

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat, produk olahan yang berasal dari biji kakao merupakan makanan yang sangat disukai seluruh pelosok dunia selama beribu-ribu tahun. Menurut Charles dalam buku “All About *Chocolate*”, orang-orang yang tinggal 2000 tahun lalu di Meksiko dan Amerika tengah sudah mengolah cokelat. Menurut Cornell University, Linnaeus menemukan pohon yang ia beri nama *Theobroma cacao* di abad ke 17, *Theobroma* diambil dari Bahasa Yunani yang diartikan sebagai makanan para dewa karena manfaat yang dikandungnya.

Cokelat merupakan hidangan mewah untuk bangsawan dan petinggi gereja hingga pada abad ke-7. Di akhir abad ke 17, produksi cokelat mulai melesat secara signifikan sehingga cokelat yang diproduksi semakin banyak dan harga cokelat menurun. Mesin penggiling cokelat juga dibuat sehingga produksi cokelat menjadi lebih mudah dan cokelat dapat dinikmati semua kalangan. Cokelat bukan hanya salah satu makanan terpopuler di dunia, cokelat juga merupakan medium yang sangat bagus untuk dijadikan sebuah pekerjaan dekoratif, mulai dari hiasan pemanis di sebuah hidangan penutup hingga ke produk-produk yang rumit (Gisslen, 2001).

Seiring waktu dan zaman, variasi dari cokelat mulai berkembang, tentunya juga dengan variasi produksi dari cokelat. Cokelat merupakan salah satu produk manis yang sangat populer dan telah mengalami

pertumbuhan yang konsisten selama beberapa dekade terakhir. Pada 2022, pasar cokelat global mencapai \$206 miliar dan nilai ini akan terus meningkat (Statista, 2022). Dengan ini, cokelat terus mengalami peningkatan secara popularitas dan merupakan bagian dari konsumsi massa. Cokelat artisan adalah produk cokelat yang dibuat dengan menggunakan proses produksi tradisional yang disesuaikan dengan konsumen zaman ini. Kata “artisan” dapat diartikan sebagai cara melakukan bisnis dengan memperhatikan detail dan menggunakan kualitas terbaik (Giller 2017). Cokelat artisan menggunakan cokelat premium dengan kualitas terbaik untuk memproduksi kreasi cokelat yang tidak hanya enak namun memiliki nilai estetika yang tinggi. Cokelat ini tentunya membutuhkan penanganan khusus serta keterampilan yang tinggi.

Gizi dan kandungan cokelat dibagi menjadi tiga bagian (Ramsey 2016). Cokelat terbuat dari sekitar 70% partikel halus seperti bubuk kakao, gula, padatan susu, serta lemak yang disebut sebagai lemak kakao atau *cocoa butter*. (Fernandez, 2013) Cokelat memiliki jenis-jenis yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate* dan *white chocolate*. *Dark chocolate* mengandung kakao massa, padatan susu, gula serta lemak kakao. *Milk chocolate* dari gula, lemak kakao, padatan susu dan kakao massa. *White chocolate* terbuat dari gula, lemak kakao dan padatan susu. (Rousseau, 2007)

Dark chocolate harus memiliki kadar kakao setidaknya sebesar 35%, memiliki kadar lemak kakao tidak kurang dari 18%. Sedangkan *milk chocolate* harus memiliki kadar kakao sebesar 25% dengan 25% lemak susu

dan lemak kakao. *White chocolate* diartikan sebagai produk yang dihasilkan oleh lemak kakao maka *white chocolate* harus memiliki kadar lemak kakao sebesar 20% dan padatan susu kering tidak kurang dari 14%. Cokelat juga dapat memuat bahan pengemulsi seperti lesitin dan *polyglycerol polyricinoleate (PGPR)* juga garam, perisa atau rempah-rempah. (European Council, 2000)

Cokelat memiliki beragam kegunaan. Salah satu kegunaan cokelat adalah sebagai bahan dekorasi di dunia patiseri. Cokelat yang digunakan untuk pengolahan bernama *Couverture chocolate*. *Couverture chocolate* memerlukan penanganan khusus dan cenderung mahal. *Couverture chocolate* memerlukan teknik *tempering* sebelum digunakan.

Tempering merupakan teknik dimana terjadinya proses pemanasan serta pendinginan pada cokelat untuk menstabilkan struktur dari cokelat sehingga hasil akhir dari cokelat tersebut memiliki tekstur yang lembut serta permukaan yang mengkilap. Teknik *tempering* ini juga mempertahankan cokelat agar tidak cepat meleleh.

Untuk mempermudah pengolahan cokelat dan untuk memotong biaya, maka dibuatlah sebuah produk alternatif bernama *Compound chocolate* atau lebih sering dikenal sebagai *Baker's Chocolate*. *Compound chocolate* ini mengandung kandungan lemak kakao yang lebih sedikit dan digantikan dengan lemak nabati untuk menggantikan *Couverture chocolate*. *Compound chocolate* memiliki kandungan minyak nabati sebagai bahan dasar, *Couverture chocolate* memiliki kandungan *cocoa butter* sebagai

bahan utama. *Couverture chocolate* memerlukan teknik *tempering* sebelum pengolahan, sedangkan *Compound chocolate* tidak memerlukan teknik *tempering*.

Dalam dunia patiseri, coklat memiliki banyak peran, termasuk dekorasi seperti *chocolate showpiece*. *Chocolate showpiece* adalah segala hasil karya seni berbentuk tiga dimensi yang terbuat dari coklat, biasa berbentuk patung ataupun miniatur. Untuk membuat *Chocolate showpiece*, digunakan penggabungan berbagai metode diantaranya; *casting*, *moulding*, *rolling* atau penggulungan serta mengukir. Teknik yang dipakai dapat disesuaikan dengan kebutuhan, untuk hasil yang kokoh lebih baik menggunakan alat pembantu yang dapat digunakan sebagai penyangga seperti kardus ataupun kawat. *Chocolate showpiece* dibuat menggunakan gabungan beberapa teknik yaitu:

1. *Casting*

Teknik *casting* merupakan salah satu teknik dari pembuatan *chocolate showpiece* dengan menggunakan cetakan. Cetakan ini dapat terbuat dari besi, silikon, mika, kardus dan lain-lain.

2. *Carving*

Teknik *carving* ini lebih sering digunakan untuk pembuatan *sculpture*. Teknik *carving* atau mengukir bertujuan untuk mendapatkan hasil yang realistis.

3. *Piping*

Teknik *piping* seringkali digunakan untuk menambah komponen pada hasil karya yang dibuat untuk terlihat lebih realistis. Teknik

ini menggunakan bantuan *piping bag* atau kantong plastik segitiga sebagai alat.

4. *Chocolate modelling*

Teknik modelling adalah proses pembuatan cokelat menjadi material yang lebih lentur sehingga dapat lebih mudah untuk dibentuk. Untuk membuat *chocolate modelling* dibutuhkan beberapa bahan, diantaranya *glucose* atau *corn syrup* dan cokelat.

Karousel atau sering juga disebut sebagai komidi putar merupakan sebuah wahana atau atraksi klasik yang biasa berada di taman hiburan. Karousel pertama kali ditemukan di benua Eropa pada abad pertengahan dimana karousel ini digunakan untuk Latihan unit kavaleri. Sering berkembangnya waktu, karousel menjadi atraksi hiburan di taman hiburan, karnival ataupun festival. Pada umumnya, karousel terdiri dari platform lingkaran yang berputar yang kemudian dihiasi dengan elemen dekoratif seperti cermin, lampu dan ornamen-ornamen menarik lainnya. Terdapat serangkaian kursi berbentuk kuda di *platform* yang berputar yang kemudian dapat dinaikan oleh orang-orang yang ingin mengendarai atraksi karousel tersebut.

Penulis memilih tema karosel dengan dasar nilai estetika serta ciri khas dari atraksi tersebut. Karosel seringkali dikaitkan dengan nostalgia ataupun imajinasi yang tidak jarang muncul dalam literatur, film, dan seni sebagai simbol kepolosan dan kebahagiaan masa kecil. Atraksi ini juga memiliki simbol kekeluargaan dimana atraksi karosel dapat dinikmati semua kalangan usia dan tidak memiliki batas umur.



Gambar 1.1 Karosel Natal

Sumber: Amazon.com



Gambar 1.2 Kue ulang tahun karosel

Sumber: cakecentral.com

Karosel memiliki sifat yang universal. Hanya dengan mengubah warna dan tema, karosel dapat disesuaikan untuk berbagai perayaan seperti untuk dekorasi natal, paskah hingga untuk tema perayaan ulang tahun. Gambar diatas dapat menjadi contoh sebuah karosel yang bertemakan natal. Dengan menambahkan ornamen seperti telur paskah, figurin kelinci dan keranjang karosel dapat menjadi karosel bertemakan paskah (Kemmet, 2024). Sifat yang universal ini membuat karosel menjadi tema yang sangat cocok untuk dijadikan sebuah *showpiece*.

Bedasarkan latar belakang di atas, penulis menetapkan untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *food presentation* berjudul:

“PEMBUATAN *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERBENTUK KAROSEL”

B. Usulan Produk

Karousel atau dapat disebut juga sebagai komidi putar telah berkembang selama beberapa abad, dimulai dengan permainan abad pertengahan hingga menjadi wahana hiburan.

Menurut *International Independent Showmen's Museum*, kata karosel berasal dari sebuah permainan bernama “*carosella*” yang dapat diartikan sebagai perang kecil. Permainan ini digunakan oleh para ksatria untuk berlatih keterampilan tempur. Pada akhir 1500-an, karosel dibuat berbahan dasar kayu dengan ukiran kuda yang diciptakan untuk bangsawan di Italia dan Perancis untuk menghibur tamu di acara Kerajaan.

Pada abad ke 17 karosel menjadi populer di berbagai pameran di seluruh Eropa. Karosel pada jaman ini digerakkan secara manual dengan tenaga manusia ataupun hewan. Pada abad ke-19, dengan adanya revolusi industri karosel bertenaga uap dirancang. Karosel semakin menyebar dan populer di seluruh Eropa dan juga di Amerika Serikat.

Saat ini, karosel dimaknai sebagai simbol nostalgia masa lalu yang dapat ditemukan di taman hiburan. Dekorasi yang identik megah dan indah menjadi daya tarik serta keunikan dari karosel.

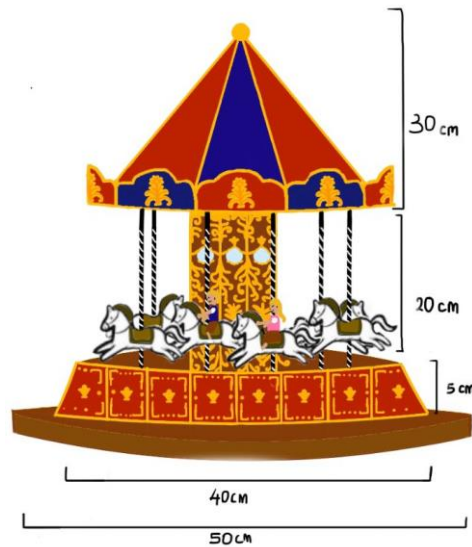
1. Konsep Produk

Chocolate showpiece bertemakan karusel ini terinspirasi oleh wahana taman hiburan ikonik yang menggambarkan nostalgia serta kepolosan masa kecil. Karena karusel memiliki desain yang unik serta *detailing* yang rumit, dalam kesempatan ini penulis memilih karusel sebagai media dari *chocolate showpiece*.

Penulis memilih *Dark chocolate compound* sebagai bahan dasar dari *Chocolate showpiece* bertemakan karusel ini. Cokelat ini digunakan karena sifatnya yang stabil dan tidak meleleh di suhu ruang sehingga jenis cokelat ini sangat cocok untuk dijadikan *chocolate showpiece*. Penulis memilih varian dark *chocolate* dikarenakan warna yang akan disemprotkan kepada *showpiece* akan lebih mencolok.

Pemilihan warna dasar dari *showpiece* ini adalah merah, biru dan emas. Perpaduan warna dipilih karena warna merah merepresentasikan semangat dan selebrasi serta memiliki daya tarik kepada mata manusia sehingga sangat cocok untuk dijadikan komponen pada benda dekoratif (Smithsonian, 2024). Warna biru tua menandakan kekuatan namun juga merepresentasikan kedamaian. (Wibowo, J, 2022). Emas memberikan kesan yang megah dan elegan sehingga *chocolate showpiece* terlihat semakin mencolok.

2. Desain Produk



Gambar 1.3 Desain Karosel

Sumber: Olahan Penulis, 2024

3. Deskripsi Sketsa

Chocolate showpiece bertemakan karosel ini memiliki ketinggian total 55cm dan lebar total 40cm dengan tiga bagian inti yaitu *base*, pilar beserta dengan kuda dan atap. *Base* memiliki ketinggian 5cm, pilar memiliki ketinggian 20cm dan atap setinggi 30cm. Media penunjang untuk alas dari *showpiece* ini berupa *thick block* berdiameter 50cm.

1. Base



Gambar 1.4 *Base* Karosel

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Teknik yang akan digunakan adalah teknik cut-out. Terdapat dua bagian yaitu *base 1* dengan diameter 30cm dan *base 2* dengan diameter 40cm berbentuk dodekahedron (poligon dengan 12 sisi). Untuk sisi dari *base* menggunakan bentuk trapesium dengan tinggi 4cm dan lebar 8cm. Trapesium dicetak sebanyak 12 potongan.

Untuk membuat keseluruhan *base*, trapesium ditempelkan kepada *base 2* secara memutar lalu *base 1* di tempelkan di atas sisi atas trapesium.

2. Pilar



Gambar 1.5 Pilar Karosel

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Teknik yang digunakan untuk membuat pilar adalah cut-out dengan memotong persegi panjang dengan panjang 20cm dan lebar 4cm sebanyak 8 potongan yang kemudian ditempelkan untuk membuat bentuk oktagon.

3. Atap



Gambar 1.6 Atap Karosel

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Untuk membuat atap, teknik yang akan digunakan adalah teknik *cut-out* dan *casting*. Terdapat dua bagian yaitu dasar dari atap yang berbentuk dodekahedron berdiameter 30cm. Sisi dari atap ditempelkan diatas dasar. Bagian atas dari atap menggunakan teknik casting berbentuk kerucut dengan 12 sisi.

4. Kuda dan *detailing*



Gambar 1.7 Kuda dan *detailing*

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Untuk membuat kuda, penulis menggunakan media penunjang yaitu *aluminium foil* berbentuk kuda yang kemudian dibaluri oleh *chocolate modelling*. Lalu untuk tiang dari kuda akan menggunakan media penunjang berupa sumpit yang dipotong menyesuaikan tinggi dari karusel dan kemudian dibaluri *chocolate modelling*.

Detailing dari keseluruhan *showpiece* akan menggunakan *chocolate modelling* yang dicetak menggunakan *emboss* lalu diwarnai oleh *luster dust* bewarna emas.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep merupakan sebuah susunan instruksi tertulis untuk menghasilkan sebuah produk makanan yang didalamnya terdapat informasi tentang kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi dan informasi lain yang digunakan untuk memproduksi sebuah produk makanan. (Muqfi, 2016)

TABEL 1.1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BASE*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE CUTOUT</i>				
Yield: <i>Chocolate Base</i> dengan diameter 40cm dan 30cm dengan ketebalan 6 mm				
1	Potong	2 kg	<i>Dark Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>
2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang			Yang telah dilelehkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan
4	Dinginkan			Hingga mengeras
5	Cut out			Dari cokelat yang telah dicetak dengan template yang sudah dibuat berbentuk dodekahedron berdiameter 30cm dan 40 cm
6	Cetak			bagian samping berbentuk trapesium

				berukuran 4x8cm sebanyak 12 buah.
7	Tempelkan			<i>Base 2</i> dengan trapesium lalu tempelkan bagian <i>base</i> 1 di atasnya.

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE COLUMN*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE CUTOUT</i>				
Yield: <i>Chocolate Column</i> dengan diameter 10cm dengan tinggi 20cm ketebalan 6mm				
1	Potong	500gr	<i>Dark Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>
2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang			Yang telah dilelehkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan
4	Dinginkan			Hingga mengeras

5	Cut out			Dari cokelat yang telah dicetak dengan template yang sudah dibuat berbentuk persegi panjang dengan ukuran 10x20cm sebanyak 8 buah.
6	Tempelkan			Lempengan persegi panjang menjadi oktagon. <i>Chocoalte column</i> siap digunakan.

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.3

STANDAR RESEP *CHOCOLATE HORSE*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE MODELLING</i>				
Yield: <i>Chocolate horse</i> dengan panjang 8cm				
1	Potong	475gr	<i>Dark Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>

2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang	225gr	<i>Corn Syrup</i>	Yang telah dipanaskan ke dalam cokelat yang telah lelehkan lalu aduk hingga mengental.
4	Dinginkan			Hingga mulai mengeras, pisahkan minyak yang keluar.
5	Baluri			<i>Alumunium foil</i> yang sudah dibentuk dengan <i>chocolate modelling</i> dan bentuk <i>detailing</i> menyerupai kuda. Untuk kaki, tancapkan kawat berbentuk kaki kuda di bagian bawah alumunium foil.
6				Untuk tiang dari kuda, potong sumpit menyesuaikan dengan ketinggian yang diinginkan lalu baluri

				dengan <i>chocolate modelling</i> . Tambahkan <i>detailing</i> dan warnai dengan <i>luster dust</i> bewarna emas.
--	--	--	--	---

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.4

STANDAR RESEP *CHOCOLATE ROOF (BASE)*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE CUTOUT</i>				
Yield: <i>Chocolate Roof</i> dengan diameter 30cm ketebalan 6mm				
1	Potong	1kg	<i>Dark Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>
2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	<i>Tempering</i>	250gr	<i>Dark Couverture chocolate</i>	Untuk sebagian dari samping atap
4	Tuang			Yang telah dilelehkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan
5	Dinginkan			Hingga mengeras

6	Tempelkan			Bagian samping atap secara memutar dan tempelkan pada lempengan bawah atap.
---	-----------	--	--	---

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.5

STANDAR RESEP *CHOCOLATE ROOF (TOP)*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE CASTING</i>				
Yield: <i>Chocolate Roof</i> dengan diameter 30cm dan tinggi 25cm				
1	Potong	1 kg	<i>Dark Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>
2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Tuang			Yang telah dilelehkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan berbentuk kerucut dengan diameter 30cm menggunakan kertas duplex

4	Dinginkan			Hingga mengeras lalu tuang kembali cokelat leleh kedalam cetakan. Ulangi sebanyak tiga kali.
5	Lepaskan			Cokelat yang sudah dicetak dari cetakan secara perlahan.
6	gariskan			Sesuai dengan bagian baah atap berbetnuk segitiga
7	bulatkan	20gr	<i>Chocolate modelling</i>	Yang sudah di warnai dengan <i>luster dust</i> emas dan tempel di bagian atas kerucut

TABEL 1.6
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELLING*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>CHOCOLATE MODELLING</i>				
Yield: <i>Chocolate modelling 650gr</i>				
1	Potong	445gr	<i>White Compound chocolate</i>	Dengan talenan lalu tempatkan di dalam <i>stainless bowl</i>
2	Lelehkan			Dengan metode <i>bain marie</i>
3	Panaskan	225gr	<i>Corn Syrup</i>	Dengan <i>saucepan</i> hingga sedikit cair
4	Aduk			Cokelat yang telah dilelehkan dengan perlahan menuangkan <i>corn syrup</i> hingga cokelat mengental dan terpisah dengan lemak.
5				Uleni dan simpan di wadah tertutup. <i>Chocolate modelling</i> siap dipakai.

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.7
STANDAR RESEP FIGURIN FONDAN

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
<i>FONDANT FIGURINE</i>				
Yield: Figurin berbentuk anak laki-laki dan perempuann dengan berat 50gr				
1	Warnai	100gr	<i>Tigerson Fondant</i>	Berwarna krem, biru muda, hijau, merah dan hitam
2	Bentuk			Kepala sebanyak dua buah dan bentuk muka. Kemudian tempelkan warna hitam untuk mata serta tambahkan <i>detailing</i> muka.
3	Bentuk			Bagian badan berwarna hijau untuk laki-laki dan merah untuk perempuan.
4	Bentuk			Bagian celana berwarna biru muda

5	Bentuk			Bagian tangan dan kaki menggunakan warna krem.
---	--------	--	--	--

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 1.8

ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KET
1	<i>Airbrush</i>		Bagian <i>base</i>	Dengan warna merah. Lalu tempelkan dengan <i>detailing chocolate modelling</i> .
2	Tempelkan			Pilar coklat dengan coklat leleh di bagian tengah <i>base</i> .
3	Tempelkan		Bagian atap <i>(base)</i> coklat	Menggunakan triplek sebagai media penunjang yang sudah diwarnai dan ditambahkan <i>detailing</i> .
4	Pasangkan		Bagian atap kerucut	Diatas atap <i>base</i> secara perlahan.
5	Tempelkan	6 buah	kuda	Mengelilingi <i>base</i> dan tempelkan

				menggunakan cokelat leleh.
6	Pasangkan		figurin	Diatas kuda







Sumber: Olahan penulis, 2024



2. Kebutuhan Peralatan

TABEL 1.9

PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KET
1		Timbangan digital	Untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan
2		Panci	Digunakan unntuk <i>bain marie</i> (Merebus air untuk melelehkan cokelat)
3		Spatula	Untuk mengaduk cokelat yang telah dilelehkan.
4		Mangkuk	Untuk melelehkan cokelat
5		<i>Whisk</i>	Untuk pegadukan pada saat membuat <i>chocolate modelling</i>

6		Silet	Untuk memotong lempengan cokelat yang telah dicetak
7		Cetakan silikon	Untuk mencetak <i>chocolate modelling</i>
8		Pisau dan talenan	Untuk memotong cokelat
9		Akrilik dengan ketebalan 6mm	Untuk membuat cokelat <i>cut-out</i>
10		<i>Air brush</i>	Untuk memberikan warna pada <i>Chocolate showpiece</i>
11		penggaris	Untuk mengukur <i>stencil</i>

12		<i>Silicone mat</i>	Untuk membuat <i>Chocolate Cut-out</i>
13		<i>thermometer</i>	Untuk proses <i>tempering couverture chocolate</i>

Sumber: Olahan penulis, 2024

3. *Purchase Order*

Purchase Order adalah permintaan pembelian untuk departemen *purchasing* agar yang akan digunakan untuk mengetahui bahan-bahan dan barang yang dibutuhkan (Permatasari, 2022)

TABEL 1.10

PURCHASE ORDER

BAHAN	KUANTITAS		HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			UNIT	HARGA	
<i>Dark Compound chocolate</i>	8	Kg	Kg	Rp 59.000	Rp 472.000
<i>White Compound chocolate</i>	1	Kg	Kg	Rp 65.000	Rp 65.000

<i>Dark Couverture chocolate</i>	500	gr	gr	Rp 80.000	Rp 80.000
<i>Decotatoo white</i>	1	Btl	Btl (180ml)	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Blue powder food coloring</i>	10	gr	Btl (10 gr)	Rp 18.500	Rp 18.500
<i>Red powder coloring</i>	10	gr	Btl (10 gr)	Rp 18.500	Rp 18.500
<i>Gold luster dust</i>	10	gr	Btl (3gr)	Rp 12.850	Rp 12.850
<i>Corn syrup</i>	1	btl	Btl (700g r)	Rp.31.500	Rp.31.500
<i>Tigerson fondant</i>	100	gr	kg	Rp 80.000	Rp 8.000
<i>Alumunium Foil</i>	1	roll	roll	Rp 21.000	Rp 21.000
Akrilik	1	buah	buah	Rp 15.000	Rp 15.000
Plastik penutup	1	roll	roll	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Sumpit	5	pack	pack	Rp 2.000	Rp. 2000
Plastik segitiga	1	pack	pack	Rp 3.000	Rp 3.000
Pencahayaan	1	meter	meter	Rp 3.000	Rp 3.000

Cermin	8	buah	buah	Rp 3.000	Rp. 28.000
Sarung tangan	1	pack	pack	Rp. 31.000	Rp. 31.000
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Btl	Rp 42.000	Rp 42.000
Kardus	1	Buah	Pcs	Rp 15.000	Rp 15.000
Plastik mika	1	Roll	Roll	Rp 5.000	Rp 5.000
<i>Thick block</i>	1	Buah	Pcs	Rp 65.000	Rp 65.000
Total					Rp 1.216.350

Sumber: Olahan penulis, 2024

4. *Recipe Costing*

Recipe costing atau pengendalian biaya merupakan bagian dari manajemen yang lebih berfokus mengendalikan penggunaan dan pemakaian pada biaya. (Gunawan, 2023)

TABEL 1.11

RECIPE COSTING

BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA PER UNIT	HARGA
<i>Dark Compound chocolate</i>	8	Kg	Rp 59.000/kg	Rp 472.000
<i>White Compound chocolate</i>	500	gr	Rp 65.000/kg	Rp 32.500
<i>Dark Couverture chocolate</i>	500	gr	Rp 80.000/ 500 gr	Rp 80.000

<i>Decotatoo white</i>	1	Btl	Rp 172.000/btl	Rp 172.000
<i>Blue powder food coloring</i>	10	gr	Rp 18.500/10gr	Rp 18.500
<i>Red powder coloring</i>	10	gr	Rp 18.500/10gr	Rp 18.500
<i>Gold luster dust</i>	10	gr	Rp 12.850/10gr	Rp 12.850
<i>Corn syrup</i>	562	gr	Rp.31.500/btl	Rp.25.290
<i>Tigerson fondant</i>	100	gr	Rp 80.000/kg	Rp 8.000
<i>Alumunium Foil</i>	0,5	roll	Rp 21.000/roll	Rp 10.500
Akrilik	1	buah	Rp 15.000/pc	Rp 15.000
Plastik penutup	1	roll	Rp. 15.000/roll	Rp. 15.000
Sumpit	5	pack	Rp 2.000/5 pc	Rp. 2000
Plastik segitiga	1	pack	Rp 3.000/pack	Rp 3.000
Pencahayaan	1	meter	Rp 3.000/pc	Rp 3.000
Cermin	8	buah	Rp 3.000/pc	Rp. 28.000
Sarung tangan	1	pack	Rp. 31.000/pack	Rp. 31.000
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Rp 42.000/btl	Rp 42.000

Kardus	1	Buah	Rp 15.000/pc	Rp 15.000
Plastik mika	1	Roll	Rp 5.000/roll	Rp 5.000
<i>Thick block</i>	1	Buah	Rp 65.000/pc	Rp 65.000
Total				Rp 1.216.350

Sumber: Olahan penulis, 2024

5. Selling price

“Harga jual adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagaimana pendapatan atau net price. Harga jual merupakan penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan.” (Lewis,2016)

Rumus yang digunakan (Dittmer, 2008):

$$\text{Cost : Cost\% (desimal)} = \text{Sales (Sales price)}$$

Desired cost percent ditentukan dari total *food cost* yang dikeluarkan.

Untuk menentukan harga, jual presentase *food cost* umumnya berkisar antara 28 hingga 30 persen dari harga jual makanan.

TABEL 1.12

SELLING PRICE

BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA PER UNIT	HARGA
<i>Dark Compound chocolate</i>	8	Kg	Rp 59.000	Rp 472.000

<i>White Compound chocolate</i>	500	gr	Rp 65.000	Rp 32.500
<i>Decotatoo white</i>	1	Btl	Rp 172.000	Rp 172.000
<i>Dark Couverture chocolate</i>	500	gr	Rp 80.000	Rp 80.000
<i>Blue powder food coloring</i>	10	gr	Rp 18.500	Rp 18.500
<i>Red powder coloring</i>	10	gr	Rp 18.500	Rp 18.500
<i>Gold luster dust</i>	10	gr	Rp 12.850	Rp 12.850
<i>Corn syrup</i>	562	gr	Rp.31.500	Rp.25.290
<i>Tigerson fondant</i>	100	gr	Rp 80.000	Rp 8.000
<i>Alumunium Foil</i>	0,5	roll	Rp 21.000	Rp 10.500
Akrilik	1	buah	Rp 15.000	Rp 15.000
Plastik penutup	1	roll	Rp. 15.000	Rp. 15.000
sumpit	5	pack	Rp 2.000	Rp. 2000
Plastik segitiga	1	pack	Rp 3.000	Rp 3.000
pencahaya	1	meter	Rp 3.000	Rp 3.000
cermin	8	buah	Rp 3.000	Rp. 28.000
Sarung tangan	1	pack	Rp. 31.000	Rp. 31.000
<i>Cooling spray</i>	1	Btl	Rp 42.000	Rp 42.000
kardus	1	Buah	Rp 15.000	Rp 15.000
Plastik mika	1	Roll	Rp 5.000	Rp 5.000

<i>Thick block</i>	1	Buah	Rp 65.000	Rp 65.000
<i>Total Ingredients cost</i>				Rp 1.216.350
<i>Creativity and Art 30%</i>				Rp 364.905
<i>Total Cost</i>				1.581.255
<i>Desired Cost Percent</i>				30%
<i>Selling price</i>				Rp 5.270.850
<i>Actual Selling price</i>				Rp 5.300.000

Sumber: Olahan penulis, 2024

6. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi

- Alamat Penulis

Jalan Bp Erin No.91b, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung,
Jawa Barat

- Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jalan Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota
Bandung, Jawa Barat

2. Waktu

April – Juli 2024