

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat merupakan olahan produk hasil fermentasi biji buah kakao dan telah dikonsumsi sejak ribuan tahun. Biji buah kakao diambil, kemudian difermentasi, dikeringkan, lalu dikirim ke tempat pengolahan *cocoa liquor* (Beckett S, 2008). Cokelat sendiri memiliki sejarah yang cukup panjang, cokelat pada awalnya telah dikonsumsi oleh suku Olmec yang meninggalkan daerah tropis di teluk Meksiko. Berbeda dengan beberapa kepercayaan bahwa cokelat pertama kali dikonsumsi oleh suku Aztec, Ewald Notter menjelaskan dalam bukunya "*The Art Of The Chocolatier*" menjelaskan bahwa wilayah Meksiko memiliki iklim yang sangat mendukung pertumbuhan pohon kakao.

Kemudian cokelat menyebar ke penjuru Eropa dengan bantuan Hernan Cortez yang mencapai Amerika Selatan dalam penjelajahannya (Notter E, 2008). Cokelat di Eropa mulai mengalami masa kejayaannya pada awal abad ke-20, dengan 3 proses pengolahan yang lebih modern kemudian terciptalah 3 produk yang berbeda yakni *cocoa powder*, *dark chocolate*, dan *milk chocolate*. Penemuan ini memungkinkan produksi cokelat dalam skala yang besar dan menghasilkan peningkatan kualitas serta stabilitas dalam konsumsi cokelat dan diversifikasi cokelat (*milk chocolate*, cokelat yang telah dimodifikasi rasa serta warnanya, dll). Dampak penemuan ini diperkuat dengan turunnya biaya transportasi serta pengurangan pajak pada impor biji kakao setelah tahun 1860, turunnya harga cokelat, terjadinya urbanisasi, meningkatnya minat beli, dan periklanan

(Squicciarini M.P dan Swinnen P, 2016).

Cokelat dibagi menjadi 2 jenis berdasarkan kandungan *cocoa butter* serta gula di dalamnya:

- 1) *Chocolate Couverture*, kata *Couverture* merujuk pada cokelat dengan kualitas tinggi, cokelat ini mengandung 32% *cocoa butter*. Para ahli cokelat secara umum berpendapat bahwa Cokelat *Couverture* merujuk pada tingkat kecairan yang tinggi dibandingkan dengan cokelat yang lain ketika dilelehkan. Cokelat *Couverture* memiliki tampilan yang mengkilap dan biasa digunakan untuk membuat lapisan cokelat yang tipis, pelapisan yang halus pada produk-produk manisan serta *Pastry*. *Couverture* mengandung 3 bahan utama yaitu gula, *cocoa solid*, dan *cocoa butter*. Semakin tinggi persentase *cocoa butter*, membuat *couverture* semakin cair dan semakin mengkilap
- 2) *Chocolate Compound*, cokelat *compound* sendiri merupakan cokelat yang terbuat dari campuran kakao bubuk, lemak nabati, susu, serta gula. Di pasaran, harga cokelat *compound* cenderung lebih murah karena lemak yang terkandung di dalam cokelat *compound* adalah lemak nabati (Isyanti M, et al, 2015).

Cokelat juga dapat dibagi berdasarkan rasanya, dan pada cokelat *couverture* suhu tempering tiap rasa juga memiliki perbedaan tersendiri:

1. *Dark chocolate*, mengandung 50-60% cocoa dan 40-50% gula. Proses tempering *Dark Chocolate Couverture* adalah dengan melelehkan cokelat hingga mencapai suhu 45°C, kemudian menurunkan suhu hingga 28°C, dan hangatkan kembali sampai ke suhu 30°C.

2. *Milk chocolate*, mengandung 25-35% *cocoa*, 25-35% gula, dan 25-35% *milk powder*. Proses tempering *Milk Chocolate Couverture* adalah dengan melelehkan cokelat hingga mencapai suhu 45°C, kemudian menurunkan suhu hingga 27°C, dan hangatkan kembali sampai ke suhu 29°C.
3. *White chocolate*, mengandung 35% *cocoa butter*, 35-45% gula, dan 20-30% *milk powder*. Proses tempering *White Chocolate Couverture* adalah dengan melelehkan cokelat hingga mencapai suhu 45°C, kemudian menurunkan suhu hingga 26°C, dan hangatkan kembali sampai ke suhu 28°C (Ramsey D, 2016).

Cokelat biasa dikonsumsi dalam bentuk *bar*, *ganache*, *truffle*, bahkan *chocolate moulding* (Ramsey D, 2016). Selain untuk dikonsumsi, cokelat juga bisa menjadi sebuah karya seni. Cokelat memiliki banyak peran di bidang *Pastry*, tak terkecuali dalam seni *Pastry* yaitu salah satunya *Chocolate showpiece*. Menurut Kamus *Oxford Learner's Dictionaries*, *Showpiece* adalah suatu contoh yang luar biasa atau mengagumkan untuk dilihat atau ditonton.

Chocolate showpiece atau *chocolate sculpture* memiliki nilai seni yang tinggi, *chocolate showpiece* ini biasanya menjadi hiasan pelengkap meja buffet hotel khususnya pada *season-season* tertentu. Tidak hanya menjadi sebuah pajangan saja, namun seni *chocolate showpiece* juga sudah memiliki panggung sendiri di dunia, *chocolate showpiece* dikenal sebagai ekspresi tertinggi dari para *chocolatier* atau para ahli cokelat. Di Era sekarang *chocolate showpiece* juga memiliki kompetisi tingkat dunia salah satunya adalah *World Chocolate Masters*. *World Chocolate Masters* telah diadakan sejak tahun 2005 Hal pertama yang

harus dilakukan dalam pembuatan *showpiece* adalah pembuatan desainnya. Dalam pembuatannya banyaknya cokelat yang dibutuhkan harus disesuaikan dengan besarnya *chocolate showpiece* yang akan dibuat.

Dalam pengerjaan *chocolate showpiece* terdapat beberapa teknik, diantaranya:

- 1) Teknik *Casting*, teknik *casting* merupakan teknik yang sering digunakan dalam pembuatan *sculpture* atau *showpiece*. Teknik *Casting* adalah dengan mencetak cokelat leleh ke dalam *mold* dan membiarkannya mengeras. Teknik *Casting* adalah teknik yang simpel namun memerlukan kehati-hatian, apabila cokelat yang dicetak terlalu tipis maka cokelat hasil *casting* cenderung rapuh dan mudah patah.
- 2) Teknik *Modeling*, merupakan teknik yang sering digunakan dalam seni rupa yang berbahan dasar *clay* atau tanah liat. Teknik ini mengandalkan kelincihan jari untuk membentuk objek yang diinginkan. Dalam *chocolate showpiece* teknik *modeling* digunakan untuk membentuk cokelat *modeling* yang berbahan dasar *chocolate* dan *corn syrup* yang teksturnya menyerupai *clay* yang mudah dibentuk dengan tangan.
- 3) Teknik *Carving*, teknik ini biasa diterapkan dalam pembuatan patung yang bahan dasarnya adalah material yang keras seperti batu atau kayu. Teknik *Carving* dalam *chocolate showpiece* adalah dengan mengikis bagian-bagian cokelat yang nantinya akan membentuk lekukan pada objek dan menghasilkan efek 3 dimensi.
- 4) Teknik *Cut Out*, teknik ini dilakukan dengan mencetak cokelat menjadi

lembaran, kemudian memotongnya sesuai dengan pola yang telah dibuat.

Dalam pembuatan tugas akhir, penulis memilih tema Replika karakter *Colossal Titan* dari manga *Attack on Titan*. *Attack on Titan* adalah animasi Jepang yang memiliki popularitas sangat tinggi di kalangan pecinta anime maupun masyarakat awam. Selain itu manga *Attack on Titan* juga telah diadaptasi oleh menjadi anime dengan judul *Shingeki No Kyoujin* atau *Attack on Titan*. Tidak kalah dengan manganya, anime adaptasi ini juga telah meraih popularitas yang sangat tinggi.

Attack on Titan atau juga dikenal dengan judul *Shingeki no Kyoujin* adalah manga bergenre *Dark Fantasy* yang ditulis oleh Hajime Isayama yang diterbitkan pada tahun 2009. Manga ini juga telah mendapatkan adaptasi menjadi Anime atau Animasi Jepang dengan *Season* Pertamanya yang dirilis di Jepang pada 7 April 2013 diproduksi oleh *W.I.T Studio*.

GAMBAR 1

COLOSSAL TITAN PADA WONDER FESTIVAL 2015 YANG MENJADI INSPIRASI PENULIS



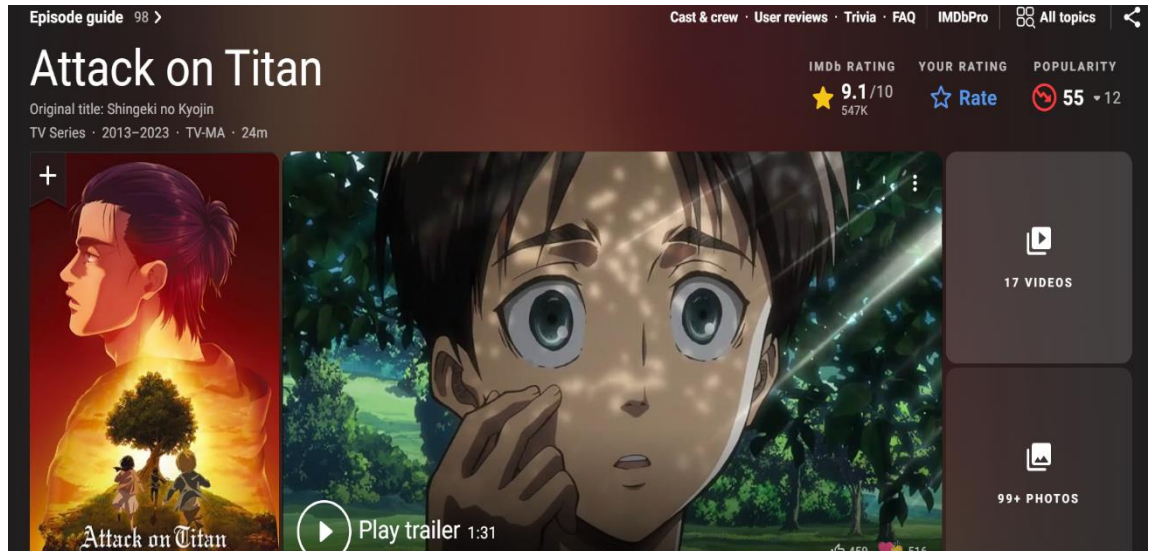
(Sumber: Tumblr, 2024)

Menurut sumber (IMDb, 2013), anime *Attack on Titan* telah meraih *rating* 9.1/10. Kisahnya dimulai dengan kehidupan sang karakter utama Eren Yeager yang hidup dengan damai bersama 2 sahabatnya Armin Arlert dan Mikasa Ackerman didalam sebuah tembok yang sudah dibangun ratusan tahun, namun kedamaian itu tidak berlangsung lama setelah kedatangan seorang *Titan*, yaitu *Colossal Titan* yang meruntuhkan tembok pertahanan *Wall Maria* yang lalu membuat para *Titan* diluar tembok berbondong-bondong masuk untuk menyantap

para manusia yang tinggal didalam tembok. Adegan ini menjadi awal mula peperangan antara umat manusia dengan para *Titan* setelah ratusan tahun.

GAMBAR 2

POPULARITAS *ATTACK ON TITAN*



(Sumber: IMDb, 2024)

Kepopuleran *Attack on Titan* menyebar luas hingga ke kancah Internasional, *Attack on Titan* juga memiliki segudang prestasi. Prestasi yang di peroleh antara lain:

- 1) *Best Anime Series (IGN Awards 2019)*
- 2) *Favorite Action or Adventure (Anime Trending Awards 2017)*
- 3) *Anime of The Season (Anime Trending Awards 2018)*
- 4) *Best Antagonist (Crunchyroll Anime Awards 2022)*
- 5) *Anime of the Year (Crunchyroll Anime Awards 2022)*
- 6) *Best Main Character (Crunchyroll Anime Awards 2023)*

Dan masih banyak lagi. Para pecinta Anime Jepang biasanya memiliki komunitas yang cukup besar di luar sana. Tidak jarang diadakan pameran-pameran musiman bagi komunitas pecinta anime. Salah satunya adalah *Wonder Festival*. *Wonder Festival* adalah salah satu Festival terbesar untuk patung-patung

dan *action figure* dari komik-komik maupun games.

B. Usulan Produk

1. Tema “*CHOCOLATE SHOW PIECE* DENGAN TEMA REPLIKA KARAKTER *COLOSSAL TITAN* DARI MANGA *ATTACK ON TITAN*”

GAMBAR 3

COLOSSAL TITAN DARI ANIMASI *ATTACK ON TITAN*



(Sumber: Pinterest, 2024)

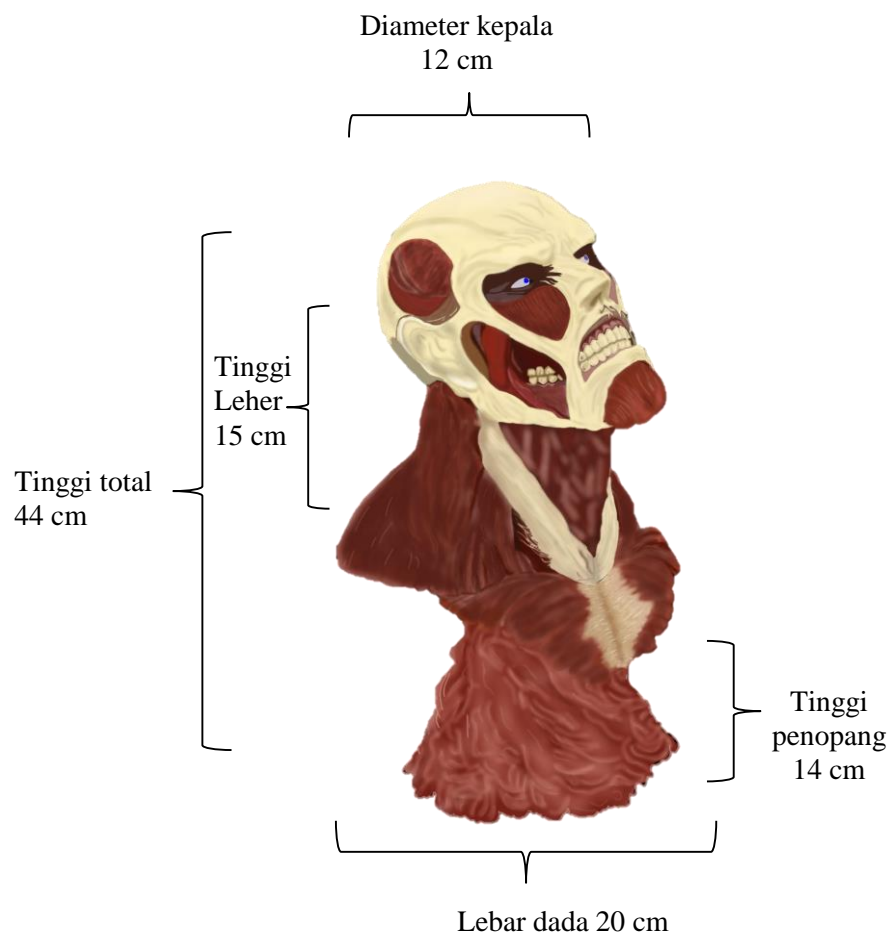
Colossal Titan merupakan salah satu karakter dari 9 *titan* yang ada dalam manga *Attack on Titan*. *Colossal Titan* juga merupakan karakter yang memiliki peran penting dalam awal peperangan bangsa *Titan* melawan umat manusia. Awal penyerangan *Wall Maria* dilakukan oleh *Colossal Titan*, dan pada *ending* manga *Attack on Titan* penyerangan terhadap umat manusia juga dilakukan oleh kawanan *Colossal Titan*. Pada setiap *Titan* juga memiliki kekuatannya masing-masing, *Colossal Titan* memiliki kekuatan berupa ledakan hebat pada kemunculannya serta awan panas mematikan yang selalu keluar dari tubuhnya. Awan panas ini dapat membakar kulit manusia, karena awan panas ini memiliki kekuatan seperti awan panas yang juga dikeluarkan oleh gunung api yang mengalami erupsi. Selain itu, desain *colossal titan* sendiri juga yang paling menyerupai anatomi tubuh

manusia, tubuh manusia yang hanya dibalut daging dan otot-otot.

Menurut kamus *Oxford*, *Colossal* berarti luar biasa besar. Dalam konsep *Colossal Titan*, kata *colossal* merujuk pada ukuran *Titan* yang cenderung lebih besar dibanding dengan *Titan* tempur yang lain. Karna ukurannya yang sangat besar, *Colossal Titan* bahkan dijadikan kerangka tembok di pulau *Paradis*.

2. Konsep

GAMBAR 4
DESAIN RENCANA *SHOWPIECE*



(Sumber: Modifikasi Penulis, 2024)

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis akan menggunakan 4 teknik:

- a. Teknik *Casting*, teknik *casting* akan digunakan dalam pembuatan base bawah replika. Selain itu, teknik *casting* juga akan digunakan dalam pembuatan tempurung kepala, leher, penopang *titan*, dan bola mata replika *colossal titan*. Tempurung kepala replika akan dibentuk menggunakan cetakan silicon berbentuk cangkang telur berukuran 17 cm x 14,5 cm. Dan untuk leher akan dicetak dengan lembaran mika yang digulung. Serta dalam pembuatan bola mata akan digunakan cetakan *moulded praline* berbentuk oval.
- b. Teknik *Modeling*, teknik *modeling* akan diterapkan pada pembentukan otot putih, gigi, daun telinga, dan hidung pada replika *colossal titan*.
- c. Teknik *Cut Out*, teknik *cut out* akan digunakan pada pembuatan bagian dada titan
- d. Teknik *Carving*, akan digunakan untuk memberikan efek guratan-guratan pada *Titan* sehingga memberi kesan 3 dimensi.
- e. Teknik *Coloring*, akan digunakan untuk memberikan warna sehingga hasil *showpiece* terlihat lebih menarik.

C. Tinjauan Produk

Pada proses pembuatan *chocolate showpiece* ini ada beberapa aspek atau faktor yang perlu diperhatikan. Seperti peralatan yang akan digunakan, metode yang diterapkan, bahan-bahan serta cara pembuatan yang akan dirangkum dalam sebuah *standard recipe*, *purchase order*, *recipe costing*, serta rumus dalam pembuatan *selling price*.

1. *Standart Recipe*

TABEL 1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE BASE*
(Penopang *Titan*, tempurung kepala, dan leher)

<i>CHOCOLATE SHOWPIECE BASE</i> (Penopang Dada, tempurung kepala, dan leher)			Yield: 1 buah <i>Base Showpiece</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan serta bahan-bahan yang diperlukan
2.	Potong	7090 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Masukkan kedalam bowl stainless steel
3.	<i>Au Bain Marie</i>		Cokelat yang sudah dipotong	Panaskan hingga meleleh
4.	Tuangkan		Cokelat yang sudah meleleh	Cetakan silikon berbentuk telur, dan mika <i>rigid</i> yang dibentuk tabung (Diameter 9cm x tinggi 18cm) Dan kerucut dengan diameter 13 x tinggi 15cm

TABEL 1

STANDAR RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BASE (Lanjutan)**(Penopang Kepala, tempurung kepala, dan leher)**

CHOCOLATE SHOWPIECE BASE (Penopang dada, tempurung kepala, dan leher)			Yield: 1 buah <i>Base Showpiece</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Diamkan		Cokelat	Hingga mengeras
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari cetakan
7.	Pasangkan		Cokelat	Setengah oval dengan pasangannya untuk membentuk tempurung kepala yang sempurna.
8.	Hasil			1 pcs kerangka kepala, leher titan diameter 8 cm dengan tinggi dan 1 pcs penopang <i>Titan</i> setinggi 14cm dan kerangka kepala.

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING*
(Tekstur)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Tekstur			Yield: 2 <i>Dark Chocolate Modeling</i>	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	455 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Masukkan kedalam bowl <i>stainless steel</i>
2.	<i>Au Bain Marie</i>			Panaskan hingga suhu mencapai 43°C
3.	Panaskan	225 gr	<i>Corn Syrup</i>	Hingga suhu 43°C
4.	Campurkan		<i>Corn Syrup</i>	Kedalam coklat leleh, pastikan keduanya telah berada di suhu yang sama.
5.	Aduk		Cokelat	Hingga memiliki tekstur kental seperti keju <i>Mozarella</i> .
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari dalam bowl

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING* (LANJUTAN)
(Tekstur)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Tekstur			Yield: 2 <i>Dark Chocolate Modeling</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7.	Keluarkan		Minyak Cokelat	Dengan bantuan <i>scraper</i>
8.	Bungkus		<i>Chocolate Modeling</i>	Dengan plastik <i>Wrap</i>
9.	Simpan			Di tempat yang sejuk selama 24 jam
10.	Hasil			2 <i>Dark Chocolate Modeling</i>

TABEL 3
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING*
(Otot)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Otot			Yield: 1 <i>White Chocolate Modeling</i>	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	455 gr	<i>White chocolate compound</i>	Masukkan kedalam bowl <i>stainless steel</i>
2.	<i>Au Bain Marie</i>			Panaskan hingga suhu mencapai 60°C
3.	Panaskan	225 gr	<i>Corn Syrup</i>	Hingga suhu 60°C
4.	Campurkan		<i>Corn Syrup</i>	Kedalam coklat leleh, pastikan keduanya telah berada di suhu yang sama.
5.	Aduk		Cokelat	Hingga memiliki tekstur kental seperti keju <i>Mozarella</i> .
6.	Keluarkan		Cokelat	Dari dalam bowl

TABEL 3
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING* (LANJUTAN)
(Otot)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Otot			Yield: 1 <i>White Chocolate Modeling</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7.	Keluarkan		Minyak Cokelat	Dengan bantuan <i>scraper</i>
8.	Bungkus		<i>Chocolate Modeling</i>	Dengan plastik <i>Wrap</i>
9.	Simpan			Di tempat yang sejuk selama 24 jam
10.	Hasil			1 <i>White Chocolate Modeling</i>

TABEL 4
STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(Telinga Titan)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Telinga Titan			Yield: Sepasang Telinga Titan	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Roll</i>		<i>White Chocolate Modeling</i>	Dan potong menyerupai telinga
2.	<i>Carving</i>			Sesuai dengan guratan yang tertera pada Telinga <i>Titan</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP MOLDED CHOCOLATE
(Sepasang Bola Mata)

CHOCOLATE MODELING Bola Mata			Yield: Sepasang mata	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	250 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Masukkan kedalam bowl <i>stainless steel</i>
2.	<i>Au Bain Marie</i>			Tunggu hingga meleleh
3.	<i>Tempering</i>		<i>Melted Chocolate</i>	Lelehkan ke suhu 45°C. Turunkan ke suhu 27°C. Naikkan serta gunakan di suhu 32°C
4.	Brush		<i>Arte Tulip</i>	Kedalam <i>praline mold</i> sesuai dengan desain
5.	Diamkan		<i>Arte Tulip</i>	Hingga mengering
6.	Tuangkan		Cokelat	Kedalam Mould hingga tinggi setengah
7.	Diamkan			Hingga mengeras

TABEL 6
STANDAR RESEP *CHOCOLATE CUT OUT*
(Bahu dan Dada)

<i>CHOCOLATE MODELING</i> Bahu dan Dada			Yield: <i>Cut out</i> bahu dan dada	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Masukkan kedalam bowl <i>stainless steel</i>
2.	<i>Au Bain Marie</i>			Tunggu hingga meleleh
3.	Tuangkan		<i>Melted chocolate</i>	Kedalam tray 27 x 27 cm.
4.	Diamkan			Hingga mengeras
5.	<i>Cut Out</i>			Menyerupai pola yang sudah dibuat pada karton duplex

TABEL 7
STANDAR RESEP *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(Assembling Chocolate Showpiece)

<i>ASSEMBLING CHOCOLATE</i> <i>Assembling Chocolate Showpiece</i>			Yield: <i>Colossal Titan Chocolate Showpiece</i>	
<i>Standart Recipe</i>			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Alat-alat dan bahan yang akan digunakan
1.	Pasangkan		Tempurung kepala	Keatas kerangka leher dengan bantuan <i>Stick</i> kayu
2.	<i>Carving</i>			Bagian pipi, pelipis kepala, dan dahi <i>Titan</i>
3.	Pasang		Bola Mata	Ke bagian wajah yang sudah <i>dicarving</i> sebelumnya
4.	Pasang			<i>Cut out</i> dada dan bahu <i>titan</i> .
5.	Tambahkan		<i>Chocolate Modeling</i>	Pada bagian dagu <i>Titan</i> , hidung <i>titan</i> , bahu dan dada <i>titan</i>
6.	Buat		<i>White Chocolate Modeling</i>	Menjadi berbentuk telinga




TABEL 7
STANDAR RESEP ASEEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

(Assembling Chocolate Showpiece)

ASSEMBLING CHOCOLAT <i>Assembling Chocolate Showpiece</i>			Yield: 1 <i>Chocolate Showpiece Colossal Titan</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman: 2 dari 2	
7.	Buat		<i>White chocolate Modeling</i>	Menjadi berbentuk seperti gigi, kemudian pasangkan kebagian wajah yang sudah di <i>Carving</i>
8.	Pasangkan		Telinga	Ke sisi-sisi kepala Titan, rekatkan dengan bantuan cokelat leleh
9.	<i>Carving</i>			Bagian otot putih dan lapisan tempurung kepala
10.	Keringkan			<i>Showpiece</i>
11.	Cat		<i>Showpiece</i>	Secara bergantian, bagian-bagian yang tidak dicat dengan warna yang sama ditutupi dengan plastik <i>wrap</i>
12.	Diamkan		<i>Showpiece</i>	Hingga Cat mengeras


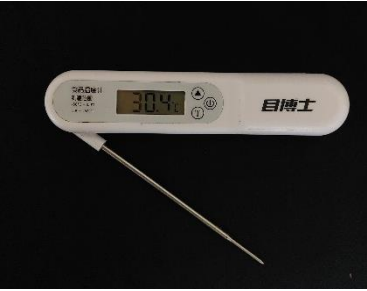


2. Kebutuhan Alat

TABEL 8
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
SHOWPIECE

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Sauce Pan</i>		Digunakan dalam proses <i>Au bain marie</i>
2.	<i>Rubber Spatula</i>		Digunakan dalam pengadukan dalam saat proses melelehkan cokelat
3.	<i>Mika Rigid</i>		Untuk membuat <i>mold</i> cokelat





(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 8
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
4.	<i>Sculpting Tools</i>		Untuk membentuk tekstur guratan pada <i>Showpiece</i>
5.	Termometer		Membantu proses <i>tempering</i> cokelat
6.	<i>Sheet pan</i>		Membantu proses mencetak cokelat sebelum proses <i>Cut Out</i>
7.	<i>Brush</i>		Melukis corak efek <i>showpiece</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)


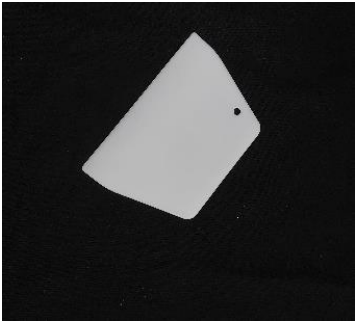

TABEL 8
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
8.	<i>Air Brush</i>		Mewarnai <i>chocolate showpiece</i>
9.	<i>Cutter</i>		Membantu dalam pemotongan pola <i>Cut Out</i>
10.	Karton Duplex		Membantu membentuk pola dalam teknik <i>Cut Out</i>
11.	<i>Praline Mold</i>		Membantu mencetak bola mata

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)




TABEL 8

PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
12.	<i>Plastic Wrap</i>		Membantu menutupi bagian-bagian tertentu saat proses pengecatan, serta membantu dalam penyimpanan cokelat
13.	<i>Plastic Scraper</i>		Membantu dalam pembuatan <i>chocolate modeling</i>
14.	<i>Teak Block</i> diameter 34cm		Menjadi alas <i>Showpiece</i>




(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 8
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
15.	<i>Peeler</i>		Membantu menghaluskan tekstur permukaan <i>showpiece</i>
16.	<i>Silicone Mold</i>		Membantu membentuk kerangka tempurung kepala
17.	<i>Vegetable Knife</i>		Untuk memotong cokelat

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

TABEL 8
PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* (LANJUTAN)**

No.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
18.	<i>Cutting Board</i>		Sebagai alas memotong cokelat
19.	<i>Ruler</i>		Membantu mengukur panjang atau lebar <i>showpiece</i>
20.	<i>Digital Scale</i>		Membantu dalam <i>measuring</i> resep

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

3. *Purchase Order***TABEL 9*****PURCHASE ORDER CHOCOLATE SHOWPIECE***

BAHAN	QTY	Unit	HARGA	TOTAL HARGA
<i>Dark Chocolate Compound</i>	10000	Gr	Rp 60.000	Rp 600.000
<i>White Chocolate Compound</i>	1000	Gr	Rp 60.000	Rp 60.000
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	500	Gr	Rp. 95. 000	Rp 95.000
<i>Corn Syrup</i>	700	gr	Rp 45.500	Rp 45.500
<i>Arte White</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Red</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Blue</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Black</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Teak Block diameter 34cm</i>	1	Pc	Rp 17.000	Rp 17.000
<i>Lampu Spotlight</i>	2	Pc	Rp 24.000	Rp. 48. 000
Karton Duplex	1	Lbr	Rp 4.000	Rp 4000
<i>Mika Rigid</i>	100	Cm	Rp 37.000	Rp 37.000
Plastik Wrap	1	roll	Rp 45.000	Rp 45.000
Total				Rp 1.371.500

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

4. *Recipe Costing*

TABEL 10
RECIPE COSTING CHOCOLATE SHOWPIECE

BAHAN	QTY	Unit	HARGA	TOTAL HARGA
<i>Dark Chocolate Compound</i>	8000	Gr	Rp 60.000	Rp 480.000
<i>White Chocolate Compound</i>	910	Gr	Rp 60.000	Rp 54.600
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	250	Gr	Rp 95.000	Rp. 47.500
<i>Corn Syrup</i>	675	gr	Rp 45.500	Rp 43.875
<i>Arte White</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Red</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Blue</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Arte Black</i>	1	Btl	Rp 105.000	Rp 105.000
<i>Teak Block diameter 34cm</i>	1	Pc	Rp 17.000	Rp 17.000
<i>Lampu Spotlight</i>	2	Pc	Rp. 24.000	Rp. 48.000
Karton Duplex	1	Lbr	Rp 4.000	Rp 4.000
<i>Mika Rigid</i>	100	Cm	Rp 37.000	Rp 37.000
Plastik Wrap	1	roll	Rp 45.000	Rp 45.000
Total				Rp 1.196.975

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

5. *Selling Price*

Penentuan harga jual untuk menjadi sebuah nilai yang dapat menutupi semua biaya yang membebankan barang atau jasa yang telah ditambah dan dihasilkan dengan keuntungan yang menjadi target perusahaan (Mulyadi, 2012).

Selling Price yang diterapkan pada sebuah karya seni menurut (Solga K, 2013) diformulasikan menjadi:

$$\textbf{Materials + Labour + Overhead + Profit = Wholesale Price}$$

Dalam perhitungan *Selling Price* ini, *Total Cost* dihitung berdasarkan beberapa perhitungan. Yakni, Biaya Bahan Baku atau *Material Cost*, Biaya Operasional sehari-hari atau *Overhead Cost*, serta Biaya Tenaga Kerja atau *Labour Cost*. *Labour Cost* adalah biaya yang dikeluarkan untuk upah tenaga kerja, dihitung berdasarkan jumlah jam kerja dengan bayaran perjam. (Jones T, 2008). Menurut (Solga K, 2013), *profit* adalah nilai yang ditambahkan pada produk karya seni sebagai nilai investasi energi yang kita gunakan, kreatifitas, serta kemampuan unik yang telah kita curahkan. *Profit* dihitung dengan cara menjumlahkan “ $(\textit{Materials} + \textit{Labor} + \textit{Overhead}) \times 2 = \textit{Profit}$ ”

TABEL 11
SELLING PRICE

No.	<i>Item</i>	Keterangan	<i>Cost</i>	<i>Price</i>
1.	<i>Material Cost</i>	Total Recipe Cost	-	<i>Rp 1.196.975</i>
2.	<i>Overhead Cost</i>	Air, listrik, dan gas	<i>Rp 60.000</i>	<i>Rp 60.000</i>
	<i>Labour Cost</i>	28 Hours x Hourly Pay Rate	<i>Rp 50.000</i>	<i>Rp 1.400.000</i>
<i>Total Cost</i>				<i>Rp 2.656.975</i>
<i>Profit ((Material + Labor + Overhead) x 2)</i>				<i>Rp 5.313.950</i>
<i>Selling price</i>				<i>Rp 7.970.925</i>
<i>Actual Selling Price</i>				<i>Rp 7.971.000</i>

D. Tempat dan Waktu Latihan

Lokasi:

1. Gang H. Ridho II, No. 24 Y, Gegerkalong Tengah, Sukasari, Kota
Bandung, Jawa Barat, ID 40153
2. Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Waktu: Oktober 2024