

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

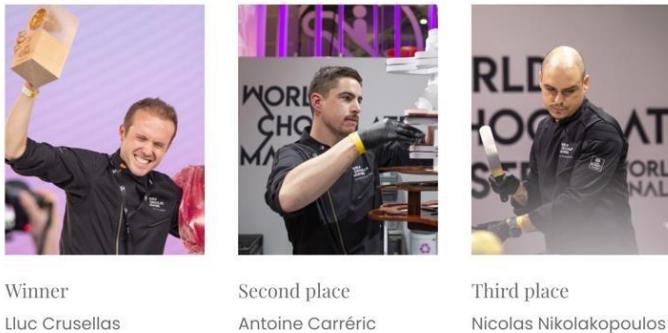
Pohon kakao hanya tumbuh di daerah tropis yang panas dan hujan dalam jarak 20° utara dan selatan Khatulistiwa. Mereka berkembang di daerah yang setiap hari hampir hujan dan memiliki suhu rata-rata 26° - 27° C sepanjang tahun. Pohon Kakao menghasilkan buah setelah tiga tahun, meskipun memerlukan waktu mungkin sekitar enam sampai tujuh tahun. Petani biasanya memanen dan memotong buahnya menggunakan parang. Setiap pod biasanya berisi 20 hingga 50 biji. Biji kakao biasanya di pisahkan dari bagian yang tidak diperlukan, lalu disimpan kedalam kotak terbuka atau diatas daun pisang proses itu dilakukan untuk memfermentasikan biji kakao.

Sejarah cokelat dimulai di Mesoamerika, sekitar 4.000 tahun yang lalu. Suku Maya dan Aztek di wilayah yang sekarang dikenal sebagai sebagai Mesiko merupakan yang pertama kali membudidayakan pohon kakao. Mereka membuat minuman pahit dari biji kakao yang disebut “*xoxolatl*” yang berarti “air pahit”. Minuman ini dianggap sacral dan sering digunakan dalam upacara keagamaan. Selain itu, biji kakao juga digunakan sebagai mata uang oleh suku Aztek karena nilai nya yang tinggi. Kakao dipandang sebagai anugrah dari dewa dan symbol status social yang tinggi dalam budaya mereka.

Cokelat mulai diperkenalkan ke eropa oleh para penjelajah Spanyol pada abad ke-16. Setelah penemuan dunia baru. Di Eropa, minuman cokelat diubah dengan menambahkan gula dan rempah – rempah agar lebih manis, membuatnya popular di kalangan aristokrasi. Revolusi industry pada abad ke 19 memungkinkan pengolahan cokelat secara masal dan dalam bentuk padat, sehingga terciptalah cokelat batangan seperti yang kita kenal saat ini. Kini, negara - negara Afrika Barat seperti Pantai Gading dan Ghana menjadi produsen utama kakao, dan cokelat telah menjadi salah satu produl makanan yang digemari di seluruh dunia.

Chocolate showpiece sudah ada sejak 70 tahun yang lalu, chocolate showpiece ini biasanya dimulai dengan cara membuat kerangka berbentuk cokelat pipa yang dirangkai menjadi potongan tiga dimensi di ikuti dengan pahatan pahatan dari cokelat. (Savour chocolate & Patisserie schoo, n.d.)

Dean Gibson telah membuat *Chocolate showpiece* selama 17 tahun. Karya cokelat pertamanya adalah untuk “*Coupe De Monde Patisserie*” Salah satu ajang perlombaan *Chocolate showpiece* pada tahun 1999 dan dia dianggap sebagai ahli dalam bidang ini (Gibson, 2016)Pada zaman modern ini semakin banyak para *Pastry Chef* yang bermunculan dan menunjukan bakatnya seperti pada ajang perlombaan “*World Chocolate Master*” 2 tahun lalu lebih tepatnya pada tahun 2022 di live crusellas spain.



GAMBAR 1

Kompetisi *world chocolate master* 2022

Sumber : Worldchocolatemaster.com

Penggunaan cokelat pun tidak bisa sembarangan, sebelum penulis membuat *Chocolate Showpiece* tentu saja penulis memperhatikan hal hal penting dalam penggunaan cokelat, cokelat harus melewati proses *Tempering*. Setelah dicairkan, cokelat didinginkan dan distemper untuk memberikan stabilitas, tekstur renyah, mengkilap, dan tekstur yang tepat. Setelah itu, cokelat dapat dicetak menjadi batangan, koin, atau digunakan dengan ukuran atau bentuk yang diinginkan.

Untuk membentuk kristal yang stabil, cokelat harus didinginkan dari 30,5° hingga 20,0°C. Temperatur kemudian diturunkan antara 10,0°C dan 12,7°C untuk mempercepat proses pembekuan. Pada akhirnya, suhu harus dinaikkan kembali ke 20,0°C untuk mempersiapkan cokelat untuk disimpan pada suhu yang lebih hangat. Kemudian, cokelat dikemas untuk melindunginya dari panas, panas, aroma, dan air (Notter, 2011: 11). Proses tersebut disebut dengan proses tempering. Dalam pembuatan *Chocolate Showpiece* terdapat 4 jenis cokelat yang di rekomendasikan, yaitu:

a. *Couverture chocolate*

Cokelat dengan kualitas yang sangat tinggi dengan 32% hingga 39% mentega kakao. Kadar lemak dapat bervariasi sesuai dengan keinginan penggunaan couverture. Persentase total gabungan mentega kakao ditambah padatan kakao minimal haru 54%.

Persentase yang ditetapkan pada Couverture mewakili jumlah biji dalam couverture. Bijinya terdiri dari 45% kakao tanpa lemak dan 55% mentega kakao. Karena dark couverture Sebagian besar terdiri dari komponen biji bijian dan gula, semakin tinggi persentase kakaonya, semakin rendah kandungan nya. (Notter E. , 2011)

b. *Dark chocolate*

Untuk jenis cokelat ini memiliki kandungan mentega kakao minimal 18%. dark chocolate yang baik mengandung sedikit gula dengan lebih banyak kakao, yang meningkatkan manfaat kesehatannya. (Notter E. , 2011)

c. *Milk chocolate*

Cokelat ini mengandung sekitar 35% lemak total dan terbuat dari 20% susu bubuk, 30% biji kakao (15% massa kakao dan 15% Mentega kakao), 40% gula, dan 10% tambahan mentega kakao. (Notter E. , 2011)

d. *White chocolate*

Mengandung 20% lemak kokoa, 14% susu bubuk, 3,5% susu lemak, dan 55% sugar. (Notter E. , 2011) Biasanya White chocolate ini digunakan untuk Bahan dasar Hidangan, Dekorasi, Isian, Pelapis, Dan bahan minuman (Cokelat, 2024)

Selain Jenis cokelat, suhu tempering dan metode yang harus penulis perhatikan dalam pembuatan *Chocolate Showpiece* adalah cara tempering yang baik dan benar ada beberapa cara tempering yang baik, yaitu:

1) *The Direct Method*

Umumnya kami melakukan tempering dengan cara water bath atau menggunakan Microwave, namun ada beberapa cara lain untuk melakukan tempering. Bisa melakukan tempering menggunakan alat lainnya seperti, mesin tempering, mesin peleleh cokelat, cokelat cabiner, dan bisa juga langsung di atas api (cara ini tidak dianjurkan). Dalam tempering sendiri pun memiliki suhu ideal seperti:

1) *Milk Chocolate* $30.0^{\circ} – 31.1^{\circ}$ C

2) *White Chocolate* $28.8^{\circ} – 30.0^{\circ}$ C

3) *Dark Chocolate* $31.1^{\circ} – 32.2^{\circ}$ C

(Suhu Tempering cokelat dapat menyesuaikan dengan merek cokelat)

(Notter E., 2011)

2) *The Seding Method*

Dalam metode ini, cokelat dicairkan kemudian lebih banyak cokelat dibincang dan ditambahkan ke “biji” cokelat leleh tersebut. Kristal stabil pada cokelat cincang mendorong pembentukan kristal beta stabil pada cokelat leleh.

Pengadukan sangat penting untuk menjaga kristal beta sekecil mungkin dalam suspensi. Pada saat itu, cokelat harus di dinginkan hingga suhu 26°C hingga 27°C sambil diaduk terus menerus. Jika semangkuk cokelat anda berisi bongkahan pada suhu tersebut, hangatkan perlahan untuk melelehkan sisa bongkahan tersebut. Anda bisa melakukannya dengan air hangat, atau bakhan dengan pengering rambut. Jika cokelat nya terlalu hangat, anda bisa menambahkan beberapa potongan lagi, sedikit demi sedikit. Sambil di aduk hingga dingin atau mencapai suhu yang sesuai. Setelah dingin, cokelat disimpan pada suhu yang sesuai untuk dicelupkan, dituang, atau dipipihkan.

(King arthur Baking, 2024)

3) *The Tabling Method*

Metode ini bisa dibilang metode yang cepat dan mudah diaplikasikan untuk melakukan proses atau metode tempering dengan jumlah cokelat yang sedikit. Kunci dari metode ini adalah Meja yang bersih disarankan yang berbahan dasar marbel. (Notter E, 2011)

Adapun beberapa Teknik dalam pembuatan chocolate showpiece, yaitu:

- a. *Casting*, Teknik ini membutuhkan media berupa cetakan sesuai dengan yang diinginkan, dengan cara melelehkan cokelat dan menuangkan ke dalam cetakan tersebut.
- b. *Carving*, Teknik ini biasanya digunakan untuk menambah detail detail bentuk atau menambahkan pola untuk cokelat yang sudah di bentuk sebelumnya.
- c. *Pipping*, Pada Teknik ini dibutuhkan *pipping bag* untuk menjadi media perantara penuangan atau pembentukan cokelat.
- d. *Modelling*, Teknik ini dibutuhkan corn syrup atau glucose dan cokelat, perbandingan cokelat dan glucose/cornsyrup pun tergantung jenis cokelatnya sendiri.
- e. *Cutout*, teknik yang dimana akan memotong cokelat sesuai dengan pola yang sudah di siapkan atau di inginkan. (Notter E, 2011)

B. Usulan Produk

Pada Kesempatan kali ini penulis akan Membuat *Chocolate Showpiece* yang bertemakan “*Beauty of peacock*”, penulis terinspirasi dari Burung merak Karena keindahan bulunya. Dalam mitologi Yunani, burung merak dianggap sebagai simbol kerajaan, kemewahan, kekuasaan, dan keabadian, serta dikaitkan dengan Dewi Hera, permaisuri Zeus. Hal ini menjadikan burung merak sebagai simbol penting yang diwariskan turun temurun. Meski begitu, burung merak sebenarnya berasal dari India, di mana ia juga melambangkan kekuasaan. Sebagai contoh, dua burung merak dihiasi berlian dan diabadikan dalam "tahta merak" yang diciptakan pada abad ke-17 untuk Kaisar Shah Jahan, dan digunakan oleh penerusnya di Kekaisaran Mughal. (Jenihansen, 2024)

Di Benua Asia termasuk Indonesia, Myanmar, Bruma, India, Pakistan, Nepal, Dan Afrika Tengah, adalah tempat asal burung merak. Habitat alaminya adalah daerah tropis dan liar, seperti hutan dataran rendah yang terdapat sungai atau aliran air. Wilayah timur jawa adalah daerah burung merak banyak ditemukan. Burung merak ini tidur di pohon pada malam hari dan berkeliaran di siang hari . Sayang nya jenis burung ini termasuk salah satu spesies dengan cepat punah. (Unesa, 2020)

Status burung merak hijau berdasarkan IUCN dikategorikan, dari status *Vulnerable* (Rentan atau rawan punah) pada 2007, Menjadi *endangered* (Terancam punah) sekarang ini. Sementara menutur CITES (*Convention On International Trade in Endangered Species Of Wilslife Fauna and Flora*) burung merak hijau dikategorikan ke dalam *Appendix II* (Dapertemen Kehutanan, 2006) artinya perdagangan jenis burung ini harus dikendalikan, antara lain melalui system kuota dan pengawasan.

Agar menghindari kepunahan, Balai Konservasi Sumber Daya Alam (BKSDA) Jakarta Bersama Balai Taman Nasional Ujung Kulon dan Taman Mini Indonesia Indah (TMII) melaksanakan pelepasliaran satwa liar dilindungi berupa burung merak hijau (*Pavo Muticus*) yang berjumlah enam ekor dengan perbandingan 2 ekor jantan dan 4 ekor betina. Pelepasliaran dilaksanakan di pulau Handeleum yang merupakan dari Kawasan Konservasi Kawasan Taman Nasional ujung kulon di provinsi Banten.



GAMBAR 2
BURUNG MERAK JANTAN

Sumber : Wikipedia

Burung Merak mengalami kepunahan akibat perburuan liar, yang biasanya dilakukan untuk pengambilan Bulu nya. Bulu burung merak ini sangat banya digunakan untuk kebutuhan souvenir atau kebutuhan tradisi seperti contoh nya Reog Ponorogo, oleh karena itu sudah seharusnya mencari alternatif lain selain menggunakan burung merak asli yang dimana akan mengancam kepunahan burung Merak.

Showpiece dapat dibuat dari berbagai bahan seperti cokelat, gula, *pastilage*, dan *butter*, yang masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan. Cokelat menjadi

pilihan utama untuk *showpiece* bertema burung merak jantan karena kemampuannya membentuk detail halus, memberikan kilau alami, dan dapat diwarnai untuk menciptakan efek *visual* yang mewah. Meskipun sensitif terhadap suhu tinggi dan mudah pecah, cokelat menawarkan estetika, fungsionalitas, dan kelezatan yang tidak dimiliki bahan lain. Target pasar untuk *showpiece* ini meliputi konsumen kelas menengah ke atas, usia 25-50 tahun, penyelenggara acara, serta wisatawan dan pencinta budaya yang menghargai seni dan desain, terutama yang tertarik pada kuliner dengan nilai estetika dan budaya.

Banyak tantangan yang penulis akan lewati dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, salah satu nya adalah bagian bulu merak berbahan dasar cokelat yang sangat mudah rapuh jika penulis salah dalam melakukan proses, pemilihan Teknik, serta pemilihan bahan atau jenis cokelat. Oleh karena itu penulis memilih Teknik *Casting, Carving, Modelling*, dan *pipping* untuk pengaplikasian dalam pembuatan chocolate showpiece ini.

Penulis juga memilih beberapa cokelat untuk menjadi media dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, seperti *Dark Chocolate compound* yang akan penulis pilih untuk pembuatan *chocolate showpiece* ini dikarenakan konsistensi atau kekokohan jenis cokelat ini dan mudah saat pengaplikasian. Lalu *Dark Chocolate coverture* yang membuat hasil *chocolate showpiece* lebih mengkilap. Dan yang terakhir *White chocolate* untuk pembuatan bagian burung merak, supaya lebih mudah untuk



GAMBAR 3
DESAIN BURUNG MERAK

SUMBER : BURUNG MERAK (PINTEREST)

pewarnaan nanti. Penulis akan membuat 90% Berupa bagian Kepala, Kaki, Badan dan Bulu dirumah dan 10% saat sidang berlangsung, penulis akan mendemostrasikan bagian bulu, kepala, dan pembuatan paruh burung merak, Dibawah ini merupakan sketsa desain yang penulis buat.

1. Piringan bulat besar *tier* pertama



GAMBAR 4
PIRINGAN BULAT BESAR *TIER* PERTAMA

Untuk pembuatan base dalam “*Peacock bird chocolate showpiece*”. Penulis membuat bentuk piringan dengan bentuk bulat yang Memiliki ukuran diameter 16 cm dengan ketebalan 2 cm. Teknik yang akan penulis

gunakan dalam pembuatan tatakan ini adalah *casting*, dengan cara menggunakan *ring cutter adjustment* yang bagian bawahnya sudah penulis tutup atau lapisi dengan *aluminium foil*.

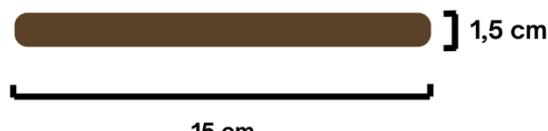
2. Piringan bulat kecil *tier* pertama



GAMBAR 5
PIRINGAN BULAT KECIL TIER PERTAMA

Untuk pembuatan lapisan kedua ini, penulis menggunakan metode yang sama seperti tatakan lapisan pertama. Tetapi lapisan kedua ini memiliki ukuran yang berbeda yaitu diameter 15 cm dengan ketebalan 1,5 cm.

3. Piringan bulat kecil *tier* kedua



GAMBAR 1
PIRINGAN BULAT BESAR TIER KEDUA

Untuk bagian ini, penulis piringan bulat yang memiliki yang memiliki ukuran diameter 15 cm dengan ketebalan 1,5 cm. Teknik yang penulis

aplikasikan pada pembuatan bagian ini adalah *casting*, dengan cara membentuk plastic mika dengan ukuran yang sudah di seseuaikan.

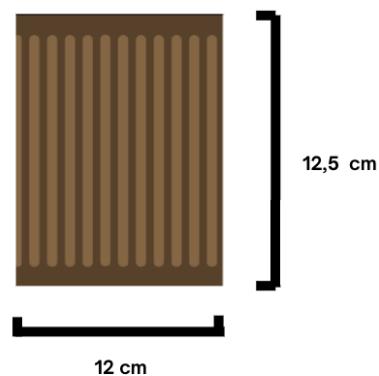
4. Piringan Bulat kecil *tier 2*



GAMBAR 6
PIRINGAN BULAT KECIL TIER KEDUA

Untuk bagian ini, penulis membuat piringan bulat yang memiliki ukuran diameter 13 cm dengan ketebalan 1,5 cm. Teknik yang penulis aplikasikan pada pembuatan bagian ini adalah *casting*, dengan cara membentuk plastic mika dengan ukuran yang sudah di seseuaikan.

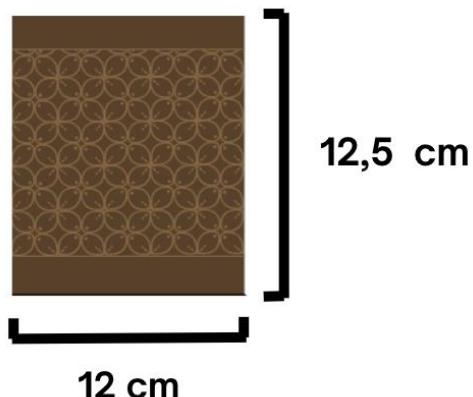
5. Pilar ukir *vertical*



GAMBAR 7
PILAR UKIR MOTIF VERTICAL

Pada Bagian pilar ini penulis akan menggunakan metode *casting* dan *carving* untuk membentuk motif yang seperti pada desain gambar , dengan cara membuat cetakan dari plastik mika yang berbentuk bulat melingkar dengan ukuran Panjang 12,5 cm dengan diameter 12 cm dan ketebalan 2,5 cm.

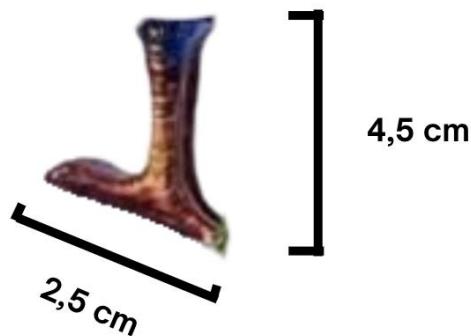
6. Pilar ukir batik



GAMBAR 8
PILAR UKIR BATIK

Pada Bagian pilar ini penulis akan menggunakan metode *casting* dan *carving* untuk membentuk pola batik, dengan cara membuat cetakan dari plastik mika yang berbentuk bulat melingkar dengan ukuran Panjang 12,5 cm dengan diameter 12 cm dan ketebalan 2,5 cm.

7. Bagian Kaki dan badan merak



GAMBAR 9
BAGIAN KAKI BURUNG MERAK

Bagian badan *peacock* ini, penulis masih menggunakan Teknik *casting* dengan cara melelehkan coklat lalu dituangkan kedalam cetakan berbentuk telur dengan ukuran diameter 1 cm Bagian kaki dari *showpiece* ini, penulis akan melakukan Teknik *modelling* dan *casting*. Dengan ukuran Panjang 4,5 cm dan lebar kaki bagian bawah 2,5 cm.

8. Bagian kepala merak

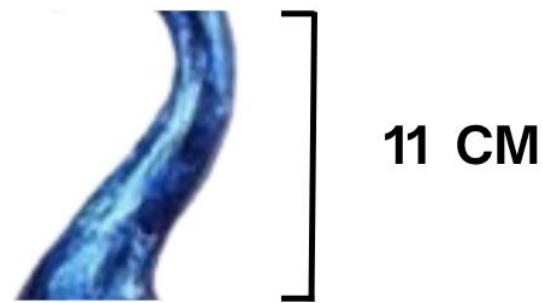


GAMBAR 10
GAMBAR KEPALA BURUNG MERAK

Bagian kepala *peacock bird* ini, penulis melalukan *Casting*, *pipping*, *dan modelling*, *dan carving*. Dengan ukuran diameter 5 cm, dan *Chocolate* yang

penulis pilih untuk pembuatan bagian kepala ini adalah jenis *dark chocolate compound*.

9. Bagian Leher merak

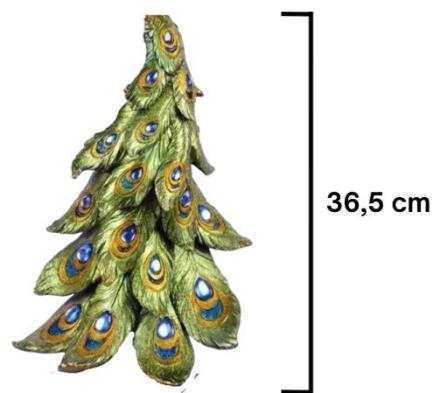


GAMBAR 11

GAMBAR BAGIAN LEHER BURUNG MERAK

Untuk bagian ini penulis memilih metode *Chocolate Modelling*, dengan cara membentuk adonan *chocolate modelling* berbentuk S dengan ukuran Panjang 11 cm dengan diameter 1,5 cm.

10. Bagian Bulu merak



GAMBAR 12

BAGIAN BULU BURUNG MERAK

Pada kesempatan ini, penulis membuat bulu merak dengan teknik *chocolate modelling* dan cetakan silicon yang berbentuk bulu merak dengan 2

ukuran berbeda, untuk bulu besar dengan ukuran Panjang 14 cm dan Lebar 4 cm sedangkan untuk bulu kecil dengan Panjang 9 cm dan lebar 4 cm.

11. Piringan bulat bagian tatakan burung merak

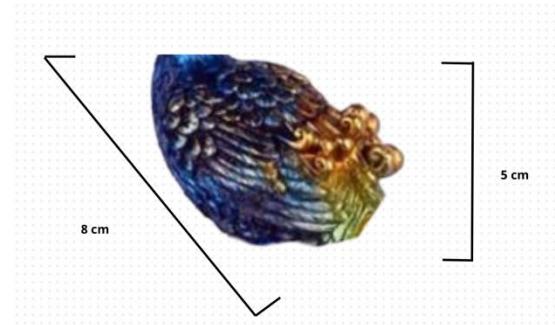


GAMBAR 13
BAGIAN TATAKAN BURUNG MERAK

Untuk pembuatan base dalam “*Peacock bird chocolate showpiece*”.

Penulis membuat bentuk piringan dengan bentuk bulat yang Memiliki ukuran diameter 16 cm dengan ketebalan 2 cm. Teknik yang akan penulis gunakan dalam pembuatan tatakan ini adalah *casting*, dengan cara menggunakan *ring cutter adjustment* yang bagian bawahnya sudah penulis tutup atau lapisi dengan *aluminium foil*

12. Bagian Badan Burung merak



GAMBAR 14
BADAN BURUNG MERAK

Dalam pembuatan badan burung merak, penulis menggabungkan 2 teknik. Yaitu, casting dan chocolate modelling. Penulis menggunakan teknik casting dengan bantuan media cetak berbahan dasar plastic yang berbentuk telur. Lalu dilapisi dengan chocolate modelling untuk menambah detail.

C. Tinjauan Produk

1. Stardart Recipe

Stardar resep makanan menurut Jhon dalam Mufqi (2016) adalah intruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang didalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyak nya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, *garnish*, dan informasi lain yang dibutuhkan untuk menyiapkan bahan atau alat.

TABEL 1
PEMBUATAN PIRINGAN BESAR TIER PERTAMA

| | | | | |
|--|-------------------|------------------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT BESAR TIER PERTAMA | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (16,5cm x 2cm) 500 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | <i>Bain Marie</i> | 510 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 16,5 cm dengan ketebalan 2 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 2
PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TIER PERTAMA

| | | | | |
|--|-------------------|------------------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT KECIL TIER PERTAMA | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (15cm x 1,5cm) 450 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | Haluskan | 450 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Menggunakan food prosessor |
| 3. | <i>Bain Marie</i> | 450 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 4. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 15 cm dengan ketebalan 1,5 cm |
| 5. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 3
PEMBUATAN PILAR MOTIF VERTICAL

| | | | | |
|--|-------------------|------------------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE PILAR MOTIF VERTICAL PART | | | | Hasil : LxT (12cm x 12,5cm) 1010 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | <i>Bain Marie</i> | 1020 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 12 cm tinggi 12,5 cm dan ketebalan 2,5 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 3
PEMBUATAN PILAR MOTIF VERTICAL
(LANJUTAN)

| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT BESAR TIER KEDUA | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (16cm x 1,5cm) 500 gram |
|--|-----------|-----------|------------------|---|
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 6. | Siapkan | | <i>chocolate</i> | Yang sudah mengeras dengan sempurna. |
| 7. | ukir | | <i>chocolate</i> | Dengan bentuk garis <i>vertical</i> dengan jarak 1cm antar garis. |
| 8. | Tempelkan | | | 2 piringan tier pertama dengan pilar motif <i>vertical</i> dengan posisi piringan berada dibawah. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 4
PEMBUATAN PIRINGAN BESAR TIER KEDUA

| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT BESAR TIER KEDUA | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (16cm x 1,5cm) 500 gram |
|--|-------------------|-----------|--------------------------------|---|
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | <i>Bain Marie</i> | 510 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 16 cm dengan ketebalan 1,5 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 5
PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TIER KEDUA

| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT KECIL TIER KEDUA | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (13cm x 1,5cm) 174 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> | 180 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 13 cm dengan ketebalan 1,5 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 6
PEMBUATAN PILAR MOTIF BATIK KAWUH

| CHOCOLATE SHOWPIECE PILAR MOTIF BATIK KAWUH | | | | Hasil : LxT (12cm x 12,5cm) 1010 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> | 1020 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 12 cm tinggi 12,5 cm dan ketebalan 2,5 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 6
PEMBUATAN PILAR MOTIF BATIK KAWUH
(LANJUTAN)

| | | | | |
|--|---------------|------------------|-------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE PILAR MOTIF BATIK KAWUH | | | | Hasil : LxT (12cm x 12,5cm) 1010 gram |
| <i>Standard Recipe</i> | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 6. | Siapkan | | Motif batik kawuh | Yang sudah di print dan dilapisi dengan solatip |
| 7. | Lelehkan | 600 g | Dark chocolate compound | Menggunakan metode bain marie |
| 8. | Tuang | | chocolate | Kedalam cetakan persegi Panjang dengan ukuran 30cm x 40cm dengan ketebalan 0,5 mm |
| 9. | letakan | | Motif batik kawuh | Diatas cokelat yang sudah setengah mengeras, untuk melakukan proses cut out |
| 10. | tempel | | Chocolate | Yang sudah di cut out motif batik kawuh kepada base pilar yang sudah dibuat sebelumnya. |
| 11 | Diamkan | | | Bagian pilar ini hingga mengeras dengan sempurna, lalu tempelkan dengan bagian 2 piringan tier kedua. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 7
PEMBUATAN BADAN BURUNG MERAK

| | | | | |
|---|---------------|------------------|-------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE BADAN BURUNG MERAK | | | | Hasil : Diameter x Panjang x Tinggi (5cm x 13cm x 8 cm) 700 gram |
| <i>Standard Recipe</i> | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | Bain Marie | 700 g | Dark Chocolate Compound | Lelehkan chocolate hingga meleleh sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 7
PEMBUATAN BADAN BURUNG MERAK
(LANJUTAN)

| | | | | |
|---|---------------|------------------|-------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE BADAN BURUNG MERAK | | | | Hasil : Diameter x Panjang x Tinggi (5cm x 13cm x 8 cm) 700 gram |
| <i>Standard Recipe</i> | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan chocolate | Kedalam cetakan Berbentuk telur dengan diameter 15cm, Panjang 13cm, dan tinggi 8 cm |
| 4. | Diamkan | | Chocolate | Sampai cokelat mengeras sempurna |
| 5. | Siapkan | | Chocolate modelling | Yang sudah didiamkan selama 24 jam |
| 6. | Lelehkan | 100 g | Dark chocolate compound | Untuk proses menyatukan dari kedua cokelat bentuk telur. |
| 7. | Tempelkan | | | 2 kedua cokelat dengan cokelat yang sudah di lelehkan. |
| 8. | Ambil | 100 g | Chocolate modelling | Beri detail kepada badan burung merak. |
| 9. | Diamkan | | | Hingga seluruh permukaan mengeras sempurna. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 8
PEMBUATAN LEHER BURUNG MERAK

| | | | | |
|---|-------------------|-------|---|--|
| CHOCOLATE SHOWPIECE LEHER BURUNG MERAK | | | | Hasil : Panjang (11 cm) 100 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> | 445 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga suhu 43° |
| 3. | Panaskan | 225 g | <i>Corn syrup</i> | Hingga suhu 43° |
| 4. | campur | | <i>Dark chocolate compound corn syrup</i> | Aduk dan uleni hingga tekstur menjadi elastis. |
| 5. | diamkan | | <i>Chocolate modelling</i> | Selama 24 jam. |
| 6. | siapkan | | <i>Aluminium foil</i> | Lalu bentuk dengan pola S, sebagai kerangka leher. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 9
PEMBUATAN KAKI BURUNG MERAK

| | | | | |
|---|-------------------|------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE KAKI BURUNG MERAK | | | | Hasil : Tinggi x diameter (4,5cm x 1cm) 50 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> | 25 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | siapkan | | Plastik mika | Dengan ukuran tabung 4,5 cm x 1 cm |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 9
PEMBUATAN KAKI BURUNG MERAK
(LANJUTAN)

| | | | | |
|---|----------|------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE LEHER BURUNG MERAK | | | | Hasil : Panjang (11 cm) 100 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No Metode Kuantitas Bahan | | | | Keterangan |
| 4. | tuangkan | | <i>Dark chocolate compound</i> | Kedalam cetakan mika yang sudah dibuat |
| 5. | diamkan | | <i>Chcolate</i> | Hingga mengeras sempurna |
| 6. | Siapkan | 25 g | Chocolate modelling | Yang sebelumnya sudah dibuat dalam pembuatan part badan burung merak |
| 7. | | | | Bentuk chocolate modelling dengan bentuk oval dan berikan detail jari jari kaki merak |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 10
PEMBUATAN KEPALA BURUNG MERAK

| | | | | |
|---|------------|------|---------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE KEPALA BURUNG MERAK | | | | Hasil : Tinggi x diameter (3,5cm x 5cm) 60 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No Metode Kuantitas Bahan | | | | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | Bain Marie | 40 g | Dark Chocolate Couverture | Lelehkan chocolate hingga meleleh sempurna |
| 3. | siapkan | | Cetakan berbentuk dome | Dengan ukuran 3,5 cm x 5 cm |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 10
PEMBUATAN KEPALA BURUNG MERAK
(LANJUTAN)

| | | | | |
|--|---------------|-----------|-------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE KEPALA BURUNG MERAK | | | | Hasil : Tinggi x diameter (3,5cm x 5cm) 60 gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | No | Metode | No |
| 4. | tuangkan | | Dark chocolate compound | Kedalam cetakan Dome |
| 5. | diamkan | | Chcolate | Hingga mengeras sempurna |
| 6. | Siapkan | 20 g | Chocolate modelling | |
| 7. | Ukir | | | Cokelat yang sudah mengeras hingga berbentuk oval. |
| 8. | ambil | | Chocolate modelling | Berikan detail paruh menggunakan chocolate modelling yang sudah disiapkan |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 11
PEMBUATAN BULU BURUNG MERAK

| | | | | |
|--|---------------|------------------|-------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE BULU BURUNG MERAK | | | | Hasil : Panjang (9cm x 4cm) 670gram |
| Standard Recipe | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan yang akan diperlukan |
| 2. | Bain Marie | 445 g | Dark Chocolate Compound | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga suhu 43° |
| 3. | Panaskan | 225 g | Corn syrup | Hingga suhu 43° |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 11
PEMBUATAN BULU BURUNG MERAK
(LANJUTAN)

| | | | | |
|---|---------|-----|---|--|
| CHOCOLATE SHOWPIECE BULU BURUNG MERAK | | | | Hasil : Panjang (9cm x 4cm) 670gram |
| <i>Standard Recipe</i> | | | | Halaman : 1 dari 1 |
| No Metode No Metode | | | | No |
| 4. | campur | | <i>Dark chocolate compound corn syrup</i> | Aduk dan uleni hingga tekstur menjadi elastis. |
| 5. | diamkan | | <i>Chcolate modelling</i> | Selama 24 jam. |
| 6. | Siapkan | | Cetakan bulu burung merak | |
| 7. | Ambil | 9 g | Chocolate Modelling | Lalu cetak menggunakan cetakan bulu merak, dan lakukan hingga 74 pcs |
| 8. | diamkan | | | Hingga mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 12
PEMBUATAN PIRINGAN KECIL TATAKAN BURUNG MERAK

| | | | | |
|--|-------------------|------------------|--------------------------------|---|
| CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT KECIL TATAKAN BURUNG | | | | Hasil : Diameter x Ketebalan (16cm x 1,5cm) 500 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> | 520 g | <i>Dark Chocolate Compound</i> | Lelehkan <i>chocolate</i> hingga meleleh sempurna |
| 3. | Tuangkan | | Lelehan <i>chocolate</i> | Kedalam cetakan mika dengan ukuran diameter 13 cm dengan ketebalan 1,5 cm |
| 4. | Diamkan | | <i>Chocolate</i> | Sampai cokelat mengeras sempurna |

Sumber : Olahan penulis 2024

2. Kebutuhan Alat

Untuk pembuatan Chocolate showpiece ini, penulis memerlukan alat pendukung seperti yang sudah penulis cantumkan pada tabel dibawah ini.

TABEL 13
KEBUTUHAN PERALATAN

| NO | NAMA | GAMBAR | KEGUNAAN |
|----|-------------------|--|--|
| 1. | Kompor |  | Untuk melakukan proses pencairan cokelat, dan memanaskan corn syrup. |
| 2. | Mangkok Stainless |  | Menjadi wadah disaat pencairan cokelat dengan metode bainmarie |
| 3. | Pisau |  | Untuk memotong cokelat dan membuat detail pada chocolate showpiece. |
| 4. | Talenan |  | Untuk menjadi alas memotong chocolate. |
| 5. | Spatula karet |  | Untuk mengaduk Cokelat Ketika melakukan proses pencairan cokelat. |

Sumber : Olahan penulis 20

TABEL 13
KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

| | | | |
|----|--------------------------|--|--|
| 6. | <i>Knee palette</i> |  | Untuk meratakan saat pencetakan cokelat. |
| 7. | Cetakan Telur |  | Menjadi media untuk membantu membentuk badan dan kepala. |
| 8. | Timbangan |  | Untuk menimbang berat beberapa bagian dari <i>chocolate showpiece</i> |
| 9 | Gunting |  | Untuk memotong mika saat membuat cetakan, dan memotong lakban. |
| 10 | <i>Sclupturing Tools</i> |  | Untuk membuat detail pada <i>chocolate showpiece</i> seperti membuat motif batik di pilar dan membuat detail mata. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 13
KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

| | | | |
|-----|-------------------------------------|--|---|
| 11. | <i>Silicon mat</i> |  | Sebagai alas dalam pembuatan <i>cut out</i> batik. |
| 12. | <i>Mini brush spray gun</i> |  | Untuk proses pewarnaan <i>chocolate showpiece</i> . |
| 13. | Plastik Mika |  | Untuk membuat cetakan pilar. |
| 14. | <i>Aluminium foil</i> |  | Menjadi penutup bagian bawah cetakan. |
| 15. | Cetakan persegi Panjang 30cm x 40cm |  | Untuk proses <i>cut out</i> dalam pembuatan batik kawuh. |
| 16. | <i>Plastic wrap</i> |  | Untuk menutup bagian bawah cetakan Ketika ingin menuangkan atau mencetak cokelat. |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 13
KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

| | | | |
|-----|---------------------------|---|---|
| 17. | Panci |  | Untuk membantu proses melelehkan cokelat. |
| 18. | Scraper besi |  | Untuk meratakan cokelat di cetakan dalam proses pembuatan badan burung merak. |
| 19. | Cetakan bulu burung merak |  | Untuk membuat bagian bulu merak. |
| 20. | <i>Silicon mold dome</i> |  | Digunakan untuk peroses pembuatan bagian kepala burung merak. |

Sumber : Olahan penulis 2024

3. Purchase Order

Manurut idris (2021) *Purchase Order* merupakan dokumen yang secara hukum menikat yang dibuat oleh pembeli dan dikirmkan kepada penjual. Dalam po berisi informasi jumlah dan jenis yang dipesan pembeli dan sebagainya. Dengan membuat PO, maka pembeli menyatakan komitmen nya untuk membeli barang atau jasa sesuai kesepakatan.

TABEL 14
PURCHASE ORDER

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | | Total Harga |
|----|---|--------|------|--------------|------|----------------|----------------|
| | | | | Jumlah | Unit | Harga | |
| 1. | <i>Dark chocolate compound</i> | 6525 | gr | 5000 | gr | Rp. 280.000,00 | Rp. 365.400,00 |
| 2. | <i>Dark chocolate compound</i> | 3000 | gr | 1000 | gr | Rp. 70.000,00 | Rp. 210.000,00 |
| 3. | <i>Dark Chocolate couverture</i> | 40 | gr | 250 | gr | Rp. 72.000,00 | Rp. 22.500,00 |
| 4. | <i>Corn syrup</i> | 225 | gr | 1200 | gr | Rp. 49.000,00 | Rp. 49.000,00 |
| 5. | <i>Cocoa Butter coloring Yellow</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 6. | <i>Cocoa Butter coloring White</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 14
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | | Total Harga |
|--------------|------------------------------------|----------------|------|--------------|------|----------------|-----------------|
| | | | | Jumlah | Unit | Harga | |
| 7. | <i>Cocoa Butter coloring Green</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 8. | <i>Cocoa Butter coloring Blue</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 9. | <i>Silver powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp. 37.000,00 | Rp. 37.000,00 |
| 10. | <i>Gold powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp.37.000,00 | Rp. 37.000,00 |
| 11. | <i>Plastik wraping</i> | 1 | pcs | 1 | pcs | Rp. 85.000,00 | Rp. 85.000,00 |
| 12. | <i>Plastik mika</i> | 1 | roll | 1 | roll | Rp. 77.000,00 | Rp. 77.000,00 |
| 13. | <i>Lakban</i> | 2 | pcs | 1 | pcs | Rp. 18.000,00 | Rp. 18.000,00 |
| 14. | <i>Thickblock</i> | Diameter 25 | pcs | 1 | pcs | Rp. 60.000,00 | Rp. 60.000,00 |
| TOTAL | | | | | | | Rp.1.300.000,00 |

Sumber : Olahan penulis 2024

4. *Recipe costing*

Manurut jenny day (n.d.) “*Recipe costing vs food costing*” Perhitungan resep adalah melacak biaya setiap bahan yang digunakan untuk satu hidangan, mulai dari bahan-bahan untuk ukuran porsi item menu hingga ke sen terakhir. Konsep dasar dari perhitungan resep adalah memecah sebuah item makanan menjadi semua bahan-bahannya. Untuk mengetahui berapa banyak uang yang diperlukan, Anda harus mengandalkan resep yang sama yang digunakan oleh seluruh grup restoran Anda.

Mengotomatiskan proses perhitungan biaya resep sebanyak mungkin akan menghemat waktu tim Anda dan menghasilkan hasil yang lebih akurat. Misalnya, karena biaya resep bergantung pada biaya bahan-bahan, penting untuk memiliki harga vendor terbaru dalam sistem Anda, yang akan mengotomatiskan penetapan harga yang akurat melalui integrasi penuh dengan penagihan.

TABEL 15
RECIPE COSTING

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | | Total Harga |
|-----|-------------------------------------|--------|------|--------------|------|----------------|----------------|
| | | | | Jumlah | Unit | Harga | |
| 1 | <i>Dark chocolate compound</i> | 10000 | gr | 5000 | gr | Rp. 280.000,00 | Rp. 365.400,00 |
| 2. | <i>Dark chocolate Couverture</i> | 500 | gr | 250 | gr | Rp. 72.000,00 | Rp. 144.000,00 |
| 3. | <i>Dark Chocolate compoud</i> | 3000 | gr | 1000 | gr | Rp. 70.000,00 | Rp. 210.000,00 |
| 4. | <i>Corn syrup</i> | 1125 | gr | 1200 | gr | Rp. 49.900,00 | Rp. 49.000,00 |
| 5. | <i>Cocoa butter coloring yellow</i> | 127 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 6. | <i>Cocoa butter coloring green</i> | 127 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 7. | <i>Cocoa butter coloring blue</i> | 127 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 8. | <i>Cocoa butter coloring white</i> | 127 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 9. | <i>Silver powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp. 37.000,00 | Rp. 49.333,00 |
| 10. | <i>Gold powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp. 37.000,00 | Rp. 49.333,00 |
| 11. | <i>Plastic wraping</i> | 1 | roll | 1 | pcs | Rp. 85.000,00 | Rp. 85.000,00 |

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 15
RECIPE COSTING
(LANJUTAN)

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | | Total Harga |
|------------------------------------|------------------------|----------------|------|--------------|------|------------------|---------------------|
| | | | | Jumlah | Unit | Harga | |
| 11. | <i>Plastic wraping</i> | 1 | roll | 1 | pcs | Rp. 85.000,00 | Rp. 85.000,00 |
| 12. | Plastik mika | 1 | roll | 1 | pcs | Rp. 87.000,00 | Rp. 87.000,00 |
| 13. | Lakban | 2 | pcs | 1 | pcs | Rp. 18.000,00 | Rp. 36.000,00 |
| 14. | <i>Thickblock</i> | Diameter 25 | pcs | 1 | pcs | Rp. 60.000,00 | Rp. 60.000,00 |
| <i>TOTAL RECIPE COSTING</i> | | | | | | | Rp. 1.300.000,00 |

Sumber : Olahan penulis 2024

5. Selling Price

Menetapkan *selling price* yang tepat adalah Langkah penting dalam meraih kesuksesan bisnis dengan memperhitungkan biaya produksi, permintaan pasar, nilai tambah produk, dan analisis pesaing, anda dapat menemukan strategi penentuan harga yang efektif. (Szeto Accurate Consultans, 2023)

Penulis memilih 40% sebagai *cost percent*, alasan penulis memilih cost percent sebesar 40% dalam pembuatan showpiece cokelat bertemakan burung merak jantan memberikan keseimbangan yang baik antara kontrol biaya dan profitabilitas. Persentase ini cukup untuk memastikan marginal keuntungan yang sehat, menjaga daya saing harga, dan memastikan keberlanjutan bisnis. Namun,

persentase ini harus disesuaikan dengan konteks pasar, harga jual produk, dan strategi bisnis masing-masing perusahaan.

Penulis juga menambahkan biaya art creativity sebesar Rp. 30.000,00 yang dikali dengan jam pembuatan sebanyak 16 jam sehingga total art creativity sebesar Rp. 480.000,00.

TABEL 16
SELLING PRICE

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | | Total Harga |
|----|-------------------------------------|--------|------|--------------|------|----------------|----------------|
| | | | | Jumlah | Unit | Harga | |
| 1 | <i>Dark chocolate compound</i> | 10000 | gr | 5000 | gr | Rp. 280.000,00 | Rp. 365.400,00 |
| 2. | <i>Dark chocolate Couverture</i> | 500 | gr | 250 | gr | Rp. 72.000,00 | Rp. 144.000,00 |
| 3. | <i>Dark Chocolate compoud</i> | 3000 | gr | 1000 | gr | Rp. 70.000,00 | Rp. 210.000,00 |
| 4. | <i>Corn syrup</i> | 1125 | gr | 1200 | gr | Rp. 49.900,00 | Rp. 49.000,00 |
| 5. | <i>Cocoa butter coloring yellow</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 6. | <i>Cocoa butter coloring green</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 7. | <i>Cocoa butter coloring blue</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 8. | <i>Cocoa butter coloring white</i> | 50 | gr | 127 | gr | Rp. 210.000,00 | Rp. 82.000,00 |
| 9. | <i>Silver powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp. 37.000,00 | Rp. 49.333,00 |

Sumber : Olahan penulis 202

TABEL 16
SELLING PRICE
(LANJUTAN)

| NO | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | Harga | Total Harga |
|---|------------------------|----------------|------|--------------|------|---------------|------------------|
| | | | | Jumlah | Unit | | |
| 10. | <i>Gold powder</i> | 20 | gr | 15 | gr | Rp. 37.000,0 | Rp. 49.333,00 |
| 11. | <i>Plastic wraping</i> | 1 | roll | 1 | pcs | Rp. 85.000,00 | Rp. 85.000,00 |
| 12. | Plastik mika | 1 | roll | 1 | pcs | Rp. 87.000,00 | Rp. 87.000,00 |
| 13. | Lakban | 2 | pcs | 1 | pcs | Rp. 18.000,00 | Rp. 36.000,00 |
| 14. | <i>Thickblock</i> | Diameter 25 | pcs | 1 | pcs | Rp. 60.000,00 | Rp. 60.000,00 |
| <i>TOTAL RECIPE COSTING</i> | | | | | | | Rp. 1.300.000,00 |
| <i>FOOD COST PERCENT</i> | | | | | | | 40% |
| <i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i> | | | | | | | Rp. 3.250.000,00 |
| <i>ACTUAL SELLING PRICE</i> | | | | | | | Rp. 3.250.000,00 |

Sumber : Olahan penulis 2024

6. Lokasi dan waktu kegiatan

Lokasi : Jl. Budiluhur no 5 gegerkalong sukasari

Waktu : agustus – November