

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

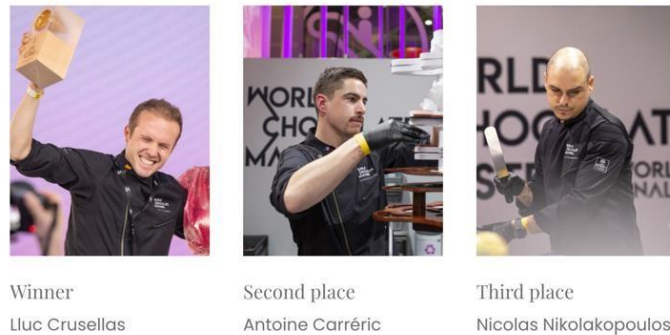
Pohon kakao hanya tumbuh di daerah tropis yang panas dan hujan dalam jarak 20° utara dan selatan Khatulistiwa. Mereka berkembang di daerah yang setiap hari hampir hujan dan memiliki suhu rata-rata 26° - 27° C sepanjang tahun. Pohon Kakao menghasilkan buah setelah tiga tahun, meskipun memerlukan waktu 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 coklat 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 "*xocolatl*" 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 merek

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 populer di kalangan aristokrasi. Revolusi industri 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 produk 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 school, 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 harus 54%.

Persentase yang ditetapkan pada Couverture mewakili jumlah biji dalam couverture. Bijiinya 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 kakanya, semakin rendah kandungannya. (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°– 31.1° C

2) *White Chocolate* 28.8° – 30.0° C

3) *Dark Chocolate* 31.1° – 32.2° C

(Suhu Tempering cokelat dapat menyesuaikan dengan merek cokelat)

(Notter E., 2011)

2) *The Seeding 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 bahkan dengan pengering rambut. Jika cokelat nya terlalu hangat, anda bisa menabahkan 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/corn syrup pun tergantung jenis coklatnya 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 banyan ditemukan. Burung merak ini tidue di pohon pada malam hari dan berkeliaran di siang hari . Sayangnya 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 menurut 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 banyak digunakan untuk kebutuhan souvenir atau kebutuhan tradisi seperti contohnya 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, *pastillage*, 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 couverture* yang membuat hasil *chocolate showpiece* lebih mengkilap. Dan yang terakhir *White chocolate* untuk pembuatan bagian burung merak, supaya lebih mudah untuk

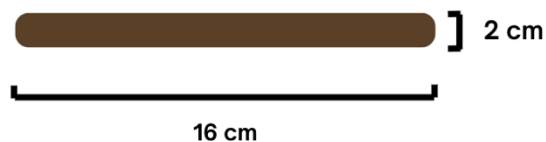


GAMBAR 3
DESAIN BURUNG MERAK

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 lapiasi 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 sesuaikan.

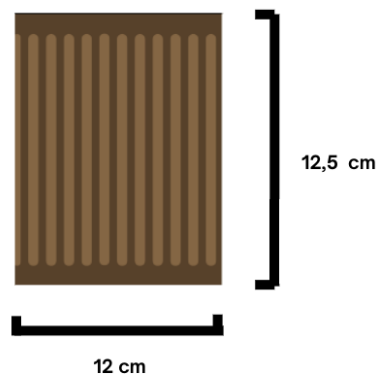
4. Piringan Bulat kecil *tier 2*



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 sesuaikan.

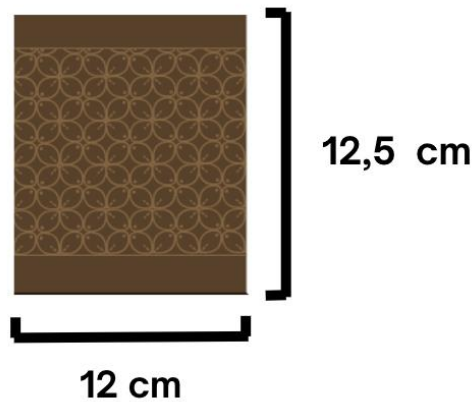
5. Pilar ukir *vertical*



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.

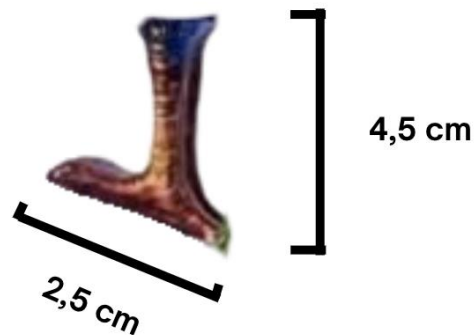
6. Pilar ukir batik



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

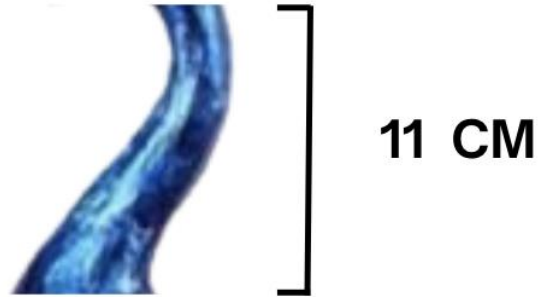


GAMBAR 10
GAMBAR KEPALA BURUNG MERAK

Bagian kepala *peacock bird* ini, penulis melakukan *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

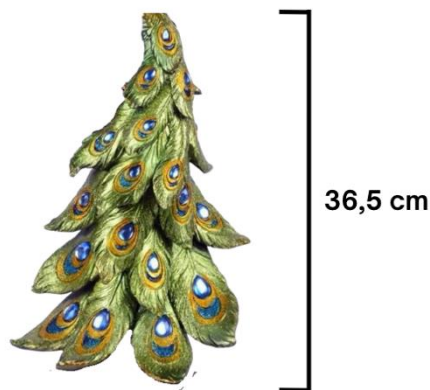


GAMBAR 11

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.

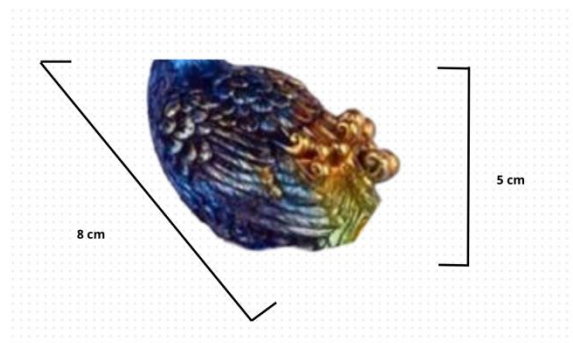
11. Piringan bulat bagian tatakan burung merak



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 lapiasi 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

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i> PIRINGAN BULAT BESAR <i>TIER</i> PERTAMA				Hasil : Diameter x Ketebalan (16,5cm x 2cm) 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>	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

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT KECIL <i>TIER</i> PERTAMA</i>				Hasil : Diameter x Ketebalan (15cm x 1,5cm) 450 gram
<i>Standard Recipe</i>				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*

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE PILAR MOTIF <i>VERTICAL</i> PART</i>				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 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

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE PIRINGAN BULAT KECIL TIER KEDUA</i>				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

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE PILAR MOTIF BATIK KAWUH</i>				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
Standard Recipe				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.	letakkan		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
Standard Recipe				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan diperlukan
2.	<i>Bain Marie</i>	700 g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> 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
Standard Recipe				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
Standard Recipe				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>Chcolate 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
Standard Recipe				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		Chocolate	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.	<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°

Sumber : Olahan penulis 2024

TABEL 11
PEMBUATAN BULU BURUNG MERAK
(LANJUTAN)

CHOCOLATE SHOWPIECE BULU BURUNG MERAK				Hasil : Panjang (9cm x 4cm) 670gram
Standard Recipe				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
Standard Recipe				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 memanaskam corn syrup.
2.	Mangkok <i>Stainless</i>		Menjadi wadah disaat pencaira cokelat dengan metode bainmarie
3.	Pisau		Untuk memotong cokelat dan membuat detail pada <i>chocolate showpiece</i> .
4.	Talenan		Untuk menjadi alas memotong choclote.
5.	<i>Spatula</i> 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 coklat.
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>Sculpturing 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 menhikat yang dibuat oleh pembeli dan dikirimkan 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</i> <i>Butter coloring Yellow</i>	50	gr	127	gr	Rp. 210.000,00	Rp. 82.000,00
6.	<i>Cocoa</i> <i>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</i> <i>Butter coloring</i> <i>Green</i>	50	gr	127	gr	Rp. 210.000,00	Rp. 82.000,00
8.	<i>Cocoa Butter</i> <i>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 wrapping</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>	Diamter 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	grr	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 wrapping</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 wrapping</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 coklat 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	grr	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 wrapping</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 geperkalong sukasari

Waktu : agustus – November