

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu bahan baku yang paling dibutuhkan dalam dunia *pastry*, bukan buah mentahnya melainkan hasil olahannya. Biji kakao berasal dari tanaman kakao atau "*Theobroma Cacao*" yang dapat diolah melalui proses fermentasi, pengeringan, pembakaran, dan grinding untuk menghasilkan produk yang kita gunakan di *pastry*.

Tanaman kakao diketahui pertama kali dibudidayakan oleh Suku Olmecs di awal peradaban mesoamerika yang lalu dikembangkan oleh Suku Maya dan Aztec dengan metode budidaya dan pengolahan yang lebih maju. Suku Maya dan Aztec menganggap kakao sebagai barang berharga, mereka menggunakannya dalam ritual keagamaan sampai sebagai mata uang. Datangnya Bangsa Spanyol ke Kerajaan Aztec menjadi awal mula populernya kakao di kalangan bangsawan Eropa, pada abad ke-17 cokelat sudah menyebar di kota-kota besar di Eropa (D. Coe and D. Coe, 2013).

Setelah melalui proses fermentasi, pengeringan, pembakaran, dan penggilingan, biji kakao menghasilkan berbagai macam produk yang bisa digunakan di setiap bagiannya, berikut merupakan produk-produk olahan biji kakao yang sering kita temui di *pastry*:

1. *Cocoa butter*, merupakan lemak natural yang di ekstraksi dari biji kakao, dihasilkan dengan proses *pressing* pada *cocoa mass*.

Memiliki karakteristik yang unik seperti *firmness* di suhu ruangan dan meleleh di suhu badan. Selain berperan penting dalam pembuatan cokelat untuk memberikan kesan tekstur mengkilap serta *shelflife* yang lebih lama, *cocoa butter* juga dapat digunakan untuk *coating* dan *molding* cokelat seperti yang umumnya dapat kita temukan pada pembuatan *praline*.

2. *Cocoa powder*, setelah memisahkan *cocoa butter* dengan *cocoa solids* dari *cocoa mass*, akan terjadi proses penggilingan *cocoa solid* yang akan menghasilkan bubuk kering yang halus atau kita sebut sebagai *cocoa powder*. Umumnya digunakan di dapur tidak hanya untuk membuat kue tetapi pembuatan minuman juga untuk memberikan rasa cokelat.
3. *Cacao nibs*, adalah bentuk cokelat paling murni yang belum melalui proses apapun selain pemanggang dan pengayakan. Berbentuk kecil dan garing masih mengandung *cocoa butter* dan *cocoa solids*. Selain menjadi bahan utama dalam proses pembuatan cokelat, bentuk cokelat paling murni ini juga dapat digunakan sebagai *topping*, *garnish*, dan penambah rasa pada makanan.
4. *Chocolate*, ini merupakan hasil akhir dari proses pengolahan biji kakao, mengandung *cocoa solids*, *cocoa butter*, dan gula. Memiliki berbagai tipe cokelat yang mempunyai cita rasa berbeda yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, *white chocolate* dan *ruby chocolate* (Curley, 2011).

Kemajuan seiring berkembangnya zaman tidak hanya terlihat di dunia teknologi tetapi di dunia *pastry* juga. Orang awam mungkin mengetahui dunia *pastry* hanya sebagai bidang yang membuat makanan manis atau penutup tetapi berbeda dengan pelaku *pastry*, mereka melihat bagaimana makanan manis yang dibuat bisa menjadi sebuah seni atau *showpiece*. Eksistensi *showpiece* mulai populer di Benua Eropa pada abad ke-18, dimulai dengan gula menjadi bahan utamanya hingga berkembang dan menggunakan cokelat. Awalnya *showpiece* hanya ada saat acara perjamuan kerajaan tetapi sekarang kita sudah mudah untuk menemuinya dimana kompetisi-kompetisi sudah mulai ramai di kalangan umum serta banyak *pastry chefs* di industri perhotelan yang menggunakan keahliannya tersebut untuk dekorasi.

Gambar 1: Foto *Showpiece* di Meja *Buffet* oleh Chef Wizdan Purnama



(Sumber: Purnama, 2023)

Sejarah tentang berkembangnya *chocolate showpiece* dimulai sekitar 70 tahun yang lalu, dimulai dengan pembuatan filigrana yang disusun menjadi *centrepiece* tiga dimensi dengan menggunakan teknik *piping* lalu dilanjutkan dengan teknik memahat pada batangan cokelat dan terus berkembang menggunakan *glucose* untuk membuat *modelling chocolate figures* (Tibbals, 2015). Kita juga bisa menciptakan kolaborasi antara *sugar showpiece* dan *chocolate showpiece* yaitu *cocoa painting*.

Gambar 2: Foto Karya *Cocoa Painting* di atas *Pastillage*



(Sumber: Dreamstrifer, 2013)

Cocoa painting secara harafiah bisa diartikan sebagai melukis menggunakan kakao. Menurut Friberg (2003), *cocoa painting* disebut sebagai seni yang termasuk dalam kategori dekorasi tingkat lanjut. Seniman *pastry* sering menggunakan marzipan atau *pastillage* sebagai 'kanvas' untuk melukis. Secara umum *cocoa paint* yang digunakan biasanya dibuat dari bubuk kakao yang dicairkan dengan air. Dengan menambahkan pewarna makanan, kita bisa menciptakan beragam nuansa warna yang lebih kaya. Penulis akan

menggunakan pewarna makanan untuk memberikan *highlight* pada elemen-elemen tertentu pada lukisan.

Chocolate painting sudah ada selama berabad-abad, dipercayai berasal dari Amerika tengah dan selatan. Suku Aztec dan Maya merupakan suku yang menggunakan coklat dalam perayaan keagamaan mereka dan dipercaya memiliki kekuatan supernatural. Terkadang mereka akan menggunakannya untuk membuat desain pada tembikar yang menjadi inspirasi dari seni dalam *chocolate painting* (Kixocolatsl.us, 2023). *Cocoa painting* banyak terdokumentasi dalam buku pada awal tahun 1900 dan menjadi populer setelah perang dunia kedua. Beberapa tahun belakangan ini, penggunaan campuran dari *cocoa powder*, *oil*, dan sedikit *cocoa butter* untuk melukis menjadi populer (Notter, 2011).

Untuk menghasilkan *cocoa painting* yang indah, terdapat beberapa teknik yang dapat kita terapkan supaya kita dapat mengolah hasil dari buah kakao tersebut dengan baik supaya menjadi *showpiece* yang menarik, ada berbagai cara yang bisa digunakan berikut ini merupakan beberapa teknik populer dari *chocolate painting* (Kixocolatsl.us, 2023).

1. *Hand painting*, teknik ini menggunakan kuas cat untuk mengaplikasikan *melted chocolate* atau *cocoa butter* berwarna pada permukaan. Teknik ini dilakukan secara manual dimana sangat bergantung pada tangan yang stabil.
2. *Air brushing*, teknik ini menggunakan alat semprot untuk menyemprotkan *cocoa butter* pada permukaan, *cocoa butter* atau

cokelat harus dilelehkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke alat *airbrush*. Teknik ini menjangkau target pewarnaan yang lebih luas dan memberikan efek warna yang halus.

3. *Stenciling*, teknik ini tentu dibantu dengan menggunakan *stencil* berpola lalu ditempelkan pada permukaan, kita bisa menggunakan teknik *hand painting* atau *airbrushing* untuk mewarnainya, *stenciling* hanya untuk membantu memberikan pola dan detailnya.
4. *Printing*, teknik ini menggunakan mesin *print* dimana mesin tersebut akan mencetak desain ke *transfer sheet* menggunakan *edible ink* lalu ditempelkan pada permukaan.

Pastillage adalah adonan gula yang digunakan untuk membuat dekorasi. Umumnya digunakan sebagai pajangan seperti pajangan utama untuk di meja *buffet* bagian *dessert*, atau keranjang kecil yang berisikan *petite fours* dan permen. Meskipun terbuat dari bahan-bahan yang aman untuk dimakan, *pastillage* bersifat keras dan rapuh saat mengering dan hampir tidak memiliki rasa serta umumnya berwarna putih atau pastel (Gisslen, 2013). Penulis merasa *pastillage* cukup kokoh untuk menjadi alas pembuatan *cocoa painting*.

Pembuatan *cocoa painting* dapat diberikan tekstur pada lukisan sesuai dengan *feel* yang kita inginkan dengan menggunakan *mix media*. *Mix media* dalam *cocoa painting* dapat berupa apa saja seperti contohnya penambahan *royal icing*. *Royal icing* adalah *icing* putih yang halus dan mengkilap terbuat dari gula halus, putih telur, dan sedikit air lemon, biasanya digunakan untuk mendekorasi kue seperti kue pernikahan dan bisa diberikan warna (Rinsky &

Rinsky, 2009). Seiring berkembangnya zaman, mulai muncul variasi resep tentang pembuatan *royal icing*, salah satunya menggantikan putih telur dengan gelatin yang membuat *royal icing* menjadi fleksibel saat digunakan dalam dekorasi (Notter, 2010). Penulis akan menggunakan resep *royal icing* tersebut sebagai tambahan medium melukis pada kanvas *pastillage* untuk memberikan tekstur tiga dimensi pada objek yang menjadi *highlight* dari lukisan karena medium lukisan dapat berupa apa saja tidak hanya kanvas rata. Teknik *piping* sering digunakan dalam penggunaan *royal icing*, pada kesempatan ini penulis akan menerapkan *royal icing* menggunakan teknik *piping* dan dibantu dengan jari untuk menambahkan tekstur dan bentuk lebih detail.

Gambar 3: Ilustrasi Naga Tiongkok



(Sumber: Lennon, 2024)

Gambar 4: Ilustrasi Naga Eropa



(Sumber: Liuba, 2024)

Naga merupakan makhluk mitologi yang mudah ditemukan di cerita mitologi, legenda, dan cerita rakyat dari berbagai budaya. Berbeda dengan konsep yang ada di Eropa, Masyarakat Tiongkok jarang menganggap naga sebagai monster yang membawa kekacauan dan kehancuran tetapi mereka menganggap naga sebagai makhluk jaya yang membawa berkah yang baik dan waktu yang berkelimpahan. Selain sifatnya yang berbeda, fisiknya pun berbeda, naga di Eropa digambarkan memiliki sayap dengan dua tangan dan kaki mirip

dengan kadal sedangkan Tiongkok digambarkan memiliki empat cakar dan tidak memiliki sayap (Joey,2023).

Naga dalam Budaya Tionghoa melambangkan keberuntungan serta dianggap sebagai hewan yang paling suci oleh sebab itulah pada masa kerajaan yang berhak memakai simbol naga sebagai jubah hanyalah Sang Kaisar yang dipercayai sebagai reinkarnasi manusia dan naga (Tanhati, 2023). Seiring berjalannya waktu, simbol naga semakin mudah kita temui saat berbicara tentang Budaya Tionghoa terutama saat hari raya *Lunar New Year*.

Budaya Tionghoa memiliki keyakinan tentang *Lunar New Year* dimana setiap tahunnya dilambangkan dengan hewan tertentu, hewan-hewan tersebut merupakan zodiak atau bisa disebut sebagai 'shio'. Berbeda dengan zodiak dari barat yang dengan siklus 12 bulan, zodiak Tiongkok menggunakan siklus 12 tahun yang dimulai dari hewan tikus, kerbau, macan, kelinci, naga, ular, kuda, kambing, monyet, ayam, anjing, dan babi dimana pergantian zodiak tersebut terjadi setiap perayaan *Lunar New Year* (Lin, 2024).

Gambar 5: Foto Promosi Perayaan *Lunar New Year* 2024 di Hong Kong



(Sumber: Instagram @newsgovhk, 2024)

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis akan membuat *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok, penulis terinspirasi oleh perayaan *Lunar New Year* di Hong Kong pada tahun 2024 saat melaksanakan Praktik Kerja Nyata. Penulis merasa kemeriahan tersebut patut untuk diapresiasi dan untuk mengeksplorasi potensi artistik di dunia *pastry*, penulis ingin me-visualisasikan naga Tiongkok pada *showpiece* dengan menggunakan *cocoa painting* diatas *pastillage* dengan menggunakan teknik *hand painting*. Meskipun kita memiliki kalender masehi dengan tahun baru yang berbeda, perayaan *Lunar New Year* masih dirayakan oleh Suku Tionghoa di berbagai negara. Oleh karena itu *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok dapat dipajang pada *display pastry* saat *Lunar New Year* dan juga pada acara ulang tahun keturunan Tionghoa yang lahir pada tahun naga.

Maka dari penulisan di atas penulis akan mengangkat topik *food presentation* untuk penyusunan laporan tugas akhir yang berjudul:

“COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK”

B. Usulan Produk

1. Tema

Naga merupakan hewan mitologi yang sudah menjadi identik dari Budaya Tionghoa tradisional. Konsep dari naga sepertinya sudah ada dikalangan masyarakat Tionghoa lama sekali. Para pendongeng bercerita naga menampakan diri saat berkuasanya *Mythical Emperor*, Huang Di, 25,000 tahun sebelum masehi. Ditemukan dokumen kuno saat

Dinasti Chou yang mendeskripsikan naga, disebutkan bahwa naga memiliki tanduk seperti tanduk rusa, leher yang mirip dengan ular, perut seperti kerang, sisik seperti ikan mas, cakar seperti elang, telapak seperti harimau dan telinga seperti kerbau (Bates, 2007).

Budaya Tionghoa menyebut naga sebagai “loong 龍”, banyak akademik tidak menyetujui “loong” diartikan sebagai naga, hal ini dikarenakan negara barat juga memiliki naga yang berbeda arti. Naga di Budaya Tionghoa digambarkan sebagai hewan pemilik wewenang dan kekuasaan sedangkan negara barat menggambarkan naga sebagai hewan yang karas, suka berkelahi, dan jahat (Zaobao, 2024).

Kepopuleran naga di Budaya Tionghoa didorong oleh kepercayaan masyarakat Tionghoa bahwa dirinya sebagai “keturunan dari naga”, masyarakat berdoa kepada para naga untuk mendapat berkat dan seiring berjalannya waktu, naga menjadi simbol dan bagian di Budaya Tionghoa. Selain karena kepercayaan tersebut, beredarnya cerita legenda tentang zodiak atau ‘*shio*’ dan tarian naga saat *Lunar New Year* membuat naga semakin eksis di masyarakat.

Gambar 6: Ilustrasi Hewan-Hewan pada Zodiak



(Sumber: Encyclopædia Britannica, Inc., 2024)

Dalam perayaan *Lunar New Year*, terpilihnya para hewan sebagai 12 zodiak dimulai ketika penguasa surga dan bumi, *The Jade Emperor*, memutuskan untuk membuat kalender untuk memudahkan rakyatnya dalam mengukur waktu. Sang Kaisar memutuskan untuk menamai tiap tahunnya dengan salah satu dari 12 hewan terpilih. Diadakanlah sebuah perlombaan untuk semua hewan ke istana Sang Kaisar di tepi sungai, Ia akan menamai tiap tahun sesuai dengan urutan hewan yang sampai terlebih dahulu.

Pada masa itu, kucing dan tikus merupakan sahabat baik, mereka tidak bisa berenang tetapi mereka cerdas, oleh karena itu mereka meminta tumpangan kepada kerbau untuk menyebrangi sungai. Kerbau tidak keberatan dengan dua hewan tersebut pun mulai mengarungi sungai dengan hati-hati. Akan tetapi tikus mulai serakah karena ingin menjadi yang pertama, tikus mendorong kucing ke sungai dan akhirnya kucing terbawa arus. Tikus menjadi urutan pertama sedangkan kerbau menjadi urutan kedua.

Ketiga datanglah macan yang berenang mengarungi arus sungai yang begitu kencang. Lalu lompatlah kelinci menjadi urutan ke keempat dengan melompati batu ke batu, meskipun putus asa saat bebatuan berakhir lewatlah sebatang kayu yang mengambang yang mengantar si kelinci ke tepi sungai.

Sang Kaisar terkejut melihat naga menjadi urutan kelima dengan kekuatan terbangnya, ternyata sang naga memutuskan untuk membantu para petani yang mengalami kekeringan dengan mengirimkan hujan serta membantu meniup kayu yang dihinggapi kelinci. Mendengar cerita tersebut, Sang Kaisar senang dengan kebaikan naga.

Terdengar suara kaki kuda yang berlari kencang, semua berpikir kuda akan menjadi urutan keenam tetapi tiba-tiba seekor ular yang sembunyi di melingkar di kukunya melepaskan diri, membuat kuda terkejut kebelakang dan menjadikan ular di urutan keenam dan kuda di urutan ketujuh. Lanjut datang kambing, monyet, dan ayam dengan kerja sama timnya menggunakan perahu untuk melewati sungai menjadikanya urutan kedelapan, sembilan, dan sepuluh. Anjing datang sebagai urutan kesebelas meskipun ia perenang yang hebat sebab ingin bermain terlebih dahulu di perairan sebelum menyebrang. Terakhir datanglah babi yang banyak berhenti untuk makan. Dengan begitu terpilihlah 12 zodiak (Britannica, 2024).

Kepopuleran lambang naga akan selalu muncul setiap perayaan tahun naga sebagai dekorasi, dsb dikarenakan arti yang dimilikinya. Naga sebagai salah satu zodiak pada *Lunar New Year* melambangkan kekuatan, kemuliaan, kehormatan, keberuntungan, dan kesuksesan (Li, 2024). Oleh karena itu penulis memutuskan untuk membuat *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok sebagai pajangan pada perayaan *Lunar New Year* di tahun naga.

2. Konsep Produk

Cocoa painting bertemakan naga ini akan di lukisan diatas *pastillage* yang dirancang dengan ukuran 60 cm x 40 cm berwarna putih polos. Karena kanvas *pastillage* yang akan digunakan cukup rapuh maka supaya *cocoa painting* ini dapat berdiri dengan kokoh dan aman, penulis memutuskan untuk menggunakan bantuan *non-edible* yaitu *multiplek* berukuran 60 cm x 40 cm untuk menjadi alas *pastillage* dan *easel* kayu sebagai penopang *cocoa painting* tersebut.

Di tengah kanvas *pastillage* akan dilukiskan seekor naga yang dibuat dengan teknik *hand painting brush* menggunakan pewarna makanan serta *cocoa paint* sebagai bahan utamanya. Untuk memberikan kesan tiga dimensi, ilustrasi yang menjadi *highlight* dalam lukisan akan ditambahkan *royal icing* dengan teknik *piping*. Penulis memilih *royal icing* supaya mudah untuk dibentuk sesuai dengan keinginan penulis. Setelah *royal icing* menjadi keras, penulis akan melapisinya dengan *cocoa paint* dan *oil food coloring* sesuai dengan desain penulis menggunakan kuas lukis. Seluruh bagian naga akan diwarnai lapisan *cocoa paint* terlebih dahulu lalu dilapisi dengan warna merah dan emas menggunakan *oil food coloring* dan *gold dust*.

Penulis memutuskan untuk menambahkan bentuk bulan yang terletak dibelakang naga untuk meng-*highlight* perayaan *Lunar New Year*, dibelakang bulan akan diberikan bayangan *sprinkle* menggunakan

cocoa paint untuk menonjolkan elemen bulan. Bulan berperan sangat penting karena perhitungan kalender *Lunar New Year* memperhatikan siklus bulan. Dalam perayaan *Lunar New Year* juga, masyarakat Tiongkok sering menggunakan bunga plum untuk memeriahkan dekorasi tahun baru. Bunga Plum melambangkan harapan baru dimana saat *Lunar New Year* dapat diartikan sebagai menyambut tahun dengan harapan, ilustrasi bunga plum ini akan diletakan di bagian sudut kiri atas dan kanan bawah beserta dengan ranting pohon bunga tersebut, ranting akan dibuat menggunakan *cocoa paint* dan bunga akan dilukis menggunakan *royal icing* dan pewarna makanan. Selain itu penulis juga menambahkan *border* bingkai khas Tiongkok untuk melengkapi lukisan tersebut di setiap sudut dengan *cocoa paint*.

Pada pembuatan *cocoa painting* ini penulis akan menggunakan warna-warna yang sering muncul dalam perayaan *Lunar New Year*, diantaranya adalah merah yang memiliki arti rezeki yang baik, kebahagiaan dan kesuksesan, dan emas yang memiliki arti kekayaan dan kerajaan (Jiang, 2024) serta warna merah muda sebagai variasi dari warna merah untuk bagian bunga plum. Akan ada penambahan warna sesuai dengan realita yaitu warna coklat untuk pewarnaan ranting pohon serta putih gading untuk pewarnaan bulan.

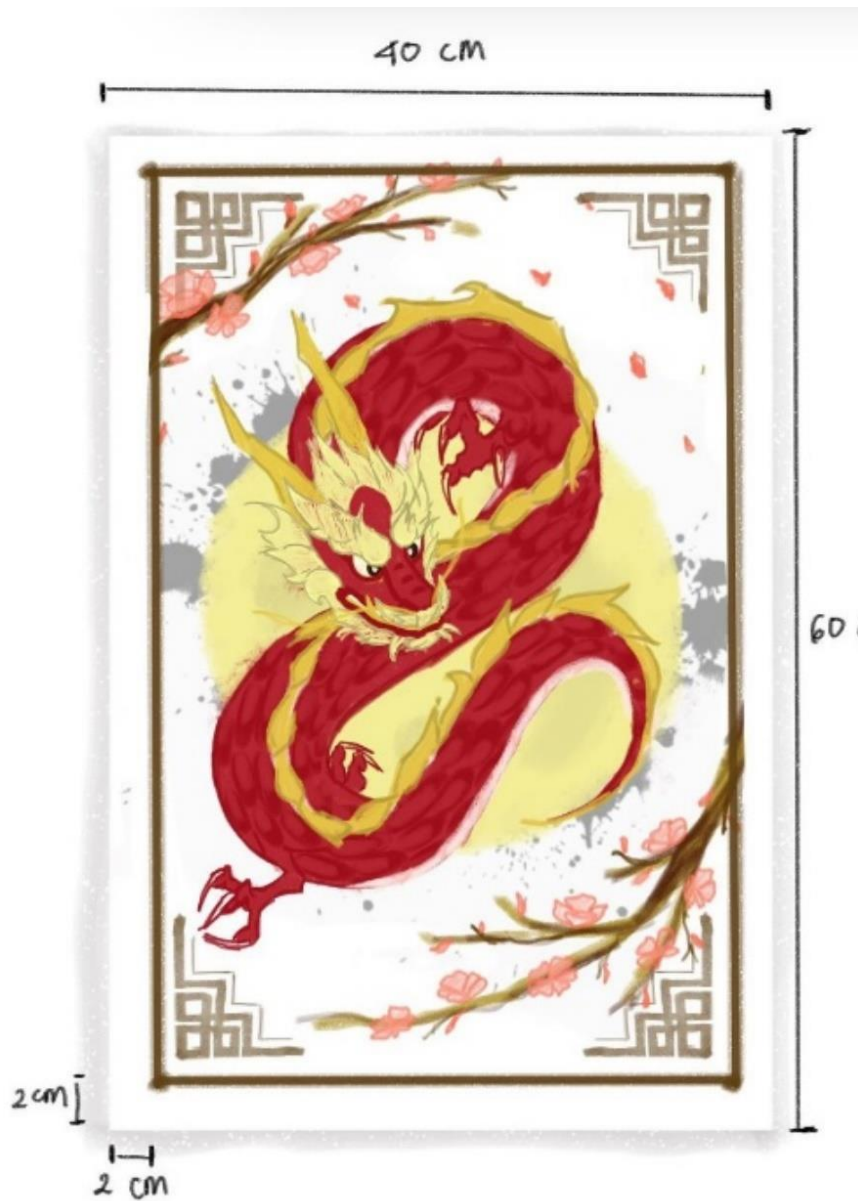
Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan *cocoa painting* adalah pembuatan kanvas *pastillage* yang cepat kering, hal ini dikarenakan banyak udara yang masuk saat proses pencampuran

menggunakan *mixer* menyebabkan cepatnya kering adonan oleh karena itu dalam pembuatan kanvas *pastillage* ini harus dibuat dengan gesit.

3. Desain Produk

DESAIN COCOA PAINTING BERTEMAKAN NAGA TIONGKOK

Gambar 7: Desain Produk



Sumber: (Ilustrasi penulis, 2024)

a. *Base cocoa painting*

Gambar 8: Desain *Base Cocoa Painting*



Sumber: (Ilustrasi penulis, 2024)

Penulis akan menggunakan *pastillage* sebagai *base* kanvas dimana *cocoa painting* akan dilukiskan. Memiliki ukuran 60 cm x 40 cm berbentuk persegi panjang berwarna putih dengan bingkai yang berukuran 1 cm di sekelilingnya dan memiliki jarak 2 cm dari sisi *pastillage*. Diberi sentuhan motif khas Tiongkok pada bagian *border* di keempat sudut *pastillage*. Adonan *pastillage* akan di-*lining* langsung menyesuaikan dengan ukuran *multiplek* lalu ditunggu untuk mengering.

b. Bulan

Gambar 9: Desain Bulan



Sumber: (Ilustrasi penulis, 2024)

Bulan berperan sangat besar dalam *Lunar New Year*. Ini dikarenakan kalender yang dianut masyarakat Tiongkok berdasarkan pada siklus bulan. Kalender ini bersifat lunisolar yang artinya memperhitungkan fase-fase bulan dan tahun matahari. Bulan akan terletak dibelakang naga dengan warna sedikit kuning dan akan dibuat bayangan bulan menggunakan *cocoa paint*.

c. Naga Tiongkok

Gambar 10: Desain Naga Tiongkok



Sumber: (Ilustrasi penulis, 2024)

Naga Tiongkok didesain semirip mungkin dengan apa yang telah dideskripsikan banyak akademis tentang *visual* naga, berbentuk sedang terbang di langit menghadap ke bawah bertepatan di tengah kanvas *pastillage*. Keseluruhan bentuk naga akan menggunakan *royal icing* terlebih dahulu sebelum dilapisi dengan *cocoa paint* dan pewarna makanan. Sisik naga akan menggunakan warna merah dan bagian rambut akan dilapisi dengan *gold dust* supaya berkilau serta kuku akan diwarnai menggunakan *cocoa paint*.

d. Pohon Bunga Plum

Gambar 11: Desain Pohon Bunga Plum



Sumber: (Ilustrasi penulis, 2024)

Bunga Plum atau sering disebut sebagai '*méihuā*' (梅花) merupakan bunga yang sering ditemui saat *Lunar New Year*, hal ini disebabkan bunga ini mekar di akhir musim dingin mendekati pergantian musim semi yang melambangkan ketekunan dan kekuatan di masa sulit memberikan pengharapan. Bunga ini memiliki lima kelopak dan berwarna cenderung kemerahan (C.A.S. Williams, 2006). Bagian ranting bunga akan dilukiskan menggunakan *cocoa paint* dan untuk bagian bunga sama seperti naga, akan digunakan *royal icing* terlebih dahulu sebelum dilapisi menggunakan pewarna makanan berwarna merah muda.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah susunan prosedur yang digunakan supaya persiapan dan penyajian menu dilaksanakan secara konsisten. Resep yang terstandar memastikan setiap tamu yang memesan mendapatkan sesuai apa yang mereka bayarkan (Dopson & Hayes, 2019).

Standard recipe yang baik umumnya memiliki bagian-bagian seperti berikut:

- Nama menu
- Jumlah total porsi yang dihasilkan
- Ukuran porsi
- Bahan-bahan yang dibutuhkan
- Cara persiapan dan pengolahan
- Lama waktu dan suhu yang diperlukan saat pengolahan
- Keterangan lebih lanjut jika diperlukan
- Total biaya resep (opsional)

Berikut *standard recipe* pembuatan *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok yang terdiri dari resep *pastillage*, *royal icing*, *cocoa paint*, dan *finishing cocoa painting*:

a. *Royal Icing 1***Tabel 1: Resep Royal Icing 1**

<i>Royal Icing 1: Glue & Bunga Plum</i>			<i>Yield:</i>	<i>285gr</i>
			<i>Halaman:</i>	1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	<i>Bloom</i>	<i>5gr</i>	<i>Gelatine Powder</i>	pada <i>stainless bowl</i> sampai air menyerap
		<i>30gr</i>	Air Dingin	
2	Lelehkan			gelatin dengan proses <i>au bain marie</i>
3	Campur	<i>212.5gr</i>	Gula Halus	dengan lelehan gelatin, aduk hingga tercampur rata
		<i>37.5gr</i>	<i>Maizena</i>	
4	Masukan			adonan kedalam <i>pipping bag</i>
5	Panaskan			dengan <i>microwave</i> selama 10 menit
6				<i>royal icing</i> siap digunakan

Sumber: (Notter, 2011)

b. *Pastillage*Tabel 2 : Resep *Pastillage*

<i>Pastillage</i>			<i>Yield:</i>	2270gr
			<i>Halaman:</i>	1 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	<i>Bloom</i>	20gr	<i>Gelatine Powder</i>	pada <i>stainless bowl</i> sampai air menyerap
		220gr	Air Dingin	
2	Lelehkan			gelatin dengan <i>proses au bain marie</i>
3	Campur	1700gr	Gula Halus	dengan lelehan gelatin, aduk hingga tercampur rata dalam <i>mixer</i> menggunakan <i>hook attachment</i> selama 30 menit <i>low speed</i>
		300gr	<i>Maizena</i>	
		30gr	Cuka	
4	Keluarkan			adonan dan <i>scrape</i> sisa <i>bowl</i> . simpan dalam <i>airtight container</i> atau langsung pakai.
5	Siapkan		<i>Multiplek</i> 60x40 cm	

Tabel 2: Resep Pastillage (Lanjutan)

<i>Pastillage</i>			Yield:	2270gr
			Halaman:	2 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pembuatan kanvas <i>pastillage</i>				
6	<i>Dust</i>		<i>Maizena</i>	diatas <i>multiplek</i>
7	<i>Lining</i>		<i>Pastillage Dough</i>	langsung diatas <i>multiplek</i> sesuai dengan ukuran <i>multiplek</i> , perhatikan ketebalan adonan.
8	<i>Trimming</i>			adonan yang melebihi <i>multiplek</i> , jika ada kekurangan ketebalan bisa menambahkan adonan lalu <i>di roll</i> sampai menyatu
9	<i>Coloring</i>		<i>Cocoa Paint Pastillage Dough</i>	berikan warna pada sisa adonan yang tidak terpakai
10	<i>Dust</i>		<i>Maizena</i>	di <i>working table</i>

Tabel 2: Resep *Pastillage* (Lanjutan)

<i>Pastillage</i>			Yield:	2270gr
			Halaman:	3 dari 4
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11	<i>Roll</i>			memanjang, <i>scrape</i> bagian bawah supaya tidak menempel pada <i>working table</i>
12	Potong			dengan ukuran 1x36 cm (2 <i>pieces</i>) dan 1x54 cm (2 <i>pieces</i>) sebagai <i>border</i> lukisan
13	Pindahkan			tiap <i>border</i> ke atas kanvas <i>pastillage</i> dengan hati-hati dan potong tiap ujung menyerupai bingkai
14	<i>Pipe</i>		<i>Royal icing 1</i>	dibawah <i>border</i> supaya menempel pada kanvas <i>pastillage</i>
15	<i>Brush</i>			keseluruhan untuk membersihkan permukaan
				simpan di tempat kering sampai mengeras

Sumber: (Notter, 2011)

c. *Royal Icing 2*

Tabel 3: Resep *Royal Icing 2*

<i>Royal Icing 2: Dragon</i>			<i>Yield:</i>	<i>265gr</i>
			<i>Halaman:</i>	1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	<i>Bloom</i>	<i>5gr</i>	<i>Gelatine Powder</i>	pada <i>stainless bowl</i> sampai air menyerap
		<i>35gr</i>	Air Dingin	
2	Lelehkan			gelatin dengan <i>proses au bain marie</i>
3	Campur	<i>225gr</i>	Gula Halus	dengan lelehan gelatin, aduk hingga tercampur rata
4	Masukan			adonan kedalam <i>pipping bag</i>
5				<i>Royal icing</i> siap digunakan

Sumber: (Notter, 2011)

d. *Cocoa Paint***Table 4: Resep *Cocoa Paint***

<i>Cocoa Paint</i>			<i>Yield:</i>	<i>60gr</i>
			Halaman:	1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Didihkan	<i>30gr</i>	Air	sampai gula larut
		<i>50gr</i>	Gula	
2	Siapkan	<i>20gr</i>	<i>Cocoa Powder</i>	dalam <i> bowl </i>
3	Tambahkan	<i>10gr</i>	<i>Oil</i>	dan aduk sampai rata, konsistensi <i> paint </i> dapat diatur dengan menambahkan atau mengurangi sirup gula
		<i>30gr</i>	Sirup Gula	
5				Tambahkan lagi air atau sirup gula menyesuaikan warna yang diinginkan
6				<i>cocoa paint </i> siap digunakan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

e. *Finishing Cocoa Painting***Tabel 5: *Finishing Cocoa Painting Bertemakan Naga Tiongkok***

<i>Finishing Cocoa Painting</i>			<i>Yield:</i>	<i>1 Cocoa Painting 60x40cm</i>
<i>Bertemakan Naga Tiongkok</i>			<i>Halama:</i>	<i>1 dari 3</i>
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	<i>Mise en place</i>			<i>Kanvas Pastillage, Royal Icing, Cocoa Paint, dan peralatan</i>
2	<i>Brush</i>		Kanvas <i>Pastillage</i>	untuk memastikan permukaan bersih
3	<i>Sketch</i>			lukisan terlebih dahulu diatas kanvas <i>pastillage</i>
4	<i>Pipe</i>		<i>Royal Icing 2</i>	membentuk badan naga sesuai dengan sketsa lalu tunggu kering terlebih dahulu
5	<i>Color</i>		<i>Cocoa Paint</i>	melukis bagian <i>border</i> pada setiap sudut dan ranting pohon bunga plum

Tabel 5: *Finishing Cocoa Painting Bertemakan Naga Tiongkok (Lanjutan)*

<i>Finishing Cocoa Painting</i>			<i>Yield:</i>	<i>1 Cocoa Painting 60x40cm</i>
<i>Bertemakan Naga Tiongkok</i>			<i>Halaman:</i>	<i>2 dari 3</i>
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6				berikan <i>sprinkle cocoa painting</i> di sekeliling bulan
7	<i>Color</i>		Pewarna Kuning	melukis bagian bulan
8	<i>Brush</i>		<i>Gold Dust</i>	pada bagian rambut dan kumis naga
9	<i>Color</i>		Pewarna Merah	pada badan naga sesuai dengan desain
10	<i>Lapisi</i>		<i>Cocoa Painting</i>	pada bagian tertentu diatas pewarna merah untuk memberikan bayangan
11	<i>Pipe</i>		<i>Royal Icing I</i>	membentuk bunga plum lalu tunggu mengering terlebih dahulu

Tabel 5: Finishing Cococa Painting Bertemakan Naga Tiongkok
(Lanjutan)

<i>Finishing Cococa Painting</i>			<i>Yield:</i>	<i>1 Cococa Painting 60x40cm</i>
Bertemakan Naga Tiongkok			Halaman:	3 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12	<i>Coloring</i>		Pewarna Merah	pada <i>royal icing</i> kelopak bunga plum
13	<i>Brush</i>			untuk membersihkan permukaan dari kotoran yang ada
14				Berikan <i>finishing touch</i> untuk menyelesaikan tampilan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024





2. *List Kebutuhan Alat*

Berikut alat-alat yang diperlukan penulis untuk menunjang kelancaran dalam pembuatan *cocoa painting*:






Table 6: *List Kebutuhan Alat*




No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1	<i>Mixer</i>		Mempermudah pembuatan adonan <i>pastillage</i> dan <i>royal icing</i>
2	<i>Cup</i>		Tempat untuk meenjadi wadah bahan-bahan yang dibutuhkan
3	<i>Rolling Pin</i>		Memipihkan adonan <i>pastillage</i>
4	<i>Pipping Bag</i>		Mempermudah dekorasi <i>royal icing</i>

Tabel 6: *List Kebutuhan Alat (Lanjutan)*

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
5	<i>Multiplek</i>		Alas untuk <i>pastillage</i>
6	<i>Sauce Pan</i>		Membuat air gula serta menjadi wadah untuk <i>cocoa painting</i> dan pembuatan <i>royal icing</i>
7	Kompor		Untuk memasak air gula
8	<i>Easel Table</i>		Untuk mempermudah proses melukis

Tabel 6: *List Kebutuhan Alat (Lanjutan)*

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
9	Kuas Melukis		Memudahkan proses melukis
10	Penggaris		Mengukur ukuran <i>pastillage</i>
11	Pensil		Membuat sektsa pada <i>pastillage</i>
12	<i>Digital Scale</i>		Menimbang bahan dengan mudah
13	<i>Small Knife</i>		Untuk memotong sisa adonan

14	<i>Nozzle</i>		Untuk mengaplikasikan <i>royal icing</i> pada bagian naga
15	<i>Modeling Tools</i>		Untuk memperhalus dan membentuk <i>royal icing</i>
16	<i>Bowl</i>		Untuk menjadi wadah bahn-bahan yang akan digunakan

Sumber : (Hasil Olahan Penulis, 2024)

3. *Purchase Order*

Purchase order adalah daftar yang berisikan permintaan produk oleh agen yang bertugas untuk melakukan pembelian. Daftar tersebut berisikan berbagai informasi tentang bahan yang akan dibeli seperti kuantitas dan harga dari vendor (Dopson & Hayes, 2019)

Berikut ini adalah daftar barang dan alat yang penulis butuhkan:

Tabel 7: *Recipe Purchase Order*

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Gelatine Powder</i>	500	gr	Rp125,000	500gr	Rp125,000
2	Gula Tepung	3000	gr	Rp22,000	1000gr	Rp66,000
3	Pewarna Merah	60	gr	Rp49,000	60gr	Rp49,000
4	Pewarna Kuning	60	gr	Rp49,000	60gr	Rp49,000
5	<i>Cocoa Powder</i>	45	gr	Rp12,000	45gr	Rp12,000
6	Gula	1000	gr	Rp12,500	1000gr	Rp12,500
7	<i>Maizena</i>	750	gr	Rp24,500	750gr	Rp24,500
8	<i>Gold Dust</i>	5	gr	Rp15,000	5gr	Rp15,000
9	<i>Oil</i>	500	gr	Rp13,000	500gr	Rp13,000
10	Cuka	100	gr	Rp5,500	100gr	Rp5,500

Tabel 7: Recipe Purchase Order (Lanjutan)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
11	<i>Multiplek</i> 60x40 cm	1	pc	Rp40,000	1 pc	Rp40,000
12	<i>Easel Table</i>	1	pc	Rp350,000	1 pc	Rp350,000
Total Purchase Order						Rp761,500

Sumber : (Hasil Olahan Penulis, 2024)

4. Recipe Costing

Recipe costing adalah proses menentukan *total cost* dari bahan-bahan yang diperlukan dalam resep tertentu, hal ini melibatkan pendekatan sistematis untuk memastikan akurasi dan konsistensi dalam penetapan harga dimana sangat krusial dalam perencanaan menu, penetapan harga, dan pengendalian biaya di dunia kuliner. (CIA, 2011)

Table 8: Recipe Costing

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Gelatine Powder</i>	30	gr	Rp125,000	500gr	Rp7,500
2	Gula Tepung	2137.5	gr	Rp22,000	1000gr	Rp47,025
3	Pewarna Merah	30	gr	Rp49,000	60gr	Rp24,500

Tabel 8: Recipe Costing (Lanjutan)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
4	Pewarna Kuning	30	gr	Rp49,000	60gr	Rp24,500
5	<i>Cocoa Powder</i>	20	gr	Rp12,000	45gr	Rp5333
6	Gula	50	gr	Rp12,500	1000gr	Rp625
7	<i>Maizena</i>	337.5	gr	Rp24,500	750gr	Rp11,025
8	<i>Gold Dust</i>	5	gr	Rp15,000	5gr	Rp15,000
9	<i>Oil</i>	10	gr	Rp13,000	500gr	Rp260
10	Cuka	30	gr	Rp5,500	100gr	Rp1,650
11	<i>Multiplek 60x40</i> cm	1	pc	Rp40,000	1pc	Rp40,000
12	<i>Easel Table</i>	1	pc	Rp350,000	1pc	Rp350,000
Total Recipe Costing						Rp527,418

Sumber : (Hasil Olahan Penulis, 2024)

5. *Selling Price*

Menurut Onyeocha (2015), *selling price* adalah harga yang sudah ditetapkan oleh manajemen atau operator yang kemudian diinformasikan kepada manajer pemasaran, manajer operasi, atau *sales representative* hotel tentang berapa potongan harga yang diperbolehkan. Ada berbagai cara menentukan *selling price* yang dapat

digunakan penulis, salah satunya pada buku yang dibuat oleh Terri Jones, berikut merupakan rumus perhitungan yang akan digunakan penulis:

$$\textit{Selling Price} = \frac{\textit{Total Cost}}{\textit{Desired Food Cost}\%}$$

Total cost pada rumus diatas terdiri dari biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan satu *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok. Seperti yang sudah dijelaskan diatas, *recipe costing* adalah total biaya dari bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk. *Overhead* adalah biaya yang dikeluarkan oleh suatu bisnis yang sedang berjalan, berbeda dengan *direct cost* yang harus dikeluarkan untuk membuat suatu produk, *overhead* adalah biaya yang digunakan untuk mendukung jalannya bisnis, seperti biaya sewa, listrik, air, gas, dan perlengkapan.

Desired food cost merupakan biaya pengeluaran yang ideal dalam memproduksi suatu produk untuk tercapainya profitabilitas. *Desired food cost* di industri *food service* umumnya 30% (Jones, 2004). Dalam pembuatan *cocoa painting* bertemakan naga Tiongkok ini, penulis menetapkan *desired food cost* sebanyak 30% sebagai harga untuk karya penulis di segi kreativitas dimana penulis membuat sketsa dari awal serta pengerjaan yang manual dan keuntungan yang akan didapatkan sebagai berikut:

Tabel 9: Selling Price

No	Item	Keterangan	Cost	Jumlah
1	<i>Recipe Cost</i>	Total bahan	-	Rp527,418
2	<i>Overhead Cost</i>	Gas, air, dan lain-lain	Rp20,000	Rp20,000
<i>Total Cost</i>				Rp547,418
<i>Desired Food Cost</i>				30%
<i>Preliminary Selling Price</i>				Rp1,824,728
<i>Actual Selling Price</i>				Rp2,000,000

Sumber : (Hasil Olahan Penulis, 2024)

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan Naga Tiongkok
 - Alamat penulis : Jalan Budi Nomor 126, Kota Cimahi, Jawa Barat, Indonesia.
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan Naga Tiongkok
 - Dapur *pastry* Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung: Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat

2. Waktu Pelaksanaan

- a. Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan Naga Tiongkok
 - Oktober 2024
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan Naga Tiongkok
 - Desember 2024