

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat adalah produk makanan yang berasal dari biji kakao (*Theobroma cacao*), yang diolah melalui beberapa tahap untuk menghasilkan berbagai jenis produk cokelat. Cokelat telah menjadi salah satu makanan paling populer di dunia dan sering digunakan dalam berbagai bentuk, seperti batang cokelat, permen, minuman, kue, dan *dessert*.

Menurut Spohie D. Coe dan Michael D. Coe (2013) Cokelat adalah produk yang dibuat dari biji pohon kakao (*Theobroma cacao*), yang diolah menjadi berbagai bentuk seperti minuman, permen, dan bahan masakan.

Jean-Pierre Wybauw (2007) mengungkapkan Cokelat adalah produk yang kompleks dan serbaguna, dikenal karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang kaya, dibuat melalui proses fermentasi, pemanggangan, dan penggilingan biji kakao yang teliti.

Cokelat memiliki sejarah panjang yang berasal dari peradaban Mesoamerika, seperti suku Maya dan Aztec, yang mengolah biji kakao menjadi minuman pahit. Cokelat kemudian dibawa ke Eropa oleh para penjelajah Spanyol dan sejak itu berkembang menjadi industri global yang besar. Cokelat sendiri juga memiliki makna budaya dan sering dikaitkan dengan perayaan dan hadiah, terutama pada hari-hari khusus seperti *Valentine* dan Paskah.

Gambar 1. 1

Biji Kakao



Sumber : Foodreview

Proses pembuatan coklat sendiri dimulai dari pemanenan biji Kakao yang kemudian difermentasi untuk mengembangkan rasa dan kemudian dikeringkan. Setelah itu di lanjutkan dengan memanggang biji kakao untuk mengeluarkan rasa yang lebih kompleks. Setelah di panggang, biji kakao kemudian digiling untuk memisahkan lemak kakao (*cocoa butter*) dari padatan kakao. Lalu dilanjutkan dengan proses pencampuran bahan-bahan seperti *cocoa butter*, *cocoa powder*, gula, susu (untuk *milk chocolate*). Kemudian proses *conching* yang mana proses pengadukan dan pemanasan campuran untuk menghasilkan tekstur yang halus dan mendalam. Di lakukan tempering agar menghasilkan cokelat yang mengkilap dan memiliki tekstur yang bagus baru di lanjut dengan pencetakan dan pendinginan.

Penggunaan cokelat dalam dunia kuliner diaplikasikan ke berbagai hal seperti dalam pembuatan kue dan dessert, contoh untuk pembuatan *cookies*, *mousse*, *brownies*, dll. Untuk pembuatan berbagai jenis rasa dan macam dari permen dan *truffle*. Pembuatan minuman seperti *hot cocoa* maupun es cokelat atau sebagai pelengkap hiasan dalam aneka ragam *dessert* atau makanan penutup.

Dalam perkembangan zaman, cokelat tidak hanya digunakan sebagai tambahan perasa pada suatu produk makanan dan hiasan untuk mempercantik suatu dessert, namun digunakan sebagai media *showpiece* yang menggunakan beberapa varian cokelat.

Cokelat sendiri terbagi menjadi dua jenis, yaitu *Couverture* dan *compound* yang kemudian terbagi lagi menjadi beberapa varian seperti *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate* dengan kandungan kakao yang berbeda.

Gambar 1. 2

Callebaut Couverture Chocolate



Sumber : mybest

Cokelat *couverture* adalah jenis cokelat berkualitas tinggi yang mengandung persentase lemak kakao (*cocoa butter*) dan kakao massa yang tinggi. Cokelat ini digunakan terutama oleh para profesional di industri pembuatan cokelat dan kue karena kualitasnya yang superior dalam hal rasa, tekstur, dan kemampuannya untuk digunakan dalam berbagai aplikasi kuliner. Karakteristik cokelat *couverture* sendiri memiliki kandungan lemak kakao yang tinggi, setidaknya 31% yang membuatnya sangat halus dan mudah meleleh. Memiliki kualitas dan rasa yang

superior karena dibuat dengan bahan-bahan yang berkualitas tinggi. Namun cokelat ini harus melewati tahap *tempering* agar hasil akhir cokelat menjadi mengkilap dan memiliki tekstur yang bagus.

Gambar 1. 3

Schoko Compound Chocolate



Sumber :Schoko Baking Chocolate

Cokelat *compound* adalah jenis cokelat yang dibuat dengan menggantikan sebagian atau seluruh lemak kakao dengan lemak nabati lainnya, seperti minyak kelapa atau minyak sawit. Penambahan lemak nabati ini membuat cokelat *compound* lebih murah dan lebih mudah untuk digunakan dalam beberapa aplikasi dibandingkan dengan cokelat *couverture*. *Compound* sendiri memiliki karakteristik seperti berikut, karena lemak kakao pada cokelat ini sudah diganti dengan lemak nabati, maka proses *tempering* tidak dibutuhkan karena lemak nabati mempunyai titik leleh yang lebih stabil dan mudah diatur dibanding lemak kakao, kemudian harga *compound* juga lebih terjangkau karena menggunakan bahan yang lebih murah.

Cokelat *compound* dan *couverture* memiliki perbedaan signifikan dalam komposisi dan penggunaannya. Seperti yang sudah dijelaskan di atas bahwa *couverture* mengandung lemak kakao sebagai lemak utamanya yang memberikan tekstur yang lembut, rasa premium, dan penampilan kilap yang tinggi setelah melalui proses *tempering* yang benar. Sebaliknya, *compound* menggunakan lemak nabati sebagai pengganti lemak kakao yang membuatnya lebih mudah digunakan karena tidak perlu proses *tempering*. Namun untuk segi rasa, *compound* cenderung kurang intens dibandingkan dengan *couverture*.

Gambar 1. 4

Tipe-Tipe Cokelat



Sumber : KioskCokelat

Untuk cokelat *Compound* dan *couverture* memiliki varian rasa yang sama, yaitu :

1. Cokelat Hitam (*Dark Chocolate*): Mengandung kakao massa, lemak kakao, dan gula, dengan sedikit atau tanpa susu. Kadar kakao yang tinggi memberikan rasa cokelat yang kuat dan pahit.

2. Cokelat Susu (*Milk Chocolate*): Mengandung kakao massa, lemak kakao, gula, dan susu bubuk atau susu kental. Rasanya lebih manis dan lebih lembut dibandingkan cokelat hitam.
3. Cokelat Putih (*White Chocolate*): Mengandung lemak kakao, gula, dan susu, tetapi tidak mengandung padatan kakao, sehingga tidak memiliki rasa cokelat yang kuat.

Chocolate showpiece adalah karya seni yang terbuat dari cokelat, dirancang dan dibuat dengan teknik dan juga ketelitian untuk menampilkan keterampilan dan kreativitas seorang *pastry chef* atau *chocolatier*. *Showpiece* ini kerap digunakan dalam kompetisi kuliner, pameran, dan acara khusus untuk menunjukkan kemampuan teknis dan artistik pembuatnya. (Wybauw, 2007)

Beliau juga menjelaskan bahwa *Chocolate showpiece* merupakan sarana untuk menampilkan keindahan dan keunikan cokelat sebagai bahan seni, yang membutuhkan penguasaan teknik tempering, pencetakan, dan perakitan secara mendalam.

Berdasarkan Notter (2011), *Chocolate showpiece* adalah desain skulptural besar yang dibuat dengan cokelat yang sudah ditemper untuk menonjolkan seni dan keterampilan teknis para *chocolatier* di lingkungan profesional.

Dari pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa *Chocolate showpiece* tidak hanya sekedar karya seni, tetapi juga menjadi simbol keahlian seorang *chocolatier* dalam mengolah cokelat, mereka dapat menuangkan ide-ide kreativitas ke dalam bentuk *showpiece* yang terbuat seutuhnya dari coklat dengan berbagai macam

teknik agar menjadi suatu karya yang dapat dinikmati oleh masyarakat maupun diri sendiri.

Karakteristik *Chocolate Showpiece*:

1. **Desain Artistik:** *Chocolate showpiece* biasanya memiliki desain yang artistik dan rumit, dan sering kali terinspirasi oleh tema tertentu seperti alam, fantasi, budaya, atau musim tertentu.
2. **Teknik Kompleks:** Pembuatan *showpiece* ini memerlukan teknik yang kompleks atau rumit, termasuk tempering cokelat, *molding*, *sculpting*, *casting*, dan penggunaan berbagai alat seperti cetakan silikon, pisau, dan alat ukir.
3. **Komposisi dan Struktur:** *Showpiece* terdiri dari berbagai bagian yang dirakit menjadi satu kesatuan. Struktur harus dirancang agar kuat dan stabil, sering menggunakan cokelat yang sudah ditemper dengan baik untuk memberikan kekuatan tambahan.
4. **Detail dan Hiasan:** Detail kecil seperti bunga cokelat, daun, figur, dan ornamen lainnya sering ditambahkan untuk meningkatkan keindahan dan kompleksitas *showpiece*.
5. **Ukuran dan Skala:** *Showpiece* cokelat bisa berukuran sangat besar dan membutuhkan banyak waktu dan ketelitian untuk diselesaikan. Ukurannya bisa bervariasi dari yang kecil dan simple hingga besar dan detail.

Terdapat beberapa jenis teknik dalam pembuatan *chocolate showpiece*, yakni :

1. **Tempering:** Cokelat harus ditemper dengan benar untuk memastikan ketahanan, kilau, dan tekstur yang halus. Proses tempering melibatkan

pemanasan dan pendinginan cokelat hingga suhu tertentu untuk membentuk kristal lemak kakao yang stabil.

2. *Molding* dan *Casting*: Cokelat dituangkan ke dalam cetakan untuk membuat berbagai bentuk dasar cokelat seperti bola, kerucut, atau bentuk lainnya. Setelah mengeras, bagian-bagian ini bisa disusun dan dirangkai menjadi struktur yang lebih besar. *Molding* ini digunakan untuk membuat elemen-elemen utama dari *showpiece*.
3. *Sculpting* dan *Carving*: Teknik ini digunakan untuk menciptakan detail yang rumit dan bentuk-bentuk unik. Alat ukir dan pisau khusus sering digunakan dalam proses ini.
4. *Cut-out* : teknik ini melibatkan pemotongan cokelat yang telah dicetak setengah keras menjadi bentuk tertentu menggunakan pisau atau alat pemotong lainnya. Sering digunakan untuk membuat detail seperti ornament atau elemen arsitektur pada *showpiece*
5. *Piping*: teknik ini melibatkan penggunaan cokelat yang sudah dilelehkan yang dituang ke dalam *piping bag* untuk menggambar, menulis, atau membentuk pola pada permukaan cokelat.
6. *Airbrushing* dan *Painting* : Teknik pewarnaan menggunakan alat semprot (airbrush) atau kuas untuk memberikan efek artistik pada permukaan cokelat. Ini mencakup pewarnaan gradien atau penambahan detail tekstur.
7. *Assembling* : Elemen-elemen cokelat yang telah dibuat dirakit menggunakan cokelat leleh sebagai perekat. Proses ini membutuhkan presisi untuk memastikan struktur dapat berdiri kokoh dan seimbang.

Penjelasan lebih lanjut mengenai *Tempering* sendiri adalah, menurut Gisslen (2018) *Tempering* cokelat adalah teknik yang penting dalam produksi cokelat, dengan tujuan untuk menciptakan Kristal lemak kakao yang stabil sehingga mendapatkan kekuatan struktur yang baik dan tampilan yang mengkilap.

Notter (2011) *Tempering* adalah proses pengontrolan suhu cokelat untuk membentuk struktur Kristal lemak kakao agar stabil yang mana menghasilkan tekstur yang halus, mengkilap dan kekuatan daya tahan terhadap suhu.

Sedangkan menurut Beckett (2009) *Tempering* merupakan teknik pemrosesan cokelat dengan mengatur suhu secara spesifik untuk memastikan dan menciptakan karakteristik yang ideal seperti keras dan tidak mudah meleleh.

Proses *tempering* sendiri melibatkan pemanasan, pendinginan, dan pemanasan ulang cokelat untuk memastikan hasil akhir yang berkualitas dengan kestabilan tekstur dan juga estetika. (Minifie, 1989)

Proses melelehkan dan *tempering* cokelat terdiri dari tiga langkah, proses pemanasan pertama atau pelelehan kemudian pendinginan dan terakhir pemanasan kembali. Suhu yang tepat untuk setiap tahap ini tergantung pada jenis cokelat dan komposisinya yang tepat.

Tabel 1. 1
Temperatur Kritis *Tempering* Cokelat

TEMPERATUR KRITIS UNTUK <i>TEMPERING</i> COKELAT			
Proses	<i>Dark Couverture</i>	<i>Milk Couverture</i>	<i>White Couverture</i>
Melelehkan	46°–49°C	43°–46°C	43°–46°C
Pendinginan	27°–29°C	26°–28°C	26°–28°C
Pemanasan kembali	31°–32°C	30°–31°C	29°–30°C

Sumber : Professional Baking Sixth Edition

Tempering cokelat terbagi menjadi beberapa metode, yakni :

1. *Seeding* : Cokelat dilelehkan hingga suhu tertentu tergantung penggunaan cokelat, kemudian ditambahkan cokelat yang masih padat hingga suhunya turun lalu di panaskan kembali ke suhu *tempering*.
2. *Ice bath* : setelah cokelat dilelehkan, letakkan mangkuk cokelat ke atas magkuk besar yang berisikan air dan es. Aduk coklet hingga suhunya turun kemudian panaskan kembali ke suhu *tempering*.
3. *Tabling* : cokelat dilelehkan hingga suhu tertentu kemudian tuangkan sebagian cokelat diatas permukaan meja marmer. Cokelat diaduk hingga suhunya turun lalu di campurkan kembali ke sisa cokelat dan aduk hingga kembali ke suhu *tempering*.

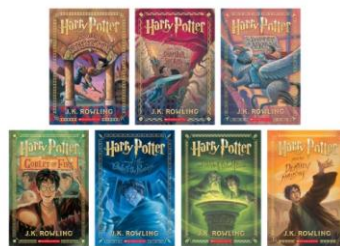
Penulis akan mengaplikasikan *chocolate showpiece* dalam bentuk *Hogwarts Castle* yang diambil dari cerita fiksi Harry Potter. Selain itu penulis juga

mengaplikasikannya dengan cara menggunakan teknik *cut-out*, *molding*, dan *casting* dengan media pendukung lainnya.

Harry Potter adalah seri novel fantasi yang ditulis oleh penulis Inggris yakni J.K. Rowling. Seri ini mengikuti petualangan seorang penyihir muda bernama Harry Potter yang belajar di *Hogwarts School of Witchcrafts and Wizardry*. Dengan karakter utama Harry Potter bersama teman-temannya Ron Weasley dan Hermione Granger.

Gambar 1. 5

Seri Novel Harry Potter



Sumber : Wizarding World

Seri Harry Potter ini terdiri dari tujuh buku yang diterbitkan dari tahun 1997 hingga 2007. Buku-buku yang telah keluar dalam seri Harry Potter yakni, *Harry Potter and the Philosopher's Stone*, *Harry Potter and The Chamber of Secrets*, *Harry Potter and the Prisoner of Azkaban*, *Harry Potter and the Goblet of Fire*, *Harry Potter and the Order of Phoenix*, *Harry Potter and the Half-Blood Prince*, dan *Harry Potter and the Deathly Hallows*. Dalam setiap buku menggambarkan satu tahun ajaran di Hogwarts dan menampilkan pertumbuhan karakter-karakter

dan juga plot cerita yang semakin kompleks. Seluruh novel Harry Potter juga sudah diadaptasi menjadi film yang sangat sukses dan terkenal.

Gambar 1. 6

Seri Film Harry Potter



Sumber : Kompas

Petualangan Harry Potter dalam seri ini berpusat pada perjuangan karakter utama yakni Harry, melawan Lord Voldemort, penyihir jahat yang ingin menguasai dunia sihir dan menghancurkan Harry Potter karena dia menjadi ancaman bagi Voldemort.

Serial Harry Potter terbukti sangat populer di kalangan anak-anak dan orang dewasa di seluruh dunia. Berdasarkan artikel dari Britannica semua buku Harry Potter merupakan salah satu buku terlaris yang tersedia di lebih dari 200 negara dan dalam 60 bahasa. Buku-buku tersebut diubah menjadi seri *blockbuster* yang terdiri dari delapan film yang dirilis selama 10 tahun. Dari perilsan tersebut seri Harry Potter menghasilkan pendapatan kotor lebih dari 7 miliar dollar di seluruh dunia. Dengan kepopulerannya itu Harry Potter membuat merchandise yang

banyak diminati oleh penggemarnya yang disebut “potterhead”. Dan apada tahun 2010 sebuah taman hiburan yang terisnpirasi oleh *franchise* tersebut dibuka di Amerika Serikat.

Lalu berdasarkan survey yang dibuat oleh Carollo pada tahun 2023 dari situs statista , film Harry Potter sendiri memiliki basis penggemar dewasa yang signifikan di Amerika Serikat. Dalam survey tersebut, dari semua responden, 44 persen mengaku sebagai penggemar berat, sementara 53 persen mengatakan mereka adalah penggemar biasa dari seri tersebut. Dan dari semua responden hanya 3 persen yang berpartisipasi mengatakan bahwa mereka tidak menyukai seri tersebut.

Menurut survey lainnya yang dibuat pada April 2023, 46 persen dari *Gen Z* mengaku sebagai penggemar berat dari Harry Potter Franchise. Posisi tertinggi diduduki oleh *millenials* yang menyentuh angka 54 persen sebagai penggemar berat. Untuk *Gen X* menempati angka 41 persen. Namun sebaliknya untuk generasi *baby boomers* menempatkan tempat paling terakhir dengan total penggemar berat seri ini sebnayak 28 persen,

Dapat disimpulkan bahwa seri film harry potter ini telah menjadi fenomena global yang menginspirasi jutaan orang di seluruh dunia. Popularitasnya tidak hanya berasal dari alur cerita yang memikat dan karakter yang mendalam, tetapi juga dari dunia sihir yang kaya dan imajinatif, yang memungkinkan pembaca dan penonton untuk melarikan diri ke dunia yang penuh keajaiban. Karya J.K. Rowling ini telah menciptakan komunitas penggemar yang setia, menghasilkan adaptasi film yang sukses, merchandise, taman hiburan, hingga produk0produk

yang bertemakan Harry Potter. Bisa dilihat bahwa keberhasilan dari seri ini menunjukkan bagaimana Harry Potter tidak hanya sebagai cerita, tetapi juga sebagai symbol budaya yang terus hidup dan relevan di berbagai generasi.

Kastil Hogwarts adalah sebuah bangunan fiksi yang menjadi latar utama dalam seri buku dan film "Harry Potter" yang ditulis oleh J.K. Rowling. Kastil ini berfungsi sebagai sekolah sihir, tempat di mana para penyihir muda belajar tentang sihir dan berbagai ilmu terkait. Berikut adalah beberapa informasi tentang Kastil Hogwarts. Hogwarts terletak di suatu tempat di Skotlandia, tersembunyi dari pandangan orang non-penyihir (*Muggle*) dan dilindungi oleh berbagai sihir pelindung. Kastil Hogwarts adalah bangunan kuno dengan banyak menara, menara kecil, dan lorong-lorong. Struktur ini sangat besar dan kompleks, dengan berbagai ruang kelas, aula, ruang makan, perpustakaan, asrama, dan ruang rahasia. Kastil ini didirikan oleh empat penyihir hebat – Godric Gryffindor, Helga Hufflepuff, Rowena Ravenclaw, dan Salazar Slytherin.

Gambar 1. 7

Kastil Hogwarts

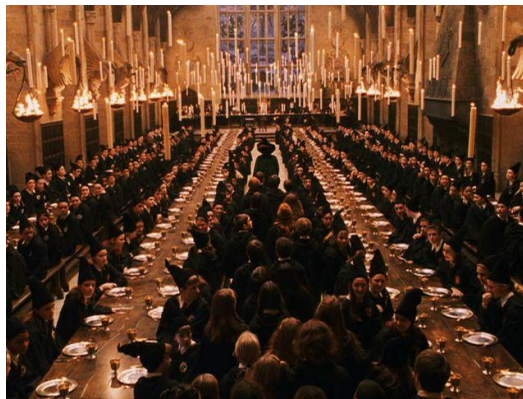


Sumber : Pinterest

Hogwarts juga memiliki beberapa fasilitas dan fitur yang unik, seperti *Great Hall* yang merupakan aula besar di mana semua siswa dan *staff* berkumpul untuk makan, memberikan pengumuman, dan melaksanakan acara penting seperti *sorting ceremony*.

Gambar 1. 8

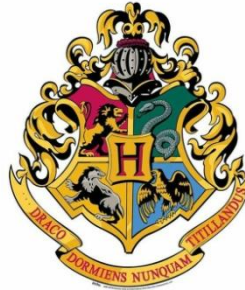
Dinner Time in The Great Hall



Sumber : Pinterest

Kemudian ada asrama Hogwarts yang terbagi menjadi empat, ada Gryffindor yang dilambangkan dengan warna merah, Hufflepuff warna kuning, Ravenclaw warna biru, dan Slytherin warna hijau.

Gambar 1. 9
Hogwarts Houses Crest



Sumber : Pinterest

Lalu terdapat ruang kelas untuk mata pelajaran seperti, ramuan, transfigurasi, pertahanan terhadap ilmu hitam, dan lain-lain. Hogwarts juga memiliki perpustakaan yang menyimpan banyak buku dan teks sihir, termasuk bagian terlarang yang hanya bisa diakses dengan izin khusus. Ada *the room of requirement* yang mana adalah ruangan ajaib yang hanya muncul ketika seseorang membutuhkannya dan sesuai dengan kebutuhan orang tersebut.

Karena Hogwarts berasal dari cerita fiksi, banyak hal-hal mistis serta legenda di sekitar kastil Hogwarts, seperti adanya kamar rahasia yang menurut legenda, Salazar Slytherin membangun kamar tersebut yang hanya bisa dibuka oleh penerus Slytherin dan di dalam kamar ini menyimpan makhluk Basilisk yang mematikan. Hogwarts juga dihuni oleh hantu yang dapat berinteraksi dengan orang-orang disana, termasuk Nearly Headless Nick yang ada di asrama Gryffindor, The Grey Lady yang ada di Ravenclaw, The Fat Friar yang ada di asrama Hufflepuff dan the Bloody Baron yang ada di asrama Slytherin.

1.2 Usulan Produk

Pada penulisan Tugas Akhir ini penulis memilih Hogwarts castle karena Hogwarts castle sendiri merupakan karya seni yang memukau yang kemudian penulis tuangkan menjadi *chocolate showpiece* terbuat sepenuhnya dari coklat. Penulis merancang ini untuk menjadi pusat perhatian pada acara-acara khusus, seperti pernikahan, pesta ulang tahun, pameran kuliner, dan kompetisi memasak, produk ini tidak hanya menawarkan keindahan visual tetapi juga cita rasa yang luar biasa.

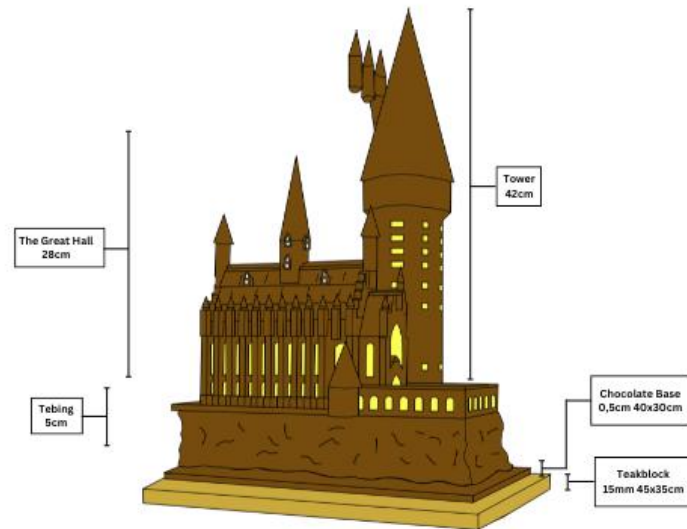
Hogwarts Castle Chocolate Showpiece adalah produk yang sempurna untuk menambahkan sentuhan keajaiban dan mewah pada acara apa pun. Dengan detail yang menakjubkan, kualitas bahan yang digunakan dan juga teknik pembuatan, *showpiece* ini akan menjadi pusat perhatian dan meninggalkan kesan mendalam bagi siapa saja yang melihatnya, terutama penggemar dari seri “Harry Potter”.

1.2 Usulan Produk

Produk yang akan penulis buat adalah “*Hogwarts Castle Chocolate Showpiece*”. Berikut ini adalah desain *Chocolate Showpiece* yang sudah penulis rancang :

Gambar 1. 10

Sketsa Kastil Hogwarts sebagai Chocolate Modelling



Sumber : Olahan Penulis (2024)

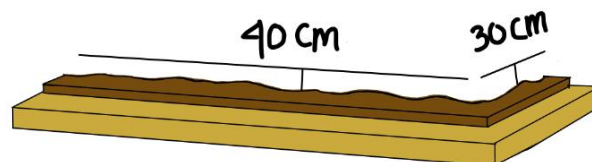
1.2.1 Deskripsi Desain

Pada Chocolate showpiece ini, terdapat beberapa bagian yang akan penulis buat dengan mengaplikasikan teknik *casting*, *cut out* dan *modelling*.

1. *Chocolate Base*

Gambar 1. 11

Sketsa Base



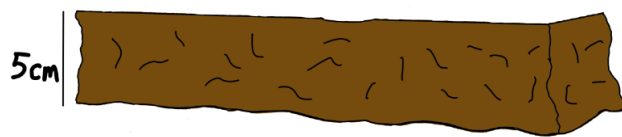
Sumber : Olahan Penulis (2024)

Pada bagian ini penulis membuat *base* dari *chocolate* dengan ukuran 30x40cm dengan tebal 0,5cm. Bagian ini akan diletakkan di paling bawah setelah *teakblock*.

2. Tebing

Gambar 1. 12

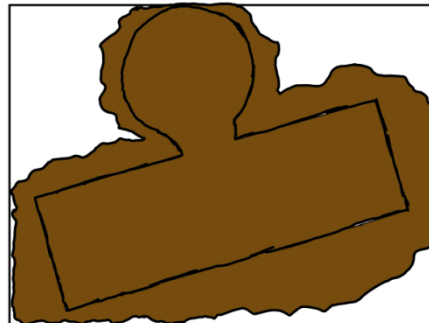
Tinggi Tebing



Sumber : Olahan Penulis (2024)

Gambar 1. 13

Permukaan Tebing



Sumber : Olahan Penulis (2024)

Bagian ini terbuat dari campuran *cut out* dan *chocolate modelling*. Dikarenakan tinggi tebing mencapai 5 cm, maka dari itu penulis menggabungkan dua teknik agar *chocolate showpiece* lebih kokoh dan kuat. Penulis membuat 3 base dengan teknik *cut out* sebagai penopang yang kemudian

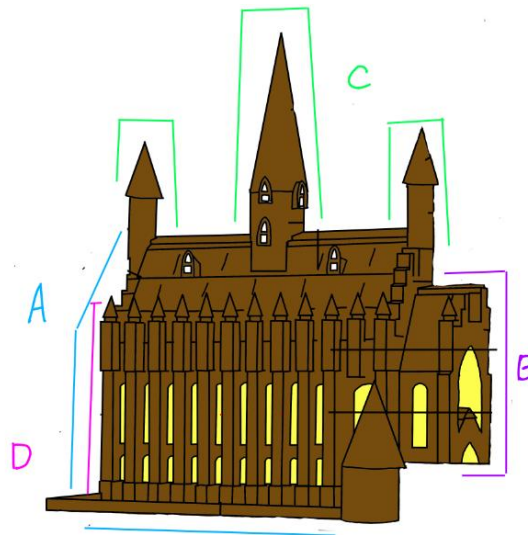
akan di cover dengan chocolate modelling untuk memberikan tekstur tebing yang lebih realistis

3. *The Great Hall*

Pembuatan *The great Hall* disini adalah bagian paling rumit karena terdiri dari beberapa bagian. Penulis menggunakan metode cut out dan casting. Terbagi menjadi 2 komponen yaitu, bangunan utama dan area luar.

Gambar 1. 14

Bagian Utama



Sumber : Olahan Penulis (2024)

Bagian A

- Dinding kanan & kiri : 18x10x0,5cm 2pcs
- Dinding depan & belakang : 11x16x0,5cm 2pcs
- Atap : 18x7x0,5cm 2pcs

Bagian B

- Dinding kanan & kiri : $3 \times 8 \times 0,5 \text{ cm}$ (2pcs)
- Dinding depan : $4 \times 12 \times 0,5 \text{ cm}$ (1pcs)
- Atap : $3 \times 4 \times 0,5 \text{ cm}$ (2pcs)

Bagian C

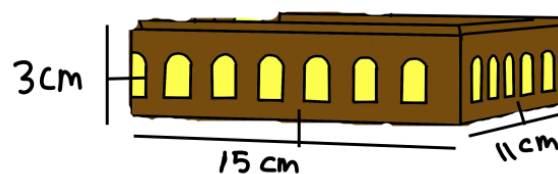
- Tabung besar : d 2,5cm, t 4cm (1pcs)
- Kerucut besar : d 2,5cm, t 9cm (1 pcs)
- Tabung kecil : d 1,5cm, t 2cm (2pcs)
- Kerucut kecil d 1,5cm, t 3cm (2pcs)

Bagian D

- Strip : $1 \times 10 \times 0,5 \text{ cm}$ (12pcs)
- Balok kecil : $1 \times 1,5 \times 1 \text{ cm}$ (12pcs)
- Kerucut kecil : 12 pcs

Gambar 1. 15

Bagian Depan



Sumber : Olahan Penulis (2024)

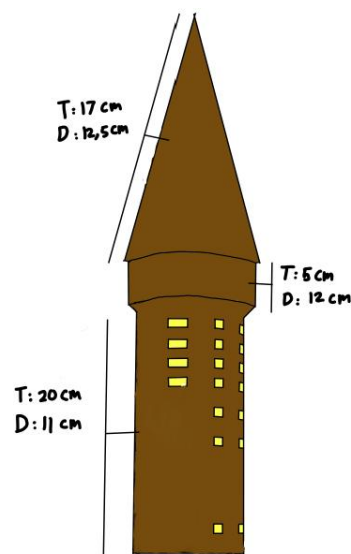
- Dinding luar kanan & kiri : $15 \times 3 \times 0,5 \text{ cm}$ (2pcs)
- Dinding luar depan : $11 \times 3 \times 0,5 \text{ cm}$ (1pcs)
- Dinding dalam kanan & kiri : $13 \times 2 \times 0,5 \text{ cm}$ (2pcs)

- Dinding dalam depan : 9x2x0,5cm (1pcs)
- Atap : 15x2,5x0,5cm (2pcs) & 11x2,5,0,5cm (1pcs)

4. Tower

Gambar 1. 16

Sketsa Tower



Sumber : Olahan Penulis (2024)

Pembuatan bagian kastil ini akan penulis gunakan metode casting dengan melelehkan cokelat dan dicetak dengan cetakan mika yang terbagi menjadi 3 bagian :

- Bagian Bawah : tinggi 20 cm, diameter 11 cm dan tebal sisi 1 cm.
- Bagian tengah : tinggi 5 cm, diameter 12 cm, dan tebal sisi 1 cm.
- Bagian Atap : berbentuk kerucut dengan tinggi 17 cm, diameter 12,5 cm, dan tebal sisi 1 cm.

Yang mana nanti akan di tambah detail tekstur batu bata dengan menggunakan modelling tools dan juga pisau.

1.2.2 Media Penunjang

Pada pembuatan Hogwarts castle ini, penulis akan menggunakan media penunjang berupa *teakblock* dengan ukuran 40 x 30 cm dengan ketebalan 15mm sebagai *base*. Alasan penulis menggunakan *teakblock* sendiri adalah sebagai alas yang kokoh untuk menahan *chocolate showpiece* ini.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 Tema Produk

Pemilihan tema kastil Hogwarts untuk pembuatan *Chocolate Showpiece* didasarkan pada daya tarik dan nilai emosional yang dimiliki tema ini. Kastil Hogwarts bukan hanya simbol dari dunia sihir yang penuh keajaiban yang berdasarkan pada seri novel ‘Harry Potter’, namun juga menggambarkan kreativitas yang sejalan untuk pembuatan cokelat.

Dengan tema ini, *chocolate showpiece* dapat menjadi karya yang penuh inspirasi, menghadirkan kenangan indah bagi para penggemar Harry Potter, sekaligus menyuguhkan pengalaman visual yang luar biasa. Selain itu, detail arsitektur kastil Hogwarts yang kompleks memberikan tantangan seni yang menarik, sehingga memungkinkan penulis untuk memperlihatkan kemampuan teknis dan kreativitas secara maksimal.

Tema ini memiliki daya tarik yang luas dan mampu menarik perhatian banyak orang terutama penggemar dari seri ini, membuat *Chocolate Showpiece* ini tidak hanya sekedar seni, tetapi juga sebuah media efektif untuk menyampaikan cerita.

1.3.2 Usulan Resep

Menurut Davidson (1999), Resep merupakan panduan yang berisi langkah-langkah dan daftar bahan yang dibutuhkan untuk membuat suatu hidangan atau makanan.

Menurut McGee (2004), Resep merupakan panduan untuk mengolah suatu makanan tertentu, yang mencakup rincian bahan, takaran, serta langkah-langkah yang akurat guna menghasilkan hasil yang konsisten.

Pada dasarnya resep adalah petunjuk atau panduan yang menjelaskan cara membuat suatu hidangan, baik makanan maupun minuman. Resep sendiri biasanya mencakup daftar bahan-bahan yang diperlukan dan langkah-langkah yang harus diikuti untuk mengolah bahan tersebut menjadi hidangan yang diinginkan. Elemen utama dalam resep adalah bahan-bahan, langkah-langkah, waktu memasak, dan porsi.

Pada Pembuatan *Chocolate Showpiece* ini penulis menggunakan standard resep dari Poletkpar NHI Bandung yang telah penulis modifikasi setelah menonton penjelasan tentang coklat modelling dari *Sideserf Cake Studio* (Youtube)

Tabel 1. 2
RESEP ALAS COKELAT

Hasil : 1 alas 40x30 cm @600 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Alas Cokelat 30x40 cm, tebal 0,5 cm
3.	<i>Bain marie</i>	600gr	Dark chocolate compound	Hingga cokelat meleleh sempurna.
4.	Tuangkan			Ke dalam cetakan besi
5.	Diamkan			Hingga set
6.	Keluarkan			Cokelat ketika sudah <i>set</i> , sisihkan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 3
RESEP CHCOLATE MODELLING

Hasil : @1900 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			Chocolate Modelling untuk tebing
3.	<i>Bain marie</i>	1425 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga cokelat meleleh sempurna.

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 3 (Lanjutan)

RESEP CHCOLATE MODELLING

4.	Diamkan			Lelehan coklat hingga suhu turun
5.	Campurkan	425 gr	<i>Corn Syrup</i>	Ke dalam lelehan coklat dan aduk hingga menggumpal
6.	<i>Rest</i>			Cokelat hingga siap digunakan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 4

RESEP KERANGKA BASE UNTUK TEBING

Hasil : 1 bagian @480 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			5 Bagian, 20x10x0,5 cm 1 pcs, 20x5x0,5 2 pcs, 8x5x0,5 cm 2 pcs
3.	<i>Bain marie</i>	480 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga coklat meleleh sempurna.
4.	Tuangkan			Lelehan coklat di atas plastik mika yang telah di beri cetakan
5.	<i>Rest</i>			Hingga set

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 5

RESEP BAGIAN UTAMA *THE GREAT HALL*

Hasil : 1 bagian @800 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			<ul style="list-style-type: none"> • 18x10x0,5cm : 2 pcs • 11x16x0,5cm : 2 pcs • 18x7x0,5cm : 2pcs • 8x3x0,5cm : 2pcs • 12x4x0,5cm : 1pcs • 3x4x0,5cm : 2pcs
3.	<i>Bain Marie</i>	800 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Hingga cokelat meleleh sempurna
4.	Tuangkan			Lelehan cokelat di atas mika yang telah di beri cetakan
5.	Rest			Hingga cokelat set
6.	Potong			Bagian bagian yang sudah di tentukan, sisihkan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 6

RESEP BAGIAN DEPAN *THE GREAT HALL*

Hasil : 1 bagian @350 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			3 bagian, 2 pcs 15x3x0,5 cm, 1 pcs 9x3x0,5 cm
3.	Bain marie	350 gram	<i>Dark chocolate couverture</i>	Hingga cokelat meleleh sempurna.
4.	Tuangkan			Lelehan coklat di atas plastik mika yang telah di beri cetakan
5.	Rest			Hingga coklat set
6.	Potong			Bagian Cokelat sesuai dengan ukuran lalu sisihkan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 7

RESEP BAGIAN BADAN TOWER

Hasil : 2 Tabung @900 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 7 (Lanjutan)

RESEP BAGIAN BADAN TOWER

2.	Hasil			2 bagian tabung dengan ukuran 1 pcs diameter 11 cm, tinggi 20 cm, dan tebal sisi 1cm, 1 pcs diameter 12 cm, tinggi 5 cm, dan tebal sisi 1 cm.
3.	Bain marie	900 gram	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga cokelat meleleh sempurna.
4.	Tuangkan	700 gr		Lelehan coklat ke dalam cetakan mika tabung yang berdiameter 11cm
5.	<i>Rest</i>			Hingga coklat set
6.	Tuangkan	200 gr		Lelehan cokelat ke dalam cetakan tabung dengan diameter 12cm
	<i>Rest</i>			Hingga cokelat set
	Keluarkan			Cokelat yang telah set secara perlahan dan sisihkan

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 8

RESEP ATAP TOWER

Hasil : 1 kerucut @450 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan
2.	Hasil			1 Kerucut dengan ukuran diameter 12,5cm, tinggi 17cm dan tebal sisi 1 cm
3.	Bain marie	450 gram	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga cokelat meleleh sempurna.
4.	Tuangkan			Lelehan coklat ke dalam cetakan mika kerucut, pastikan semua sisi tertutup
5.	Rest			Hingga coklat set
6.	Keluarkan			Cokelat yang sudah set secara perlahan dan sisihkan

Sumber : Olahan penulis (2024)

1.3.3 Peralatan Penunjang Kegiatan



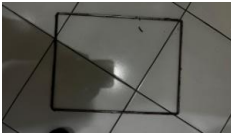


Dalam kegiatan pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis membutuhkan alat untuk menunjang dan mempermudah proses pengerjaan. Berikut ini adalah alat-alat yang penulis butuhkan beserta keterangan dan fungsinya :

Tabel 1. 9
PERALATAN

No	Peralatan	Gambar	Keterangan
1.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan-bahan
2.	<i>Stainless Bowl</i>		Sebagai wadah untuk melelehkan serta mencampur bahan
3.	<i>Rubber Spatula</i>		Untuk mengaduk
4.	<i>Pan</i>		Untuk memanaskan
5.	Kompor Portabel		Sebagai sumber panas
6.	<i>Metal Scrapper</i>		Untuk membantu menguleni

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 9 (Lanjutan)**PERALATAN**

7.	<i>Aluminium Foil</i>		Sebagai cover antara teakblock dan coklat
8.	<i>Plastik Wrap</i>		Untuk menyimpan coklat
9.	Cetakan Besi		Untuk mencetak coklat
10.	Pisau		Untuk memotong
11.	<i>Cutting board</i>		Sebagai alas untuk memotong

Sumber : Olahan penulis (2024)

1.3.4 Purchase Order

Purchase order (PO) adalah dokumen resmi yang dikeluarkan oleh pembeli kepada penjual, berisi rincian permintaan pembelian barang atau jasa, termasuk jumlah, spesifikasi, harga, dan syarat pembayaran. PO menjadi dasar hukum yang mengikat kedua belah pihak dalam transaksi.

Sedangkan PO dalam kitchen adalah dokumen yang digunakan oleh dapur atau tim operasional restoran untuk memesan bahan baku, peralatan, atau barang lainnya dari pemasok atau *supplier*. PO disini membantu memastikan bahan-bahan yang dibutuhkan tersedia tepat waktu, sesuai dengan spesifikasi, dan dalam jumlah yang benar untuk mendukung kelancaran operasional.

Berikut adalah purchase order yang penulis butuhkan dalam pembuatan chocolate showpiece:

Tabel 1. 10

PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE

<i>No</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>QTY</i>	<i>UNIT</i>	<i>PRICE/UNIT</i>	<i>TOTAL PRICE</i>
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	5	Kg	247.000/1 pack (5kg)	247.000
2.	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	1	Kg	113.000/1 pack (1kg)	113.000
3.	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	70.000/ 1 btl (700 ml)	70.000
4.	<i>Gelatine Sheet</i>	1	Pack	30.000/ 1 pack (5 Sheet)	30.000
5.	<i>Teakblock</i>	1	Pcs	34.000/40x30cm 15mm	34.000
6.	Aluminium Foil	2	pcs	14.000/pcs	28.000
7.	Plastik Mika	1	Roll	41.500	41.500
8.	Platik Wrap	1	Pcs	11.000	11.000
	Total				574.000

Sumber : Olahan penulis (2024)

1.3.5 *Recipe Costing*

Recipe costing melibatkan perhitungan total biaya bahan-bahan yang digunakan dalam sebuah resep, untuk memastikan penentuan harga yang akurat dan keuntungan dalam produksi makanan. (Cousins, 2011:78)

Recipe costing adalah proses menghitung total biaya yang diperlukan untuk membuat suatu resep atau hidangan, termasuk semua bahan yang digunakan dan menentukan harga jual produk yang sesuai dengan target keuntungan.

Berikut adalah *recipe costing* untuk *Chocolate Showpiece*:

Tabel 1. 11

RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE

<i>No</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>QTY</i>	<i>UNIT</i>	<i>PRICE/UNIT</i>	<i>TOTAL PRICE</i>
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	4655	gr	247.000/1 pack (5kg)	229.957
2.	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	350	gr	113.000/1 pack (1kg)	39.550
3.	<i>Corn Syrup</i>	425	ml	70.000/ 1 btl (700 ml)	42.500
4.	<i>Gelatine Sheet</i>	3	pcs	30.000/5 sheet	18.000
5.	<i>Teakblock</i>		Pcs	34.000/40x30cm 15mm	34.000
6.	<i>Aluminium Foil</i>	2	pcs	14.000/pcs	28.000
7.	<i>Plastik Mika</i>	1	Roll	41.500	41.500

Sumber : Olahan penulis (2024)

Tabel 1. 11 (Lanjutan)***RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE***

8.	Platik Wrap	1	Pcs	11.000	11.000
	Total				444.507

Sumber : Olahan penulis (2024)

1.3.6 Selling Price

Selling price atau harga jual adalah harga yang ditetapkan oleh penjual untuk suatu produk atau jasa. Harga ini mencakup biaya produksi, distribusi, dan keuntungan yang diinginkan penjual. (Kotler & Keller, 2016:318).

Penetapan harga jual adalah aspek penting dalam strategi bisnis dan pemasaran karena mempengaruhi pendapatan, daya saing, dan persepsi pasar. Dalam menentukan harga jual juga memerlukan pertimbangan faktor pasar seperti permintaan dan persaingan

Dalam menghitung selling price Chocolate Showpiece ini, penulis menggunakan *mark up* sebesar 40%. *Margin* 40% pada *chocolate showpiece* bertema kastil Hogwarts memastikan keuntungan yang cukup untuk menutupi biaya produksi dan mendukung keberlanjutan usaha. *Margin* ini juga mencerminkan nilai seni dan keunikan produk, yang memerlukan keterampilan khusus. Selain itu, margin tersebut membantu mengakomodasi biaya tak terduga seperti cacat produk dan pengemasan khusus. Strategi harga premium diterapkan karena daya tarik eksklusif produk ini untuk segmen pasar kelas atas. *Margin* 40% juga dipilih untuk menjaga daya saing dan profitabilitas di pasar yang kompetitif.

Berikut adalah *selling price* yang penulis butuhkan untu pembuatan *chocolate showpiece*.

Tabel 1. 12

SELLING PRICE

No	ITEM	COST
1	<i>Total Recipe Costing</i>	444.507
2	<i>Food Cost Percent (%)</i>	40%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	1.111.268
4	<i>Actual Selling Price</i>	1.200.000

Sumber : Olahan penulis (2024)

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi

- Jl. Gegerkalong Tengah No.19, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153

Waktu

- Oktober – Desember 2024