

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia kuliner, secara khusus dalam bidang patiseri semangat untuk terus berinovasi semakin meningkat, salah satunya dapat dilihat dari bermunculan gaya dan teknik baru dalam pembuatan makanan manis atau penutup. Inovasi ini tidak hanya terbatas dari rasa saja, tetapi penampilan dan estetika. Berbagai media dekorasi yang banyak digunakan oleh para *chef* ataupun *pastry artist* antara lain adalah isomalt, *sugar art*, *pastillage*, *fondant*, *marzipan*, hingga cokelat. Masing-masing dari media tersebut memiliki kelemahan dan kelebihan tersendiri dari pengolahan dan penerapannya pada karya seni kuliner.

Di antara beragam media yang digunakan dalam seni dekorasi kuliner, cokelat memiliki sejumlah karakteristik menonjol yang menjadikannya pilihan utama. Salah satu keunggulannya adalah sifat fisik cokelat yang unik, yaitu mencair saat dipanaskan dan mengeras kembali saat didinginkan. Sifat ini memungkinkan cokelat untuk dibentuk menggunakan cetakan serta berfungsi sebagai perekat yang kuat. Selain itu, ketika dicampur dengan bahan seperti sirup jagung (*corn syrup*) atau glukosa, cokelat menjadi lebih elastis dan mudah dibentuk. Dengan teknik yang tepat, cokelat juga dapat menghasilkan tampilan akhir yang mengilap, sehingga meningkatkan daya tarik visual dari karya yang dihasilkan. Tidak hanya dapat dicetak dan direkatkan, cokelat juga dapat dipahat, memberikan keleluasaan dalam mengekspresikan detail artistik. Dibandingkan dengan gula, cokelat memiliki ketahanan yang lebih baik pada suhu ruang, sehingga lebih praktis dan

stabil untuk penggunaan dalam jangka waktu yang lebih lama.

Berbagai keunggulan tersebut menjadikan coklat sebagai media favorit dalam pembuatan *showpiece* atau karya seni kuliner. Lebih dari sekadar elemen dekoratif, *chocolate showpiece* merupakan bentuk ekspresi artistik dalam dunia kuliner yang menggabungkan teknik, kreativitas, dan estetika. Karya ini kerap ditampilkan dalam berbagai acara penting, seperti perayaan, pameran kuliner, kegiatan perhotelan, hingga kompetisi tingkat nasional maupun internasional, sebagai representasi dari kemampuan dan identitas seorang profesional di bidang patiseri dan seni kuliner.

GAMBAR 1
PASTRY WORLD CUP 2025



Sumber : *euronews.com*

Amaury Guichon adalah salah satu contoh tokoh terkenal dalam pembuatan coklat *showpiece* yang telah menginspirasi banyak orang dari seluruh dunia dengan karya-karyanya yang indah. Amaury merupakan salah satu inspirasi penulis dalam pengambilan tugas akhir coklat *showpiece* ini. Salah satu karya yang menginspirasi penulis dalam membuat coklat *showpiece* adalah karyanya yang berjudul *chocolate lunar dragon*. Teknik, keahlian, dan kompleksitas Amaury

dalam pembuatan cokelat ini menjadi inspirasi utama dalam pengembangan ide dan desain penulis.

GAMBAR 2
COKELAT "*LUNAR DRAGON*" KARYA AMAURY GUICHON



Sumber : [Instagram.com / Amauryguichon](https://www.instagram.com/amauryguichon)

Selain Amaury Guichon, tokoh yang menginspirasi penulis dalam pembuatan ini adalah *Pastry Chef* yang bernama *chef* Ping. Saat penulis melakukan magang di salah satu hotel, beliau adalah seseorang yang memperkenalkan penulis terhadap cokelat. Penulis belajar banyak dari beliau mulai dari cara penanganan cokelat, teknik-teknik yang digunakan, saran dalam penanganannya, dan banyak hal lainnya. Melihat semangat dan ketekunan beliau dalam terus berinovasi memotivasi penulis untuk mengikuti jejak karirnya dalam bidang patiseri.

GAMBAR 3 HASIL KARYA *CHEF* PING



Sumber : [Instagram.com/chiu_ping.ng](https://www.instagram.com/chiu_ping.ng)

Pada penulisan tugas akhir ini penulis mengambil cokelat *showpiece* untuk menjadi tugas akhir karena merasa terinspirasi oleh berbagai karya seniman patiseri di dunia yang membuat orang yang melihatnya menjadi terkagum dan terpukau dengan keindahannya. Dari situlah penulis ingin membuat sesuatu bukan karena mengikuti tren, tetapi juga meninggalkan kesan kuat. Di antara banyaknya pilihan penyusunan tugas akhir seperti dekorasi kue, *cocoa painting*, *entremet*, pemilihan cokelat *showpiece* memiliki tantangan tersendiri, berbeda dengan dekorasi kue yang menekankan pada rasa dan penampilan, *cocoa painting* yang menekankan pada penampilan visual, dan *entremet* yang menekankan pada tekstur dan rasa, di dalam pembuatan cokelat *showpiece* dibutuhkan ketrampilan cokelat yang menyeluruh, mulai dari penguasaan suhu cokelat, pembuatan visual sketsa cokelat, pencetakan, mengukir, dan hingga penyusunan di akhir.

Melalui penulisan tugas akhir ini penulis ingin menunjukkan ketertarikan penulis di patiseri dalam bidang cokelat, dan menunjukkan ketrampilan teknis yang diperoleh penulis selama melakukan perkuliahan. Menjadi bentuk dari

pengembangan diri penulis dalam menghadapi dunia profesional patiseri yang semakin kompetitif, di mana keahlian teknis, dan inovasi yang terus berkembang dibutuhkan.

Penting bagi penulis untuk memahami lebih dalam mengenai karakteristik coklat yang berperan menjadi bahan utama yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir ini. Cokelat merupakan bahan pangan yang unik dan khas karena memiliki bentuk padat pada suhu ruang, namun mudah meleleh saat dikonsumsi, dikarenakan kandungan lemak di dalamnya yaitu *cocoa butter* yang akan mempertahankan bentuk padat coklat pada suhu dibawah 25°C. Karena itulah sebuah produk dapat dikatakan sebagai coklat apabila mengandung kakao di dalamnya, dikutip dari (Beckett, 2018) dalam buku berjudul “*The Science of Chocolate*.”

Banyaknya permintaan minat dari produk coklat di berbagai belahan dunia membuat produsen pembuat coklat semakin memperluas dan memperbanyak variasi produk coklat (Gunawan, 2010). Cokelat memiliki tiga varian jenis utama, yaitu coklat susu (*milk chocolate*), coklat hitam (*dark chocolate*), dan coklat putih (*white chocolate*). Perbedaan di antara ketiga jenis coklat tersebut terletak pada komposisi bahan yang dikandungnya, sebagaimana yang akan diuraikan pada penjelasan berikut :

1. *Milk chocolate* mengandung lemak kakao, bubuk kakao, susu, dan gula di dalamnya.
2. *Dark chocolate* mengandung lemak kakao, bubuk kakao, dan gula.
3. *White chocolate* hanya mengandung gula, lemak kakao, dan susu di dalamnya. Karena itu banyak yang berpendapat berbeda apakah *white*

chocolate dapat dikatakan sebagai sebuah cokelat. (Linda, 2023).

Di dalam tugas akhir ini penulis menggunakan *dark* cokelat dan *white* cokelat dalam pembuatan cokelat *showpiece* berbentuk naga Tiongkok ini. Selain itu cokelat juga diklasifikasikan ke dalam dua jenis lainnya, yaitu *couverture* dan *compound*. Perbedaan antara kedua jenis cokelat ini dapat dilihat pada tabel di bawah ini, sebagaimana dikutip dari (Gupta, 2022).

TABEL 1.1
PERBEDAAN *COMPOUND* DAN *COUVERTURE*

KARAKTERISTIK	<i>COMPOUND</i>	<i>COUVERTURE</i>
<i>Tempering</i>	Tidak perlu melakukan <i>tempering</i>	Perlu dilakukan <i>tempering</i>
Komposisi Lemak	Menggunakan lemak nabati	Menggunakan lemak kokoa
Hasil Akhir	Tidak terlalu mengkilap	Lebih mengkilap
Kualitas	Terjangkau	Lebih mahal
Rasa	Lebih manis karena mengandung lebih banyak gula	Rasa lebih pahit dan premium

Tempering adalah proses pengaturan suhu pada cokelat *couverture* dengan cara menaikkan dan menurunkan suhu cokelat dengan terkontrol. Tujuan dari proses ini adalah untuk memperoleh hasil akhir cokelat yang optimal, baik dari segi tekstur, kilau, maupun kestabilan yang baik. Cokelat *couverture* yang telah melalui proses *tempering* dengan benar akan memiliki permukaan yang mengkilap,

kestabilan suhu cokelat yang lebih baik, serta tidak mudah mencair atau meleleh pada suhu ruang. Selain itu *tempering* juga membentuk struktur kristal lemak (*cocoa butter*) yang ideal, sehingga menghasilkan cokelat yang renyah saat dipatahkan dan tidak mudah meleleh di tangan (Curley, 2011).

Dalam pembuatan cokelat *showpiece* ini, penulis memilih untuk menggunakan cokelat *compound*. Pemilihan ini didasarkan pada beberapa pertimbangan, salah satunya adalah karena cokelat *compound* tidak memerlukan proses *tempering* seperti halnya cokelat *couverture*, sehingga lebih praktis dalam pengolahan. Selain itu, dari segi ketersediaan dan biaya, cokelat *compound* juga lebih terjangkau di pasaran Indonesia. Adapun suhu leleh ideal untuk cokelat *compound* yaitu 45 °C-50 °C.

Sejarah *chocolate showpieces* telah dimulai lebih dari tujuh dekade yang lalu. Pada awal kemunculannya, hiasan ini dibuat dengan menggunakan cokelat yang dibentuk secara manual dan disusun menjadi karya seni tiga dimensi. Seiring perkembangan keterampilan dan teknik dalam dunia patiseri, metode tersebut berkembang menjadi teknik *carving* atau pengukiran, yang dilakukan langsung pada balok cokelat padat untuk menciptakan bentuk yang lebih kompleks dan artistik (Tibballs, 2015).

Kemudian, muncul teknik pembuatan figur menggunakan *modeling chocolate*, yaitu campuran cokelat dengan glukosa yang menghasilkan adonan lentur dan mudah dibentuk, memungkinkan pembuatannya menjadi lebih detail dan ekspresif. Inovasi dalam dunia cokelat hias semakin berkembang pesat dengan ditemukannya alat penyemprot cokelat dingin (*chocolate cool spray*), yang mempercepat proses pengerasan dan meningkatkan efisiensi sekaligus presisi

dalam pembuatan. Penemuan ini mendorong kemajuan pesat dalam seni pembuatan *chocolate showpieces*, baik dari sisi teknis maupun kreativitas.

Seiring berkembangnya seni pembuatan *chocolate showpiece*, proses kreatif ini dapat dikelompokkan ke dalam dua kategori utama, yaitu:

1. Teknik pelelehan dan pencetakan cokelat

Teknik ini mencakup proses pelelehan cokelat yang kemudian dimanfaatkan dalam berbagai metode pembentukan. Salah satu metode paling umum adalah *casting*, yakni menuangkan cokelat cair ke dalam cetakan berbahan silikon, polikarbonat, atau bahan lainnya. Setelah mengeras, cokelat akan membentuk pola sesuai dengan desain cetakan tersebut.

Selain teknik *casting*, terdapat juga metode *cut-out*, yaitu dengan meratakan cokelat leleh di atas permukaan seperti kertas *wax paper* dan kemudian memotongnya mengikuti pola yang diinginkan saat cokelat berada dalam kondisi setengah padat (*semi-set*). Teknik ini sangat efektif untuk menciptakan ornamen pipih dengan bentuk yang presisi dan rapi.

2. Teknik *modeling* dan *carving* atau *sculpting*.

Kategori ini mencakup teknik pembentukan cokelat secara manual menjadi figur atau dekorasi tiga dimensi. Salah satu metode utama adalah *modeling*, yaitu proses mencampurkan cokelat leleh dengan *corn syrup* atau glukosa hingga menjadi adonan lentur yang menyerupai plastisin. Adonan ini memungkinkan pembentukan elemen dekoratif yang lebih bebas dan ekspresif, seperti bunga, karakter, atau elemen artistik lainnya. Selain itu, terdapat pula metode *modeling* dengan bantuan *food processor*, yaitu mencampurkan bahan-bahan ke dalam alat tersebut hingga membentuk pasta cokelat yang siap

dibentuk. Namun, teknik ini memerlukan kehati-hatian karena suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan lemak kakao (*cocoa butter*) terpisah dari adonan, yang akan memengaruhi kualitas akhir. Teknik lainnya adalah *carving*, yakni proses mengukir atau membentuk balok cokelat yang telah mengeras untuk menghasilkan detail yang lebih tajam dan kompleks, menyerupai teknik pahat pada medium keras. (Notter, 2011).

Selain menggunakan cokelat sebagai bahan utama, penulis juga menggunakan *coloring cocoa butter* untuk memberikan warna pada cokelat *showpiece* yang akan dibuat. *Cocoa butter* merupakan bahan utama dalam cokelat yang berperan penting dalam memberikan tampilan mengkilap, tekstur yang halus, dan hasil akhir yang rapi setelah dicetak. Jika diolah dengan benar melalui proses pemanasan dan pendinginan yang tepat atau *tempering*, *cocoa butter* akan membantu cokelat mengeras dengan baik dan tampil menarik. Sebaliknya, jika tidak diolah dengan benar, permukaan cokelat bisa tampak kusam, berminyak, atau retak. Karena alasan ini, *cocoa butter* juga menjadi dasar penting dalam proses pewarnaan cokelat, terutama untuk kebutuhan dekorasi seperti *chocolate showpiece* (Notter, 2010).

Dengan memahami pentingnya peran *cocoa butter* dalam membentuk tampilan dan tekstur cokelat, proses pewarnaan pun menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam pembuatan cokelat *showpiece*. Pewarnaan *cocoa butter* bertujuan untuk menambah nilai estetika pada produk cokelat, sehingga tidak hanya enak dilihat, tetapi juga mencerminkan kreativitas dan keunikan karya. Saat ini, pewarna *cocoa butter* telah tersedia dalam bentuk jadi, yang secara praktis dapat langsung digunakan oleh *chocolatier*. Dalam karya ini, penulis menggunakan *coloring cocoa butter* berwarna putih, merah, dan kuning dari merek Decotatoo,

yang memiliki berbagai pilihan warna lain dan formulasi khusus untuk aplikasi pada cokelat.

Dalam proses pewarnaan chocolate showpiece, penulis menggunakan teknik *airbrush*, yaitu metode penyemprotan *cocoa butter* berwarna ke permukaan cetakan atau langsung ke permukaan cokelat menggunakan alat semprot khusus. Mengutip dari callebaut.com, *colloring cocoa butter* terlebih dahulu dilelehkan hingga mencapai suhu sekitar 45–50°C agar mencair sempurna. Setelah itu, suhu diturunkan ke kisaran 30–32°C agar siap digunakan dan tetap menjaga stabilitas *cocoa butter* saat aplikasi. Pewarna kemudian dimasukkan ke dalam *airbrush* yang telah dipanaskan, lalu disemprotkan secara merata ke area yang diinginkan pada bagian cokelat *showpiece*. Teknik ini memungkinkan hasil akhir yang lebih halus, merata, dan profesional, serta dapat dikombinasikan dengan berbagai warna untuk menciptakan efek visual yang dinamis dan artistik.

Pada kesempatan ini, penulis akan membuat tugas akhir sebuah desain cokelat artistik dengan bentuk naga. Naga merupakan makhluk mitologi yang digambarkan sebagai sosok besar, bersayap, menyeramkan, dan kuat. Dalam Tugas Akhir ini, penulis mengangkat bentuk naga dalam budaya Tiongkok sebagai sumber inspirasi utama dalam perancangan *showpiece* cokelat.

GAMBAR 4 **NAGA DALAM BUDAYA TIONGKOK**



Sumber : grid.id

Dalam mitologi budaya Tiongkok, naga dipandang sebagai makhluk suci utusan dewa yang membawa berkah bagi umat manusia (Mukhaer, 2023). Sosok naga dianggap mewakili nilai-nilai kekuatan, kebijaksanaan, dan keberuntungan. Nilai-nilai ini selaras dengan harapan penulis terhadap karya cokelat *showpiece* ini, yang tidak hanya diharapkan menjadi karya visual, tetapi juga mengandung makna simbolis yang mendalam. Naga juga dikenal sebagai makhluk pelindung dengan kekuatan spiritual dan keseimbangan, yang oleh penulis diinterpretasikan sebagai simbol dedikasi, konsistensi, dan harmoni dalam proses penciptaan karya seni.

Secara visual, naga dalam budaya Tiongkok memiliki bentuk yang unik dan kompleks. Naga tidak digambarkan memiliki sayap, tetapi mampu terbang menembus awan. Tubuhnya panjang seperti ular, bersisik seperti ikan, berkepala seperti unta, bertanduk rusa, dan berkaki cakar seperti elang (Jones, 2002). Karakteristik ini menjadikan naga sebagai desain yang menantang sekaligus menarik untuk diwujudkan dalam bentuk cokelat *showpiece*.

Bentuk tubuhnya yang berliku dan penuh detail memberikan ruang eksplorasi desain yang dinamis. Namun, kompleksitas struktur ini juga menuntut ketelitian dalam perencanaan serta teknik eksekusi, khususnya dalam menjaga stabilitas, proporsi, dan tekstur yang sesuai dengan karakteristik cokelat sebagai medium. Tantangan inilah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi penulis, karena melalui karya ini penulis dapat menguji sekaligus mengembangkan kemampuan teknis dan artistic. Desain naga dipilih bukan hanya karena nilai estetika dan tantangan teknisnya, tetapi juga karena muatan filosofisnya yang dalam menjadikannya sebagai bentuk ekspresi kreatif dan pembuktian kompetensi dalam pembuatan cokelat *showpiece* tingkat lanjut.

Dalam budaya Tiongkok, warna naga juga memiliki makna tersendiri. Naga merah sering dikaitkan dengan keberuntungan, semangat, dan kebahagiaan. Merah dianggap sebagai warna yang paling membawa keberuntungan dan biasa digunakan dalam perayaan besar seperti Tahun Baru Imlek karena dipercaya mampu mengusir roh jahat serta memberikan perlindungan (IDN Times, 2023). Di sisi lain, naga kuning melambangkan kekuasaan, kejayaan, dan kemakmuran. Warna kuning secara historis hanya digunakan oleh kalangan kaisar dan menjadi simbol keberuntungan, bijaksana, dan juga melambangkan kekuasaan dalam budaya kekaisaran Tiongkok (*Chinese Language Institute*, 2024). Penggunaan kombinasi warna merah dan kuning dalam karya ini tidak hanya dipilih karena daya tarik visualnya, tetapi juga karena makna simbolis yang mendalam. Penulis berharap kombinasi ini dapat memperkaya dimensi filosofi dari cokelat *showpiece* dan memberikan pengalaman artistik dan emosional yang kuat bagi penikmatnya.

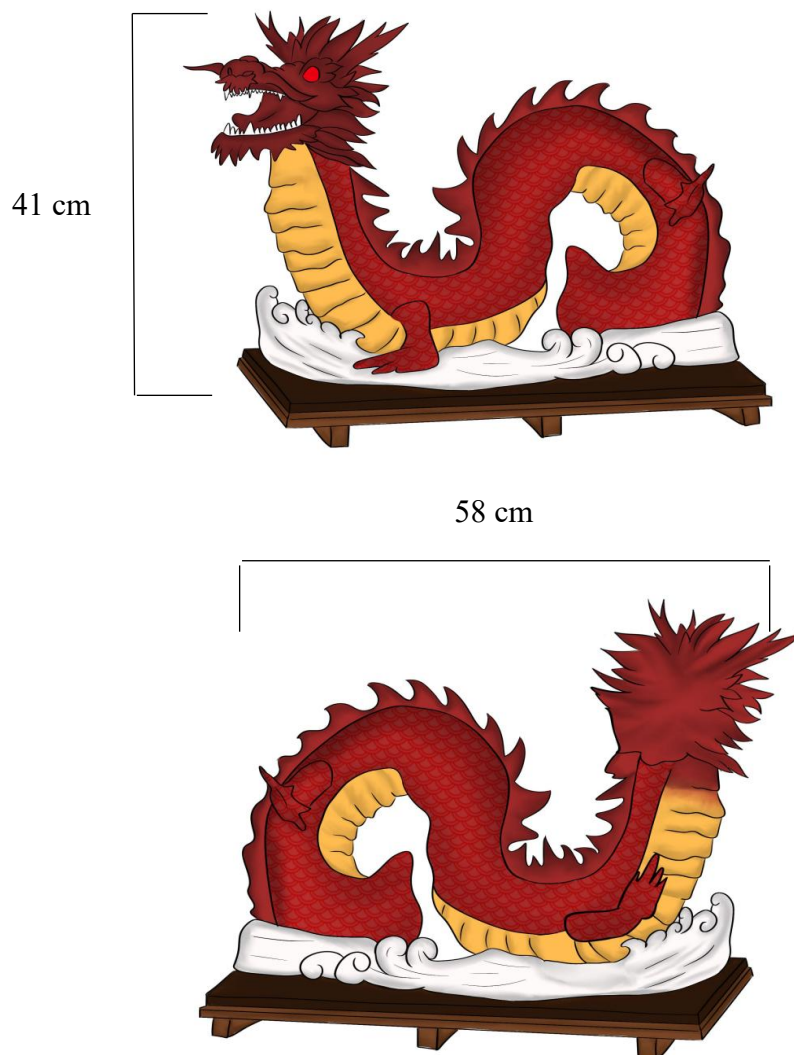
Setelah mempertimbangkan aspek estetika, teknik, dan simbolisasi dalam perancangan, Penulis juga menentukan target pasar yang sesuai untuk produk ini, agar dapat diaplikasikan secara nyata dalam industri. Dalam perancangan *chocolate showpiece* berjudul desain cokelat artistik naga Tiongkok, Penulis menetapkan target pasar yang spesifik, yaitu segmen premium yang mencakup industri perhotelan berbintang, restoran fine dining, penyelenggara event mewah, serta ajang kompetisi kuliner profesional. Target market ini dipilih karena memiliki apresiasi tinggi terhadap nilai estetika, teknik pembuatan yang kompleks, dan simbolisme budaya yang khas. Tema Naga Tiongkok sendiri sangat relevan untuk berbagai perayaan atau event bertema budaya Asia, seperti Imlek, festival internasional, atau pameran kuliner global. Oleh karena itu, produk ini dirancang

tidak hanya sebagai karya artistik, tetapi juga sebagai elemen dekoratif eksklusif yang mampu meningkatkan nilai visual dan pengalaman tamu dalam sebuah acara atau ruang kuliner.

1.2 Usulan Produk

Berikut adalah desain cokelat artistik berbentuk naga Tiongkok yang akan penulis buat pada Tugas Akhir.

GAMBAR 5
DESAIN NAGA BAGIAN DEPAN DAN BELAKANG



1.2.1 Deskripsi Desain

Desain naga ini memiliki panjang 58 cm dan tinggi mencapai 41 cm. Struktur keseluruhannya terbagi dalam beberapa bagian, di mana masing-masing bagian dirancang dengan metode dan pendekatan teknis yang berbeda. Berikut ini adalah uraian mendetail mengenai tiap-tiap bagian dari karya tersebut:

1. Bagian dasar.

Untuk bagian fondasi atau dasar, teknik yang digunakan adalah *casting* atau pencetakan. Dimensi dari bagian ini adalah panjang 60 cm dan lebar 30 cm. Proses pencetakan dilakukan menggunakan cetakan loyang berukuran 30 cm x 30 cm sebagai media utama. Setelah dua bagian cetakan selesai dibuat, keduanya akan digabungkan dengan menggunakan cokelat yang telah dilelehkan sebagai bahan perekat alami. Selanjutnya, bagian dasar ini akan dipasang pada papan (*teakblock*) yang berfungsi sebagai penyangga utama di bagian bawah, memberikan kestabilan serta tampilan akhir yang estetik dan kokoh.

GAMBAR 6
BAGIAN DASAR



60 cm x 30 cm

2. Awan-awan dibawah naga.

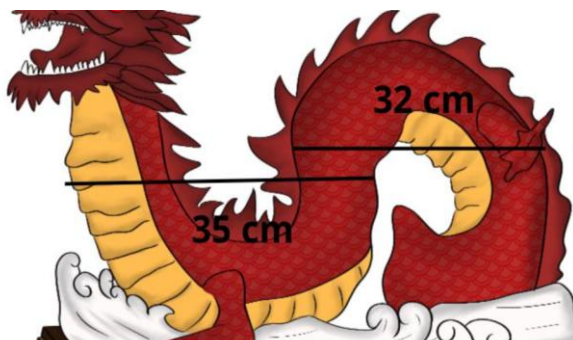
**GAMBAR 7
AWAN**



Pada bagian ini, elemen awan akan ditempatkan di antara dasar *base* yang telah dibentuk sebelumnya dan bagian tubuh naga, sehingga menciptakan kesan seolah-olah naga melayang di atas awan. Untuk membentuk struktur awan, akan digunakan teknik *chocolate modeling* sebagai kerangka awal. Setelah bentuk dasar awan terbentuk, proses akan dilanjutkan dengan teknik *sculpting* guna menambahkan detail-detail halus yang mempertegas tekstur awan. Desain awan dirancang berlapis-lapis untuk menciptakan kedalaman visual serta efek dramatis yang memperkaya keseluruhan estetika karya. Awan memiliki tinggi 10 cm dan banyak putaran 10 pada sisi depan dan 10 pada sisi belakang.

3. Badan naga.

**GAMBAR 8
BADAN NAGA**

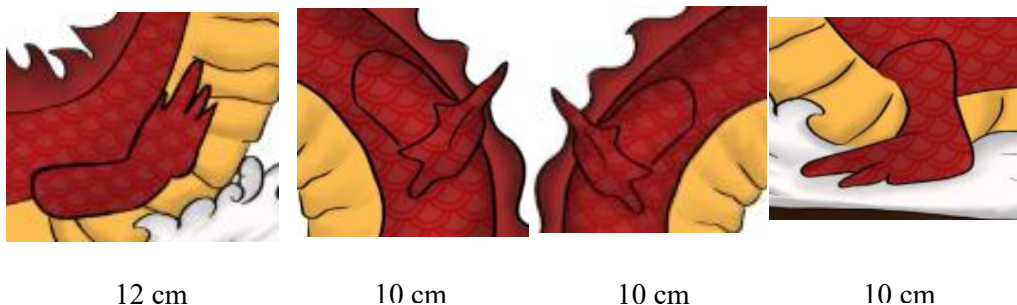


Pembuatan bagian tubuh naga dilakukan dengan teknik *casting* menggunakan cetakan yang dirancang khusus. Cetakan ini dibuat dari pipa *exhaust*, memungkinkan pembentukan lekuk-lekuk tubuh naga yang dinamis sesuai rancangan pada sketsa. Tubuh naga dibagi menjadi dua bagian utama, yakni bagian pertama dengan panjang 35 cm dan bagian kedua sepanjang 32 cm.

Cokelat dilelehkan terlebih dahulu dengan metode *bain marie*, yaitu proses pemanasan tidak langsung melalui uap air panas agar cokelat meleleh merata tanpa merusak kualitasnya. Setelah cair, cokelat dituangkan ke dalam cetakan dan didiamkan hingga benar-benar mengeras. Setelah dikeluarkan dari cetakan, seluruh permukaan tubuh naga akan dilapisi kembali menggunakan teknik *modeling*. Teknik ini digunakan untuk menutup seluruh bagian tubuh dan membentuk elemen-elemen seperti rambut serta struktur dasar lainnya sebelum masuk ke tahap berikutnya. Selanjutnya, proses *sculpting* dilakukan di atas hasil *modeling* untuk menambahkan detail-detail halus, terutama tekstur sisik pada permukaan tubuh naga. Tahap ini penting untuk memberikan kesan realistis, memperkuat bentuk visual, serta menambah dimensi artistik pada keseluruhan desain naga.

3. Kaki naga.

**GAMBAR 9
KAKI NAGA**



Naga ini dirancang memiliki empat kaki, di bagian depan dan dua di bagian belakang. Setiap kaki dilengkapi dengan empat kuku yang mencerminkan karakteristik khas naga mitologis. Tiga dari keempat kaki memiliki panjang yang seragam, yaitu 10 cm, sementara kaki depan bagian kanan dibuat sedikit lebih panjang, yakni 12 cm. Perbedaan panjang ini dirancang secara sengaja untuk menciptakan komposisi visual yang lebih dinamis.

Pembuatan kaki naga menggunakan teknik *modeling*, yang memungkinkan pembentukan struktur kaki dengan detail anatomi yang fleksibel dan ekspresif. Setelah bentuk dasar selesai, proses dilanjutkan dengan teknik *sculpting* untuk menambahkan tekstur berupa sisik-sisik halus pada permukaan kaki, sehingga kesan realisme dan kedalaman visual semakin terasa.

Secara khusus, kaki depan sebelah kanan dirancang dalam posisi mengambang, seolah-olah terangkat dari permukaan. Teknik ini digunakan untuk menciptakan efek gerak atau ekspresi dramatis, sehingga penampilan naga tampak lebih hidup dan menarik secara visual. Setelah seluruh bagian kaki selesai dibentuk dan diberi detail, keempatnya akan disatukan dengan badan naga menggunakan cokelat leleh sebagai bahan perekat. Proses penyatuan ini diperkuat dengan bantuan *cooling spray*, yang berfungsi mempercepat proses pengerasan cokelat serta menjaga kestabilan struktur antara kaki dan tubuh naga.

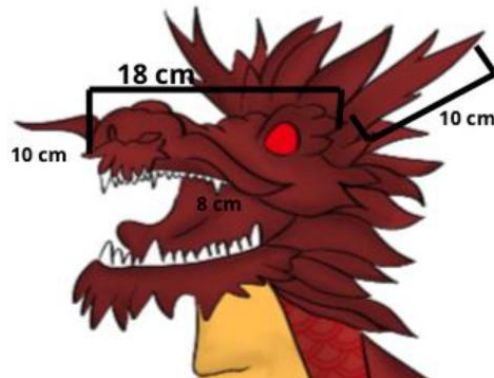
4. Mata naga

Mata naga akan menggunakan isomalt yang telah dicairkan kemudian ditambahkan dengan pewarna merah, dan terakhir di cetak menggunakan

cetakan silikon setengah bulat.dengan diameter 2.5 cm dan tinggi 2 cm.

5. Kepala naga.

GAMBAR 10
KEPALA NAGA



Seluruh bagian kepala naga dibentuk secara menyeluruh menggunakan teknik *modeling*. Dimensi kepala naga dimulai dari panjang wajah, yakni 18 cm dari ujung hidung hingga bagian belakang kepala, dengan lebar keseluruhan mencapai 12 cm. Elemen-elemen penting yang membentuk karakter kepala naga turut dibuat dengan teknik ini, termasuk kumis yang memiliki panjang masing-masing 10 cm dan 8 cm untuk sisi kanan dan kiri, serta sepasang tanduk setinggi 10 cm yang menjulang ke belakang.

Selain itu, bagian mulut dilengkapi dengan deretan gigi yang terdiri dari 4 taring besar dan 12 gigi kecil, disusun sedemikian rupa untuk menonjolkan kesan garang dan kuat dari naga. Rambut yang menjuntai dari bagian atas dan belakang kepala juga dibentuk dengan pendekatan yang sama, memberikan tekstur dan volume yang memperkuat siluet kepala naga secara keseluruhan.

1.2.2 Bahan Penunjang

Penulis akan menggunakan bahan tambahan berupa papan *teakblock* berukuran panjang 60 cm dan lebar 30 cm, yang dilengkapi dengan tiga buah penopang di bagian

bawah dengan ketinggian yang disesuaikan. Penggunaan *teakblock* ini dimaksudkan sebagai fondasi yang kokoh pada bagian dasar *showpiece*, sekaligus memudahkan proses pemindahan apabila diperlukan.

Selain itu, penulis juga menambahkan dua lampu sorot berukuran kecil yang akan diletakkan di sisi kanan dan kiri *showpiece*, dengan tujuan untuk memberikan pencahayaan khusus pada tampilan utama, yaitu figur naga yang menjadi fokusre karya.

1.3 Tinjauan Produk

Pada Tinjauan produk penulis akan menuliskan beberapa aspek penting yang diperlukan dalam proses pembuatan dari *chocolate showpiece* berbentuk naga Tiongkok yang akan dibuat sebagai tugas akhir ini. Beberapa hal tersebut adalah bahan & jumlah banyaknya bahan yang digunakan, cara pembuatan, teknik yang digunakan, alat, *purchase order*, *recipe costing*, perumusan dari *selling price* yang digunakan,

1.3.1 *Standard Recipe*

Pada penulisan bagian ini penulis menuliskan resep dari Poltekpar NHI Bandung dibutuhkan dalam pembuatan cokelat *showpiece* ini. Resep menyertakan nama bahan, alat, hasil produk, cara pembuatan, dan teknik yang digunakan..

TABEL 1.2
RESEP *DARK CHOCOLATE PASTE*

Hasil : *Dark Chocolate Paste* (2.650 gr)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1.850 gr	<i>Dark Chocolate compound</i>	Yang sudah di <i>chop</i> menjadi bagian kecil.
2.	Masukan		<i>Dark chocolate</i>	Kedalam mangkok <i>stainless</i> , kemudian lakukan teknik <i>bain marie</i> hingga cokelat mencapai panas 43°c.
3.	Panaskan	800 gr	<i>Corn Syrup</i>	Hingga mencapai panas 43°c.
4.	Masukan		<i>Dark chocolate compound</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan attachment paddel.
6.	Tuang		<i>Corn Syrup</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan kecepatan rendah
7.	Angkat			Saat sudah membentuk seperti adonan. Uleni kembali di atas meja.

TABEL 1.2

RESEP *DARK CHOCOLATE PASTE*

Hasil : *Dark Chocolate Paste* (2.650 gr)

8.	Tutup dan lapi			Dengan <i>plastic wrap</i> , dan tinggalkan selama 24 jam sebelum digunakan.
----	----------------	--	--	--

TABEL 1.3

RESEP *WHITE CHOCOLATE PASTE*

Hasil : *White Chocolate Paste* (1.650 gr)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1.365 gr	<i>White chocolate</i>	Yang sudah di <i>chop</i> menjadi bagian kecil.
2.	Masukan		<i>White chocolate</i>	Yang sudah kecil kedalam mangkok <i>stainless</i> , kemudian lakukan teknik <i>bain marie</i> hingga cokelat mencapai panas 43°c.
3.	Panaskan	330 gr	<i>Corn Syrup</i>	Hingga mencapai 43°c.

TABEL 1.3
RESEP *WHITE CHOCOLATE PASTE* (LANJUTAN)

Hasil : *White Chocolate Paste* (1.650 gr)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Masukan		<i>White chocolate</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan attachment paddel.
6.	Tuang		<i>Corn Syrup</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan kecepatan rendah secara perlahan.
7.	Angkat			Saat sudah membentuk seperti adonan. Uleni kembali di atas meja.
8.	Tutup dan lapi			Dengan <i>plastic wrap</i> , dan tinggalkan selama 24 jam sebelum digunakan.

TABEL 1.4
***CHOCOLATE SHOWPIECE* BAGIAN DASAR**

Hasil : 2 buah bagian dasar (60 cm x 30 cm x 1 cm)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	2 buah	Loyang cetakan	Dengan ukuran 60 cm x 30 cm x 1 cm.

TABEL 1.4
COKELAT *SHOWPIECE* BAGIAN DASAR (LANJUTAN)

Hasil : 2 buah bagian dasar (60 cm x 30 cm x 1 cm)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Potong	3 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian kecil. Kemudian masukan semua kedalam mangkok.
4.	Panaskan			Cokelat dengan metode <i>bain marie</i> hingga meleleh. Angkat dan tuang kedalam cetakan
5.	Lepaskan			Cokelat dari cetakan saat sudah dingin.
6.	Panaskan			Cokelat yang sudah jadi di satu sisi kemudian satukan bagian cokelat. Tunggu hingga dingin
7.	Panaskan			Bagian bawah cokelat agar dapat direkatkan ke <i>teakblock</i> .

TABEL 1.5
CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN AWAN

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Pola dimana membuat bagian awan pada bagian base yang telah dibuat.
2.	Siapkan	1.630 gr	<i>White chocolate paste</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya dan di diamkan setelah pembuatannya.
3.	Ikuti			Pola yang telah dibuat sebelumnya dengan menggunakan <i>white chocolate paste</i> .
4.	Diamkan			Sementara agar cokelat <i>paste</i> yang terkena panas tangan bisa memiliki tekstur yang lebih keras.
5.	Menggunakan			Alat ukir bentuk awan seperti pada desain yang telah dibuat sebelumnya.

TABEL 1.6
BAGIAN BADAN NAGA

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	2 buah	Pipa <i>exhaust</i>	Untuk <i>casting</i> bagian tubuh. 1 buah pipa exhaust untuk setengah badan naga. Rekatkan cetakan dengan menggunakan perekat sesuai dengan bentuk desain yang telah dibuat. Pastikan juga ada penyangga di samping agar bentuk badan berdiri tegap dan cokelat yang dimasukkan kedalam tidak jatuh keluar.
2.	Siapkan	10 kg	<i>Dark chocolate compound</i>	Cairkan cokelat dengan <i>bain marie</i> , kemudian tuangkan kedalam cetakan.
3.	Keluarkan			Dari cetakan saat sudah dingin.

TABEL 1.6

BAGIAN BADAN NAGA (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Menggunakan		<i>Torch</i>	Satukan badan naga menjadi satu, kemudian lapisinya dengan menggunakan cokelat <i>paste</i> .
4.	Siapkan	1.345 gr	<i>Dark chocolate paste</i>	Yang sebelumnya telah dibuat. Untuk membentuk bagian bawah badan naga hingga ke ekor, serta membuat badan dapat berdiri dengan seimbang.
5.	Cairkan	2.300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan teknik <i>bain marie</i> . Terus aduk hingga menjadi <i>paste</i> . Kemudian lapisinya bagian atas badan naga dan tunggu hingga dingin.

TABEL 1.6**BAGIAN BADAN NAGA (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Ukir			Bagian atas badan naga untuk membentuk sisik-sisik naga.

TABEL 1.7**BAGIAN KAKI NAGA**

Hasil : 4 Buah Kaki Naga & 16 Buah Kuku

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	185 gr	<i>Dark modeling paste</i>	Yang telah disiapkan sebelumnya.
2.	Menggunakan			cokelat tersebut buat 4 buah bentuk kaki naga dengan berat 50 gr untuk kaki depan dan 35 gr untuk kaki belakang. Serta untuk kuku kaki naga dengan jumlah 16 buah.

TABEL 1.7
BAGIAN KAKI NAGA (LANJUTAN)

Hasil : 4 Buah Kaki Naga & 16 Buah Kuku

3.	Siapkan	150 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Lelehkan dengan teknik <i>bain marie</i> kemudian, lapisi dengan tipis bagian kaki.
4.	Ukir			Bagian kaki untuk membentuk sisik naga.

TABEL 1.8
BAGIAN KEPALA NAGA

Hasil : Kepala, 2 Buah Kumis, 2 Buah Tanduk, Gigi, dan Rambut

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	600 gr	<i>Dark modeling paste</i>	Yang telah disiapkan sebelumnya. Kemudian bagi dua untuk bentuk bagian kepala naga. Satu atas, dan satu untuk mulut bagian bawah.

TABEL 1.8
BAGIAN KEPALA NAGA (LANJUTAN)

Hasil : Kepala, 2 Buah Kumis, 2 Buah Tanduk, Gigi, dan Rambut

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Siapkan	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Cairkan dengan teknik <i>bain marie</i> . Tunggu dingin hingga membentuk paste. Lapsi kepala dengan cokelat paste.
3.	Ukir			Bentuk kepala naga tambahkan lubang untuk mata, bagian hidung yang sedikit menonjol, dan lubang hidung.
4.	Menggunakan			<i>Torch</i> dan <i>colling spray</i> rekatkan dua bagian dari kepala dan tutup lapsi dengan cokelat paste.
5.	Siapkan	25 gr	<i>Dark chocolate paste</i>	Untuk membentuk bagian kumis. Bentuk kumis sedikit bergelombang sesuai dengan desain yang telah dibuat

TABEL 1.8
BAGIAN KEPALA NAGA (LANJUTAN)

Hasil : Kepala, 2 Buah Kumis, 2 Buah Tanduk, Gigi, dan Rambut

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Siapkan	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Untuk membentuk bagian rambut naga atas dan bawah mulut. Menggunakan teknik <i>bain marie</i> panaskan cokelat kemudian dengan <i>baking paper</i> bentuk rambut.
7.	Siapkan	100 gr	<i>Dark modeling paste</i>	Untuk membentuk bagian tanduk naga.
8.	Siapkan	20 gr	<i>White modeling paste</i>	Untuk membentuk gigi

TABEL 1.9
BAGIAN MATA NAGA

Hasil : 2 Buah Mata Berwarna Merah

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan		<i>Sillicon Mold</i>	Untuk bagian mata.

TABEL 1.9**BAGIAN MATA NAGA (LANJUTAN)**

Hasil : 2 Buah Mata Berwarna Merah

2.	Siapkan	20 gr	Isomalt	Menggunakan sauce pan didihkan isomalt. Matikan api.
4.	Turunkan			Suhu hingga 160°C
5.	Masukan	1 gr	Pewarna merah	Campurkan hingga rata.
6.	Tuang			Ke dalam cetakan yang sudah disiapkan. Tunggu hingga dingin.
7.	Keluarkan			Dari cetakan.

TABEL 1.10**MEMBUAT RAMBUT DI ATAS BADAN NAGA DAN *ASSEMBLING*****KAKI NAGA**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	200 gr	<i>Dark chocolate modeling</i>	Kemudian buat bentuk rambut seperti pada desain mengikuti bentuk likuk naga.

TABEL 1.10
MEMBUAT RAMBUT DI ATAS BADAN NAGA DAN *ASSEMBLING*
KAKI NAGA (LANJUTAN)

2.	Siapkan			<i>Torch dan colling spray</i> untuk menyatukan bagian rambut dengan badan naga
3.	Siapkan		Kaki naga	Yang sudah dibuat, satukan dengan <i>torch dan cooling spray</i> . Ikuti desain yang telah dibuat.

TABEL 1.11
***ASSEMBLING* KEPALA NAGA**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan		Rambut dan tanduk naga	Yang sudah dibuat sebelumnya. Menggunakan <i>torch dan colling spray</i> satukan dengan kepala naga.
2.	Tunggu			Hingga sudah dipastikan dingin dan aman merekat dengan baik.

TABEL 1.11
ASSEMBLING KEPALA NAGA (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Siapkan		Kepala naga	Satukan kepala dengan badan menggunakan cokelat cair, kemudian semprot dengan <i>cooling spray</i> . Lapsi leher dengan cokelat <i>paste</i> .

TABEL 1.12
MEMBERIKAN WARNA NAGA DENGAN *COCOA BUTTER*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	180 gr	<i>Coloring cocoa butter</i>	Berwarna putih
2.	Tempering		<i>White cocoa butter</i>	
3.	Siapkan		<i>Airbrush</i>	Yang sudah dihangatkan juga. Lalu menggunakan <i>airbrush</i> berikan warna base untuk seluruh bagian kepala dan badan yang sudah disiapkan.

TABEL 1.12
MEMBERIKAN WARNA NAGA DENGAN *COCOA BUTTER*
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Siapkan	90 gr	<i>Coloring</i> Merah <i>cocoa</i> <i>based</i>	Sama seperti warna putih berikan secara merata seperti pada desain yang telah disiapkan sebelumnya.
5.	Siapkan	90 gr	<i>Coloring</i> kuning <i>cocoa</i> <i>based</i>	Menggunakan <i>airbrush</i> warnai sesuai dengan desain yang telah dibuat.

TABEL 1.13
***FINISHING* NAGA**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan		Mata dan gigi	Yang sudah disiapkan , menggunakan <i>torch</i> dan <i>colling spray</i> satukan dengan kepala naga.
2.	Satukan		Badan naga	Dengan <i>base</i> dan awan yang sudah dibuat dengan <i>torch</i> dan <i>colling spray</i>

1.3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan naga adalah sebagai berikut :

TABEL 1.14

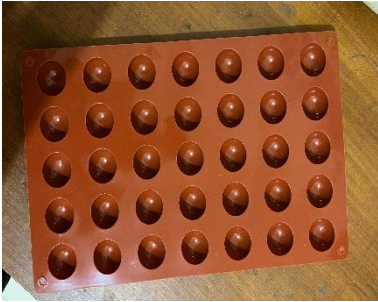
PERALATAN PEMBUATAN COKELAT *SHOWPIECE*

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	Loyang cake		Untuk mencetak bentuk cokelat yang di inginkan pada bagian <i>base</i> .
2	Kompor		Memaskan air untuk proses bain marie.
3	Mangkok stainless steel		Wadah menyimpan cokelat yang sudah cair.

TABEL 1.14
PERALATAN PEMBUATAN *SHOWPIECE* (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
4	Sauce pan		Untuk mencairkan cokelat, dan isomalt.
5	Talenan		Sebagai alas untuk memotong cokelat.
6	Rubber spatula		Untuk mengaduk cokelat yang sudah cair dan juga isomalt.
7	Pisau		Membantu untuk memotong cokelat.

TABEL 1.14
PERALATAN PEMBUATAN *SHOWPIECE* (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
8	<i>Air brush</i>		Menyemprotkan warna pada cokelat.
9	<i>Brush</i>		Untuk Menyingkirkan cokelat yang sudah tidak digunakan.
11	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengecek suhu temper pada cokelat.
12	<i>Sillicon Mold</i>		Untuk mencetak bentuk yang diinginkan pada mata naga.

TABEL 1.14

PERALATAN PEMBUATAN *SHOWPIECE* (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
13	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan yang digunakan.
14	<i>Teakblock</i>		Untuk sebagai bawah cokelat.
15	<i>Sculpting tools</i>		Digunakan untuk mengukir <i>showpiece</i> .
16	<i>Torch</i>		Mencairkan cokelat.

TABEL 1.14

PERALATAN PEMBUATAN *SHOWPIECE* (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
18	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk mengemas cokelat <i>modeling</i> atau bahan yang belum digunakan .
19	<i>Pipa Exhaust</i>		Cetakan badan naga.
20	<i>Cooling spray</i>		Untuk mendinginkan dan menyatukan cokelat.
21.	Meteran pita		Untuk mengukur panjang sesuai dengan desain yang telah dibuat.

1.3.3 Purchase Order

Purchase order adalah bagian dimana informasi mengenai pembelian apa saja yang diperlukan penulis dalam pembuatan *chocolate showpiece*.. Dibawah ini penjelasan mengenai *purchase order* dalam pembuatan desain coklat artistik berbentuk naga.

TABEL 1.15
PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE

NO	BAHAN	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL (IDR)
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	18	kg	75.000/1 kg	1.350.000
2.	<i>White Chocolate Compound</i>	2	kg	69.000/1 kg	138.000
3.	Isomalt	1	btL	76.600/1btL (60 gr)	76.600
4.	<i>Corn Syrup</i>	1,2	ml	58.400/1,2 L	58.400
5.	Pipa Exhaust	2	<i>pcs</i>	15.700/1 <i>pc</i>	31.400
6.	<i>Baking Paper</i>	2	<i>pcs</i>	1.850 / 1 <i>pc</i>	3.700
7.	<i>Cooling Spray</i>	1	<i>can</i>	880.000/1 <i>can</i> (650 ml)	880.000
8.	<i>Teakblock</i>	1	<i>pc</i>	47.115/1 <i>pc</i> (60x30 cm)	47.115
9.	Pewarna Merah	1	Btl	3.800/1 btl (30 ml)	3.800
10.	Kertas Karton <i>Duplex</i>	2	<i>Pcs</i>	10.000/1 <i>pc</i>	20.000
11.	<i>Cocoa Butter Red</i>	90	gr	173.160/ 180 gr	173.160
12.	<i>Cocoa Butter Yellow</i>	90	gr	173.160/ 180 gr	173.160
13.	<i>Cocoa Butter White</i>	180	gr	206.430/ 180 gr	206.430
	TOTAL				Rp 3.161.765

1.3.4 Recipe Costing

Recipe costing adalah harga pembelian barang yang dikeluarkan oleh penulis dalam pembuatan ini sesuai hanya dengan jumlah barang yang digunakan. Berikut *table recipe costing* pembuatan *chocolate showpiece*.

TABEL 1.16

RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE

NO	BAHAN	QTY	UNIT	PRICE/UNIT	TOTAL (IDR)
1.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	18	kg	75.000/1 kg	1.095.000
2.	<i>White Chocolate compound</i>	1.365	gr	6.900/100 gr	94.185
3.	Isomalt	30	gr	76.600/60 gr	38.300
4.	<i>Corn Syrup</i>	1.130	ml	48.667/1000 ml	54.993
5.	Pipa Exhaust	2	<i>pcs</i>	15.700/1 <i>pc</i>	31.400
6.	<i>Baking Paper</i>	2	<i>pcs</i>	1.850 / 1 <i>pc</i>	3.700
7.	<i>Cooling Spray</i>	300	ml	880.000/ 650 ml	406.154
8.	<i>TeakBlock</i>	1	<i>pc</i>	47.115/1 <i>pc</i> (60x30 cm)	47.115
9.	Pewarna Merah	20	ml	3.800/30 ml	2.533
10.	Kertas Karton <i>Duplex</i>	2	<i>pcs</i>	10.000/1 <i>pc</i>	20.000
11.	<i>Cocoa Butter Red</i>	90	gr	173.160/ 180 gr	86.580
12.	<i>Cocoa Butter Yellow</i>	90	gr	173.160/ 180 gr	86.580
13.	<i>Cocoa Butter White</i>	180	gr	206.430/ 180 gr	206.430
	TOTAL				Rp 2.172.970

1.3.5 *Selling Price*

Harga jual atau *selling price* dapat diartikan sebagai sejumlah uang yang harus dibayar oleh konsumen untuk memperoleh suatu produk atau layanan. Harga mencerminkan nilai total yang ditukar oleh konsumen demi mendapatkan manfaat dari kepemilikan dan penggunaan produk atau jasa tersebut (Kotler & Armstrong, 2018). Dalam menentukan harga jual, Perusahaan memperhitungkan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Proses penetapan harga ini juga mempertimbangkan komponen biaya non-produksi seperti promosi, distribusi, serta administrasi perusahaan. Selain itu, perusahaan akan menambahkan margin keuntungan yang diharapkan sebagai imbalan atas risiko usaha dan modal yang telah dikeluarkan. Oleh karena itu, harga jual dapat dianggap sebagai representasi dari seluruh biaya yang telah dikorbankan ditambah estimasi laba yang ingin diraih (Mulyadi, 2005).

Untuk menentukan *selling price* ada berbagai macam cara yang digunakan. Salah satunya adalah dengan rumus dibawah ini (Salsabilanisa, 2024)

$$\text{Selling price} = \text{food cost} / \text{percentage food cost}$$

Percentage food cost berfungsi untuk menunjukkan perbandingan antara biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan makanan dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan tersebut. (Escoffier.edu, 2023). Dengan kata lain, persentase ini menggambarkan seberapa besar porsi dari pendapatan yang digunakan untuk menutupi biaya bahan baku. Informasi ini sangat penting dalam operasional bisnis kuliner karena dapat

membantu pelaku usaha dalam mengevaluasi efisiensi penggunaan bahan, mengontrol pengeluaran, serta menentukan harga jual yang tepat agar tetap mendapatkan keuntungan yang optimal.

Berdasarkan karakteristik produk *chocolate showpiece* yang bersifat eksklusif, memerlukan keterampilan tinggi, serta menggunakan bahan baku premium, maka *food cost percentage* yang ideal berkisar antara 35% hingga 45%. Dalam konteks ini, penetapan *food cost percentage* sebesar 40% dianggap wajar dan dapat diterima, mengingat nilai jual produk lebih banyak ditentukan oleh aspek artistik, teknik pembuatan, dan keunikan desain, bukan hanya oleh biaya bahan makanan (Sheykin, 2025).

Maka dari itu dibawah ini adalah perhitungan yang telah dibuat berdasarkan dari rumus *selling price* yang telah ditentukan.

TABEL 1.17
SELLING PRICE CHOCOLATE SHOWPIECE

Total biaya bahan makanan	Rp 2.172.970
<i>Food cost percentage</i>	40 %
<i>Selling Price</i>	Rp 5.432.425
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 5.500.000

1.4 Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Lokasi

Pelaksanaan kegiatan pembuatan coklat *showpiece* bentuk naga Tiongkok ini dilakukan di :

1. Dapur *pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung.

2. Kosan penulis : Jalan Dr. Setiabudi Gang Haji Ridho no 174,
Gegerkalong, Bandung.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Waktu pelaksanaan latihan dan sidang ini adalah sebagai berikut:

1. Waktu pelaksanaan latihan : Maret – April 2025.
2. Waktu pelaksanaan sidang : 9 Juli 2025