

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komoditas bahan patiseri yang sering digunakan serta mudah dijumpai adalah cokelat atau dalam Bahasa Inggris disebut juga dengan *Chocolate*, komoditas ini sangat fleksibel dikala penggunaannya baik digunakan dalam *baking*, minuman atau hidangan lainnya, cokelat merupakan olahan fermentasi biji kakao (*Cocoa Bean*) yang dikeringkan untuk mendapatkan ekstraksi lemak kakao dan kakao massa nama latin yang diberikan dari biji kakao yakni *Theobroma Cacao*, dalam industri cokelat sering dijumpai ditambahkannya gula, perisa vanilla, susu bahkan pewarna makanan dan bahan lainnya untuk memperkaya rasa serta mempercantik penampilan hasil akhir cokelat, lazimnya cokelat yang mempunyai warna yakni *Chocolate Bar* dan warna yang terkandung juga sesuai dengan rasa.

Sejarah mencatat bahwa bermula pada sejarah suku Maya yang menempati daerah MesoAmerika diasumsikan bahwa merekalah yang pertama kali menanam dan menemukan bibit kakao lalu menemukan cara untuk mengolah dan menggiling biji kakao kemudian dicampur menggunakan air yang menjadi persembahan kepala suku pada masa 1200 sebelum masehi lalu "*xocolatl*" menjadi nama sebutan untuk minuman tersebut, penyebutan kakao yang banyak dikenal oleh publik saat ini ditujukan terhadap pohon, biji dan buah serta berasal dari kata dalam Bahasa suku Maya kuno disebut "*kakaw*", namun diketahui bahwa awal mula perkembangan perkebunan kakao paling awal dibudidayakan sekitar tahun 1500 SM hingga 400 masehi.

Hernan Cortez adalah seorang penjelajah dan pengembara pada tahun 1519, Hernan Cortez mencapai daerah Selatan Amerika dengan menyadari bahwa potensi biji kakao bisa diketahui oleh orang Eropa, ketika Cortez gagal mengambil emas dan harta kekayaan suku Aztec akhirnya beralih mengambil biji kakao dan ditahun 1928 Hernan Cortez membawanya ke daratan Eropa dengan peralatan pembuatan coklat bangsa Spanyol yang kala itu menyambut Cortez, kemudian oleh bangsa Spanyol diolah menjadi minuman dan ditambah rasa manis kemudian ditambahkan biji-bijian dan aromatik lainnya, diketahui pula bahwa sebelum Hernan Cortez pada tahun 1502 Christopher Columbus yang merupakan penjelajah kulit putih pertama yang merasakan coklat, ia mendarat dan menjajakan kakinya di pulau Guanaja, Honduras.

Umumnya jenis coklat dibagi menjadi 2 yakni *Couverture Chocolate* & *Compound Chocolate* kedua jenis coklat ini sangat umum dipergunakan dalam dunia baking *pastry art* baik sebagai bahan penambah rasa, warna, dekorasi produk *pastry (garnish)*, dan dikreasikan menjadi *pastry showpieces*, berikut adalah penjelasan mengenai kedua jenis coklat :

a) *Couverture Chocolate* jenis coklat yang memiliki kualitas tinggi dengan kadar cocoa butter mencapai 32% - 39% serta kandungan lemak yang digunakan bergantung pada penggunaannya, demikian hal tersebut *chocolate couverture* harus memiliki kandungan minimal 54% dari gabungan lemak kakao "*cocoa butter*" dan kakao massa "*cocoa solid*" (Notter E., 2011), Walaupun coklat jenis ini berasal dari berbagai macam pabrik atau tempat pengolahannya, kualitas dari coklat jenis ini juga dipengaruhi oleh kualitas biji kakao, bahan-bahan tambahan lainnya, dan proses pengolahan lainnya,

couverture chocolate juga diklasifikasikan dalam 3 macam yaitu *white chocolate couverture, dark chocolate couverture, milk chocolate couverture*

- b) *Compound Chocolate* adalah cokelat jenis ini terbuat dari bubuk cokelat dan lemak sayur yang menggantikan sepenuhnya atau sebagian dari peran *cocoa butter* (Indotama F., 2016) umumnya jenis cokelat ini cenderung memiliki rasa manis karena memiliki kadar gula yang cukup tinggi, jenis cokelat ini juga memiliki variasi yang sama seperti *dark chocolate, milk chocolate*, dan *white chocolate*

Diketahui bahwa cokelat merupakan hasil dari olahan biji kakao yang melalui proses panjang dan berdasarkan buku Analisis Kinerja Perdagangan Kakao 2023 oleh Kementerian Pertanian Indonesia, yakni apabila dilihat dari ekspor kakao total, Indonesia merupakan negara eksportir kakao dunia pada urutan ke-12, dengan kontribusi sebesar 2,32%, maka komoditas kakao ini sangat besar perannya bagi perekonomian negara Republik Indonesia. Menurut buku *The Art Of Chocolatier* cokelat sangat sensitif terhadap bau, cahaya, suhu hangat, dan kelembaban maka penyimpanan cokelat juga harus diperhatikan dengan disimpan pada tempat yang kering, terhindar dari cahaya yang menyengat, bau yang tajam dan suhu yang stabil, suhu ideal untuk penyimpanan produk cokelat berkisar pada 16°C – 18°C.

Pastry Showpieces adalah sebuah seni 3 dimensi bersifat dekoratif dalam dunia *Pastry & Bakery* yang bertujuan untuk dipamerkan disebuah acara tertentu, *buffet*, perlombaan atau lainnya sehingga menjadi pusat perhatian khalayak ramai dan memiliki nilai seni artistik yang tinggi dan memiliki teknik khusus seperti *sculpting, casting, pipping, cutout, shaving, embossing* dan sebagainya, *pastry*

showpiece memiliki hal penting yakni dasar (*base*), bentuk, tekstur, dekorasi yang harmoni dan selaras dan tinggi yang proporsional, jenis-jenis *pastry showpiece* adalah *Sugar showpiece, chocolate showpiece, pastillage, butter sculpture, royal icing, ginger bread house* dan *bread clay showpiece*

Seni pahat atau *Sculpture Art* adalah bentuk seni dengan cara dipahat yang telah ada ribuan tahun dan seni yang dapat dibuat dengan berbagai macam media seperti kayu, batu, lilin, *polyester*, logam, dan kaca (Accardi A., 2021) penggunaannya sebagai unsur dekoratif dalam berbagai acara tertentu di ruang lingkup publik yang umumnya berbentuk 3 dimensi, kemudian seiring dikembangkannya mulai merambah dibidang *pastry & Bakery* salah satunya adalah *chocolate sculpture* atau *chocolate showpiece* yang terbuat dari bahan *edible* yang mana diperuntukkan hanya sebagai pajangan dekoratif yang dipertontonkan serta dikagumi oleh khalayak ramai, tidak jarang juga dijadikan sebagai ajang perlombaan.

Wujud pengepresian manusia dapat tertuang dalam seni sehingga dapat tersampaikan maksud, tujuan atau pesan tersirat. Hal ini juga dapat dikaitkan dengan kreativitas, inovasi, tren dan disambungkan lagi dalam bidang *pastry & bakery* bahwa seorang *pastry chef* dituntut untuk mampu memiliki kreativitas dalam bidang seni dan dapat menuangkan ide serta imajinasi melalui media *pastry showpieces*, salah satu seni yang dapat dibuat adalah *chocolate showpiece* bersamaan hal ini penulis memilih *chocolate showpiece* sebagai media ekspresi dan kreativitas, penggunaan teknik diterapkan juga dan teknik yang digunakan yakni teknik *cut out, painting, sculpting, carving, spraying, modelling, embossing* dan *casting* berikut adalah penjelasan teknik yang akan penulis gunakan ;

- a) Teknik *Cut Out* adalah teknik pemotongan cokelat yang sudah dilelehkan kemudian diratakan dipermukaan datar kemudian dipotong sesuai dengan keinginan atau pola yang digunakan, teknik ini dilakukan saat cokelat masih dalam keadaan setengah mengeras agar mudah dipotong dan menghindari keretakan
- b) Teknik *Painting* adalah teknik melukis dengan menggunakan *cocoa butter* yang sudah dilelehkan kemudian dilakukan *tempering* kemudian cokelat tersebut dilukis sesuai dengan warna dan corak yang diinginkan dengan menggunakan kuas
- c) Teknik *Sculpting* adalah teknik pemahatan cokelat dengan menggunakan alat pahat atau *sculpting tools* saat cokelat dalam keadaan keras yang bertujuan sebagai cara agar suatu bagian dapat dipertegas, diperjelas dan memberikan efek detail.
- d) Teknik *Carving* adalah teknik mengukir yang dilakukan dengan benda yang padat dan keras untuk menghilangkan atau membuang bagian-bagian tertentu untuk membentuk sesuai keinginan dan dilakukan pada permukaan benda tersebut.
- e) Teknik *Spraying* adalah salah satu teknik melukis dengan cara disemprot yang menggunakan *air brush* dengan kekuatan angin bertekanan tinggi, teknik ini menggunakan *tempered coloured cocoa butter* sebagai catnya, teknik ini bertujuan untuk memberikan detail warna secepat dan efek gradasi yang ditimbulkan
- f) Teknik *Chocolate Modelling* adalah teknik yang menggunakan *chocolate paste* semacam campuran cokelat leleh dengan sirup jagung yang diaduk hingga

mengental dan dapat dibentuk berbagai macam karena teksturnya yang lunak, mudah dibentuk, dan tidak mudah mengeras seperti *fondant* atau *marzipan*, penggunaannya agar melunak cukup diuleni saja namun jangan terlalu sering menguleni karena akan mengakibatkan cepat meleleh, penyimpanannya harus dalam keadaan dingin dan sejuk namun tidak beku supaya *chocolate modelling* tidak rusak.

- g) Teknik *Embossing* adalah memberikan tekstur dan corak terhadap cokelat sebagai media dengan bantuan alat yang dilakukan dengan cara ditekan hingga tekstur dapat dirasakan dan muncul, teknik digunakan agar *chocolate showpiece* semakin serupa dengan benda aslinya
- h) Teknik *Casting* adalah teknik mencetak cokelat menggunakan media atau wadah tertentu sesuai bentuk yang diinginkan.

Penulis memilih teknik ini berdasarkan kesesuaian terhadap *chocolate showpiece* sehingga dapat digunakan saat proses pembuatannya, penulis juga berpendapat bahwa pemilihan cokelat sebagai *showpieces* menjadi media pengaplikasian teknik yang telah dipelajari dan dapat diterapkan karena ketika cokelat diperlakukan secara tepat dan benar (*tempering*) maka cokelat dapat berubah menjadi keras dari yang mulanya cair, maka dari itu mudah untuk dibentuk sehingga memiliki nilai seni yang artistik dengan bentuk 3D yang dapat dilihat dan dikagumi dari berbagai arah.

Pembuatan seni dekoratif cokelat tidak lepas dari teknik dasar yang harus dipahami dan dimengerti untuk memudahkan prosesnya, teknik ini disebut dengan "*Tempering*" untuk mendapatkan cokelat yang mengkilap, tahan terhadap suhu hangat dan permukaan yang halus, namun perlu diketahui bahwa teknik *tempering*

ada beberapa jenis yang dapat digunakan dan teknik *tempering* memiliki standar atau peraturan, dan setiap jenis cokelat juga memiliki suhu-suhu tertentu, berikut akan dijelaskan teknik pemakaiannya :

- a) *Tabling Method* adalah metode paling cepat dan efisien untuk *Tempering* cokelat namun edalam jumlah kecil saja, metode ini memerlukan meja marmer, *chocolate scrapper*, *knee palette* dan keterampilan tangan caranya adalah potong cokelat menjadi bagian kecil-kecil kemudian lelehkan namun tidak sampai terlalu panas, kemudian tuang dan ratakan pada permukaan meja marmer lalu ambil dengan *scrapper* ratakan lagi dan lakukan terus berulang hingga cokelat berada disuhu yang tepat, kemudian masukkan kembali ke dalam wadah
- b) *Seeding Method* adalah metode *Tempering* cokelat yang paling mudah namun tetap efisien karena dapat dilakukan diwadah manapun dan dengan kondisi apapun serta tidak membutuhkan meja marmer, metode ini menggunakan cokelat yang terpotong kecil-kecil lalu dicampurkan ke dalam cokelat yang leleh sehingga suhu cokelat leleh menjadi turun atau *Tempered*.
- c) *Au bain marie Method* adalah metode dengan memotong cokelat hingga kecil kemudian dilelehkan hingga mencapai suhu maksimal cokelat dapat dilelehkan namun tidak *overheating*, metode ini juga dinilai mudah serta efisien karena tidak memerlukan banyak peralatan, apabila cokelat sudah sepenuhnya dilelehkan maka dinginkan hingga suhu *Tempered*
- d) *Troubleshooting Method* adalah metode *Tempering* cokelat yang menggunakan alat *heat gun* untuk melelehkan cokelat, namun metode ini

digunakan ketika suhu cokelat terlalu dingin, dibutuhkan ketelitian saat melakukan teknik ini agar cokelat tidak menjadi *overheat* atau terlalu panas sehingga dapat menyebabkan cokelat menjadi pecah atau gosong.

(Notter E, 2011)

Suhu *Tempered* yang benar menurut buku *Professional Baking Eighth*

Edition untuk cokelat sebagai berikut :

TABEL 1
CHOCOLATE COUVERTURE TEMPERING

Proses	<i>Dark chocolate couverture</i>	<i>Milk chocolate couverture</i>	<i>White chocolate couverture</i>
1 . Melelehkan	46°C – 49°C	43°C – 46°C	43°C – 46°C
2. <i>Pre-crystallizing</i> (pendinginan)	27°C – 29°C	26°C – 28°C	26°C – 28°C
3. <i>Rewarming</i> (mehangatkan)	31°C – 33°C	30°C – 33°C	29°C – 30°C

Sumber: *Professional Baking, Eighth Edition, 2011*

Compound chocolate menjadi pilihan utama yang penulis gunakan dalam seluruh bagian *chocolate showpiece* ini karena memiliki keunggulan yang mumpuni yaitu, tidak mudah meleleh jika disuhu ruang, bersifat kokoh dan keras jika sudah mengeras, harga yang terjangkau, mudah didapatkan dipasaran.

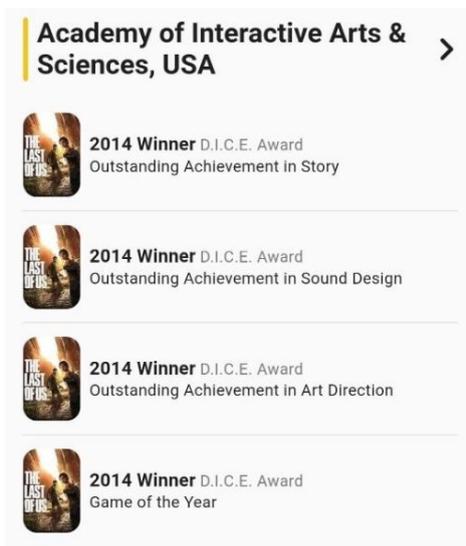
Proses kreatif pembuatan karya seni diperlukan tema, tema adalah hal mendasar yang paling penting dan prioritas atas segala hal dalam dunia kerja

terutama seni dan tema juga menjadi dasar utama pembuat membuat karya seni guna penikmat karya seni tersebut memahami apa maksud dan tujuan karya seni tersebut dibuat serta cerita yang disampaikan lebih hidup bagi penikmat (Gultom E.F., 2022) maka demikian penulis terinspirasi untuk mengadaptasi tema *online game* atau permainan daring, *online game* adalah permainan daring/elektronik yang dimainkan melalui komputer, ponsel atau *playstation* yang terhubung dalam jejaring internet (Ray, 2024), maka penulis mendapat inspirasi yakni permainan *The Last Of Us* yang dikembangkan oleh *Naughty Dog*.

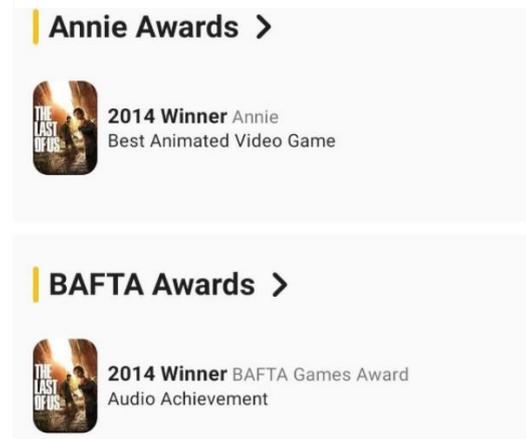
Permainan *online The Last Of Us* telah meraih sejumlah penghargaan sebagai bentuk popularitas dari permainan ini sehingga telah menjadi *trend* yang mana banyak kalangan muda dan *streaming gamers* yang mengetahui, memainkan dan menamatkan *game* ini, beberapa penghargaan yang diberikan sebagai bentuk apresiasi dan predikat seperti *Best Animated Video Game 2014*, *Game Of The Year*, *Outstanding Achievement in Art Direction* dan sebagainya (IMdb, 2014). Kesuksesan yang diraih oleh pengembang *game* ini *Naughty Dog*, *Naughty Dog* mengembangkan kembali sekuel *game* ini dengan nama *The Last Of Us II* yang rilis pada tahun 2020 dengan menambah karakter – karakter, konflik baru, dan latar waktu yang berbeda dengan *game* pendahulunya, lalu merambah ke dunia serial film dengan membuat versi *live action* dengan tajuk serupa *The Last Of Us* yang rilis pada *platform Netflix* dan *HBO* pada tahun 2023.

The Last Of Us secara umum sangat populer dikalangan remaja hingga dewasa, para pemain dapat menghabiskan waktu selama 15 jam jika hanya menyelesaikan misi utama namun akan jauh lebih lama jika menyelesaikan seluruh misi pendamping dalam permainan ini selama 22 jam (Davis Z, n.d), permainan ini sangat terkenal yang disebabkan oleh faktor alur cerita yang menarik, gaya pertarungan yang variatif, konsep permainan bebas atau *open world map*, sistem *upgrade & crafting* senjata, bentuk visual dan latar belakang cerita setiap karakter *infected & survivor* menarik dan lainnya (Vaux R, 2023),

GAMBAR 1 PENGHARGAAN GAME



GAMBAR 2 PENGHARGAAN GAME



Sumber : IMDb, 2014

GAMBAR 3 POSTER FILM TLOU



Sumber : HBO Max, 2023

GAMBAR 4 POSTER GAME THE LAST OF US



Sumber : Website Gamespot The Last Of Us

Permainan online “*The Last Of Us*” diciptakan dan dikembangkan oleh *Naughty Dog* dan dipublikasikan oleh *Sony Computer* tahun 2013 yang tersedia dan dapat dimainkan melalui *playstation 3 & 4*, permainan ini berbasis aksi-petualangan dan bertahan hidup dalam situasi wabah dengan sudut pandang orang ketiga, permainan ini diciptakan untuk sebuah inovasi intelektual yang memberikan pengalaman baru bagi para pemain dengan latar belakang cerita wabah yang meluas, penyebab wabah ini adalah adanya jamur beracun (*spores*) yang disebut *Cordyceps*, jamur ini menginfeksi jaringan otak yang mengubah manusia menjadi *zombie* atau *Infected*, manusia yang telah terinfeksi dengan jamur ini tidak akan bisa mati namun akan semakin menyebar luas keseluruh bagian tubuh dan berevolusi berdasarkan lamanya waktu terinfeksi, penularan infeksi jamur *Cordyceps* yaitu melalui gigitan *infected* lainnya dan luka terbuka

Dalam permainannya mengambil latar waktu tahun 2033, diceritakan bahwa telah dilakukan upaya pencegahan oleh WHO namun penyebaran infeksi tidak dapat dicegah serta sekitar 60% populasi dunia terjangkit oleh infeksi ini, bahkan beberapa kota harus diledakkan demi membunuh para *infected* agar tidak semakin menyebarkan virusnya dan membunuh manusia lainnya, perkembangan permainan ini dijalankan oleh pengembang *game Naughty Dog*, *Naughty Dog* didirikan sejak tahun 1984, salah satu studio pengembang permainan yang telah sukses di industri *game*, pengembang ini berada dibawah naungan *Sony Interactive Entertainment* dan perusahaan pengembang *game* resmi lainnya didalam *Playstation Studios*, nama *Naughty Dog* semakin melejit ketika mereka merilis *game The Last Of Us* pada tahun 2013 dan sekuelnya yakni *The Last Of Us II* pada tahun 2020.

GAMBAR 5 LOGO NAUGHTY DOG



Sumber : *Official Website Naughty Dog*

Selama wabah jamur *cordyceps* melanda tentu pihak militer juga ikut andil dalam penanganannya namun, terdapat kelompok militer seperti FEDRA, merupakan kepanjangan dari *Federal Disaster Response Agency* sekelompok organisasi militer yang terbentuk oleh pemerintah didalam *game The Last Of Us*, FEDRA ditugaskan untuk menangani segala bentuk bencana dan aksi tanggap darurat, FEDRA juga yang menyiapkan zona karantina selama pandemi terjadi, pengamanan yang mereka lakukan dengan senjata api, bela diri dan kemudian berubah menjadi sekelompok birokrasi (*The Last Of Us*, WikiFandom 2013), selain

FEDRA organisasi militer lainnya yaitu Fireflies, merupakan organisasi yang terbentuk atas dasar masyarakat sipil tanpa ada ikatan pemerintah terkait, pada awalnya Fireflies ingin mengakhiri kekuasaan kejam FEDRA kemudian mereka beralih tujuan yaitu mencari obat atau vaksin untuk menangani pandemi, Fireflies dipimpin oleh Marlene. (Century S, 2023).

Konflik pun terjadi antara FEDRA dan Fireflies selama masa pandemik melanda, Fireflies yang memberontak atas tragedi pemusnahan masyarakat yang terjangkit infeksi jamur, gerakan ini diprakarsai oleh Marlene, Fireflies berfokus pada revolusi terkait kekejaman FEDRA, perlawanan Fireflies juga menggunakan persenjataan lengkap, serta menggunakan identitas kalung liontin untuk anggota asli yang berlogo Fireflies beserta nama pemiliknya, Fireflies menggunakan kekuatan mereka untuk memulihkan demokrasi terjadi perang antara FEDRA dan Fireflies di markas lemah FEDRA.

GAMBAR 7 LOGO FEDRA



GAMBAR 6 LOGO FIREFLIES



Sumber ; *The Last Of Us WikiFandom 2013*

B. USULAN PRODUK

A. Tema

Pembuatan *showpiece* ini didasari oleh penulis saat mendapatkan inspirasi ketika menonton tayangan *gameplay* dan memainkan *game* ini sehingga penulis menyadari bahwa terdapat karakter yang sangat merepresentasikan *game* karena berdasarkan bentuk, tampilan, suara, dan visual yang sangat menarik perhatian, disamping karakter utamanya dan menjadi ciri khas *game The Last Of Us* maka dengan tekad dan percaya diri penulis menuangkan dalam tugas akhir yang berjudul **“CHOCOLATE SCULPTURE KARAKTER CLICKER SEBAGAI REPRESENTASI ADAPTASI GAME THE LAST OF US”**

Permainan ini dijalankan oleh 2 tokoh utama yaitu **Joel Miller** seorang pria penyelundup dan orang yang selamat selama wabah ini berlangsung dan **Ellie Williams** gadis remaja berusia 13 tahun yang memiliki kelebihan bahwa dia kebal terhadap virus yang disebabkan oleh *spores* sebab Ellie pernah mendapat gigitan dari *Infected* namun tidak berubah menjadi *Infected* dalam kurun waktu 2 minggu, selama perjalanan *game* ini berlangsung terdapat karakter pendukung lainnya seperti **Tess, Tommy Miller, Maria Miller, Sarah Miller, Marlene** dan lainnya. Dijelaskan juga dalam *game* ini saat *infected* mati, jamur yang berada didalam tubuhnya tidak akan mati melainkan akan tetap hidup dan berkembang memakan tubuh *infected* dan melepaskan gas yang dapat menginfeksi manusia apabila dihirup sehingga membutuhkan masker gas jika berada dalam ruangan yang terkontaminasi *spores*.

Tingkatan evolusi *Infected* yang ada didalam permainan *The Last Of Us* yaitu :

- a) *Runners* adalah orang-orang yang terinfeksi dalam jangka waktu pendek dan tingkatan infeksi pertama paling lemah serta kemampuan menyerang yang kurang tepat didalam permainan ini.
- b) *Stalkers* adalah tingkatan kedua dari infeksi yang menyerang, infeksi ini membutuhkan waktu 2 minggu hingga 1 tahun setelah paparan racun *spores*, dapat bergerak dengan cepat dan menyerang dengan menyergap dari tempat gelap.ss
- c) *Clickers* adalah tingkatan ketiga dari infeksi dalam jangka waktu 1 tahun, mereka yang terinfeksi akan menjadi buta karena jamur yang menyerang otak sudah tumbuh hingga keluar tengkorak dan memodifikasinya, pada tingkatan ini mereka memanfaatkan kemampuan ekolokasi saat berjalan dan mendeteksi *survivor* disekitar *clickers* oleh sebab itu mereka sangat peka terhadap suara apapun disekitar meski *clicker* buta.
- d) *Shambler* adalah tingkatan infeksi parah yang menyerang dan membutuhkan waktu lebih dari 2 tahun namun berbeda dengan 2 tingkatan sebelumnya mereka masih bisa melihat namun mereka berjalan dengan lamban, dapat bergerak dengan cepat apabila mendeteksi manusia disekitarnya, *shambler* juga menggunakan gas untuk menyerang manusia dengan melempar gas dan jamur yang menginfeksi sudah menjalar keseluruh bagian tubuh *infected*.
- e) *Bloaters* adalah tingkatan keempat setelah *clicker* tidak banyak *infected* yang bervolusi menjadi *bloater* sehingga termasuk langka, membutuhkan waktu beberapa tahun untuk mencapai tingkatan ini setelah terpapar infeksi *spores*

- f) *Rat King* adalah tingkatan paling parah dan menyeramkan didalam game *The Last Of Us* karena gabungan dari banyak *infected* yang tergabung menjadi 1, tingkat yang paling kuat karena bentuk fisiknya secara lebih besar dan raksasa serta tahan terhadap berbagai serangan didalam game *The Last Of Us*.

(*The Last Of Us WikiFandom, 2013*)

GAMBAR 8 TLOU CLICKER



Sumber : [IGN.com The Last Of Us Clicker Gets A Terrifying Statue](https://www.ign.com/articles/the-last-of-us-clicker-gets-a-terrifying-statue)

Mengacu pada penjelasan diatas mengenai *game The Last Of Us*, maka penulis memilih karakter *Clicker* karena karakter ini memiliki keunikan dalam bentuk jamur (*spores*) yang menginfeksi dan berevolusi pada bagian kepala yang mengembang besar, suara yang dimiliki karakter ini, serta pada bagian badan jamur yang menjalar seperti akar yang telah menjadi kesatuan dengan kulit sehingga penulis mengadaptasi karakter ini untuk menjadi *chocolate showpiece*, menurut eksekutif produser pada film *The Last Of Us* Neil Druckman tahun 2023 bahwa sisi keindahan yang tercipta dari jamur *Cordyceps* menciptakan saturasi warna, motif dan membuatnya semakin seram itulah sebabnya yang membuat *clicker* menjadi menarik daripada sekedar *monster zombie (infected)*.

Oleh sebab itu karakter ini tentu telah diketahui oleh khalayak ramai khususnya pemain *game The Last Of Us* karena sudah eksis atau terkenal sejak 2013 hingga diadaptasi menjadi film *live action* oleh *Netflix* ditahun 2023.

B. Konsep

Sebuah karya seni tidak lengkap tanpa adanya konsep yang sesuai berdasarkan tema yang dipilih, *chocolate showpiece* ini memiliki konsep yang dirancang dengan memiliki komponen yaitu, bagian dasar *teak block*, bagian penopang keseluruhan *showpiece*, bagian dasar pilar (penyangga), bagian badan, dan kepala (*cordyceps spores*) dengan pondasi utama tiang kayu sepanjang 100 cm tebal 29 mm yang ditancapkan ke bagian *teak block*, dengan total keseluruhan tinggi *chocolate showpiece* 102 cm, masing-masing bagian terbuat dari lelehan coklat menggunakan teknik *casting, cut out, sculpting, carving* dan teknik lainnya kemudian disatukan, dari keseluruhan bagian yang dapat dilepas yakni bagian badan karena memudahkan pengerjaan dan pemberian detail.

Berdasarkan fungsi utama dari *showpiece* ini adalah untuk dipertunjukkan dan dipajang agar tetap kokoh dan kuat, maka bagian pertama paling dasar menggunakan alas berupa *teak block* yang terbuat dari kayu setinggi 3 cm untuk penyangga dan berbentuk lingkaran berukuran 40 cm x 40 cm, kemudian akan dilapisi *chocolate soil* agar nampak seperti bebatuan, pada bagian bawah *teak block* akan dipasang mini *MP3Player* yang jika ditekan maka akan muncul suara khas dari *clicker* supaya menambah kesan realistis dan menarik perhatian.

Bagian kedua adalah pondasi penyangga keseluruhan *showpiece* menggunakan kayu berukuran tinggi 80 cm karena jika melebihi tinggi keseluruhan *showpiece* maka akan terlihat dibagian kepalanya, dengan ini penulis memutuskan untuk

membuatnya lebih rendah, pondasi kayu ini akan ditancapkan dibagian tengah *teak block* sehingga seluruh bagian *showpiece* akan tertancap ke kayu tersebut dari bawah hingga keatas.

Bagian ketiga adalah bagian dasar pilar yang terdiri dari alas pilar, pilar dan badan pilar, alas pilar dibuat dengan teknik *casting* dengan tinggi 6 cm serta Panjang 35 cm dan lebar 35 cm diletakkan pada bagian paling bawah setelah alas *teak block*, selanjutnya adalah pilar yang menopang badan dari *chocolate showpiece* ini serta berfungsi untuk membuat *showpiece* nampak lebih tinggi dan mudah terlihat, bagian ini memiliki panjang 30 cm dan lebar 25 cm dengan masing-masing sisi memiliki pondasi agar kokoh berbentuk tabung berjumlah 4 pcs dengan ukuran diameter 3 cm setinggi 30 cm, lalu untuk bagian alas badan *showpiece* dibuat dengan teknik yang sama seperti alas pilar yakni teknik *casting* namun dengan tinggi dan lebar yang berbeda, tinggi 2 cm serta Panjang 35 cm dan lebar 35 cm sesuai perancangan bagian pilar dibuat berongga untuk memudahkan proses pemasangan dan penghematan biaya serta keseluruhan bagian ini dirancang untuk dapat menopang beban berat bagian badan dan kepala.

Bagian keempat adalah badan dan kepala *chocolate showpiece*, terbuat dari material *Styrofoam* atau gabus yang dirancang untuk kerangka dasar yang berukuran tinggi 50 cm dan lebar 25 cm, karena seluruh bagian terbuat dari gabus maka akan dirancang dengan melapisi terlebih dahulu menggunakan lakban kertas dan ditempel dengan lelehan cokelat hingga menutupi keseluruhan badan dan kepala secara tebal lalu akan dibentuk detail lagi menggunakan *sculpting tools*.

Sebuah hal unik dan menarik yang penulis tambahkan adalah dibagian belakang badan (punggung), penulis membuat diorama berupa “*A Dead Man On*

The Wall” yang terinspirasi dari salah satu adegan didalam game *The Last Of Us*, ketika Joel dan Ellie menemukannya didalam sebuah gedung dibagian rubanah (*basement*) mayat ini telah mati namun jamur *cordyceps* akan tetap hidup dan menjalar melalui sekeliling serta menggerogoti sisa tubuh korban.

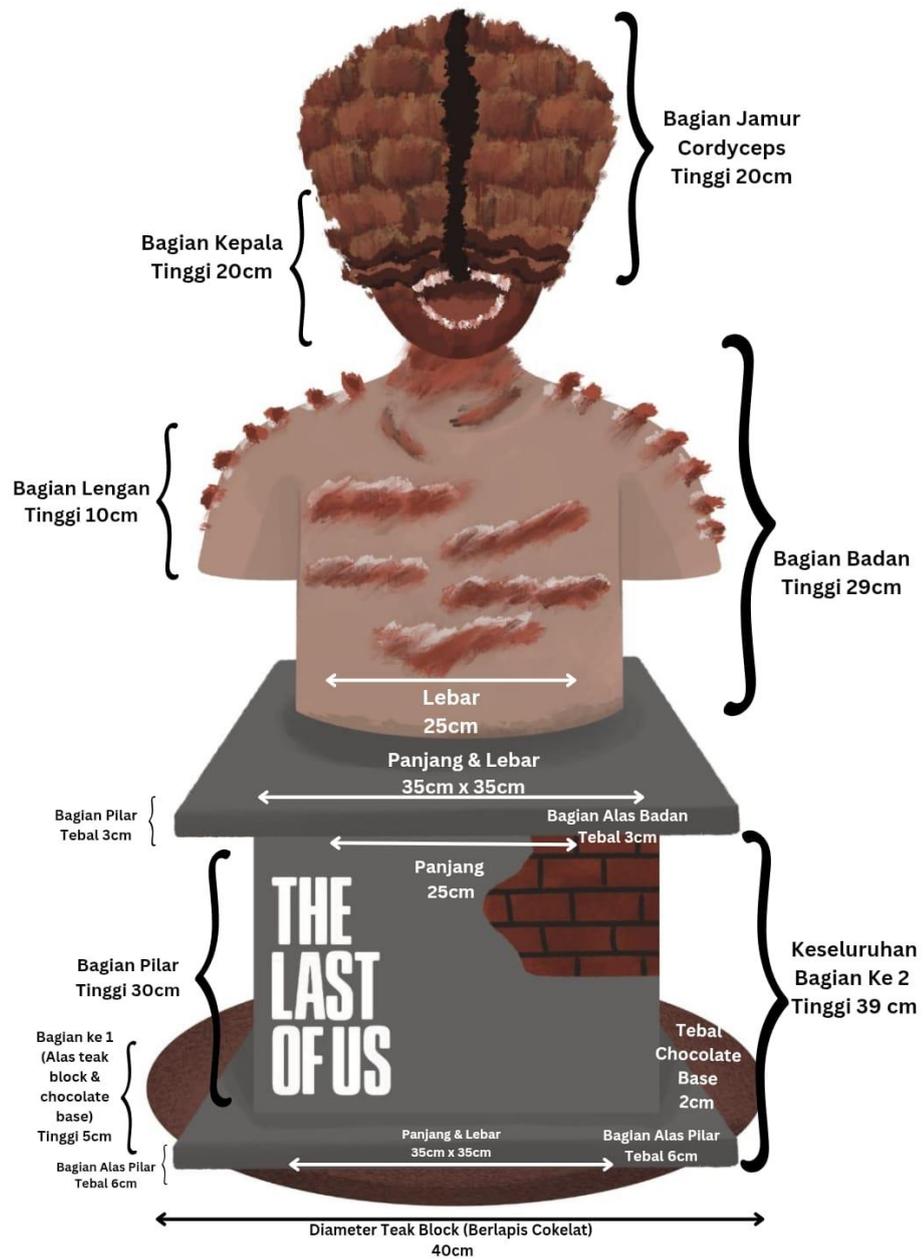
GAMBAR 9 FOUND A DEAD BODY SCENE



Sumber : The Last Of Us Gameplay YT

C. Deskripsi Desain

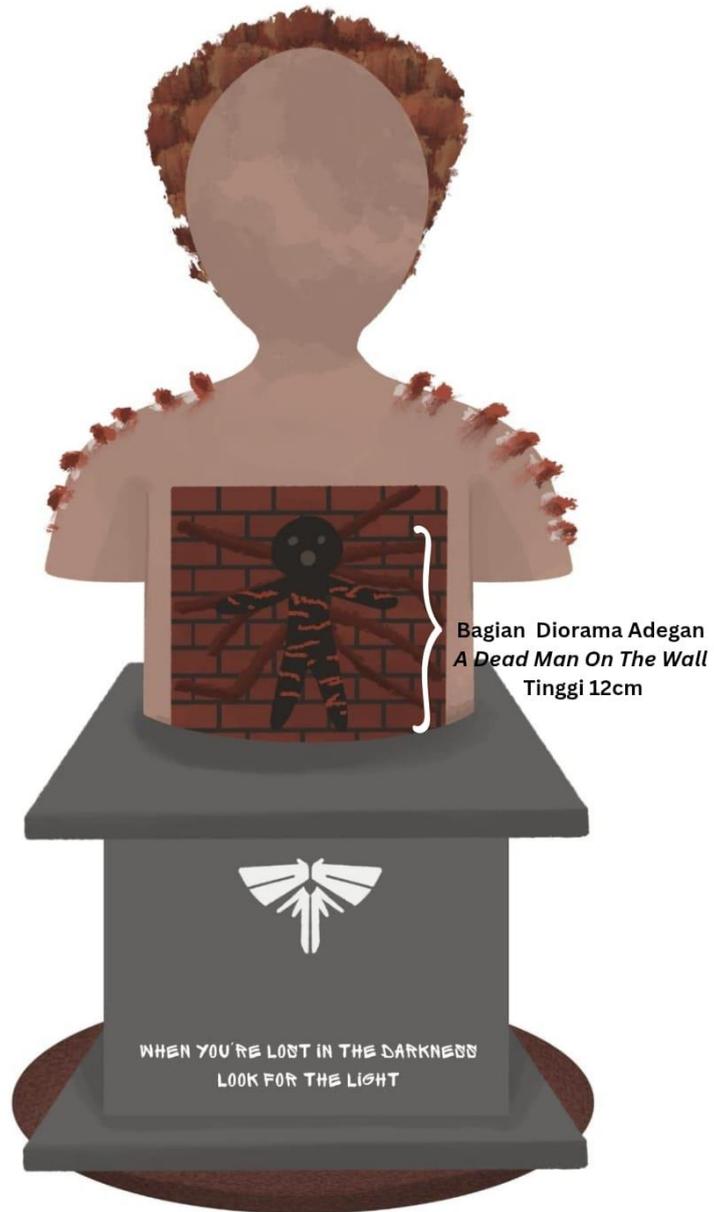
TAMPAK DEPAN SHOWPIECE GAMBAR 10 RANCANGAN DESIGN



Sumber : Modifikasi Olahan Penulis 2024

TAMPAK BELAKANG SHOWPIECE

GAMBAR 11 RANCANGAN DESIGN



Sumber : Modifikasi Olahan Penulis 2024

GAMBAR 12 BAGIAN PERTAMA



Sumber : Modifikasi Olahan Penulis 2024

a. Bagian pertama

Diperuntukkan sebagai alas berupa kayu berbentuk bulat dengan diameter 40 cm x 40 cm yang masing-masing sisi menggunakan penyangga setinggi 3 cm, bagian ini akan dilapisi dengan lelehan *chocolate compound* selebar 40 cm x 40 cm dengan ketebalan 2 cm dengan cara *casting* menggunakan kertas karton *duplex*, lalu bagian atas dilapisi menggunakan *chocolate soil* yang terbuat dari *dark compound chocolate* kemudian bagian setiap sisinya dilelehkan dan ditempelkan *chocolate soil*, sehingga akan memberikan efek seperti tanah.

GAMBAR 14 BAGIAN 2 DEPAN



GAMBAR 13 GAMBAR 2 BELAKANG



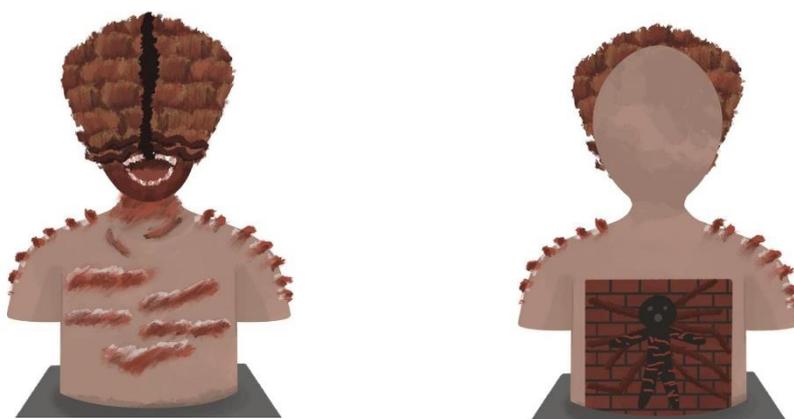
Sumber : Modifikasi Olahan Penulis 2024

b. Bagian kedua

Diperuntukkan sebagai penyangga bagian badan dan kepala, bagian ini terdiri dari 3 bagian yaitu alas pilar, pilar dan alas bagian badan dan kepala, bagian alas pilar dibuat dengan teknik *cut out* yang menggunakan lelehan coklat yang dicetak pada loyang panjang lalu dipotong menggunakan pola dari kertas *duplex* (teknik *cut out*) dengan ukuran 35 cm x 35 cm, dengan ketebalan 6 cm diletakkan ditengah alas *teak block* pada titik ke 5 cm, bagian pilar merupakan gabungan dari 4 potongan persegi panjang dengan ukuran masing-masing 30 cm x 25 cm yang dibuat dengan teknik *casting* dan *cut out* menggunakan lelehan coklat yang telah mengeras lalu disatukan seluruh bagian pilar dibuat menutupi penyangga kayu, bagian pilar ini kemudian disatukan dengan bagian alas pilar, dibagian depan pilar terdapat tulisan “*THE LAST OF US*” berwarna putih menggunakan *coloured cocoa butter* pengaplikasiannya menggunakan teknik *spraying* yang mana *cocoa butter* disemprotkan menggunakan *airbrush*, bagian belakang terdapat logo *Fireflies* dan tulisan slogan *Fireflies* yang berbunyi “*When You’re Lost In The Darkness, Look For The Light*” teknik yang digunakan masih sama

yaitu teknik *spraying*, *detail* lainnya dibagian depan atas kanan pilar akan dibuat ukiran corak batu bata yang menjalar sampai ke bagian samping kanan pilar, selanjutnya bagian alas badan dan kepala yang menutup bagian pilar di atasnya, berukuran 35 cm x 35 cm berbentuk persegi yang dibuat dengan teknik *casting* menggunakan lelehan cokelat yang dituang ke dalam loyang dengan ketebalan 3 cm, setelah jadi maka direkatkan dengan bagian pilar dengan melelehkan sedikit dibagian setiap sisinya.

GAMBAR 16 BAGIAN 2 DEPAN GAMBAR 15 BAGIAN 2 BELAKANG



Sumber : Modifikasi Olahan Penulis 2024

c. Bagian ketiga

Terbagi menjadi 2 bagian yaitu bagian badan (depan dan belakang) dan bagian kepala, kedua bagian ini menggunakan media penunjang yakni *Styrofoam* karena untuk memudahkan proses pengerjaan, mengurangi beban berat keseluruhan dan membantu proses *detailing*, berikut adalah uraian penjelasan dari pembuatan kedua bagian ini :

- Bagian badan

Hal pertama dalam pengerjaannya adalah melapisi seluruh permukaan gabus atau *Styrofoam* menggunakan lakban kertas, hal ini

dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelapisan lelehan coklat dan agar butiran-butiran *Styrofoam* tidak menempel, berterbangan dan berantakan, pelapisan bagian badan memakai lelehan coklat yang sedikit mengeras, dilapisi secara merata dan tebal agar saat dilakukan teknik *carving* tidak tembus ke dalam gabus, teknik yang dilakukan adalah teknik *sculpting*, bagian depan badan akan diukir untuk memberikan *detail* kulit, guratan luka dan lekukan-lekukan lainnya sehingga memberikan kesan mirip dengan badan manusia, *detail* yang diberikan adalah membuat jamur *cordyceps* dan akar jamur *cordyceps* yang nampak seperti syaraf di beberapa bagian seperti dada, pundak, dan leher bagian dada hingga leher akan diberikan tekstur kasar dengan melelehkan sedikit coklatnya lalu ditepuk, teknik *embossing* terapkan pada bagian ini, teknik ini menggunakan spons kawat setelah menempelkan jamur dan akar *cordyceps*, selanjutnya bagian belakang badan teknik *carving* dan teknik *embossing* dilakukan pada bagian ini juga untuk memberi guratan luka, lekukan punggung dan tekstur kasar pada permukaan kulit, selanjutnya bagian bawah punggung akan dibuat diorama kecil yang merepresentasikan adegan yang ada pada permainan *The Last Of Us* yaitu membuat replika mayat berukuran setinggi 12 cm yang terbuat dari lelehan coklat yang dibentuk menyerupai manusia dengan posisi berdiri replika mayat ini menempel dibagian punggung bawah dengan posisi berdiri menyentuh alas bagian badan, sebelum ditempel bagian punggung bawah akan diukir selayaknya tembok bata dan diberi akar-akar jamur *cordyceps*

- Bagian kepala

Sama seperti bagian badan, terbuat dari gabus yang bagian tengah terbuka untuk mulut dan retakan kepala, berbeda dengan bagian badan, bagian ini dibuat terpisah dari badan guna mempermudah pengerjaan *detail*, pelapisan lelehan coklat secara menyeluruh, sedikit tebal, dan rata lalu diterapkan teknik *carving* untuk memberikan efek guratan dan lekuk mulut yang terbuka, bagian langit-langit dan bawah mulut akan ditempelkan *chocolate modelling* yang terbuat dari *couverture chocolate* untuk dibentuk gigi dan lidah yang ditempel ke dalam mulut, bagian retakan juga dilapisi oleh lelehan coklat, ditempelkan juga *chocolate modelling* dan akan dibentuk secara berlapis-lapis seperti jamur *cordyceps*, setelah bentuk jamur *cordyceps* tersusun rapi maka dilakukan proses pewarnaan dengan teknik *painting* atau lukis ke seluruh bagian *spores* dengan menggunakan warna merah, dan hitam, penggunaan campuran warna coklat dan putih untuk warna kulit.

D. Media Penunjang

Pada dasarnya yang mempermudah pengerjaan *chocolate showpiece* ini ialah diperlukannya sebuah media atau benda penunjang yang tidak terbuat dari cokelat yakni penggunaan tiang kayu yang ditancapkan dibagian tengah *teak block* untuk memperkokoh dan menahan beban yang dibagian kepala, dengan panjang 80 cm dan bagian bawah menggunakan *teak block* sebagai alas berdirinya *chocolate showpiece* ini dengan tebal 3 cm dan diameter 40 cm diletakkan juga sebuah mini *MP3 Player* yang ditempel dibagian bawah *teak block* menggunakan magnet, alat ini digunakan untuk memberikan efek suara dari karakter *clicker*, pada bagian badan menggunakan *Styrofoam* atau gabus untuk kerangka dasar.

C. TINJAUAN PRODUK

1. Usulan Resep

TABEL 2
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SCULPTURE

Bagian pertama <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) Alas bulat <i>chocolate sculpture</i> untuk <i>teak block</i>	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs alas berbentuk bulat, diameter 40 x 40 cm tebal 2 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke cetakan kertas karton <i>duplex</i> yang sudah diberi alas mika

			tunggu hingga mengeras
Lepaskan		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah mengeras dan rapikan bagian pinggirannya
lubangi			Bagian tengah untuk bisa memasukkan melalui atas tiang penyangga
Letakan			Diatas <i>teak block</i>

TABEL 3
BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian pertama <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) <i>Chocolate soil</i>	
<i>Standard Recipe</i>			
<i>Chocolate soil untuk melapisi alas teak block</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Tuang	180 gr 480 gr	Air Gula pasir	Ke dalam <i>sauce pan</i>
Panaskan		Air Gula pasir	hingga mendidih dan mencapai suhu 135°C

Masukkan		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Secara cepat menggunakan <i>whisk</i> hingga menggumpal dan berbentuk pasir
Sisihkan		<i>Chocolate soil</i>	Yang sudah jadi ke permukaan datar & terbuka hingga dingin
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah leleh sedikit ke <i>chocolate soil</i> aduk rata
Lelehkan			Alas bulat <i>teak block</i> menggunakan <i>torch</i> sedikit saja bagian atas
Ratakan		<i>Chocolate soil</i>	Diatas alas bulat hingga merata dan seluruh permukaannya tertutupi dengan rapi

TABEL 4

BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL :	
		<p>a) Alas pilar berukuran 35 cm x 35 cm ketebalan 6 cm</p>	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs alas pilar berbentuk persegi, berukuran 35 cm x 35 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat

Potong	6585 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Secara bertahap potongan cokelat ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke Loyang yang sudah diberi alas mika tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Letakan			Ke bagian tengah sebelum ditempel pastikan masing – masing sisi presisi
Tempel		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah rapi ke bagian alas <i>teak block</i> ditengah dengan cara melelehkan sedikit bagian tengah alas bulat menggunakan <i>torch</i>

TABEL 5
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i> (pilar)		HASIL :	
		a) Dinding pilar bagian depan berukuran 30 cm x 25 cm dengan tebal 2 cm	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs dinding depan pilar berbentuk persegi panjang, berukuran 30 cm x 25 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1125 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke Loyang yang sudah diberi alas mika dengan tebal 2 cm

			tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat dari loyang yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Ukir			Cokelat menggunakan <i>sculpting tool</i> motif bata dibagian atas kanan dinding pilar
Tempel		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sedikit mengeras namun bisa <i>playable</i> dibagian pinggiran ukiran motif bata, sehingga nampak seperti tembok yang rusak
Rapikan			Seluruh bagian pinggiran
Sisihkan			Cokelat dinding pilar

TABEL 6
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i> (pilar)	HASIL : a) Dinding pilar bagian samping kanan berukuran 30 cm x 25 cm dengan tebal 2 cm
<i>Standard Recipe</i>	
Berjumlah 1 pcs dinding samping kanan pilar berbentuk persegi panjang, berukuran 30 cm x 25 cm	

METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1125 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke loyang yang sudah diberi alas mika dengan tebal 2 cm tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat dari loyang yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Ukir			Cokelat menggunakan <i>sculpting tool</i> motif bata dibagian tengah dinding pilar mengikuti arah ukiran dari bagian dinding depan pilar
Tempel		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sedikit mengeras namun bisa <i>playable</i> dibagian pinggiran ukiran motif

			bata, sehingga nampak seperti tembok yang rusak
Rapikan			Seluruh bagian pinggiran
Sisihkan			Cokelat dinding samping pilar

TABEL 7

BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE

(LANJUTAN)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i> (pilar)		HASIL :	
		a) Dinding pilar bagian belakang berukuran 30 cm x 25 cm dengan tebal 2 cm	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs dinding belakang pilar berbentuk persegi panjang, berukuran 30 cm x 25 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1135 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak

		<i>compound</i>	gosong bagian samping dan bawah <i> bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke loyang yang sudah diberi alas mika dengan tebal 2 cm tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat dari loyang yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Rapikan			Seluruh bagian pinggiran
Sisihkan			Cokelat dinding belakang pilar

TABEL 8
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i> (pilar)	HASIL : a) Dinding pilar bagian samping kiri berukuran 30 cm x 25 cm dengan tebal 2 cm
<i>Standard Recipe</i>	
Berjumlah 1 pcs dinding samping kiri pilar berbentuk persegi panjang, berukuran 30 cm x 25 cm	

METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1125 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke loyang yang sudah diberi alas mika dengan tebal 2 cm tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat dari loyang yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Rapikan			Seluruh bagian pinggiran
Sisihkan			Cokelat dinding samping kiri pilar

TABEL 9
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL :	
		<p style="text-align: center;">a) Alas bagian badan dan kepala (bagian ketiga) berukuran 35 cm x 35 cm ketebalan 3 cm</p>	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs alas bagian ketiga berbentuk persegi, berukuran 35 cm x 35 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	1500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Tuang		<i>Dark chocolate</i>	Yang sudah meleleh ke Loyang yang

		<i>compound</i>	sudah diberi alas mika tunggu hingga sedikit mengeras
Letakkan			Kertas karton <i>duplex</i> potong sesuai dengan pola dengan memakai <i>sculpting tool</i>
Lepaskan			Cokelat yang sudah mengeras dan yang sesuai pola
Lubangi			Bagian tengah untuk memasukkan keatas penyangga kayu

TABEL 10
BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SCULPTURE
(ASSEMBLING)

Bagian kedua <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) Seluruh bagian kedua yang disatukan	
<i>Standard Recipe</i>			
Penggabungan keseluruhan komponen bagian kedua			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan dan komponen bagian kedua
Potong	200 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
<i>Carving</i>			1 blok bagian pilar untuk sebelah kanan berbentuk motif batu bata
Satukan			Seluruh komponen bagian pilar dengan lelehan cokelat dan rapihkan bagian yang

			kurang rapi
Letakkan			Bagian pilar yang telah disatukan ke diatas bagian alas pilar dengan presisi
Tempel			Menggunakan sedikit lelehan coklat
letakkan			Bagian pondasi pelar disetiap sisi pilar dengan menggunakan sedikit lelehan coklat
Isi			Masing – masing bagian pilar menggunakan lelehan coklat hingga penuh dan diamkan hingga mengeras
Letakan			bagian alas badan dibagian paling atas pilar menggunakan sedikit lelehan coklat
Rapikan			Bagian kedua hingga terlihat halus disetiap sisinya
Sisihkan			Bagian kedua

TABEL 11
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) <i>White Chocolate</i> <i>Compound Modelling</i>	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1800 gr adonan <i>white chocolate modelling</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan	450 gr 1350 gr	<i>Corn syrup</i> <i>White chocolate compound</i>	Seluruh bahan dan peralatan yang akan digunakan
Potong	1350 gr	<i>White chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>White chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>White chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
Tuang		<i>White chocolate compound</i>	Yang sudah meleleh ke dalam <i>mixing bowl</i>
Panaskan	450 gr	<i>Corn syrup</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> hingga suhu 43°C
Tuang		<i>Corn syrup</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> lalu aduk menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah sampai menggumpal dan <i>playable</i>

Tuang		<i>White chocolate modelling</i>	Ke permukaan datar atau <i>working table</i> yang sudah dialasi dengan <i>baking mat</i>
Uleni		<i>White chocolate modelling</i>	Hingga mengeluarkan minyak yang terkandung didalam cokelat menggunakan <i>scraper</i>
Bungkus		<i>White chocolate modelling</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> dan simpan pada suhu ruangan yang sejuk sekitar 18°C

Sumber : resep kampus PPNHIB Prodi SPP.

TABEL 12
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian ketiga Chocolate Sculpture		HASIL :	
		<p style="text-align: center;">a) <i>White Chocolate</i> <i>Couverture Modelling</i> untuk Bagian Gigi & Lidah</p>	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 341 gr adonan white chocolate couverture modelling			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan	113 gr 228 gr	<i>Corn syrup</i> <i>White chocolate couverture</i>	Seluruh bahan dan peralatan yang akan digunakan
Potong	1350 gr	<i>White chocolate couverture</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya

Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>White chocolate couverture</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 42°C
Aduk		<i>White chocolate couverture</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
Tuang		<i>White chocolate couverture</i>	Yang sudah meleleh ke dalam <i>mixing bowl</i>
Panaskan	113 gr	<i>Corn syrup</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> hingga suhu 43°C
Tuang		<i>Corn syrup</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> lalu aduk menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah sampai menggumpal dan <i>playable</i>
Tuang		<i>White chocolate modelling</i>	Ke permukaan datar atau <i>working table</i> yang sudah dialasi dengan <i>baking mat</i>
Uleni		<i>White chocolate modelling</i>	Hingga mengeluarkan minyak yang terkandung didalam cokelat menggunakan <i>scraper</i>
Bungkus		<i>White chocolate modelling</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> dan simpan pada suhu ruangan yang sejuk sekitar 18°C

Sumber : Resep kampus PPNHIB Prodi SPP.

TABEL 13
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) Replika mayat untuk diorama <i>A Dead Man On The Wall</i> bagian belakang badan	
<i>Standard Recipe</i>			
Berjumlah 1 pcs replika mayat tinggi 5 cm			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
<i>Sculpting</i>			Bagian kepala dan tempelkan

Lubangi			Bagian mulut yang ada dikepala sehingga replika seperti menganga
Rapikan			Replika mayat dan beri detail jamur <i>cordyceps</i> ke badan dan akar menjalar disekitarnya

TABEL 14
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) Pelapisan bagian badan (depan & belakang)	
<i>Standard Recipe</i>			
Melapisi dan mengukir bagian badan depan dan belakang			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Uleni		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang telah sedikit mengeras namun lentur dan <i>applicable</i>
lapisi		Badan <i>styrofoam</i>	Menggunakan lakban kertas secara menyeluruh dari bagian leher hingga ke

			bagian belakang punggung serta bagian bawah badan juga dilapisi
Ambil			Cokelat yang sudah sedikit mengeras
Lapisi		Badan <i>styrofoam</i>	Seluruh bagian badan dengan tebal
Diamkan			Hingga mengeras dan tidak lengket
BAGIAN DEPAN BADAN			
Ukir		Badan <i>styrofoam</i>	Saat cokelat yang melapisi sudah mengeras untuk bagian depan dengan memberi <i>detail</i> kulit dibagian lekuk leher, bentuk bidang dada, goresan luka
<i>Sculpting</i>			Dengan lelehan cokelat yang sedikit mengeras dan memberikan <i>detail</i> urat badan dibagian dibawah leher
<i>Embossing</i>			Pada bagian depan dengan menggunakan spons besi dan lelehan sedikit permukaannya menggunakan <i>torch</i> lalu tekan perlahan atau di- <i>tap tap</i> untuk tekstur kasar
Tempel			<i>White chocolate modelling</i> dibagian leher, pundak, dada untuk menyerupai <i>cordyceps</i> , untuk bagian pundak dibuat menyatu dan banyak
BAGIAN BELAKANG BADAN (DIORAMA ADEGAN A <i>Dead Man On The Wall</i>)			
Ukir			Dibagian punggung dengan motif batu bata
<i>Sculpting</i>			Dengan lelehan cokelat yang sedikit

			mengeras untuk <i>detail</i> jamur <i>cordyceps</i> dan akar jamur yang menjalar
Tempel			<i>white chocolate modelling</i> dibagian tengkuk leher bentuk jamur <i>cordyceps</i>
<i>Embossing</i>			Bagian punggung atas menggunakan spons besi dan lelehkan sedikit permukaannya menggunakan <i>torch</i> lalu tekan perlahan atau di- <i>tap tap</i> untuk tekstur kasar dikulitnya
tempel			Replika mayat dengan cara lelehkan sedikit permukaan cokelat yang bermotif bata dan posisi replika berdiri
<i>Sculpting</i>			Setelah replika mayat ditempel tutupi kaki replika mayat dengan cokelat yang sedikit <i>set</i> untuk akar – akar jamur <i>cordyceps</i>

TABEL 15
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE
(LANJUTAN)

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture</i>		HASIL : a) Pelapisan bagian kepala (depan & belakang)	
<i>Standard Recipe</i>			
Melapisi dan mengukir bagian kepala depan dan belakang			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Potong	600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga berukuran kecil agar supaya cepat proses melelehnya
Masukkan			Seluruhnya ke dalam <i>bowl stainless steel</i>
Panaskan		Air	Hingga mendidih dan kecilkan api
<i>Bain marie</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai seluruh cokelat leleh dengan suhu sekitar 45°C
Aduk		<i>Dark chocolate compound</i>	Cokelat yang sudah meleleh agar tidak gosong bagian samping dan bawah <i>bowl</i>
<i>Tempering</i>		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan cara diaduk hingga suhu menurun 41°C
Uleni		<i>Dark chocolate compound</i>	Yang telah sedikit mengeras namun lentur dan <i>applicable</i>
lapisi		Kepala <i>styrofoam</i>	Menggunakan lakban kertas secara menyeluruh dari bagian wajah hingga ke

			bagian belakang tengkuk leher serta bagian bawah dagu juga dilapisi
Ambil			Cokelat yang sudah sedikit mengeras
Lapisi		Kepala <i>styrofoam</i>	Seluruh bagian badan dengan tebal menggunakan cokelat yang sedikit mengeras atau <i>playable</i> seperti plastisin
Diamkan			Hingga mengeras dan tidak lengket
Uleni		<i>White chocolate modelling</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya hingga melunak namun tidak lembel dan berminyak
BAGIAN DEPAN KEPALA			
<i>Carving</i>		Kepala <i>styrofoam</i>	Menggunakan <i>sculpting tool</i> lapisan cokelat yang sudah mengeras untuk bagian depan dengan memberi <i>detail</i> dibagian lekukan mulut yang menganga
<i>Sculpting</i>			Dengan lelehan cokelat yang sedikit mengeras bagian dagu dan mulut
Tempel			Dengan <i>white chocolate modelling</i> untuk bagian gigi, menutupi seluruh rongga mulut termasuk langit – langit mulut
<i>Modelling</i>			<i>White chocolate modelling</i> membentuk lidah dan beri tekstur kasar untuk permukaannya
Tempel			<i>Modelling</i> lidah ke dalam rongga mulut
<i>Modelling</i>			Bentuk gigi yang tidak beraturan sejumlah 8 gigi dengan menggunakan <i>modelling</i>

			<i>tool.</i>
Tempel			Bentuk gigi yang telah dibuat satu per satu ke gusi atas kanan,kiri serta gusi bagian bawah
<i>Modelling</i>			Bagian bibir yang sedikit tebal lalu berikan goresan – goresan menggunakan <i>modelling tool</i>
Tempel			Menggunakan <i>white chocolate modelling</i> dibagian atas mulut dengan pola bergelombang pada sisi kanan dan kiri
Tempel			Bagian retakan kepala menggunakan <i>white chocolate modelling</i> dengan teknik <i>modelling</i> membentuk jamur <i>cordyceps</i> , lapisan jamur yang pertama terdiri dari 2 lembar yang besar dan lebar pada bagian kanan dan kiri
<i>Modelling</i>			Jamur <i>cordyceps</i> bagian kanan dengan cara menempelkannya lalu memipihkan, lakukan cara ini hingga berlapis – lapis dan semakin ke belakang atau ubun – ubun maka semakin besar Setiap bagian jamur <i>cordyceps</i> yang posisinya didepan harus dimasukan ke dalam celah retakan.

BAGIAN BELAKANG KEPALA			
Tempel			Bagian tengkuk menggunakan <i>white chocolate modelling</i> berbentuk jamur <i>cordyceps</i> yang menumpuk disekeliling tengkuk
<i>Embossing</i>			Dengan menggunakan spons besi dengan cara ditekan perlahan atau di – <i>tap tap</i>
Tempel			<i>white chocolate modelling</i> dibagian tengkuk leher bentuk jamur <i>cordyceps</i>
<i>Embossing</i>			Bagian punggung atas menggunakan spons besi dan lelehkan sedikit permukaannya menggunakan <i>torch</i> lalu tekan perlahan atau di- <i>tap tap</i> untuk tekstur kasar dikulitnya

TABEL 16

BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE

(LANJUTAN)

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture</i> (<i>Coloured cocoa butter</i>)	HASIL : a) Seluruh warna yang digunakan untuk pewarnaan <i>chocolate showpiece</i>
<i>Standard Recipe</i>	
Penggunaan <i>coloured cocoa butter</i> untuk pewarnaan seluruh bagian <i>chocolate</i>	

<i>showpiece</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Lelehkan	30 gr 40 gr 40 gr 100 gr	<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> hitam <i>Cocoa butter</i> cokelat <i>Cocoa butter</i> putih	Hingga semua meleleh dan pindahkan masing – masing warna ke dalam wadah yang berbeda
<i>Tempered</i>		<i>Coloured cocoa butter</i>	Hingga ke suhu 28°C
Campur	40 gr 20 gr	<i>Cocoa butter</i> putih <i>Cocoa butter</i> hitam	Untuk membuat warna abu – abu, simpan 20 gr sisa warna hitam untuk mewarnai jamur <i>cordyceps</i>
Campur	40 gr 50 gr	<i>Cocoa butter</i> cokelat <i>Cocoa butter</i> putih	Untuk membuat warna cokelat muda (<i>skin tone color</i>), simpan 10 gr sisa warna putih untuk mewarnai tulisan nama <i>game</i> , slogan dan logo fireflies
Sisihkan		<i>Cocoa butter</i>	Simpan dengan wadah yang tertutup

TABEL 17
BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SCULPTURE
(ASSEMBLING)

Bagian ketiga <i>Chocolate Sculpture (Assembling)</i>		HASIL :	
		a) Seluruh bagian yang sudah disatukan dan diberi warna	
<i>Standard Recipe</i>			
Menyatukan dan pewarnaan seluruh bagian <i>chocolate showpiece</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PROSEDUR
Siapkan			Seluruh peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat
Lelehkan	30 gr 20 gr 10 gr 90 gr 60 gr 100 gr	<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> hitam <i>Cocoa butter</i> putih <i>Cocoa butter</i> cokelat muda <i>Cocoa butter</i> abu – abu <i>Dark chocolate compound</i>	Hingga suhu 32°C dengan teknik <i>bain marie</i> sampai mencair dan untuk cokelat digunakan sebagai perekat masing – masing bagian
<i>Tempered</i>		<i>Coloured cocoa butter</i>	Hingga suhu 28°C
Warnai		<i>Cocoa butter</i> abu - abu	Seluruh bagian ke dua (alas pilar,pilar dan alas badan) secara merata secara menyeluruh dan diamkan hingga mengering
Warnai		<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> abu – abu	Bagian depan dan samping kanan pilar (motif batu bata dan sela –

			selanya) secara menyeluruh dan diaman hingga mengering
lelehkan	100 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Satukan seluruh komponen bagian ke 2 dengan menggunakan cokelat leleh dan rapihkan
Warnai		<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> abu – abu <i>Cocoa butter</i> hitam <i>Cocoa butter</i> cokelat muda	Bagian depan dan belakang badan serta kepala (termasuk <i>detail</i> jamur <i>cordyceps</i> dan diorama kecil dibelakang badan) dengan warna cokelat muda untuk bagian badan dan kepala (<i>skin tone</i>), warna abu – abu, hitam, merah dan putih untuk <i>detail</i> jamur <i>cordyceps</i> , replika mayat dan motif batu bata yang dibelakang badan, secara merata dan diaman hingga mengering
Warnai		<i>Cocoa butter</i> merah <i>Cocoa butter</i> hitam	Menggunakan warna merah seluruh detail jamur <i>cordyceps</i> , mulut, lidah dan untuk bagian retakan kepala dan rongga mulut menggunakan warna hitam secara merata dan diaman hingga mengering
<i>Spraying</i>		<i>Cocoa butter</i> putih	Menggunakan <i>air brush</i> dan <i>stencil</i> untuk tulisan “ <i>The Last Of Us</i> ”, slogan dan logo fireflies, diaman hingga mengering

Satukan			Bagian badan dengan alas badan, serta kepala dengan badan
Tempelkan			Magnet dibawah alas <i>teak block</i> dengan <i>mini MP3 Player</i> yang sudah diisi dengan suara karakter <i>Clicker</i>
Hasil			Seluruh bagian telah disatukan

2. Peralatan

Berikut adalah daftar peralatan yang akan digunakan oleh penulis selama proses pembuatan *chocolate sculpture* ini :

TABEL 18
PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	Gunting		Untuk memotong kertas dan bagian lainnya
2.	Termometer		Untuk mengukur suhu cokelat
3.	Lakban kertas		Untuk melapisi <i>Styrofoam</i>
4.	Karton <i>duplex</i>		Untuk pola yang akan Digambar

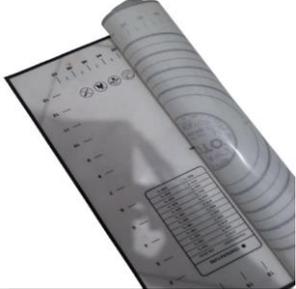
NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
5.	<i>Vegetable knife</i>		Untuk memotong coklat
6.	<i>Cutting board</i>		Untuk alas memotong coklat
7.	Kompor		Untuk memanaskan air sebagai media mencairkan coklat
8.	<i>Stainless bowl</i>		Untuk wadah mencairkan coklat
9.	<i>Sculpting tools</i>		Untuk mengukir dan memberikan detail

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
10.	Loyang uk. 60 cm x 30 cm		Untuk cetakan lelehan cokelat
11.	<i>Towel</i>		Untuk alas <i>cutting board</i> , membersihkan peralatan dan mengangkat mangkuk pencairan cokelat dari kompor
12.	<i>Airbrush</i>		Untuk penyemprotan warna dan detail
13.	<i>Cooling spray</i>		Untuk mendinginkan lelehan cokelat secara cepat
14.	Gas portabel		Untuk sumber gas menyalakan api dari <i>torch gun</i>

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
15.	<i>Sauce pan</i>		Untuk mendidihkan air
16.	<i>Rubber spatula</i>		Untuk melakukan pengadukan
17.	Timbangan		Untuk mengukur berat dari potongan coklat yang dibutuhkan
18.	<i>Torch gun</i>		Untuk alat pemantik keluarnya api sebagai melelehkan bagian coklat yang kecil
19.	<i>Scraper</i>		Untuk mengaduk adonan <i>chocolate modelling</i>

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
20.	<i>Paring knife</i>		Untuk mengukir bagian yang besar
21.	<i>Modelling tools</i>		Untuk membentuk bagian detil
22.	Tiang kayu (<i>dowell</i>)		Untuk menyangga <i>showpiece</i>
23.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk menutup atau melapisi <i>chocolate modelling</i> dan bagian yang akan diwarnai
24.	<i>Teak block</i>		Untuk alas <i>showpiece</i>

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
25.	<i>Cutter</i>		Untuk memotong pola karton <i>duplex</i>
26.	<i>Compressor</i>		Untuk alat mengeluarkan tekanan angin yang dibutuhkan <i>airbrush</i>
27.	Kuas		Untuk pewarnaan bagian kecil dan detil
28.	<i>Hand mixer</i>		Untuk mengaduk adonan <i>chocolate modelling</i>
29.	Penggaris		Untuk mengukur semua pola dan bagian – bagian coklat agar presisi
30.	<i>MP3 Player</i>		Untuk alat pemutar suara <i>clicker</i>

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
31.	<i>Stencil</i>		Untuk pola pemberian warna tulisan pada permukaan <i>showpiece</i>
32.	<i>Baking mat</i>		Untuk alas membuat <i>chocolate modelling</i>
33.	Magnet		Untuk menempelkan MP3 <i>Player</i> ke <i>teak block</i>
34.	Spons cuci		Untuk mewarnai bagian mulut <i>showpiece</i>
35.	Spons kawat besi		Untuk memberikan efek kasar pada kulit badan <i>showpiece</i>

Sumber : Gambar Olahan Penulis 2024

D. PURCHASE ORDER

Lingkup industri kuliner khususnya industri bidang patiseri dan *bakery* tentu tidak lekang dari pengadaan bahan-bahan untuk menunjang dalam proses pembuatan. *Purchase Order* atau yang lebih dikenal dengan PO merupakan sumber informasi berbentuk dokumen komersial yang dibuat oleh bagian pembelian yang memuat detail barang dan harga sesuai dengan yang ada dipasaran (CFI Team, n.d.), namun dalam konteks ini penulis mencantumkan beberapa hal yang biasa terdapat didaftar pembelian seperti tabel dibawah ini.

TABEL 19

PURCHASE ORDER BAHAN & PERALATAN

Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga (RP)	
<i>Dark chocolate compound</i>	15 kg	Kg	Rp. 900.000.,	Rp. 900.000.,
<i>White chocolate compound</i>	3 kg	Kg	Rp. 160.000.,	Rp. 160.000.,
<i>White chocolate couverture</i>	1 kg	kg	Rp. 98.000.,	Rp. 98.000.,
<i>Tulip arte warna merah</i>	1 btl	Btl (110ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 107.000.,
<i>Tulip arte warna hitam</i>	1 btl	Btl (110ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 107.000.,

<i>Tulip arte warna putih</i>	2 btl	Btl (110ml)	Rp. 214.000.,	Rp. 214.000.,
<i>Pure Cocoa warna coklat</i>	1 btl	Btl (225ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 107.000.,
<i>Food coloring (orange)</i>	1 btl	Btl (30ml)	Rp. 17.000.,	Rp. 17.000.,
<i>Cooling spray</i>	1 btl	Btl (400ml)	Rp. 55.000.,	Rp. 55.000.,
<i>Corn syrup</i>	1 pack	Pack (700ml)	Rp. 35.000.,	Rp. 35.000.,
<i>Teak block</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 35.000.,	Rp. 35.000.,
<i>Karton duplex</i>	1 roll	Roll	Rp. 10.000.,	Rp. 10.000.,
<i>Plastik mika</i>	10 pcs	Lembar	Rp. 10.000	Rp. 10.000
<i>Plastik wrap</i>	1 roll	Roll	Rp. 80.000.,	Rp. 80.000
<i>MP3 Player</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 45.000.,	Rp. 45.000.,
<i>Gas portable</i>	1 btl	Btl (230gr)	Rp. 19.000.,	Rp. 19.000.,
<i>Magnet</i>	2 pcs	Pcs	Rp. 4.000.,	Rp. 4.000.,
<i>Tiang kayu</i>	1pcs/100cm	Pcs	Rp. 30.000.,	Rp. 30.000
<i>Styrofoam dummy</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 700.000.,	Rp. 700.000.,
<i>Stencil</i>	3 pcs	pcs	Rp. 145.000.,	Rp. 145.000.,
Total Keseluruhan	Rp. 2.878.000.,			

Sumber : Olahan Penulis 2024

E. RECIPE COSTING

Pada dasarnya setiap olahan produk yang melewati proses produksi seperti berbagai olahan produk *pastry & bakery* termasuk *pastry showpieces* memiliki standar resep, standar resep merupakan faktor yang mempengaruhi kualitas, kuantitas dan kontrol pendanaan yang efektif dibidang *food and beverage* yang memungkinkan untuk setiap produk mempunyai harga yang sama, maka dari itu *recipe costing* merupakan proses utama dan penting untuk penentuan total harga dari sebuah resep, yakni kalkulasi penghitungan secara tepat dan spesifik seberapa banyak bahan yang dibutuhkan setiap proses pembuatannya (*chefcollective*, 2022)

Berikut adalah *recipe costing* yang dijabarkan oleh penulis melalui tabel :

TABEL 20
RECIPE COSTING

Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
		Unit	Harga (RP)	
<i>Dark chocolate compound</i>	21 kg	Kg	Rp. 900.000.,	Rp. 836.000.,
<i>White chocolate compound</i>	3 kg	Kg	Rp. 160.000.,	Rp. 198.000.,
<i>White chocolate couverture</i>	1 kg	Kg	Rp. 98.000	Rp. 50.000.,
<i>Tulip arte warna merah</i>	1 btl	Btl (110ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 107.000.,
<i>Tulip arte warna hitam</i>	1 btl	Btl (110ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 107.000.,

<i>Tulip arte</i> warna putih	btl	Btl (110ml)	Rp. 214.000.,	Rp. 214.000.,
<i>Pure Cocoa</i> warna cokelat	30 ml	Btl (225ml)	Rp. 107.000.,	Rp. 30.000.,
<i>Food coloring</i> (<i>orange</i>)	9 ml	Btl (60ml)	Rp. 17.000.,	Rp. 8.000.,
<i>Cooling spray</i>	1 btl	Btl (400ml)	Rp. 55.000.,	Rp. 55.000.,
<i>Corn syrup</i>	550 ml	Pack (700ml)	Rp. 35.000.,	Rp. 27.000.,
<i>Teak block</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 35.000.,	Rp. 35.000.,
<i>Karton duplex</i>	1roll	Roll	Rp. 10.000.,	Rp. 2.000.,
Plastik mika	10 pcs	Lembar	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Plastik <i>wrap</i>	1 roll	Roll	Rp. 80.000.,	Rp. 11.000
<i>MP3 Player</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 45.000.,	Rp. 45.000.,
<i>Gas portable</i>	150 gr	Btl (230gr)	Rp. 19.000.,	Rp. 2.000.,
Magnet	2 pcs	Pcs	Rp. 4.000.,	Rp. 4.000.,
Tiang kayu	1pcs/100cm	Pcs	Rp. 30.000	Rp. 30.000
<i>Styrofoam dummy</i>	1 pcs	Pcs	Rp. 700,000.,	Rp. 700.000.,
<i>Stencil</i>	3 pcs	pcs	Rp. 145.000.,	Rp. 145.000.,
Total Keseluruhan	Rp. 2.581.000.,			

Sumber : Olahan Penulis 2024

1. *SELLING PRICE*

Operasional produktivitas pada industri *pastry & bakery* tentu menghasilkan produk – produk dengan berkualitas termasuk *pastry art*, seperti yang penulis buat yakni *chocolate showpiece*, seorang *pastry chef* atau *baker* menaruh sisi seni dan kreativitasnya yang terkandung disetiap kreasinya sehingga terciptalah karya seni (*pastry art*), maka pengalaman dan kemampuan teknik yang mumpuni inilah dipandang memiliki nilai lebih serta patut dihargai dengan memberikan sejumlah harga ketimbang amatir.

Permulaan penentuan harga yang akan dijual, penulis memutuskan untuk memberi tambahan berupa nilai seni dan kreativitas sebagai nilai faktor yang berpengaruh untuk suatu produk *pastry art* yang dijual, serta penulis mengikuti pedoman formula perhitungan yang diterapkan oleh Terri Jones pada bukunya yang bertajuk “*Culinary Calculations*” untuk memastikan harga jual yang sesuai yaitu :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost} + \text{Specialize Talent Contributions}}{\text{Food Cost Percent}}$$

TABEL 21

SELLING PRICE

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp. 2.581.000.,
<i>Creativity and Art (40%)</i>	Rp. 1.033.000.,
<i>Total Cost</i>	Rp. 3.614.000
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Selling Price</i>	Rp. 10.324.000.,
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 10.324.000.,

Sumber : Olahan Penulis, 2024

F. Tempat dan Pelaksanaan

1. Lokasi pelaksanaan kegiatan latihan

Penulis melakukan kegiatan latihan pada tempat yakni :

a) Tempat kos penulis

Alamat Jl. Setiabudi No.161 C, RT.02/RW.04, Kec.
Sukasari, Kel. Gegerkalong, Kota Bandung, Jawa Barat

2. Waktu pelaksanaan latihan :

Dimulai pada bulan Oktober – November 2024

3. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan sidang

a) Ruang praktek *Chocolate Room* dapur *pastry* kampus

Poltekpar NHI Bandung, Gedung N Guntur.

Alamat Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec.

Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat

4. Waktu pelaksanaan sidang

Diselenggarakan pada 10 Desember 2024