showpiece dimana coklat sendiri mengartikan simbol bahagia karena secara teori yang saya dapatkan dari pembelajaran tentang komoditas bahwa mengkonsumsi coklat dapat melepaskan hormon endorfin pada otak sehingga dapat meningkatkan reaksi senang dan menghilangkan stress selain itu penulis ingin meluapkan pesan emosional pribadi dimana penulis memiliki kenangan indah penuh bahagia saat usia masih kanak kanak dapat memiliki waktu yang maksimal bersama kedua orang tua salah satunya dengan berwisata dan naik wahana bianglala.

Penulis membuat karya dengan menampilkan sepasang roda bianglala beserta kabin yang mana hal ini merupakan hal dasar untuk mengimplementasikan sebuah bianglala, desain roda bianglala penulis rancang sendiri dengan mengambil inspirasi dari jari jari roda bianglala nimo eye Pangalengan dibuat dengan skala 1 : 80 dari bianglala nimo eye Pangalengan yang memiliki diameter roda 44 meter maka karya yang saya buat memiliki diameter roda 55 cm diameter ini cukup untuk memberi kesan megah yang mampu penulis wujudkan dengan memperhatikan kestabilan konstruksi dan transportasi ketika akan membawa ke lokasi sidang, memiliki jumlah 14 kabin, yang desain kabinnya terinspirasi dari J-SKY *ferris wheel* yang memiliki desain melengkung pada bagian sisinya dengan penuh perhitungan penulis menetapkan ukuran dimensi tinggi kabin adalah 5 cm dan lebar 4 cm agar tidak bertabrakan dengan kabin lainnya. Memiliki tiang struktur penopang roda berbentuk segitiga karena melambangkan stabilitas dan keseimbangan pondasi dalam menghadapi tantangan, memiliki merah dan putih melambangkan semangat Indonesia.

2. Jenis

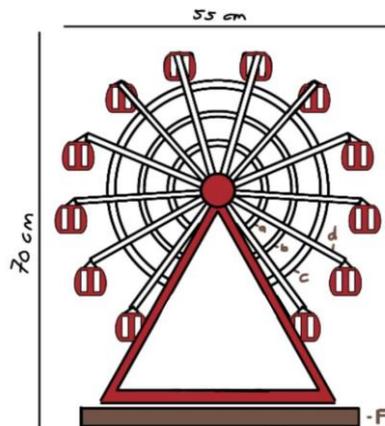
Karya yang dibuat oleh penulis dengan tema Bianglala memiliki kategori penyajian makanan jenis *chocolate showpiece* yang dapat dinikmati dari segi visual.

3. Desain

GAMBAR 4

DESAIN CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN

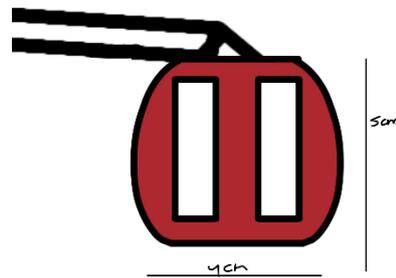
BIANGLALA



Bagian utama pada *chocolate showpiece* terdapat pada roda bianglala dengan ukuran total diameternya adalah 55cm dengan rincian jari jari lingkaran pertama (a) 8cm, lingkaran kedua (b) 15cm, lingkaran ketiga (c) 21cm, Keseluruhan dari bagian roda ini dibuat dengan menggunakan teknik *casting* dan *cut out* dengan mencetak cokelat leleh kedalam cetakan yang telah dibuat menggunakan aluminium support yang diberi alas plastik mika, kemudian dipotong dengan menggunakan *sculpting tools* sesuai

dengan pola yang telah dibuat menggunakan karton dupleks, secara keseluruhan ketebalan roda bianglala ini adalah 1,5cm yang kemudian dicat berwarna putih menggunakan *air brush*. Bianglala berdiri diatas teakblock berukuran 50 x 50 cm.

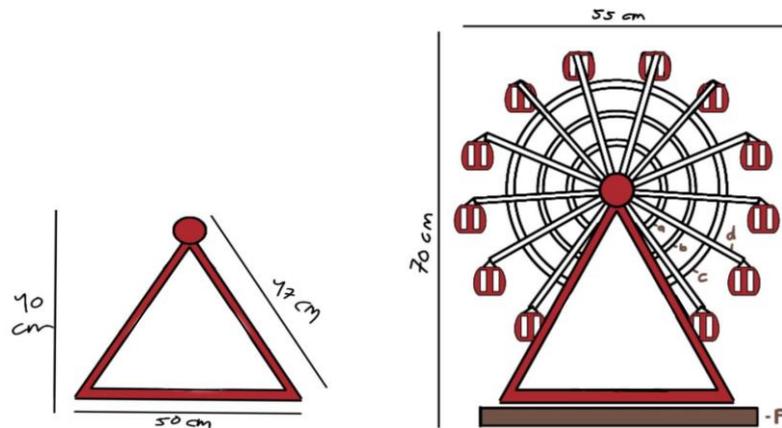
GAMBAR 5
BAGIAN KABIN BIANGLALA



Bagian kedua yang memberikan ciri khas dari bianglala adalah kabin, karya yang penulis buat memiliki total 14 kabin dengan rincian ukuran tinggi 5cm lebar 3 cm dan panjang 4cm dibuat menggunakan teknik *casting* dan *cut out* dengan bantuan pola yang terbuat dari karton dupleks dengan masing masing sisi memiliki ketebalan 0,2 cm, kabin diberi warna merah, penulis menggunakan *air brush* untuk mewarnainya.

GAMBAR 6

KAKI BIANGLALA



Bagian ketiga adalah tiang atau kaki bianglala, bagian ini merupakan bagian yang sangat penting dalam membangun karya *chocolate showpiece* bianglala karena berfungsi sebagai struktur bangunan yang menopang roda bianglala, bagian ini harus dibuat dengan sangat kokoh maka penulis menggunakan teknik *casting* dalam pembuatannya dengan menuangkan cokelat leleh ke dalam mika yang digulung kemudian tunggu hingga mengeset kemudian sambungkan antar bagian tiang ini menggunakan cokelat leleh untuk merekatkannya. Untuk rincian ukuran tiang penyangga bianglala ini memiliki panjang bidang miring 47 cm, panjang alas 50 cm, panjang sisi miring yang didalam (e) 27 cm dan tinggi keseluruhan 40 cm dengan diameter 3 cm yang kemudian dicat dengan warna merah menggunakan *air brush*.

4. Usulan Resep

Resep adalah panduan berisi langkah-langkah yang digunakan untuk membuat suatu produk, yang sudah diuji sebelumnya agar hasilnya selalu sesuai dengan standar dan kualitas. Dalam resep terdapat informasi mengenai bahan-bahan yang diperlukan, jumlah bahan, cara persiapan, tahapan pembuatan, serta peralatan yang dibutuhkan (Unilever Food Solutions, 2023). Setelah mempelajari dan membaca laporan tugas akhir milik beberapa alumni maka untuk melaksanakan sidang tugas akhir, penulis membuat *standard recipe* yang dibuat seluruhnya oleh penulis dengan mempertimbangkan ukuran dan berat dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat, selain itu pembuatan usulan resep ini juga dibuat untuk menunjang pembuatan *selling price* pada pembahasan selanjutnya.

TABEL 1 BASE TEACKBLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE

<i>Base Teackblock Chocolate Showpiece</i>		Hasil: 1 pcs <i>teackblock</i> berukuran 50x50 cm dengan ketebalan 2 cm	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			<i>teackblock</i> ukuran 50x50 cm dengan tebal 2 cm dan alumunium support teknik <i>casting</i>

**BASE TEACKBLOCK CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)**

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Potong	600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	hingga menjadi potongan potongan kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bainmarie</i>			<i>dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna
Aduk			supaya cokelat meleleh keseluruhan
<i>Tempering</i>			<i>Dark Chocolate compound</i> dari 50°C - 41°C
Tuang			cokelat pada cetakan dari <i>aluminium support</i> dengan tebal 0,5 cm dan tunggu hingga set
<i>Cut Out</i>			menggunakan <i>sculpting tools</i> sesuai pola setelah itu tunggu hingga benar benar set
<i>Piping</i>			cokelat diatas teackblock sebagai perekat
Rekatkan			lempengan cokelat yang telah dibuat sebelumnya pada teackblock
Simpan			hasilnya sebagai dasar atau alas pada pembuatan cokelat bianglala

TABEL 2 BAGIAN RODA BIANGLALA

Bagian Roda Bianglala		Hasil : Sepasang roda bianglala dengan diameter 55 cm, berat 1035gr dan memiliki ketebalan 1,5 cm	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			cetakan yang dibuat dari <i>aluminium support</i> dan diberi alas plastik mika
Potong	10 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	hingga menjadi potongan potongan kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			<i>dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna
Aduk			menggunakan rubber spatula supaya coklat meleleh secara merata
<i>Tempering</i>			dari 50°C – 41°C
Tuang			cokelat leleh pada cetakan dengan tebal 1,5cm, ratakan dengan palette dan tunggu hingga hampir set

BAGIAN RODA BIANGLALA

(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
<i>Cut out</i>			cokelat yang hampir set dengan sculpting tools mengikuti pola dupleks yang telah dibuat
Diamkan			hingga mengeras
Sisihkan			bagian yang tidak perlu
Angkat			roda bianglala dari cetakan
Simpan			pada tempat yang aman
Ulangi			lakukan hal serupa satu kali lagi untuk menciptakan pasangan lapisan roda bianglala

TABEL 3 BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE

Bagian Kedua Chocolate Showpiece	Hasil: 14 pcs kabin bianglala dengan berat masing masing 35 gr dengan dimensi panjang 4 cm x tinggi 5 cm x lebar 3 cm		
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			cetakan yang dibuat dari <i>aluminium support</i> dan diberi alas plastik mika

BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE

(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Potong	700 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	hingga menjadi potongan potongan kecil untuk mempercepat proses meleleh
<i>Bain marie</i>			<i>dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna
Aduk			menggunakan <i>rubber spatula</i> supaya cokelat meleleh secara merata
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	dari 50°C - 41°C
Tuang			cokelat leleh pada cetakan dengan tebal 0,2cm, ratakan dengan palette dan tunggu hingga hampir set
<i>Cut out</i>			cokelat yang hampir set dengan <i>sculpting tools</i> mengikuti pola dupleks yang telah dibuat
Diamkan			hingga mengeras
Sisihkan			bagian yang tidak perlu

BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE

(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Angkat			masing masing sisi kabin dari cetakan
<i>Piping</i>			setiap sudut sisi pada kabin untuk merekatkan
Rekatkan			setiap bagian hingga menjadi bangunan kabin ber volume
<i>Spray</i>			tiap masing masing kabin dengan warna yang telah ditentukan menggunakan <i>air brush</i>
Simpan			semua kabin pada tempat yang aman

TABEL 4 BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SHOWPIECE

Bagian Ketiga Chocolate Showpiece	Hasil: Sepasang kaki penyangga bianglala dengan panjang mirirng 47cm, panjang alas 50cm, dan tinggi total 40cm		
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Plastik mika yang digulung diameter 3 cm dan panjang 47cm dan 50cm

**BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)**

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Potong	4 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	hingga menjadi potongan potongan kecil untuk mempercepat proses meleleh
<i>Bain marie</i>			<i>dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna
Aduk			menggunakan <i>rubber spatula</i> supaya cokelat meleleh secara merata
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	dari 50°C - 41°C
Tuang			cokelat leleh pada cetakan tunggu hingga set
Diamkan			hingga mengeras
Lepaskan			mika yang menempel pada kaki bianglala
<i>Piping</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	setiap sudut ujung atas untuk merekatkan satu sama lain
Rekatkan			setiap bagian hingga menjadi struktur kaki penopang bianglala
Simpan			pada tempat yang aman

TABEL 5 FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE

<i>Finishing chocolate showpiece</i>		<p>Hasil:</p> <p>1 <i>chocolate showpiece</i> bianglala keseluruhan</p>	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			peralatan yang diperlukan
Lelehkan	200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	sebagai perekat bagian cokelat
<i>Spray</i>		<i>Cooling spray</i>	untuk mempercepat proses pengeringan
Rangkai			bagian roda dengan bagian tiang penyangga dan letakkan di atas <i>teakblock</i>
<i>Air brush</i>	300 gr	Pewarna putih	bagian roda bianglala
	100 gr	Pewarna merah	Kaki penyangga bianglala
Pasang			seluruh bagian kabin bianglala pada roda
Simpan			pada tempat yang aman

5. Kebutuhan Alat

Berikut merupakan peralatan yang dibutuhkan penulis selama pembuatan karya untuk menyelesaikan sidang tugas akhir beserta fungsi dari alat tersebut.

TABEL 6 DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG

No	Gambar Alat	Fungsi
1	 <p><i>Aluminium Support</i></p>	Digunakan sebagai penyangga setiap sisi pada saat menuangkan cokelat pada teknik <i>cut out</i> dan <i>casting</i>
2	 <p>karton duplex</p>	Digunakan untuk membuat pola pada metode <i>cut out</i>
3	 <p>Penggaris</p>	untuk membuat gambar pola bianglala

DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Fungsi
4	 Plastik mika	sebagai alas saat menuangkan coklat pada metode <i>casting</i> dan <i>cut out</i>
5	 <i>Sculpting tools</i>	untuk keperluan memotong dan mengukir coklat
6	 Kempor	untuk memanaskan air sebagai penunjang teknik <i>bain marie</i> coklat
7	 <i>Gun thermometer</i>	untuk mengetahui ketepatan suhu

DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG

(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Fungsi
8	 Timbangan	untuk menimbang jumlah cokelat yang dibutuhkan
9	 <i>cooling spray</i>	untuk mempercepat proses pengeringan cokelat
10	 <i>cutter</i>	untuk merapihkan bagian cokelat yang kurang presisi
11	 <i>cutting board</i>	sebagai alas memotong cokelat

DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG

(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Fungsi
12	 <i>piping bag</i>	untuk menuangkan cokelat pada media kecil
13	 Pisau	untuk memotong cokelat berukuran kecil
14	 Gunting	untuk memotong pola dan lainnya
15	 kain lap	untuk kebersihan area kerja

DAFTAR GAMBAR ALAT PENUNJANG

(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Fungsi
16	 <i>Rubber Spatula</i>	untuk mengaduk cokelat yang sedang dilelehkan agar merata
17	 mangkuk	sebagai wadah cokelat saat teknik <i>bain marie</i>
18	 Panci	untuk memanaskan air pada proses <i>bain marie</i>
19	 <i>Air brush</i>	untuk memberi warna pada karya

6. Kebutuhan Bahan

Penulis menyusun daftar kebutuhan bahan yang harus dibeli kemudian dikemas dalam data yang bernama *purchase order*, *Purchase order*, atau pesanan pembelian, adalah dokumen atau data yang digunakan untuk mencatat barang yang akan dibeli. Dokumen ini berfungsi sebagai bukti resmi atas permintaan pembelian barang (Mohamadi, 2023). Berikut laporan purchase order yang digunakan untuk memenuhi sidang tugas akhir.

TABEL 7 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN

BAHAN	QTY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
<i>Dark chocolate compound</i>	4	pack	pack / 5kg	300.000	1.200.000
<i>Gas portable</i>	5	Btl	Btl / 220gr	26.000	130.000
<i>Decotatoo white</i>	2	Btl	Btl/180gr	173.160	346.320
<i>Decotatoo red</i>	1	Btl	Btl/180gr	173.160	173.160
<i>Teakblock</i>	1	pack	pack/ 80x80cm	40.000	40.000

**DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN
(LANJUTAN)**

BAHAN	QTY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
Plastik mika	1	m	1 meter	30.000	30.000
Karton dupleks	2	Pcs	Pcs	5.900	11.800
TOTAL					1.931.280

7. Perumusan Harga Jual

Setelah merinci keperluan bahan maka berikutnya penulis membuat *recipe costing* untuk langkah dalam menentukan harga jual, *Recipe costing* merupakan perhitungan lengkap dari total biaya bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk makanan dan minuman yang dalam hal ini penulis perlukan untuk membuat *chocolate showpiece*, sesuai dengan jumlah bahan yang digunakan dalam resep. (Restofocus, 2019). Berikut merupakan *recipe costing* dari *chocolate showpiece* yang dibuat.

TABEL 8 DAFTAR PERUMUSAN HARGA JUAL

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA / UNIT	TOTAL HARGA (RP)
<i>Dark chocolate compound</i>	20	kg	300.000 / 5kg	1.200.000
<i>Gas portable</i>	5	Btl	26.000/ Btl 220gr	130.000
<i>Decotatoo red</i>	80	gr	173.160/ 180gr	76.960
<i>Decotatoo white</i>	300	gr	173.160/ 180gr	288.600
<i>Teakblock</i>	1	pcs	40.000/pcs	40.000
TOTAL				1.735.560

Kemudian untuk menentukan harga jual, penulis mengambil *food cost percent* sebesar 35% berdasarkan teori yang penulis dapatkan bahwa penetapan harga jual biasanya berkisar antara 30% – 40%

$$\text{Selling Price} = \text{food cost} : \text{food cost percent}$$

Sedangkan *food cost percent* merupakan hitungan persentase pendapatan dari suatu menu untuk menutupi biaya bahan dan tetap memberi keuntungan (Terri, 2008).

TABEL 9 HARGA JUAL

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp 1.735.560
<i>Food Cost Percent</i>	35%
<i>Selling Price</i>	Rp 4.958.724
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 5.000.000

D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan Latihan dan Pelaksanaan Sidang

a. Lokasi Pelaksanaan Latihan

Bandung

b. Lokasi Pelaksanaan Sidang

Bandung

2. Waktu Pelaksanaan Latihan dan Pelaksanaan Sidang

a. Waktu Pelaksanaan Latihan

Oktober – November 2024

b. Waktu Pelaksanaan Sidang

Desember 2024