

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejarah cokelat dimulai dengan Suku Maya, yang mungkin merupakan orang pertama di Amerika Selatan yang membudidayakan tanaman kakao. Bagi Suku Maya, cokelat adalah minuman kakao yang dibuat dengan air panas dan sering dibumbui dengan kayu manis dan merica. Cokelat disebut sebagai “Minuman Para Dewa” dan disajikan di meja Kaisar Moctezuma II oleh Suku Aztec (VERNA, 2013)

Hernandos Cortes penjelajah asal Spanyol, membawa kakao yang telah ia bawa dari Amerika Selatan sebagai minuman dan tanaman (Afoakwa, 2016) Pada tahun 1753, ilmuwan Swedia Carl Linnaeus menamai tanaman kakao *Theobroma cacao*, dari nama Latin *Theobroma*, dan kata Aztec *xocolatl* (Moramarco & Nemi, 2016). Tanaman kakao memiliki ciri-ciri yang hanya dapat hidup pada lingkungan yang memiliki cuaca panas dan sejuk seperti Pantai gading, Ghana, Ekuador, Brazil, Nigeria, dan Indonesia (Sutomo, Hariyadi, & Ali, 2018).

Cokelat dapat di olah menjadi beberapa produk (Bakes, 2014) yaitu:

1. *Dark* atau *Plain*

Biasanya mengandung lebih dari 50% kakao padat, dan 70% atau lebih cokelat yang sudah mengandung sedikit susu, gula dan *cocoa butter* dibandingkan dengan jenis cokelat lainnya.

2. *Milk*

Cokelat ini mengandung lebih banyak susu, gula, dan *cocoa butter* daripada *dark chocolate* biasanya mengandung 33-50% kakao padat.

3. *White*

Secara teknis tipe ini merupakan cokelat asli karena tidak mengandung *cocoa mass*. Cokelat ini terbuat dari *cocoa butter*, gula, susu, dan vanili

4. Cokelat *couverture*

Memiliki karakteristik rasa yang lebih kompleks dikarenakan kandungan *cocoa mass* yang lebih banyak dan lebih mudah meleleh karena tidak ada campuran lemak nabati lain di dalamnya dibandingkan dengan cokelat *compound*. Cokelat *couverture* memerlukan teknik khusus untuk melelehkannya, teknik itu dinamakan dengan *tempering*, proses ini bertujuan untuk mendapatkan kristal cokelat yang seragam. Terdiri dari serangkaian langkah sederhana berupa tahap pemanasan, pendinginan dan pengadukan.

Menurut (Notter, 2011) *Tempering* cokelat memiliki beberapa cara yaitu:

a. *Direct Method*

Metode *tempering* langsung dilakukan dengan melelehkan cokelat padat hingga mencapai suhu tertentu sesuai dengan jenis cokelat yang digunakan. Suhu kerja ideal dengan cokelat:

Milk Chocolate: 30,0° – 31,1° C

White Chocolate: 28,8°C – 30,0°C

Dark Chocolate: 31,1°C – 32,2°C

Suhu ini merupakan pedoman yang umum digunakan. Beberapa merk cokelat akan mempengaruhi suhu dan penanganan yang berbeda dari merk cokelat lain yang ada di pasaran.

b. *Seeding Method*

Seeding method ini merupakan metode yang efisien dan tidak memerlukan barang yang khusus. Metode ini menggunakan cokelat yang sudah dilelehkan dan ditambahkan cokelat yang masih padat hingga suhu cokelat turun dan dapat digunakan di suhu kerja ideal.

c. *Tabling Method*

Metode ini merupakan metode tercepat dan efisien apabila menggunakan cokelat yang jumlahnya sedikit, namun metode ini memerlukan barang khusus yaitu meja marmer atau meja yang dapat menyerap panas cokelat. Kesuksesan metode ini di dukung dengan kebersihan dan kecepatan bekerja.

5. *Chocolate Compound*

Seperti yang di sebutkan sebelumnya cokelat *compound* memiliki kandungan lemak nabati dan bubuk kakao, dan cokelat *compound* memiliki karakteristik tekstur lengket karena adanya lemak nabati dan rasanya tidak sekompleks cokelat *couverture*. Cokelat *compound* memiliki keunggulan pada ketahanannya pada temperature tinggi sehingga cokelat *compound* tidak mudah meleleh (Fasha, Rusilanti, & Artanti, 2022). Cokelat *compound* tidak memiliki banyak tingkatan titik lelehnya seperti cokelat *couverture*, cokelat *compound* biasanya dilelehkan pada suhu 45-50°C.

Cokelat memiliki banyak peran, termasuk dekorasi penunjang tampilan dan juga sebagai penambah rasa, seiring perkembangan zaman cokelat menjadi bahan yang banyak digunakan untuk pembuatan berbagai macam hidangan penutup dan juga garnish selain itu cokelat juga dikembangkan sebagai media seni yang disebut *chocolate showpiece*. *Chocolate showpiece* biasanya digunakan atau dibuat ketika akan ada acara tertentu (Pitasaribudi, Gusnadi, & Baharta, 2020). “*Chocolate showpiece*, berawal dari cokelat yang dilelehkan, yang kemudian di pipe dan disatukan sehingga menjadi bentuk 3 dimensi, proses ini ditemukan sejak 70 tahun lalu” (Tibballs, 2015). Pada 70 tahun lalu *chocolate showpiece* biasanya dibuat dengan membuat kerangka berbentuk pipa lalu disusun menjadi bentuk tiga dimensi dan di perinci dengan cokelat (Tibballs, Savourschool.com, n.d.)

Di dalam pembuatan nya *chocolate showpiece*, seorang *chocolatier* perlu memperhatikan *theme, base, structure, colors, shape* dan *size* (Gibson, 2016). “*dark chocolate* dapat diaplikasikan dalam pembuatan *chocolate showpiece*, karena *cocoa* yang dikandung sangat tinggi sehingga dapat menghasilkan pondasi yang kuat dalam pembuatan *showpiece*.” (Chlebana, 2018).

Terdapat beberapa metode yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan *chocolate showpiece* (Notter, 2011) berikut merupakan beberapa metode dalam pembuatan *chocolate showpiece*, yaitu:

1. *Casting*

Teknik yang banyak digunakan hanya dengan melelehkan cokelat dan memakai cetakan yang bisa terbuat dari plastik mika, silicon, steel, acrtlic atau cetakan lainnya.

2. *Cut-out*

Teknik mencetak cokelat yang disebarkan di atas permukaan meja kerja, yang di tahan dengan bar dibagian sisi nya lalu cokelat di potong sesuai dengan pola yang sudah di buat.

3. *Chocolate modeling prosessor*

Teknik ini memerlukan bantuan alat *food procesor* untuk menghasilkan cokelat yang bertekstur halus dan lembut sehingga mudah digunakan menjadi bentuk yang diinginkan (Notter, 2011)

4. *Chocolate modeling*

Teknik ini memerlukan bahan tambahan seperti *glucose* atau *corn syrup* untuk membantu *chocolate* agar lebih elastis dalam penggunaannya

5. *Sculpting*

Seperti pada umumnya teknik ini digunakan untuk membuat detail dengan menggunakan alat *sculpture*.

6. *Piping*

Teknik yang menggunakan media *piping bag* untuk membuat bagian detail seperti tulisan, atau garnish.

7. *Chocolate painting*

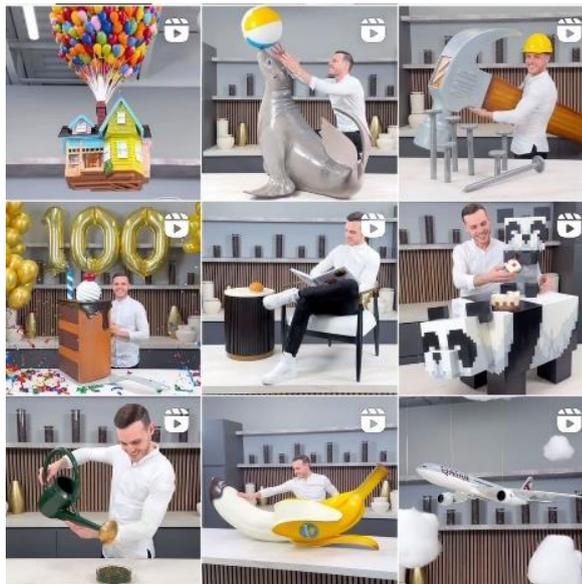
Teknik ini sering digunakan untuk membuat sebuah lukisan, biasanya teknik ini menggunakan *cocoa powder*.

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan mobil Formula 1 ini menggunakan metode *casting*, *cut-out*, *sculpting*, dan *chocolate modeling*. Selain itu metode coloring yang akan digunakan dalam pembuatan chocolate showpiece yaitu teknik menyemprotkan cat dengan alat bantu *air brush*.

Di era digital ini memudahkan orang-orang untuk berbagi karya-karya yang indah, termasuk para *chef* dan *chocolatier*, banyak referensi yang dapat dilihat di sosial media dengan mudah, seperti yang penulis menemukan referensi dari tiktok, instagram, dan youtube. Penulis melihat teknik dan karya-karya coklat *showpiece* yang dibuat oleh chef asal Prancis, Amaury Guichon, beliau merupakan chef yang terampil dalam pembuatan coklat showpiece hingga di juluki Willy Wonka dalam kehidupan nyata.

GAMBAR 1

KARYA-KARYA AMAURY GUICHON



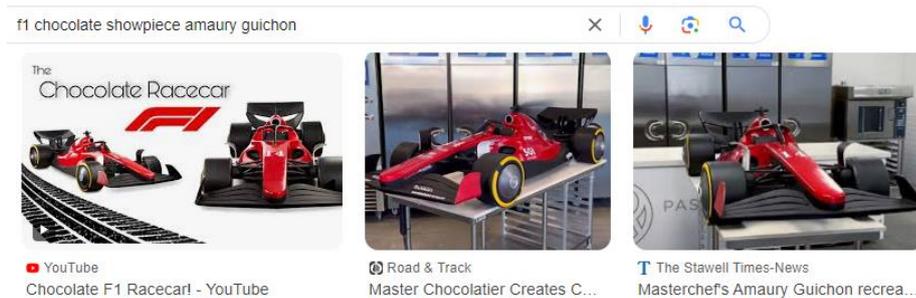
Sumber : Guichon, 2024

Chef Amaury Guichon memulai karirnya saat berusia 14 tahun, dan sekarang ia telah memiliki beberapa buku dan acara televisi, ia pun membagikan karya karyanya melalui *social media* hingga saat ini ia memiliki banyak pengikut. Selain menguasai teknik pengolahan coklat, ia juga menguasai teknik pastry lain

dari *dessert*, *entremet*, *viennoiserie*. Berikut merupakan salah satu karya dari Amaury Guichon yang menjadi inspirasi penulis dalam membuat tugas akhir ini.

GAMBAR 2

KARYA AMAURY GUICHON YANG MENGINSPIRASI PENULIS



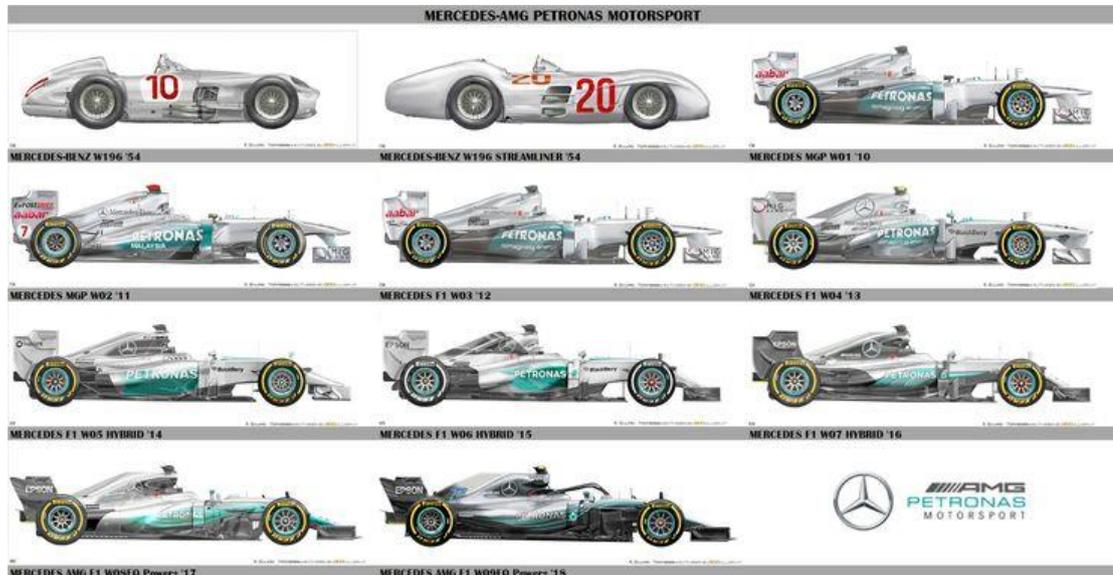
Sumber: Kucinski, 2024

Amaury Guichon membuat *race car formula 1* dengan model mobil balap formula 1 modern yang diupload pada Januari 8, 2024. Amaury pun membuat *race car formula 1* dengan model mobil balap formula 1 pertama, namun pada tugas akhir ini penulis akan membuat model mobil balap formula 1 dengan model modern dari tim mobil Mercedes-Benz tahun 2024.

Didalam pemanfaatan coklat sebagai media seni ini penulis akan membuat karya coklat berbentuk Mobil Balap Formula 1, Formula 1 merupakan kejuaraan bergengsi yang muncul tidak lama setelah mobil pertama dikembangkan pada akhir abad ke-19, para pengendara mobil mulai berlomba untuk melihat siapa yang bisa melaju lebih jauh dan cepat (Sywell, 2015). Formula 1 dimulai pada tahun 1950 yang berlangsung di Silverstone, Inggris. Kejuaraan pertama Formula 1 di menangi oleh *Dr. Giuseppe "Nino" Farina* yang mengendarai mobil Cooper T43 yang memiliki mesin 4 silinder 2000cc milik perusahaan asal Italia, Alpha Romeo.

GAMBAR 3

EVOLUSI MOBIL FORMULA 1 MERCEDES 1954 - 2018



Sumber: Zakharov, 2019

Ajang perlombaan ini diadakan setiap tahun dimulai dari bulan Februari hingga Desember dengan beberapa jeda seperti *summer* dan *winter break* selama kurang lebih 2-3 minggu, rangkaian balapan dimulai setiap akhir minggu dari hari jumat hingga minggu, di hari jumat dilakukan sesi latihan, di hari sabtu dilakukan sesi kualifikasi yang menentukan susunan mulai start pertama, di hari minggu adalah penentuan pemenang siapa yang tercepat, ajang perlombaan diselenggarakan di 24 sirkuit didunia, seperti Bahrian, Arab Saudi, Australia, Jepang, China, Miami, Emilia Romagna, Monaco, Canada, Spanyol, Austria, Britania Raya, Hungaria, Belgia, Belanda, Italy, Azerbaijan, Singapura, Amerika Serikat, Mexico, Brazil, Las Vegas, Qatar, Abu Dhabi.

Model dalam pembuatan chocolate showpiece ini merupakan salah satu mobil dari Mercedes yaitu Mercedes AMG W15, dimana mobil ini merupakan

mobil terbaru dari Mercedes dikejuaraan tahun ini, walaupun di beberapa tahun lalu Mercedes memiliki penurunan performa namun tahun ini banyak peningkatan seperti kedua pembalap Mercedes memenangi kejuaraan di beberapa negara.

Dalam membuat *chocolate showpiece* ini teknik *cut out* akan banyak digunakan untuk membuat kerangka mobil yang lebih kokoh, teknik *casting* digunakan untuk membuat bagian tertentu dalam mobil, untuk membuat detail dari mobil menggunakan teknik *modeling* dan *sculpting*.

Chocolate showpiece ini dibuat karena terinspirasi dari postingan sosial media chef Amaury Guichon bulan Januari lalu, ia membuat *chocolate showpiece* berbentuk mobil balap Formula 1, selain karena terinspirasi, kegemaran penulis terhadap ajang balap ini merupakan salah satu faktor pendukung terbuatnya *showpiece* ini, Formula 1 memiliki jangkauan yang luas untuk semua kalangan, Formula 1 juga banyak bekerja sama dengan perusahaan besar baik di perusahaan permesinan, perminyakan, busana bahkan produk minuman.

B. Usulan Produk

1. Tema “Mobil Balap Formula 1”

GAMBAR 4

MOBIL MERCEDES FORMULA 1



Sumber: Mercedesamgf1, 2024

Mercedes-Benz sudah terlibat dalam Grand Prix Motor Racing yang menjadi cikal bakal Formula 1, sejak tahun 1923, ketika mobil Tropfenwagen Benz yang berbentuk seperti tetesan air diperkenalkan untuk balap di Grand Prix Eropa di Monza, Italia. Awalnya Mercedes memiliki performa yang menjanjikan, dengan posisi keempat dan kelima di debut mereka, tetapi mereka tidak bisa mendapat posisi yang baik dalam tiga musim awal dan bahkan target marketing yang mereka harapkan gagal terwujud. Pada 1930, dengan nama perusahaan gabungan bertama Daimler-Benz yang kemudian meluncurkan mobil balap baru bernama Silver Arrows Mercedes-Benz. Mereka juga mendominasi ajang balapan Grand Prix Eropa. Tim Silver Arrows ini sukses dibimbing oleh manajer

fenomenal saat itu Alfred Neubauer, dengan menjuarai tiga balapan pada 1932 melalui tangan Rudolf Caracciola. Sejak 2010, Petronas menjadi mitra utama dan teknis bagi tim Formula 1 Mercedes sehingga nama tim formula 1 ini di sebut dengan Mercedes-AMG PETRONAS. Di tahun 2010-2011 Mercedes mengalami penurunan dimana dalam pertandingan dua musim tersebut mobil Mercedes tidak dapat mengejar mobil dari pesaingnya, namun di tahun 2012-2019 Mercedes mempunyai hasil yang baik dan terus berkembang hingga mendominasi kejuaraan dan mendapatkan kejuaraan konstruktor selama tujuh musim berturut-turut.

Mengingat tahun depan akan banyak perubahan dari pembalap Formula 1, termasuk pembalap legendaris Lewis Hamilton yang akan meninggalkan tim Mercedes maka dari itu mobil yang dijadikan sebagai model adalah mobil terakhir yang dikendarai oleh Lewis. Dalam karya penulis membawakan *chocolate showpiece* bertemakan Mobil Balap Formula 1 ini memiliki daya tarik yang berbeda karena model mobil yang tidak seperti mobil mobil yang sering kita temui dijalanan.

2. Konsep

Chocolate showpiece bertemakan mobil balap formula 1 ini dirancang dengan rasio ukuran 1:8 dengan mobil aslinya, yang memiliki ketentuan panjang tidak boleh melebihi dari 5,5 meter, lebar 2 meter, untuk ban mobil sendiri berdiameter 72 cm dengan perbandingan yang diambil menghasilkan panjang mobil 68cm, dengan lebar 25 cm,dan diameter ban 9cm, pada membuat karya seni ini akan menjadi 5 bagian, yaitu *front wing*, *body part*, *rear wing*, *wheels*, dan lintasan balap,

dengan teknik cut out, casting, chocolate modeling, dan carving. Adapun lintasan balap yang terbuat dari teak block yang di buat menyerupai lintasan balap.

Untuk pembuatan *front wing* yang merupakan bagian paling depan dari mobil, bagian ini akan menggunakan teknik *cut out*, coklat yang telah dibentuk akan di satukan bertumpuk seperti tangga tangga kecil dengan bagian tengah yang akan menyambungkan kebagian *body part*, dengan sayap kecil di bagian pinggir sebagai batas dari *front wing*.

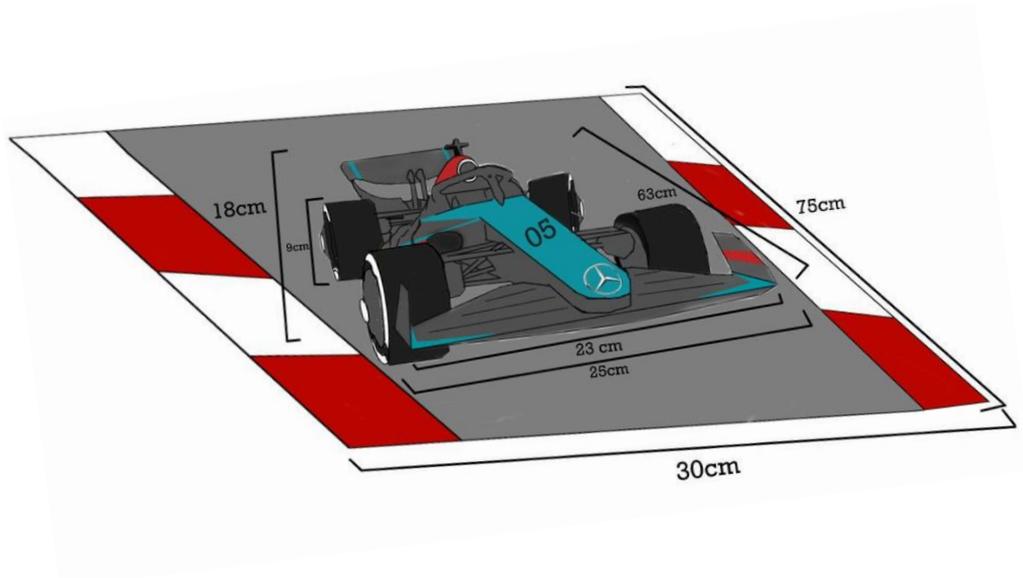
Dilanjutkan dengan pembuatan bagian belakang mobil yaitu *rear wing*, bagian ini juga akan dibuat menggunakan teknik *cut out* dengan lebar 16 cm, dengan teknik ini *rear wing* akan dibuat dengan beberapa bagian agar dapat tersambung ke bagian *body part*, untuk dibagian *wheels* penulis akan menggunakan teknik *casting* dengan bentuk bulat seperti tabung, bagian roda akan dibuat bisa berputar dengan menambahkan *straw* di bagian tengah roda yang dapat menghubungkan roda dan *body part* menggunakan sambungan kawat atau besi di bagian depan dan belakang mobil.

Selanjutnya penulis akan membuat bagian inti dari karya ini yaitu *body part*, bagian ini akan menggunakan *cut out* di bagian kerangka mobil, *chocolate modeling* juga akan digunakan sebagai pembantu penggabungan beberapa komponen mobil, setelah menggabungkan bagian mobil, coklat modeling yang sudah set akan di bentuk menggunakan teknik *sculpting* untuk memberikan detail dari mobil.

3. Design Produk

GAMBAR 5

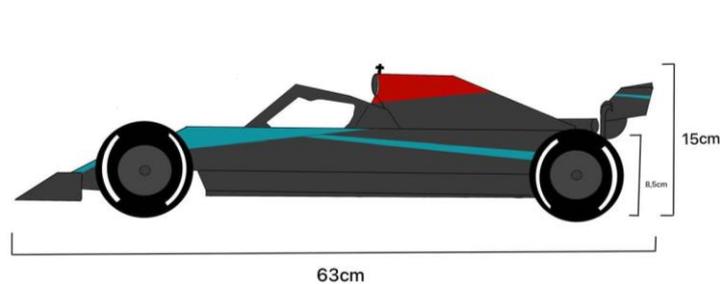
SKETSA OLAHAN PENULIS (TAMPAK DEPAN)



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

GAMBAR 6

SKETSA OLAHAN PENULIS (TAMPAK SAMPING)



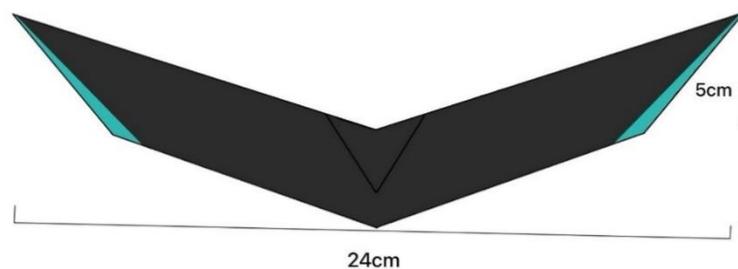
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Dalam membuat kerangka mobil, penulis akan menggunakan teknik *cut out* karena model mobil F1 sendiri memiliki bentuk yang berbeda dengan mobil pada umumnya maka akan sulit untuk menggunakan teknik casting, namun beberapa part akan menggunakan teknik casting, mobil sendiri akan dibagi beberapa part, yaitu:

a. *Front Wing*

GAMBAR 7

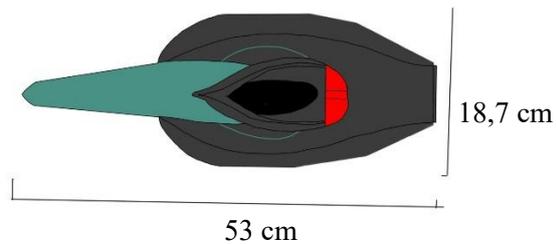
SKETSA FRONT WING



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Pada bagian ini merupakan sayap depan yang menyalurkan udara keseluruh bagian mobil, Front wing akan di buat dengan lebar 23cm, dan lebar 5cm dengan bentuk seperti busur panah

b. Body Part

GAMBAR 8**SKETSA BODY PART**

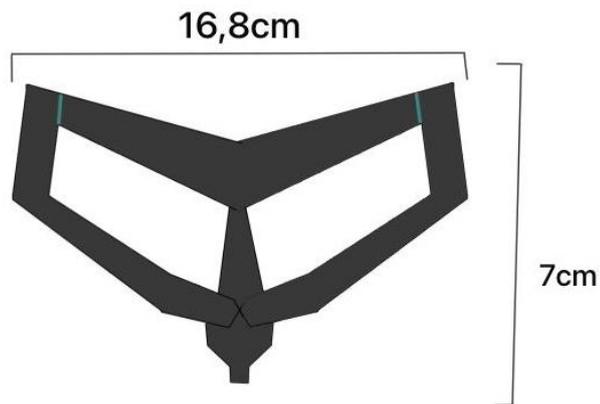
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Bagian ini merupakan bagian terbesar dari bagian mobil, akan banyak teknik yang digunakan dalam pembuatan bagian badan mobil dengan panjang 53cm, lebar 18,7cm, teknik *casting* dalam kerangka keseluruhan mobil, casting untuk bagian tertentu dari badan mobil, seperti *Halo* (bagian keamanan mobil untuk pembalap) akan dibuat tinggi 5cm dengan panjang 12cm, air box (jalur angin dan bagian keamanan mobil) dibuat dengan panjang 15 cm dan tinggi 7cm

c. *Rear wing*

GAMBAR 9

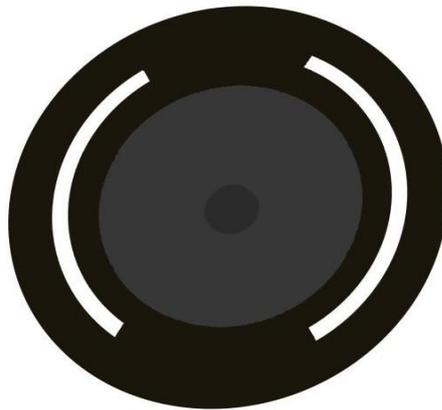
SKETSA REAR WING



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Bagian ini merupakan bagian dari belakang mobil yang berfungsi sama seperti *front wing*, begitupun teknik yang akan penulis gunakan pada bagian ini akan dibuat teknik cut out dengan tinggi 7cm, lebar 16,8cm, dan panjang 9,2cm.

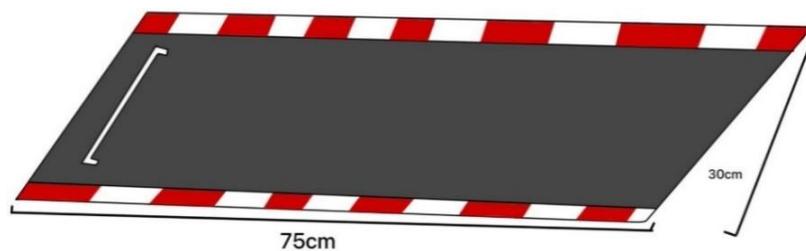
d. Wheels

GAMBAR 10**SKETSA WHEELS**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Pada rancangan ini penulis memiliki ide agar roda mobil dapat berputar seperti mobil asli, dengan itu penulis akan menggunakan teknik *casting* yang di kombinasi dengan *chocolte modeling* dan alat bantu *straw* atau sedotan untuk membantu roda bergerak. Ban mobil berdiameter 9 cm, dan bagian suspensi panjang 6cm.

e. Base

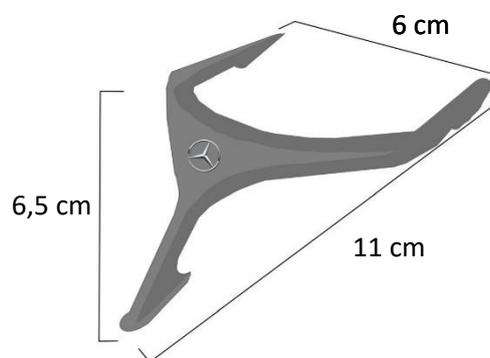
GAMBAR 11**SKETSA BASE**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Dalam pembuatan base mobil akan digunakan sebagai tempat penopang mobil yang menggunakan cokelat yang berukuran selebar *teakblock* yang diberi warna dan bentuk seperti linasan sirkuit balap formula 1 dengan garis start dan finish sepanjang 75 cm dan 30 cm.

f. Halo

GAMBAR 12
SKETSA HALO



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Bagian ini merupakan bagian keselamatan dan keamanan pengemudi apabila terjadi kecelakaan, dengan lebar 6cm, panjang 11cm, dan tinggi 6,5cm.

C. Tinjauan Produk

Dalam tinjauan produk yang akan penulis paparkan meliputi *standart recipe, purchase order, selling plice*, serta alat yang akan digunakan

1. Standart Recipe

Standar resep adalah rangkaian instruksi tertulis yang digunakan untuk menyiapkan dan membuat makanan dalam jumlah tertentu secara konsisten. Standar resep yang baik akan mencakup beberapa hal, yaitu:

- a. Nama resep
- b. Jumlah yang dihasilkan resep
- c. Daftar bahan dan jumlah setiap bahan
- d. Prosedur persiapan
- e. Suhu dan waktu memasak
- f. Instruksi khusus
- g. Daftar peralatan yang digunakan
- h. Instruksi penyimpanan
- i. Cara penyajian dan hiasan hidangan (Egan, 2021)

Sebelum memulai proses pembuatan *chocolate showpiece*, penulis menyiapkan pola dengan menggunakan kertas karton berbentuk pola yang sudah ditentukan sebelumnya, agar memudahkan saat proses cut out. *Teak block* berbentuk segi panjang yang akan dijadikan alas mobil

TABEL 1

PEMBUATAN *BODY PART*

CHOCOLATE SHOWPIECE BODY PART				Hasil : PxLxT (53cm x 18cm x 15cm) 2600 gram
Standard Recipe				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	Haluskan	600 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan food prosessor
3.	<i>Bain Marie</i>	2000 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna
4.	Tuangkan		Lelehan <i>chocolate</i>	Kedalam loyang datar dengan ketebalan 1cm, diamkan hingga set
5.	Cut-out		<i>Chocolate</i>	Mengikuti bentuk pola dasar badan mobil
6.	Cut-out		<i>chocolate</i>	Mengikuti bentuk pola pinggir badan mobil
7.	Tuangkan		<i>chocolate</i>	Kedalam mika berbentuk tabung kecil, diamkan hingga set
8.	Susun		Semua bagian dasar mobil	Tempel bagian pola pinggir menggunakan lelehan coklat dan <i>chocolate modeling prosessor</i>
9.	Lepaskan		Mika	Dengan cokelat berbentuk tabung, gabungkan dengan bagian badan mobil
10.	Tempelkan		<i>Chocolate modeling prosessor</i>	Kebagian badan mobil, rapihkan bagian modeling menggunakan alat carving

TABEL 2

PEMBUATAN *REAR WING*

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE REAR WING</i>				Hasil : P x L x T (9cm x 16cm x 7cm) seberat 230 gram
<i>Standard Recipe</i>				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	Siapkan	30 g	<i>Chocolate modeling prosessor</i>	Chop cokelat menggunakan food prosessor
3.	<i>Bain Marie</i>	200 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna
4.	Tuangkan		Lelehan <i>chocolate</i>	Kedalam loyang datar dengan ketebalan 2cm, diamkan hingga set
5.	Cut-out		<i>Chocolate</i>	Dengan panjang mengikuti bentuk pola tengah <i>rear wing</i> , buat 3 pola
6.	Rekatkan		<i>chocolate</i> pola tengah <i>rear wing</i>	Rapihkan bentuk dalam <i>rear wing</i> sesuai dengan pola
7.	Cut-out		<i>chocolate</i>	Sesuai pola untuk <i>rear wing</i> bagian atas

TABEL 3

PEMBUATAN *FRONT WING*

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE FRONT WING</i>				Hasil: PxL (23cm x 5cm) seberat 220 gram
<i>Standard Recipe</i>				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	Siapkan	50 g	<i>Chocolate modeling prosessor</i>	Chop cokelat menggunakan food prosessor
3.	<i>Bain Marie</i>	500 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna
4.	Tuangkan		Lelehan <i>chocolate</i>	Kedalam loyang datar dengan ketebalan 2cm, diamkan hingga set
5.	Cut-out		<i>Chocolate</i>	Dengan panjang mengikuti bentuk pola yang sudah di but dengan panjang 24cm
6.	Cut-out		<i>chocolate</i>	Berbentuk trapesium untuk dibagian pinggir <i>front wing</i> sepanjang 5cm
7.	Tempelkan		<i>Chocolate</i> berbentuk trapesium	Ke bagian <i>front wing</i> menggunakan <i>melted chocolate</i> dan <i>chocolate modeling prosessor</i>

TABEL 4

PEMBUATAN *WHEELS*

CHOCOLATE SHOWPIECE WHEELS				Hasil: Ø 9cm seberat 350 gram/ban
Standard Recipe				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	<i>Bain Marie</i>	1000 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna
3.	Tuangkan		Lelehan <i>chocolate</i>	Kedalam <i>silicon mold</i> bentuk tabung dengan ukuran – cm, sisihkan
4.	Tuang		Sisa lelehan <i>Chocolate</i>	Kedalam loyang dengan tebal 2 cm
5.	Cut-out		<i>Chocolate</i>	Dengan panjang 5 cm
6.	Cut-out		<i>chocolate</i>	Berbentuk segitiga panah
7.	Masukan		<i>Straw</i>	Yang sudah di potong sesuai kebutuhan, dan balut dengan <i>plastic wrap</i> kedalam coklat yang sudah 1/2 set di dalam <i>silicon mold</i> , sisihkan hingga set
8.	Keluarkan		<i>Chocolate</i>	Dari <i>silicon mold</i> apabila coklat sudah mengeras
9.	Tempelkan	200 g	<i>Chocolate modeling</i>	Dibagian sisi luar dari <i>chocolate casting</i> berbentuk bulat

TABEL 5

PEMBUATAN *BASE CHOCOLATE*

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE BASE</i>				Hasil: PxL (75cm x 30cm) sebesar 2250 gram
<i>Standard Recipe</i>				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	<i>Bain Marie</i>	2250 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna
3.	Tuangkan		Lelehan <i>chocolate</i>	Kedalam loyang dengan panjang 75cm dan lebar 35cm dengan ketebalan 1 cm
4.	Susun		<i>Chocolate</i>	Di atas <i>teakblock</i> dengan ukuran yang sama
5.	Amplas		Permukaan <i>Chocolate</i>	Menggunakan kertas amplas agar terlihat tekstur seperti aspal
6.	Buat			Garis menggunakan alat <i>sculpture</i> untuk bagian sisi kanan dan kiri jalan

TABEL 6

PEMBUATAN *CHOCOLATE MODELING*

<i>CHOCOLATE MODELING</i>				Hasil: 680 gram chocolate modeling
<i>Standard Recipe</i>				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	<i>Bain Marie</i>	455 g	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh dan mencapai suhu 43-45°C
3.	Panaskan	225	<i>Corn syrup</i>	Hingga mencapai suhu 43-45°
4.	Campur dan aduk		<i>Chocolate</i> dan <i>Corn syrup</i>	Dengan cepat sampai mengeluarkan minyak dan bertekstur seperti pasta

TABEL 7

CHOCOLATE SHOWPIECE FINISHING

CHOCOLATE SHOWPIECE				Hasil: PxLxT (75cm x 30cm x 17cm) seberat 6300 gram
Standard Recipe				Halaman : 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa butter</i> warna hitam, merah dan putih	Kebagian <i>base chocolate</i> yang sudah dibentuk seperti lintasan balap
2.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa butter</i> warna hitam, tosca, putih dan merah	Kebagian badan mobil dengan warna hitam, bagian <i>air box</i> atas berwarna merah, bagian luar <i>air box</i> berwarna putih, dan warna tosca di bagian depan mobil hingga sisi mobil, buat logo mercedes dan angka "05" dengan warna abu abu, sisihkan
3.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa butter</i> warna hitam, tosca, dan merah	Kebagian <i>front wing</i> dengan rata, buat garis berwarna tosca di bagian pinggir <i>wing</i> , dan warna merah dibagian sisi dalam <i>wing</i>
4.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa butter</i> warna hitam, tosca	Dibagian <i>rear wing</i> dengan rata dan garis tosca di pinggir masing masing sisi <i>rear wing</i>
5.	<i>Spray</i>		<i>Cocoa butter</i> warna hitam, dan putih	Di bagian roda full berwarna hitam, di dalamnya berwarna abu-abu dengan mencampurkan <i>cocoa butter</i> berwarna putih dan hitam, buat garis setengah lingkaran di sisi luar roda dengan warna putih

TABEL 7

CHOCOLATE SHOWPIECE FINISHING (Lanjutan)

CHOCOLATE SHOWPIECE				Hasil: PxLxT (75cm x 30cm x 17cm) seberat 6300 gram
Standard Recipe				Halaman : 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	<i>Assembling</i>		<i>Base, Body Part, wheels</i>	Letakan bagian badan mobil di atas <i>base</i> , masukan kawat kedalam bagian badan mobil, pasangkan roda dan sambungan roda ke bagian badan mobil
7.	Assembling		<i>Body part, rear wing dan front wing</i>	Tempel bagian <i>front wing</i> dibagian depan badan mobil, <i>rear wing</i> dibagian belakang mobil menggunakan lelehan coklat dan <i>chocolate modeling prosessor</i> , pasang dengan hati hati, <i>chocolate showpiece</i> mobil formula 1 selesai

2. Peralatan yang digunakan

Dalam pembuatan suatu produk barang barang yang akan digunakan sebaiknya dibuat list guna memudahkan pada saat digunakan, berikut penulis membuat list penggunaan barang yang digunakan serta keterangan penggunaan barang tersebut.

TABEL 8

ALAT YANG DIGUNAKAN

No	PERALATAN	KETERANGAN
1.	<p data-bbox="469 488 619 521">Timbangan</p> 	<p data-bbox="794 488 1406 555">Digunakan untuk menimbang bahan agar tepat kuantitas yang dipakai</p>
2.	<p data-bbox="469 828 619 862">Sudip karet</p> 	<p data-bbox="794 828 1358 896">Digunakan untuk membersihkan sisa bahan yang menempel pada mangkuk</p>
3.	<p data-bbox="469 1176 619 1209">Mangkuk</p> 	<p data-bbox="794 1176 1369 1209">Digunakan untuk wadah melelehkan cokelat</p>
4.	<p data-bbox="469 1523 619 1556">Alat ukir</p> 	<p data-bbox="794 1523 1369 1590">Digunakan untuk membantu membuat detail badan mobil</p>

TABEL 7

ALAT YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

No	PERALATAN	KETERANGAN
5.	<p data-bbox="555 479 660 510">Talenan</p> 	Digunakan untuk alas saat memotong cokelat
6.	<p data-bbox="571 848 644 880">Panci</p> 	Digunakan untuk mendidihkan air untuk proses melelehkan cokelat
7.	<p data-bbox="571 1218 644 1249">Pisau</p> 	Digunakan saat proses pemotongan cokelat
8.	<p data-bbox="555 1570 660 1601">Kompor</p> 	Digunakan untuk memanaskan air dan melelehkan coklat

TABEL 7

ALAT YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

No	PERALATAN	KETERANGAN
9.	<p>Loyang</p> 	Digunakan untuk menuangkan cokelat yang akan di <i>cut out</i>
10.	<p>Penggaris</p> 	Digunakan untuk membantu mengukur desain
11.	<p>Kertas karton</p> 	Media pembuatan pola <i>cut out</i>
12.	<p>Kuas udara</p> 	Untuk mewarnai <i>chocolate showpiece</i> saat <i>finishing</i>

TABEL 7

ALAT YANG DIGUNAKAN (Lanjutan)

No	PERALATAN	KETERANGAN
14.	<p>Papan kayu</p> 	Sebagai alas dari mobil
15.	<p>Cetakan silikon</p> 	Digunakan untuk mencetak roda mobil
16.	<p>Plastik mika</p> 	Digunakan untuk membuat bagian detail mobil
17.	<p><i>Cooling spray</i></p> 	Untuk membantu mendinginkan cokelat dengan cepat

3. Purchase Order

Menurut (Hidayat, 2020) pembelian atau *purchasing* adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh barang yang dibutuhkan dengan membelinya dari pemasok.

TABEL 9

PURCHASE ORDER

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	10000	gram	1000	gram	Rp 55.580	Rp 555,800
2	<i>Dark chocolate couverture</i>	1000	gram	1000	gram	Rp 190,000	Rp 190,000
3	<i>Corn Syrup</i>	1200	ml	1200	gram	Rp 49,000	Rp 49,000
4	Kertas karton	1	pcs	1	pcs	Rp 4,000	Rp 4,000
5	<i>Plastic wrap</i>	1	pcs	1	pcs	Rp 10,000	Rp 10,700
6	<i>Teak block</i>	75x30	cm	1	cm	Rp 1,000	Rp 58,000
7	Kaki <i>teak block</i>	4	pcs	1	pcs	Rp 5,000	Rp 20,000
8	Gas	2	botol	1	botol	Rp 23,000	Rp 46,000
9	Kawat	100	cm	100	cm	Rp 10,000	Rp 10,000
10	<i>Arte coloring (red)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
11	<i>Arte coloring (black)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
12	<i>Arte coloring (white)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
13	<i>Arte coloring (blue)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
14	<i>Arte coloring (green)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
15	Ampelas	5	pcs	1	pcs	Rp 2,000	Rp 10,000
16	<i>Cooling spray</i>	1	botol	1	botol	Rp 47,000	Rp 47,000
17	Pilox hitam	150	gram	150	gram	Rp 15,000	Rp 15,000
18	Selotip kertas	1	pcs	1	pcs	Rp 10,500	Rp 10,500
19	Vodka	250	ml	250	ml	Rp 95,000	Rp 95,000
Total							Rp 1,655,300

4. Recipe Costing

Recipe costing merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk membagi masing-masing bahan yang digunakan untuk dapat menetapkan biaya yang digunakan pada sebuah produk (Basuni & Iskandar, 2021).

TABEL 10

RECIPE COSTING

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	6500	gram	1000	gram	Rp 55.580	Rp 361.270
2	<i>Dark chocolate couverture</i>	500	gram	1000	gram	Rp 190,000	Rp 95,000
3	<i>Corn Syrup</i>	600	ml	1200	gram	Rp 49,000	Rp 24,500
4	Kertas karton	1	pcs	1	pcs	Rp 4,000	Rp 4,000
5	<i>Plastic wrap</i>	1	pcs	1	pcs	Rp 10,000	Rp 10,700
6	<i>Teak block</i>	75x30	cm	1	cm	Rp 1,000	Rp 58,000
7	<i>Kaki teak block</i>	4	pcs	1	pcs	Rp 5,000	Rp 20,000
8	Gas	2	botol	1	botol	Rp 23,000	Rp 46,000
9	Kawat	100	cm	100	cm	Rp 10,000	Rp 10,000
10	<i>Arte coloring (red)</i>	1	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 26,750
11	<i>Arte coloring (black)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
12	<i>Arte coloring (white)</i>	60	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 107,000
13	<i>Arte coloring (blue)</i>	20	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 35,667
14	<i>Arte coloring (green)</i>	10	gram	60	gram	Rp 107,000	Rp 17,884
15	Ampelas	5	pcs	1	pcs	Rp 2,000	Rp 10,000
16	Cooling spray	1	botol	1	botol	Rp 47,000	Rp 47,000
17	Pilox hitam	150	gram	150	gram	Rp 15,000	Rp 15,000
18	Selotip kertas	1	pcs	1	pcs	Rp 10,500	Rp 10,500
19	Vodka	60	ml	250	ml	Rp 95,000	Rp 22,800
Total							Rp 1.028.371

5. *Selling Price*

Harga (Price) adalah total jumlah pengorbanan seorang konsumen yang telah disiapkan untuk mendapatkan suatu hal yang bagus atau servis. Harga jual yaitu sejumlah kas dalam nominal uang yang dibebankan kepada suatu produk ataupun jasa (Handayani, 2019) Kemudian tujuan dari penetapan suatu harga yaitu untuk mendapatkan laba, pendapatan, pertumbuhan, dan skimming pasar yang maksimum. Dalam penentuan harga jual pastinya harus menggunakan rumus, penulis akan menggunakan rumus menurut (Jones, 2008), yaitu:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost of food}}{\text{Food Cost Percentage}}$$

Rata-rata persentase biaya yang digunakan di dalam industri makanan dan minuman biasanya menggunakan 30% (Jones, 2008), berikut perhitungan nilai jual *chocolate showpiece* bertemakan Formula 1

TABEL 11
SELLING PRICE

NO	<i>Item</i>	Harga
1	<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 1.029.071
3	<i>Cost Percent</i>	30%
4	<i>Selling Price</i>	Rp 3.427.903
5	<i>Actual Selling Price</i>	Rp 3.430.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2024

D. Tempat Pelaksanaan Latihan

- a. Lokasi : Kost Bibie, Jalan Setiabudi No. 161C, Gegerkalong,
Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat, 40153
- b. Waktu : Oktober – Desember 2024