

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat adalah hasil olahan biji kakao (*Theobroma cacao*) yang telah mengalami proses fermentasi, pembersihan, dan pengeringan. Sejak zaman dahulu, cokelat bukan hanya dikonsumsi sebagai makanan atau minuman, tetapi juga memiliki nilai estetika dan simbolis dalam berbagai budaya. Kini, cokelat digunakan dalam berbagai cara, salah satunya adalah seni lukis yang dikenal sebagai *cocoa painting* (Yunindanova et al., 2021). *Cocoa painting* adalah teknik seni yang menggunakan *cocoa butter* sebagai medium untuk melukis pada permukaan canvas ataupun kue. Teknik ini memungkinkan seniman menciptakan desain yang detail dan berwarna-warni, menambah nilai estetika pada kreasi mereka. Salah satu keunggulan utama dari *cocoa painting* adalah kemampuannya untuk tidak terpengaruh oleh kelembaban. Lindy Smith (2020), menyatakan bahwa *cocoa butter* mirip dengan cat minyak dalam dunia dekorasi kue karena sifatnya yang tidak terpengaruh oleh kelembaban. Hal ini sangat berguna di iklim lembab, di mana cat berbasis air dapat menjadi masalah.

Marsha Winbeckler (2020) dalam bukunya "*Cocoa Painting*" memberikan panduan langkah demi langkah tentang cara melukis menggunakan *cocoa butter* dan bubuk kakao, serta cokelat berwarna. Dia juga membahas cara mentransfer pola, membuat stensil, dan berbagai teknik latar belakang untuk menghasilkan karya seni cokelat yang menakjubkan. Elaine MacGregor (2020) menunjukkan bahwa *cocoa painting* dapat digunakan untuk menciptakan efek khusus pada kue yang memberikan hasil akhir profesional. Dalam demonstrasinya, dia menekankan kemudahan teknik ini dalam meningkatkan estetika kue.

Tracey Mann (2020) mengilustrasikan cara melukis pada plak beruang teddy menggunakan cat cocoa butter. Dia menekankan bahwa teknik ini memungkinkan detail halus dan personalisasi pada dekorasi kue, menjadikannya lebih menarik dan unik. Cocoa painting memungkinkan penambahan detail dengan cara over-painting, di mana satu warna dapat diaplikasikan di atas warna lain untuk membangun tekstur dan kedalaman. Teknik ini juga memungkinkan melukis warna terang di atas fondant berwarna gelap, yang sulit dicapai dengan cat berbasis air.

Untuk memulai cocoa painting, diperlukan cocoa butter yang dilelehkan dan dicampur dengan pewarna makanan berbentuk bubuk hingga mencapai konsistensi seperti cat poster. Campuran ini kemudian diaplikasikan pada permukaan kue atau cokelat menggunakan kuas. Penting untuk menjaga suhu cocoa butter agar tetap cair selama proses melukis, biasanya dengan menggunakan sumber panas lembut seperti lilin pemanas. Awalnya, cokelat disajikan sebagai minuman berbuih yang pahit dengan tambahan vanila, lada merah, madu, atau rempah lainnya, disebut "*socoatl*" oleh suku Aztec yang berarti air berbusa.

Indonesia merupakan salah satu produsen utama biji kakao di dunia. Pantai Gading dan Ghana merupakan produsen biji kakao terbesar di dunia hingga tahun 2017, masing-masing dengan 210.000 ton dan 950.000 ton. Indonesia menyusul dengan 210.000 ton. Afrika saat ini memproduksi 75,8% kakao dunia, diikuti oleh Amerika sebesar 16,1% dan Asia dan Oseania sebesar 8,1% (Buletin Triwulanan Statistik Kakao ICCO, 2020).

Pastillage adalah bahan penghias kue yang memiliki ciri khas berupa kekerasan (Chets, Gumpaste, 2014). *Pastilage* merupakan media pengganti canvas dalam *cocoa painting* ini. *Pastillage* terbuat dari gula bubuk, gelatin, air, dan maizena. *Patillage* tidak mengandung lemak oleh karena itu, *patillage* mengering dengan sangat cepat. *Patillage* dapat digulung tipis dan dipotong menjadi bentuk yang tepat untuk membuat dekorasi yang dapat dimakan seperti plakat, pinggiran, dan pola geometris. Dekorasi dan hiasan *pastillage* ini pun dapat bertahan lama dan ringan. Objek yang dibuat dengan *pastillage* dapat disimpan selama bertahun tahun asalkan terlindungi dari kelembapan dan debu. (yarner, 2024)

Dengan perkembangan zaman, cokelat tidak hanya digunakan untuk konsumsi tetapi juga sebagai media seni, termasuk *cocoa painting*. Teknik ini menggunakan bahan-bahan yang bisa dimakan, terutama cokelat, untuk melukis. *Cocoa painting* menggabungkan seni dan kuliner, menciptakan karya yang indah. Berbagai jenis cokelat dengan karakteristik dan warna yang berbeda digunakan untuk menciptakan efek visual yang menarik. Melukis cokelat, juga dikenal sebagai lukisan cokelat, telah menjadi salah satu kemajuan besar dalam dunia dekorasi patisieri. Penggunaan cokelat sebagai media untuk membuat desain artistik pada praline, kue, dan *dessert*. Kemungkinan baru dalam seni kuliner dibuka melalui lukisan *cocoa*, yang memungkinkan pelajar dan profesional pengolahan patisieri untuk menunjukkan kreativitas mereka melalui pendekatan yang tidak hanya estetis tetapi juga menambah nilai produk secara keseluruhan. Seiring dengan pertumbuhan industri patisieri, permintaan akan desain yang unik dan menarik meningkat. *Painted cocoa* telah muncul sebagai cara bagi seniman kuliner untuk mengatasi masalah ini dengan cara yang kreatif.

Para pelaku industri dapat menunjukkan keahlian teknis melalui desain

yang kompleks dan estetis melalui teknik ini. Seniman dapat membuat karya seni yang memanjakan mata dan meningkatkan pengalaman makan dengan *cocoa painting*, Atianashie, M. (2024).

Painted cocoa adalah alat penting untuk meningkatkan daya saing di pasar patiseri yang kompetitif. Produk patiseri dengan desain lukisan *cocoa* yang kreatif dan indah memiliki daya tarik visual yang kuat, yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan dan meningkatkan nilai jual produk dan membantu produsen membedakan diri dari pesaing. Akibatnya, teknik lukisan *cocoa* telah menjadi bagian penting dari strategi pemasaran dan *branding* produk patiseri. Meskipun *cocoa painting* memiliki banyak potensi, ada banyak tantangan saat menggunakan teknik ini di lapangan. Pemahaman teknis tentang proses pengolahan cokelat merupakan salah satu tantangan utama (Ghafur & Artikel, 2023).

Gambar 1: Inspirasi desain floral peony dan acanthus leaves



(sumber: Olahan penulis, 2024)

Dalam seni lukisan *cocoa*, motif bunga dan daun sangat penting untuk memberikan sentuhan klasik dan elegan pada produk patisieri. Dalam dunia dekorasi patisieri, *peonies* bunga dan daun *acanthus* adalah dua motif yang paling sering digunakan dan populer. Kedua motif ini memberikan produk patisieri karakter artistik dan menambah keindahan visual. Bunga peoni adalah bunga yang sangat cantik dan sering dikaitkan dengan kemewahan, kebahagiaan, dan kemakmuran (Sabrina & Widiawati, 2014).

Komposisi cokelat juga populer untuk membuat cokelat *showpiece*, yaitu miniatur atau patung cokelat yang sering dilihat di acara tertentu. Desain *showpiece chocolate* sangat bergantung pada kreativitas masing-masing *chef*. Jenis ini cukup fleksibel dan dapat dipadukan dengan bahan *modeling chocolate*, *molding chocolate*, dan lainnya sesuai dengan ide Anda. Di satu sisi, *chocolate showpiece* dapat dilihat sebagai seni (sebagai pajangan) dan di sisi lain, sebagai tampilan di restoran *buffet*. Untuk membantu *chef* atau *chocolatier* menentukan gaya, penentuan tema sangat penting saat membuat *showpiece chocolate*. (Tibbals, 2022). Teknik melukis kakao dibagi lagi menjadi dua jenis diantaranya lukisan kakao dengan bubuk kakao, yang melibatkan penggunaan bubuk cokelat sebagai bahan utama dalam campuran dengan mentega atau mentega kakao untuk melukis di atas kue. Selain itu, cokelat cair juga digunakan untuk membuat lukisan kakao Melukis dengan cokelat batan cair adalah teknik yang biasanya melibatkan penggunaan kertas perkamen atau kertas kue sebagai media. (Napitupulu, 2012)

Jenis lukisan naturalisme adalah seni Lukis yang mencari objek lukisannya dari alam (*nature*). Para pelukis dalam jenis lukisan ini sangat memuja keindahan alam yang menjadi idealisme mereka.

Mereka memilih objek lukisan yang dainggap indah atau menarik, yang kemudian dijadikan subjek utama dalam karya seni mereka. (ADMIN, 2024)

Pajangan adalah karya seni dua atau tiga dimensi yang direpresentasikan dalam bentuk melalui penggunaan teknik memahat, mencetak, atau membentuk (Stevenson, 2010). *Sugar showpiece* atau karya gula adalah benda dekoratif yang terdiri dari gula atau isomalt yang dipanaskan. Seni gula adalah perpaduan dari berbagai teknik, termasuk gula yang ditarik dan gula tuang. Biasanya dibuat menjadi wadah, bejana, sayuran, hewan, spiral, dedaunan, dan bunga.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman mengenai metode yang optimal untuk menggunakan teknik lukisan kakao dalam dekorasi pastri, dengan fokus khusus pada penggabungan motif bunga peony dan daun akasia. Diharapkan penelitian ini akan memberikan perspektif baru tentang tantangan yang dihadapi dan solusi praktis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan kontribusi substansial bagi kemajuan praktik dekorasi patisieri dengan menyelidiki teknik lukisan kakao dalam konteks penggunaan motif bunga peony dan batang *acanthus*. Diharapkan penelitian ini akan membantu para profesional dan pelajar di bidang seni pengolahan patisieri untuk lebih memahami teknik lukisan *cocoa* dan menerapkannya dengan lebih baik, serta meningkatkan nilai estetika dan daya tarik produk patisieri.

1.2 Usulan Produk

1.2.1 Tema

Gambar 2 :Inspirasi desain *floral peony* dan *acanthus leaves*



(Sumber :Olahan Penulis, 2024)

Sebelumnya desain ini sudah dirancang untuk pola sulaman pada gaun dalam gaya *venetian*, ornamennya dirancang dari konsep alam untuk sulaman menurut mode *venetian* di waktu itu. Dan di unggah oleh akun yang Bernama Sarah.B di *platform* sosial media yang digunakan untuk berbagi ide visual, termasuk inspirasi untuk desain, yaitu *pinterest* .

Lukisan "*Floral*" adalah karya seni yang menarik untuk dijadikan inspirasi dalam *cocoa painting*. Lukisan ini menginspirasi tentang keindahan alam, harmoni, dan kehidupan yang tumbuh. Lukisan ini menunjukkan bahwa keindahan bisa ditemukan dalam detail terkecil, bahwa kita dapat merasakan

kedamaian melalui keindahan alam. Selain itu, bisa jadi lukisan ini juga menggambarkan keajaiban dan keindahan bunga yang memikat. Inspirasi dari lukisan ini bisa membawa pesan tentang pentingnya menghargai keindahan dan kehidupan di sekitar kita.

Cocoa painting, sebagai bentuk seni yang menggabungkan cokelat dan kanvas *pastillage*, mencerminkan semangat keindahan dan keharmonisan yang sama. Mengambil inspirasi dari lukisan "*Floral*", seniman *cocoa painting* dapat menciptakan karya yang mengekspresikan keindahan dan detail bunga, menggunakan warna dan tekstur cokelat untuk menghidupkan lukisan tersebut.

Keindahan alam yang memikat adalah tema sentral dalam lukisan "*Floral*". *Cocoa painting* dapat mengeksplorasi tema ini dengan menggambarkan elemen bunga yang rumit dan detail.

Salah satu keunggulan *cocoa painting* adalah kemampuan untuk mengeksplorasi berbagai tekstur dan warna yang ditawarkan oleh cokelat. Inspirasi dari lukisan "*Floral*" memungkinkan penulis untuk bermain dengan kontras antara cokelat gelap dan terang. Tekstur kasar dan halus dari cokelat juga dapat digunakan untuk menambah dimensi dan realisme pada lukisan, menciptakan efek visual yang menakjubkan.

Keindahan bunga yang memikat adalah elemen yang menonjol dalam lukisan ini. *Cocoa painting* dapat menangkap keindahan ini dengan menggunakan cokelat untuk menciptakan nuansa bunga yang memukau.

Seni ini sendiri adalah hasil dari eksplorasi dan inovasi dalam penggunaan bahan-bahan yang dapat dimakan sebagai media seni. Melalui *cocoa painting*, penulis dapat mengekspresikan pesan bahwa penting untuk menghargai dan menikmati keindahan di sekitar kita.

Lukisan bunga juga memiliki kekuatan simbolisme yang kuat. Bunga sering

kali diasosiasikan dengan keindahan, kehidupan, dan pertumbuhan. Dalam *cocoa painting*, simbolisme ini dapat ditransformasikan melalui penggunaan cokelat untuk menciptakan gambar bunga yang dinamis dan penuh makna. Ini memberikan kedalaman lebih pada karya seni.

Cocoa painting adalah contoh nyata dari inovasi dalam penggunaan bahan. Dengan memanfaatkan cokelat sebagai media seni, penulis menunjukkan bahwa bahan-bahan yang biasa digunakan untuk makanan dapat diubah menjadi karya seni yang menakjubkan. Inspirasi dari lukisan "*Floral*" mendorong seniman untuk terus berinovasi dan menemukan cara baru dalam memanfaatkan cokelat untuk menciptakan efek visual yang menarik. Dengan mengambil inspirasi dari lukisan tentang alam, seniman *cocoa painting* dapat meningkatkan kesadaran tentang pentingnya keberlanjutan dalam seni dan kehidupan sehari-hari.

Lukisan "*Floral*" merayakan keindahan alam dan kreativitas dalam mengeksplorasi kehidupan. *Cocoa painting* dapat merayakan keindahan dan kreativitas ini dengan cara yang unik. Setiap goresan cokelat, setiap detail pada bunga, adalah perayaan dari kekuatan kreativitas manusia dan keindahan alam. *Cocoa painting* juga menawarkan pengalaman seni yang lebih interaktif. Pengunjung pameran atau penikmat seni tidak hanya dapat melihat tetapi juga dapat merasakan aroma coklat asli. Ini menambah dimensi sensoris yang unik, menggabungkan visual dan aroma dalam satu pengalaman yang menyeluruh. Inspirasi dari "*Floral*" dapat memperkaya pengalaman ini, menciptakan karya seni yang tidak hanya memanjakan mata.

Dengan menggunakan kanvas *pastillage* berukuran 50x50 cm, penulis dapat menciptakan karya yang indah dan penuh makna, menggabungkan seni visual dan kuliner dalam satu bentuk yang harmonis. Pesan tentang keindahan, harmoni, dan kehidupan yang ada dalam lukisan tersebut dapat dihidupkan

kembali dalam setiap sapuan cokelat, menjadikan *cocoa painting* sebagai bentuk seni yang unik dan memikat.

1.2.2 Konsep

Lukisan "*Floral*" adalah karya seni yang tidak hanya memukau mata, tetapi juga mengundang kita untuk melibatkan beberapa indra dalam menikmati keindahannya. Penggunaan *cocoa painting* sebagai media utama memberikan kesan unik dan inovatif pada lukisan ini, menciptakan perpaduan sempurna antara seni visual dan sensorial. Cokelat sebagai media tidak hanya menyampaikan pesan estetika, tetapi juga melibatkan penonton dalam pengalaman yang lebih mendalam melalui aroma dan tekstur yang berbeda dari lukisan konvensional. Setiap sapuan cokelat yang halus, setiap lekukan dan detail bunga serta dedaunan yang terlihat hidup, menambah keajaiban yang ada dalam karya ini.

Melalui penggunaan campuran cokelat bubuk yang dikerjakan dengan teknik yang presisi, penulis menghadirkan nuansa alam yang terlihat sederhana namun kaya makna. Setiap kelopak bunga yang tergambar dengan detail, membawa kita pada refleksi tentang keindahan yang sering kali terabaikan di sekitar kita. Cokelat yang digunakan sebagai media bukan hanya menciptakan tekstur dan warna yang unik, tetapi juga memberikan sentuhan manis, membawa karya ini ke dalam ranah seni multisensori. Saat kita melihat dan mengagumi lukisan ini, aroma lembut dari cokelat yang samar-samar tercium dapat menghidupkan ingatan akan kenangan-kenangan yang menenangkan, menambah emosional pada pengalaman menikmati seni.

Lukisan ini juga terbuat dari *pastillage* yang bahan utamanya menghasilkan kekuatan struktural dan memungkinkan pembentukan detail yang halus sehingga sangat cocok untuk penggunaan *pastillage* sebagai canvas yang berukuran 50 x

50 *Cocoa painting* dapat disesuaikan dengan warna dan desain sesuai permintaan pelanggan, menjadikan ideal untuk acara special seperti pernikahan, ulang tahun, bahakan pameran *art*. Produk ini dapat dipasarkan sebagai Solusi untuk kue, *pastry*, dan *dessert* lainnya. Fokus pemasaran akan menekankan keindahan, rasa, dan pengalaman dalam menciptakan seni *edible*.

Karya ini juga menghadirkan suatu bentuk keajaiban dalam teknik dan eksekusinya. Penggunaan cokelat sebagai media seni melibatkan keahlian khusus dalam menjaga kestabilan bahan, sekaligus menciptakan efek visual yang menakjubkan. Teknik gradasi yang digunakan dalam mewarnai setiap helai daun dan kelopak bunga mencerminkan keahlian artistik yang luar biasa. Gradasi warna cokelat memberikan ilusi cahaya dan bayangan, seakan-akan bunga dan dedaunan tersebut benar-benar hidup dan menyatu dengan alam sekitarnya. Sentuhan akhir dari setiap elemen dalam lukisan ini, baik itu kelopak yang lembut atau tekstur daun yang kasar, menggambarkan dedikasi dan perhatian terhadap detail yang luar biasa dari sang seniman.

Lebih dari sekadar karya seni, lukisan "*Floral*" juga menawarkan pandangan baru tentang bagaimana bahan-bahan yang tidak konvensional dapat diubah menjadi media artistik yang mengekspresikan keindahan alam dengan cara yang segar dan menginspirasi. Melalui karya ini, kita diajak untuk melihat bahwa seni bukanlah sekadar representasi visual, melainkan juga sebuah cara untuk menghubungkan perasaan, memori, dan penghargaan terhadap dunia di sekitar kita.

1.2.3 Desain Produk

1. Bunga Peony (*Peonies*)

Gambar 3 : Bunga peony



(Sumber : Olahan penulis, 2024)

Bunga peony dalam lukisan "*Floral*" menjadi sorotan utama yang memberikan sentuhan mewah dan memukau pada keseluruhan komposisi. Dikenal karena bentuknya yang berlapis dan memiliki tekstur lembut, peony digambarkan dengan detail yang sangat rumit, menampilkan setiap lipatan kelopak yang lembut dan bergradasi. Warna cokelat yang digunakan untuk melukiskan peony memberikan kedalaman dan dimensi yang memukau, menciptakan ilusi tiga dimensi yang sangat realistik. Kelopak bunga yang tampak berlapis-lapis ini memancarkan esensi kemewahan bunga peony, menghadirkan keseimbangan visual yang indah.

Konsistensi cokelat yang bervariasi memberikan efek yang hampir terasa nyata, seolah-olah kelopak bunga dapat disentuh. Gradasi warna cokelat dari gelap ke terang menciptakan ilusi cahaya dan bayangan, menjadikan peony tampak seolah-olah mekar dan hidup di hadapan kita.

Daun dan batang peony juga mendapat perhatian khusus dalam lukisan ini.

Tangkai yang kuat dan fleksibel digambarkan dengan detail, memperlihatkan kekokohan yang menopang bunga besar peony. Daun-daun di sekitar tangkai ditampilkan dengan detail yang jelas, menciptakan struktur realistik yang memperkaya bagiannya. Penggunaan cokelat dengan berbagai konsistensi untuk menggambarkan batang dan daun menambahkan variasi tekstur yang kontras, menciptakan keseimbangan antara elemen bunga dan dedaunan.

Bunga peony, dengan keindahan yang mencolok, telah lama dianggap sebagai simbol yang kaya akan makna dalam berbagai budaya di dunia. Di antara simbolisme yang terkandung dalam bunga ini adalah estetika, kemakmuran, kehormatan, kebahagiaan, serta penyembuhan. Bunga peony memiliki nilai simbolis yang dalam, baik dalam budaya Tiongkok maupun mitologi Yunani, menjadikannya sebagai objek yang dihargai dan digunakan dalam berbagai konteks sosial dan budaya.

Di Tiongkok, bunga peony dikenal dengan sebutan "Ratu Bunga" dan dihormati sebagai simbol utama dari kemakmuran, kehormatan, dan kebahagiaan. Dalam budaya Tiongkok, peony memiliki makna yang sangat dalam, terutama terkait dengan kemakmuran keluarga dan kebahagiaan individu dalam kehidupan sosial. Bunga ini, dengan mekaranya yang besar dan mempesona, sering dianggap sebagai representasi dari keindahan feminin yang sempurna. Oleh karena itu, peony tidak hanya menjadi simbol dalam perayaan-perayaan besar seperti Tahun Baru Imlek, tetapi juga dipercaya membawa keberuntungan dan meningkatkan status sosial seseorang (Zhang et al., 2020).

Bunga peony sering kali digunakan dalam lukisan dan dekorasi rumah sebagai tanda status sosial yang tinggi. Dalam konteks ini, peony menjadi simbol kesejahteraan yang diraih oleh individu atau keluarga yang menampilkan gambar atau lukisan bunga ini. Zhang et al. (2020) meneliti penggunaan peony dalam seni

dan dekorasi, menunjukkan bahwa bunga ini tidak hanya melambangkan keindahan visual, tetapi juga status sosial dan kemakmuran ekonomi dalam masyarakat Tiongkok. Dalam perayaan besar, seperti pernikahan atau Tahun Baru Imlek, peony menjadi lambang penting yang mengekspresikan harapan akan masa depan yang makmur dan bahagia.

Selain itu, peony juga memainkan peran penting dalam mitologi Yunani. Dalam cerita mitologis Yunani, bunga peony dikaitkan dengan Paeon, seorang murid dari dewa penyembuhan, Asclepius. Dalam salah satu kisah, Paeon berhasil menyembuhkan dewa Pluto yang terluka dengan menggunakan akar bunga peony. Sebagai bentuk penghargaan terhadap kemampuan Paeon, Pluto mengubahnya menjadi bunga peony yang indah. Sebagai hasilnya, bunga peony dalam mitologi Yunani menjadi simbol penyembuhan dan belas kasih (Martin, 2022).

Kisah ini memberikan makna mendalam pada peony, tidak hanya sebagai simbol keindahan visual, tetapi juga sebagai lambang harapan, pemulihan, dan kepedulian. Bunga ini dianggap memiliki kekuatan penyembuhan yang membawa harapan bagi mereka yang sedang mengalami kesulitan atau penderitaan. Dengan demikian, peony tidak hanya mencerminkan kecantikan alam, tetapi juga nilai-nilai pengorbanan, penyembuhan, dan kasih sayang yang dalam dalam budaya Yunani.

Bunga peony, dengan keindahannya yang mencolok, telah lama menjadi simbol yang mendalam dalam budaya Tiongkok dan mitologi Yunani. Dalam budaya Tiongkok, peony melambangkan kemakmuran, kehormatan, dan kebahagiaan, serta sering dijadikan simbol dalam perayaan besar. Di sisi lain, dalam mitologi Yunani, peony menjadi simbol penyembuhan dan belas kasih melalui kisah Paeon. Keberadaan peony dalam kedua budaya ini menunjukkan

bahwa bunga ini tidak hanya memiliki nilai estetika yang tinggi, tetapi juga mengandung makna yang lebih dalam mengenai kehidupan, harapan, dan kesejahteraan.

2. Daun *Acanthus* (*Acanthus Leaves*)

Gambar 4 : Daun *acanthus*



(sumber : olahan penulis, 2024)

Daun *acanthus* menjadi elemen penting yang melengkapi keindahan bagian dalam lukisan ini, menghadirkan nuansa klasik dan elegan. Bentuk daun *acanthus* yang melengkung dan bergelombang, sering digunakan dalam seni dan arsitektur klasik, ditampilkan dengan sangat detail. Setiap lekukan dan gerigi pada ujung daun terlihat jelas, dengan gradasi warna cokelat yang memberikan dimensi visual yang kuat.

Gradasi warna dari terang ke gelap pada daun *acanthus* menciptakan ilusi cahaya dan bayangan yang membuat daun terlihat hidup. Seniman menggunakan cokelat dengan presisi, menciptakan kedalaman dan tekstur yang nyata. Tekstur daun yang kaya dengan detail yang terlihat jelas menciptakan kesan visual yang memukau, seolah-olah daun tersebut dapat disentuh dan bergerak dengan angin.

Daun *acanthus* yang ditata secara melengkung dan dinamis di antara

elemen- elemen lain dalam lukisan ini memberikan kesan gerakan yang alami, menambah dinamika pada karya seni ini.

Daun **acanthus** memiliki makna simbolis yang mendalam dalam seni dan arsitektur, terutama dalam konteks desain kolom dan ukiran klasik. Dalam tradisi Yunani dan Romawi kuno, motif ini bukan hanya sebagai elemen dekoratif, tetapi juga mengandung makna filosofis dan religius yang mendalam. Motif daun acanthus sering ditemukan pada berbagai elemen arsitektur, terutama tiang-tiang korintus, serta pada elemen desain lainnya.

Di dunia kuno, daun acanthus sering kali dipilih sebagai simbol yang menggambarkan kehidupan yang abadi dan kekuatan alam. Dalam arsitektur Romawi dan Yunani, motif ini sering digunakan untuk menghias kolom dan elemen struktural lainnya. Dalam *Ornament of the Greek Temple* oleh John Pedley (2020), dikatakan bahwa daun acanthus melambangkan "kekekalan alam yang berkembang tanpa henti" dan sering digunakan pada tiang-tiang korintus, yang merupakan simbol dari kehidupan dan pertumbuhan yang terus berlanjut. Hal ini karena bentuk daun acanthus yang tajam dan melengkung, menggambarkan keindahan alam yang kaya dengan perasaan dinamis dan terus berkembang.

Motif daun acanthus pertama kali terlihat pada arsitektur Yunani kuno dan menjadi simbol utama dalam desain tiang korintus. Kolom-kolom korintus yang dihiasi dengan ukiran daun acanthus menjadi elemen ikon dalam arsitektur kuno yang mencerminkan kemewahan dan keindahan. Menurut penelitian oleh Sear (2022), kolom korintus ini menjadi salah satu gaya arsitektur paling menonjol dalam era klasik dan sering dipakai dalam struktur-temple besar serta bangunan monumental lainnya. Motif ini tidak hanya dihargai dari sisi estetikanya tetapi juga memiliki nilai simbolis yang sangat kuat dalam filosofi Yunani tentang

keabadian dan keindahan alam.

Daun acanthus tidak hanya hadir dalam desain arsitektur kuno, tetapi juga telah diadaptasi dalam berbagai bentuk seni lainnya. Dalam lukisan dan patung klasik, daun acanthus seringkali muncul sebagai elemen yang menyimbolkan kelimpahan, vitalitas, dan pertumbuhan. Penerapan motif ini dalam seni kontemporer juga menggambarkan kesan alami dan elegan. Sebagai contoh, dalam penelitian oleh Anderson (2021) tentang seni dekoratif, motif acanthus digunakan dalam berbagai bentuk seni modern, menciptakan keseimbangan antara alam dan manusia.

Motif daun acanthus juga memiliki pengaruh yang signifikan dalam arsitektur modern. Walaupun bentuk-bentuk arsitektur modern cenderung minimalis, unsur-unsur klasik seperti daun acanthus tetap dihargai dalam desain eksterior dan interior, terutama dalam bangunan yang ingin menciptakan kesan keabadian dan keanggunan. Karya-karya seperti gedung-gedung bersejarah dan renovasi arsitektur klasik sering mengintegrasikan simbolisme daun acanthus untuk memberikan penghormatan terhadap tradisi sementara tetap mempertahankan relevansi estetika modern.

Motif daun acanthus tidak hanya memiliki nilai estetika dalam arsitektur dan seni, tetapi juga melambangkan konsep-konsep filosofis seperti keabadian, pertumbuhan, dan vitalitas. Penggunaan motif ini dalam tiang-tiang korintus, lukisan, patung, dan desain arsitektur modern menunjukkan bagaimana simbolisme tersebut bertahan melalui zaman, menghubungkan dunia kuno dengan dunia kontemporer dalam bentuk yang lebih elegan dan alami.

3. Kelopak Bunga yang Melengkung (*Curved Petals*)



Gambar 5 : Kelopak Bunga

(sumber : olahan pennulis 2024)

Kelopak bunga yang melengkung memberikan dinamika dan keindahan tambahan pada keseluruhan komposisi lukisan "*Floral*". Setiap kelopak bunga digambarkan dengan lekukan yang lembut, menciptakan aliran visual yang halus. Penggunaan cokelat dengan konsistensi berbeda menambah kedalaman pada setiap kelopak, memperlihatkan gradasi warna yang menonjolkan efek cahaya dan bayangan.

Teknik yang digunakan penulis untuk menggambarkan kelopak bunga ini sangat detail, memperlihatkan tekstur halus dan lembut dari kelopak bunga. Setiap garis dan lengkungan terlihat sangat nyata, seolah-olah kelopak bunga tersebut bergerak lembut di bawah hembusan angin. Gradasi warna cokelat menambah efek cahaya yang memperlihatkan kelopak bunga ini sebagai elemen hidup dalam komposisi lukisan.

Penempatan kelopak bunga dalam lukisan ini juga menciptakan keseimbangan visual yang harmonis, memperlihatkan bagaimana setiap elemen dalam alam saling melengkapi untuk menciptakan keindahan yang menyeluruh.

Kelopak bunga melengkung sering kali dipandang sebagai simbol keanggunan, kelembutan, dan keindahan feminin dalam berbagai konteks budaya

dan seni. Bunga, sebagai unsur alam yang memiliki makna mendalam, telah lama digunakan dalam representasi estetika yang mencerminkan kecantikan serta sensualitas tubuh wanita. Kelopak bunga yang melengkung, dengan bentuknya yang lembut dan mempesona, memancarkan pesan visual yang mendalam tentang feminitas dan keindahan alami. Sebagai elemen desain, kelopak melengkung tidak hanya mempercantik karya seni, tetapi juga memberi kesan harmonis yang dapat mempengaruhi emosi penikmatnya.

Secara simbolik, kelopak bunga melengkung sering kali dianggap sebagai representasi dari tubuh wanita. Bentuk melengkung yang lembut ini mengingatkan pada bentuk tubuh yang sensual dan harmonis, serta menekankan keindahan alami dari makhluk hidup. Dalam banyak budaya, bunga merupakan simbol yang erat kaitannya dengan kesuburan, kecantikan, dan kelahiran. Sebagai contoh, dalam seni tradisional Jepang, bunga sakura yang memiliki kelopak melengkung sangat dihormati sebagai simbol keindahan dan transisi kehidupan (Tanaka, 2019).

Motif kelopak bunga melengkung banyak ditemukan dalam desain tekstil, perhiasan, dan seni dekoratif lainnya. Desain ini tidak hanya menambah elemen keindahan, tetapi juga menciptakan kesan elegan dan romantis. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Sugiyama (2020), penggunaan motif kelopak bunga melengkung dalam tekstil dapat meningkatkan kesan femininitas dalam busana dan aksesoris, menjadikan produk tersebut tidak hanya sebagai kebutuhan fungsional, tetapi juga sebagai pernyataan estetika yang menggambarkan kelembutan dan kemewahan.

Kelopak melengkung juga sangat dihargai dalam seni rupa, terutama dalam lukisan dan patung. Dalam lukisan, kelopak melengkung digunakan untuk menciptakan komposisi yang seimbang, di mana garis-garis lengkung menambah

dimensi dan kedalaman pada karya tersebut (Nguyen & Tran, 2021). Selain itu, dalam patung, kelopak bunga sering kali digambarkan dengan lekukan yang dinamis, menciptakan ilusi gerakan yang menghidupkan karya seni dan memberikan kesan kelembutan yang halus.

Penggunaan kelopak bunga melengkung dalam seni lukis dan patung bertujuan untuk menambah kedalaman visual serta mengarahkan perhatian pada titik tertentu dalam karya tersebut. Kelopak yang melengkung memberikan kesan gerakan yang lembut, menciptakan ilusi bahwa karya seni tersebut hidup. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Park (2022) yang menunjukkan bahwa bentuk-bentuk organik seperti kelopak bunga dapat menambah dimensi dinamis dalam karya seni, menciptakan harmoni antara bentuk dan ruang. Bentuk-bentuk ini tidak hanya menambah keindahan visual tetapi juga memberikan arti lebih dalam pada karya seni yang diciptakan.

Kelopak bunga melengkung merupakan simbol estetika yang mendalam dalam seni dan desain, mencerminkan keanggunan, kelembutan, dan sensualitas feminin. Baik dalam seni lukis, patung, desain tekstil, maupun perhiasan, penggunaan motif kelopak melengkung menambah elemen keindahan yang dapat memengaruhi perasaan dan persepsi penikmatnya. Dengan memahami simbolisme dan peran estetika kelopak bunga melengkung, kita dapat lebih menghargai kedalaman makna yang terkandung dalam karya seni dan desain yang menggunakaninya.

1.3 Tinjauan Produk

Produksi lukisan kakao memerlukan pemeriksaan berbagai komponen, termasuk daftar alat dan bahan yang diperlukan, resep standar yang menguraikan proses, biaya resep, perumusan harga jual, dan pesanan pembelian.

1.3.1 Standard recipe

Standar resep adalah sebuah format yang ditentukan secara ketat dan biasanya berupa teks yang digunakan sebagai panduan dalam pembuatan makanan dengan kuantitas dan kualitas yang telah ditentukan (Badresuille, 2011), biasanya standar resep terdiri dari beberapa komponen, seperti:

- Nama produk
- Nama peralatan yang diperlukan
- Penjelasan tata cara pengolahan

Tabel 1 : Pastillage

| <i>Pastillage</i> | | <p><i>Yield :</i> ..</p> <p>288 gr</p> <p>25 x 50</p> <p>4 mm</p> | | |
|-------------------|----------------|---|--|---|
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Siapkan | 1 buah | <i>Teakblock</i> | berukuran 50x50 |
| 2. | <i>Dusting</i> | 10 gr | Maizena | Pada permukaan <i>teakblock</i> secara merata |
| 3. | Larutkan | 12 gr 140 gr | <i>Gelatine Air</i> | Dengan metode bain marie Sampai larut |
| 4. | Ayak | 1 kg 125 gr 1 gr | <i>Icing sugar</i> Maizena <i>Cream of tartar</i> | Saring secara bersamaan |
| 5. | Masukan | | Larutan <i>gelatine</i> yang sudah di <i>bain marie</i> | Kedalam <i>mixer</i> dengan <i>attachment hook</i> |
| 6. | Tambahkan | | <i>Icing sugar</i> Maizena <i>Cream of tar tar</i> | Kedalam <i>mixer</i> lalu aduk dengan kecepatan yang paling rendah lalu naikan kecepatan sampai tercampur rata |
| 8. | <i>Dusting</i> | | <i>Working table</i> menggunakan maizena | Letakan <i>pastillage</i> diatas <i>working table</i> lalu uleni menggunakan tangan sampai benar benar <i>pastillage</i> terasa lebih halus |

Tabel 1 : *Pastillage*
(Lanjutan)

| | | | | |
|----|-------------|--|-------------------|--|
| | | | | dan lembut lalu letakan <i>pastillage</i> diatas <i>teakblock</i> yang sudah disiapkan |
| 9. | <i>Roll</i> | | <i>Pastillage</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan tergantung desain <i>pastillage</i> |

Tabel 2 : *Cocoa Paste*

| <i>Cocoa Paste</i> | | Yield : 140 gr | | |
|--------------------|-----------|-------------------------|---|------------------------------------|
| No | Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
| 1. | Larutkan | 30 gr 50 gr | <i>Water</i> <i>Sugar</i> | Didalam satu <i>bowl</i> |
| 2. | Campurkan | 20 gr 10 gr 30 gr | <i>Cocoa powder</i> <i>Oil</i> <i>Sugar syrup</i> | Dalam satu tempat |
| 3. | Tambahkan | | Larutan <i>water</i> dan <i>sugar</i> | Sesuai konsistensi yang diinginkan |

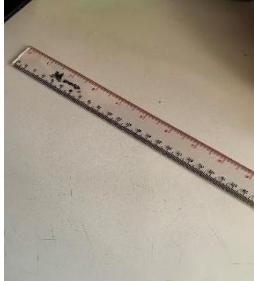
Tabel 3 : Alat Yang Digunakan

| No | Peralatan | Penjelasan |
|----|--|--|
| 1. | Timbangan  | Untuk menimbang semua <i>ingredients</i> |
| 2. | <i>palet</i>  | Tempat untuk <i>cocoa paste</i> agar mudah dalam pencampuran |
| 3. | <i>Mixer dan bowl</i>  | Untuk mencampur semua bahan <i>pastillage</i> |

**Tabel 3 : Alat Yang Digunakan
(Lanjutan)**

| No | Peralatan | Penjelasan |
|----|--|--|
| 4. | Kuas  | Alat untuk pengaplikasian warna pada <i>cocoa painting</i> |
| 5. | Penci  | Untuk membuat sketsa gambar pada <i>pastillage</i> |
| 6. | Panci listrik  | Untuk bain marie |
| 7. | Teakblock  | Sebagai alas <i>pastillage</i> |

**Tabel 3 : Alat Yang Digunakan
(Lanjutan)**

| No | Peralatan | Penjelasan |
|-----|---|--|
| 8. | <i>Bowl</i>  | Wadah campuran air dan gelatine saat di bain marie |
| 9. | Penghapus  | Penghapus apabila terjadi kesalahan saat membuat sketsa pada <i>pastillage</i> |
| 10. | Penggaris  | Untuk menentukan garis tengah sketsa |
| 11. | <i>Easel table</i>  | Tempat untuk lukisan tersebut agar lebih mudah |

1.3.2 Purchase Order

Purchase Order atau PO memuat informasi menyeluruh tentang pesanan dari pembeli, termasuk rincian barang, jumlah, harga per unit, total harga, dan catatan tambahan. Kejelasan dan kelengkapan PO sangat penting untuk menjamin kelancaran transaksi serta komunikasi yang efektif antara pembeli dan pemasok (Dina Tauhida1, 2019)

Tabel 4 : Purchase Order

| No | Nama bahan | Qtt | Unit | Harga | Harga total |
|-----|-------------------------|-----|------|---------------------|-------------|
| 1. | <i>Gelatine</i> | 24 | Gr | Rp. 20.000/50gr | Rp. 20.000 |
| 2. | <i>Icing sugar</i> | 2 | Kg | Rp.34.000/kg | Rp. 68.000 |
| 3. | Maizena | 250 | Gr | Rp. 14.000/500g | Rp. 12.000 |
| 4. | <i>Cream of tar tar</i> | 2 | Gr | Rp. 6.000/43gr | Rp. 6.000 |
| 5. | <i>Sugar</i> | 100 | Gr | Rp.22.000/1kg | Rp. 22.000 |
| 6. | <i>Cocoa powder</i> | 40 | Gr | Rp.16.000/50gr | Rp.13.000 |
| 7. | <i>Corn syrup</i> | 15 | gr | Rp. 19.000/300gr | Rp.19.000 |
| 8. | <i>Oil</i> | 20 | gr | Rp.38.000/ | Rp.38.000 |
| 9. | <i>Teakblock</i> | 1 | pcs | Rp. 50.000/pcs | Rp. 50.000 |
| 10. | <i>Easel table</i> | 1 | pcs | Rp. 200.000/pcs | Rp.200.000 |
| | TOTAL | | | | Rp. 448.000 |

1.3.3 Selling price

Harga jual sebuah produk atau komoditas dapat dilihat sebagai harga pasar yang telah disepakati atau nilai yang diberikan pada barang tersebut. Harga jual produk dapat bervariasi tergantung pada situasi di industri (Onyeocha1, 2015). Penulis menetapkan harga jual produk tersebut berdasarkan buku "*Culinary Calculations*" yang ditulis oleh Terri Jones.

$$\frac{\text{Selling price} = \text{Total Ingredients Cost}}{\text{Desired Cost Percent}}$$

Food cost berfungsi untuk menetapkan harga dasar, yang sangat penting dalam menentukan harga jual dan memudahkan konsumen dalam menghitung biaya produk. Metode ini meliputi wawancara dengan Chef De Party untuk mengumpulkan data yang relevan guna menentukan harga secara tepat. (Rini Rahma Dini, Apri 1 2014).

Desired cost percent atau profit adalah persentase keuntungan bersih dari total biaya, jumlah keuntungan yang diinginkan ditentukan secara subjektif. Namun, sebaiknya persentase ini dipertimbangkan berdasarkan jenis produk yang dibuat, Lokasi penjualan, serta keahlian dan kreativitas (Iyer, 2021)

a) *Recipe costing*

Tabel 5 : Recipe Costing

| No. | Bahan | spesifikasi | Banyak | Unit | Harga Pasar | | Harga Total |
|-----|------------------|---------------|--------|------|-------------|---------|-------------|
| | | | | | Harga | Unit | |
| 1. | Cream of tar tar | Koepoe-koepoe | 2 | gr | Rp 6.000 | 43 gr | Rp 279 |
| 2. | Cocoa powder | Van houten | 40 | gr | Rp 16,000 | 50 gr | Rp 12,800 |
| 3. | Gelatine | Hays | 24 | gr | Rp 20,000 | 50 gr | Rp 9,600 |
| 4. | Icing sugar | Fiesta | 2000 | gr | Rp 34,000 | 1000 gr | Rp 68,000 |
| 5. | Maizena | Maizena | 250 | gr | Rp 14,000 | 300 gr | Rp 11,667 |
| 6. | Oil | | 20 | gr | Rp 38,000 | 500 ml | Rp 760 |
| 7. | Sugar | Gulaku | 100 | gr | Rp 22,000 | 1000 gr | Rp 2,200 |
| | Corn syrup | | 15 | gr | Rp 19,000 | 300 gr | Rp 950 |
| 8. | Teakblock | - | 1 | pcs | Rp 50,000 | 1 pcs | Rp 50,000 |
| 9. | Easel table | - | 1 | pcs | Rp 200,00 | 1 pcs | Rp 200,000 |
| 10. | TOTAL | | | | | | Rp 356,256 |

b) Selling Price

Tabel 6 : Selling Price

| No | Item | Harga |
|----|------------------------------|---------------|
| 1. | <i>Total ingredient cost</i> | Rp. 356,256 |
| 2. | <i>Desired cost percent</i> | 25% |
| 3. | <i>Selling price</i> | Rp. 1.425,024 |
| 4. | <i>Actual selling price</i> | Rp. 1.426,000 |

1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan

1.4.1 Lokasi pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan di tempat tinggal sementara penulis yang terletak di Jl. Dr. Setiabudi No. 194, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

Persentasi kegiatan produk akan diadakan di Politeknik pariwisata NHI Bandung, yang terletak di JL. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, kecamatan Cidadap, kota Bandung, Jawa Barat 40141.

1.4.2 Waktu pelaksanaan

Latihan persentasi produk akan berlangsung dari bulan oktober hingga desember 2024, dan persentasi produk akan dilaksanakan pada bulan desember 2024.