

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Presentasi produk pada bidang patiseri memainkan peran penting dalam menarik minat dan meningkatkan nilai jual. Aspek estetika pada presentasi produk patiseri tentunya memiliki daya tarik bagi para konsumen, selain itu presentasi produk juga menunjukkan keterampilan serta kreativitas bagi seseorang yang bekerja di dunia patiseri. Terutama presentasi produk pada pembuatan *showpiece*. *Showpiece* merupakan suatu bentuk karya objek (miniatur) yang biasanya bisa berbentuk bangunan atau *thematic*, yang bertujuan untuk dipamerkan menampilkan keindahan maupun keterampilan, hanya untuk dinikmati melalui estetikanya (Tristar, 2015). *Showpiece* pada patiseri memiliki beberapa macam jenis dengan karakteristik dan bahan yang berbeda, diantaranya sebagai berikut :

1. Sugar Showpiece

Sugar showpiece merupakan jenis *showpiece* yang terbuat dari gula pasir ataupun *isomalt*. *Isomalt* atau *isomaltulosa* merupakan pengganti gula yang terbuat dari bit dan memiliki teknik pembuatan diantaranya seperti *casting*, *pulling*, dan *blowing* (Notter, 2012). Penggunaan gula murni dan juga *isomalt* pada pembuatan *showpiece* memiliki kelebihan dan kekurangan sebagai berikut :

- a. Kelebihan gula : dalam segi biaya penggunaan gula lebih terjangkau daripada isomalt, pada proses *pulling* gula lebih mudah berkilau dan dapat diolah dalam suhu yang hangat namun tetap berkilau.
- b. Kelebihan *isomalt* : penggunaan *isomalt* tidak akan terjadi proses karamelisasi sehingga warna nya akan tetap bersih, lalu *isomalt* juga tidak terjadi kristalisasi seperti gula dan dapat dihangatkan berkali-kali dalam jangka waktu yang lama dan sedikit lebih tahan pada suhu yang lembab atau tidak akan terlalu lengket.
- c. Kekurangan gula : jika proses melelehkan gula tidak tepat akan terjadi proses karamelisasi yang menyebabkan gula menguning, jika suhu ruang lembab permukaan gula akan menjadi lengket.
- d. Kekurangan *isomalt* : memiliki harga yang lumayan lebih tinggi daripada gula, harus diolah pada suhu yang lebih dingin untuk mencapai kilau yang sama seperti gula namun kilau nya mudah hilang bila disimpan dalam kondisi yang lembab (Notter, 2012)

2. *Pastillage*

Pastillage merupakan jenis *showpiece* yang terbuat dari gula tepung, maizena, gelatin, dan air. Tetapi *acid* seperti cuka, perasan lemon, *cream of tartar* ditambahkan ke dalam adonan untuk memperlama proses pengeringan *pastillage* sehingga

dapat memperpanjang waktu ketika pengerjaan membentuk *pastillage*. *Pastillage* memiliki karakteristik berwarna putih tulang. Kelebihan dari *pastillage* yaitu lebih tahan terhadap kelembapan, kokoh dan memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan *sugar showpiece* lain. Kekurangan dan hal yang perlu diperhatikan saat pengerjaan *pastillage* ialah kecepatan ketika bekerja menggunakan *pastillage*, karena adonan mudah untuk kering maka buatlah adonan secukupnya sesuai kebutuhan (Notter, 2012).

3. *Bread Clay*

Bread clay merupakan *showpiece* yang terbuat dari tepung, garam, ragi, dan air. Adonan *bread clay* yang sudah dibentuk bisa dipanggang untuk menghasilkan struktur *showpiece* yang tahan lama dan kokoh. *Showpiece* jenis ini memiliki kelebihan seperti bahan-bahan yang mudah didapat, tahan lama, dapat dibentuk dengan berbagai bentuk. Sedangkan kekurangan dari *bread clay* yaitu dapat menyerap kelembapan udara yang dapat membuat *bread clay* deformasi atau melunak (Suas, 2018).

4. *Chocolate Showpiece*

Chocolate showpiece merupakan jenis *showpiece* yang terbuat dari coklat, *chocolate showpiece* memiliki berbagai teknik dalam pembuatannya seperti *casting*, *molding*, *modelling*, atau *cut out*. Dalam pembuatan *chocolate showpiece* yang harus diperhatikan ialah suhu pada proses pengerjaan dan teknik

tempering. Kelebihan dari *chocolate showpiece* ialah cokelat memiliki fleksibilitas pada desain sehingga dapat dibentuk berbagai macam (Greweling, 2017). Kekurangan dari jenis *chocolate showpiece* ini ialah cokelat sensitif terhadap kelembapan dan suhu, cokelat pada suhu tinggi akan meleleh dan menjadi rusak pada kondisi lembab sehingga butuh penanganan khusus pada proses penyimpanan.

Pada kesempatan kali ini penulis mengambil presentasi produk berupa *chocolate showpiece* dikarenakan penulis berkeinginan menciptakan suatu miniatur yang terbuat dari cokelat dan ingin meningkatkan kepopuleran *chocolate showpiece* di Indonesia. Menurut penulis, selain penulis secara pribadi tertarik dengan cokelat, pada pembuatan *showpiece* ini proses pembuatannya dalam skala tingkat kesulitan maupun kemudahan termasuk relatif, yaitu tergantung bentuk apa yang akan dibuat pada hasil akhir dari *showpiece* tersebut.

Menurut Kirsten (Tibbals, 2015) *Showpiece* biasanya dibuat dari salah satu dari tiga bahan yaitu *pastillage*, gula dan cokelat. Dari ketiga bahan tersebut seseorang yang membuat *showpiece* harus terlebih dahulu paham baik teori maupun praktik bagaimana sifat dan cara kerja dari setiap bahan yang akan digunakan. Seperti cokelat yang harus diperhatikan paling utama ialah teknik *tempering* dan *work temperature*. Dalam Sejarah, sejak 70 tahun yang lalu, *chocolate showpiece* bermula dari membentuk cokelat seperti pipa (*piped chocolate*) sebagai *base* berbentuk tiga dimensi dibagian tengah yang kemudian dirangkai bersama padatan blok coklat yang

dipahat/diukir. Seiring berjalannya waktu perkembangan *chocolate showpiece* diikuti dengan *chocolate figure*, dan *chocolate modelling* (Tibballs, 2015)

Chocolate showpiece saat ini sudah mengalami perkembangan yang lebih baik, dari segi teknik pembuatan, bahan yang digunakan, maupun desain yang semakin inovatif. Tren terkini menunjukkan bahwa *chocolate showpiece* bukan hanya sebagai sebuah dekorasi namun juga sebagai bentuk ekspresi kuliner yang menggabungkan estetika dan cita rasa.

Chocolate showpiece juga bisa dijadikan sebagai cara seorang *chocolatier professional* menunjukan bakat, keterampilan dan memperkenalkan *chocolate showpiece* sebagai percampuran seni dan gastronomi. Di Indonesia sendiri dalam skala yang lebih luas untuk memperkenalkan cokelat terdapat Cokelat Expo Indonesia (CEI) 2025 yang memperkenalkan inovasi dan perkembangan bagaimana dunia cokelat secara informatif dan kreatif di Indonesia (Suara, 2025).

GAMBAR 1

CHOCOLATE SHOWPIECE DI HOTEL ARTS CALGARY



Sumber : Hotel Arts (2018).

Gambar di atas merupakan sebuah contoh dari *chocolate showpiece* yang bertemakan masa lampau karena terdapat model transportasi darat pada zaman dahulu yaitu kereta api dan pesawat terbang, selain itu terdapat bentuk jam dan gerigi, *Chocolate Showpiece* tersebut dipajang dibagian tengah agar menjadi objek pameran yang menarik perhatian bagi para pengunjung yang datang ke restoran di hotel tersebut dan dapat menikmati estetikanya.

Pemilihan tipe cokelat pada pembuatan *chocolate showpiece* merupakan langkah penting. Setiap jenis cokelat memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda sehingga pemilihan yang tepat akan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari karya yang dihasilkan. Tidak hanya dari segi kekuatan dan kestabilan struktur, tetapi juga dari tampilan visual seperti kilau, warna, dan kemampuan dibentuk menjadi detail yang rumit. Dalam dunia pastry professional, pengetahuan mengenai jenis-jenis cokelat yang sesuai untuk pembuatan *showpiece* menjadi dasar penting bagi keberhasilan presentasi dan daya tarik visual suatu karya seni cokelat, berikut tipe cokelat yang digunakan pada pembuatan *showpiece* :

1. Cokelat *compound*

Menggunakan lemak nabati seperti minyak kelapa sawit atau minyak kelapa sebagai pengganti lemak kakao. Perbedaan utama ini membuat cokelat *compound* tidak memerlukan proses *tempering* yang rumit karena titik leleh lemak nabati lebih stabil. Cokelat jenis ini juga memiliki biaya produksi yang lebih rendah sehingga lebih ekonomis untuk keperluan *showpiece* berskala

non-kompetitif. Namun, dari segi rasa dan kilau masih lebih unggul cokelat *couverture* (Beckett, 2008).

2. Cokelat *couverture*

Cokelat *couverture* merupakan jenis cokelat terbaik dengan presentasi lemak kakao yang lebih tinggi yakni sekitar 32-39% dibandingkan dengan cokelat *compound* sehingga rasanya lebih baik. Cokelat ini memiliki tekstur yang halus dan menghasilkan kilau alami setelah melalui proses *tempering* yang tepat. Oleh karena itu cokelat jenis ini sering dipilih untuk *professional showpiece* karena emberikan hasil akhir yang kokoh dan tampak mengkilap (Minifie, 2012)

Setelah mengetahui jenis cokelat yang biasa digunakan pada *showpiece*, selanjutnya pada pembuatan *chocolate showpiece* ada sebuah proses yang penting untuk diketahui yaitu proses *tempering*. *Tempering* yaitu salah satu proses yang digunakan untuk meningkatkan kualitas cokelat, terutama titik leleh. Proses ini dilakukan melalui beberapa tahap seperti pemanasan, pendinginan, serta pengadukan dengan kecepatan rendah. Melalui proses ini, cokelat yang dihasilkan akan tampak lebih mengkilap dan tidak mudah mengalami *blooming*, yaitu munculnya lapisan putih pada permukaan cokelat yang menyerupai jamur (Minifie, 2012).

Dalam proses *tempering* ini kita perlu mengetahui jenis-jenis cokelat yang akan diunakan, karena setiap jenis cokelat beda pula *work temperature* yang akan digunakan karena cokelat mengandung berbagai jenis kristal lemak. Menjaga *work temperature* saat melelehkan cokelat juga menjaga

beta crystals atau kristal lemak stabil yang diinginkan pada cokelat agar tidak rusak karena akan menghasilkan tampilan akhir cokelat yang mengkilap dan renyah (LaLiberte, 2015). Berikut merupakan jenis beserta *work temperature* pada cokelat :

1. *Dark Chocolate*

Cokelat jenis ini mengandung lebih dari 50% kakao, sehingga memiliki rasa pahit yang dominan. Menurut Wybauw (2007), cokelat hitam yang baik memiliki kandungan kakao antara 60% hingga 85% dan digunakan secara luas dalam pembuatan praline serta produk cokelat artisan karena profil rasanya yang kompleks (Wybauw, 2007)

Proses melelehkan cokelat dengan cara lelehkan cokelat mencapai suhu 40°-50°C, lalu turunkan suhu ke 28°-29°C, lalu naikkan kembali ke suhu *tempered* 30° to 32°C.

2. *Milk Chocolate* :

Cokelat susu mengandung campuran antara padatan kakao, susu bubuk, dan gula. Rasanya lebih manis dan teksturnya lebih lembut dibanding cokelat hitam. Menurut Minifie (2012), cokelat susu harus memiliki kandungan kakao setidaknya 25% dan kandungan susu sekitar 12% (Minifie, 2012).

Proses melelehkan cokelat dengan cara lelehkan cokelat mencapai suhu 40°-50°C, lalu turunkan suhu ke 27°-28°C, lalu naikkan kembali ke suhu *tempered* 29° to 31°C.

3. *White Chocolate* :

Berbeda dari dua jenis sebelumnya, cokelat putih tidak mengandung padatan kakao sama sekali, melainkan hanya menggunakan lemak kakao (cocoa butter), gula, dan susu. Karena itu, cokelat putih tidak memiliki warna cokelat khas dan rasa pahit kakao. Cokelat putih harus mengandung setidaknya 20% lemak kakao agar kualitas dan teksturnya memenuhi standar industri cokelat profesional (Wybauw, 2007)

Proses melelehkan cokelat dengan cara lelehkan cokelat mencapai Lelehkan cokelat mencapai suhu 40°-50°C, lalu turunkan suhu ke 26°-27°C, lalu naikkan kembali ke suhu *tempered* 30° to 31°C.

Dengan melakukan *tempering chocolate* usahakan melelehkan cokelat lebih banyak dari jumlah cokelat yang dibutuhkan karena akan lebih mudah untuk menyimpan lebih banyak cokelat yang sudah ada dalam keadaan *tempered* (LaLiberte, 2015). Proses *tempering* yang dilakukan dengan tepat dapat mempermudah pengerasan cokelat saat dicetak, *tempering* juga memberikan peran penting dalam mengoptimalkan rasa cokelat secara maksimal. Lalu metode ketika melakukan teknik *tempering chocolate* terbagi ke dalam beberapa metode sebagai berikut :

1. *Direct Method*

Direct method merupakan melelehkan *solid chocolate* secara langsung, metode ini bisa menggunakan *microwave* dengan cara masukkan cokelat ke dalam *microwave-safe container* kemudian masukkan ke dalam *microwave* selama 20 detik, keluarkan dari

microwave lalu aduk, dan ulangi sesuai *work temperature* pada cokelat yang digunakan (Notter, 2011).

2. *Seed Method*

Chopped cokelat yang sudah dalam keadaan *tempered* sekitar 25% dari berat cokelat yang akan di *tempering*, masukkan *chopped tempered chocolate* ketika suhu cokelat yang akan di *tempering* mencapai suhu 43°C aduk perlahan hingga semuanya tercampur. Fungsi dari *seed method* ini agar *beta crystal* pada cokelat yang sudah *tempered* membantu stimulasi *beta crystals* pada cokelat yang belum di *tempering*. Lalu lanjutkan dengan *work temperature* sesuai jenis cokelat yang digunakan (Wiley, 2016).

3. *Block Method*

Dengan cara memasukkan satu blok cokelat (2/3 dari total cokelat) yang sudah *tempered* ke dalam cokelat yang sudah mencapai suhu 45-50°, lalu aduk perlahan untuk menurunkan suhu dan memulai proses kristalisasi (LaLiberte, 2015).

4. *Tabling Method*

Tabling method merupakan metode yang paling cepat dan efisien untuk *temper* cokelat dalam jumlah sedikit. Pada metode ini diperlukan *marble table*, *offset spatula*, dan *hand skills* yang baik. Melakukan *tabling method* dengan cepat dan bersih merupakan kunci agar *tabling method* tersebut berhasil (Notter, 2011).

5. *Ice bath*

Untuk melelehkan cokelat gunakan metode *au bain marie* yaitu dengan meletakkan mangkuk berisi cokelat yang ukurannya lebih besar di atas wadah lain yang berisi air panas, lalu untuk menurunkan suhunya siapkan wadah berisi es batu yang lebih besar dari ukuran mangkuk yang digunakan untuk melelehkan cokelat. Letakkan mangkuk yang sudah berisi cokelat leleh di atas *ice bath* untuk menurunkan suhu (Embassy, 2022).

Jika cokelat menjadi dingin dan beberapa menjadi menggumpal gunakan *hand blender* untuk menghilangkan gumpalan yang ada, jangan sampai mengaduk terlalu cepat karena dapat menyebabkan terbentuknya gelembung udara yang mengandung uap air sehingga dapat merusak cokelat. Namun jika tidak terdapat gumpalan pada cokelat, dan suhunya mulai turun bisa gunakan *heat gun* untuk menghangatkan kembali permukaan cokelat (Notter, 2011).

Temperatur ruangan tempat kita bekerja juga perlu diperhatikan, jika suhu ruang terlalu panas maka cokelat akan sulit untuk *set* dan jika ini terjadi akan menyebabkan kandungan *cocoa butter* muncul ke permukaan cokelat dan menyebabkan *fat blooms*. *Fat blooms* dapat dilihat dari permukaan cokelat yang menjadi kusam, berbintik, sedikit berwarna abu, tidak mengkilap, dan ketika dikonsumsi akan terasa *crumbly* atau *oily*. Suhu yang ideal untuk *chocolate room* ialah harus lebih dingin 11.1° dari *working*

temperature dark chocolate di 31.1°C hingga 32.2°C yang artinya suhu ruang harus diantara 18.3°C hingga 21.1°C (Notter, 2011).

Penyimpanan cokelat juga perlu diperhatikan suhunya karena cokelat akan meleleh pada suhu ruang 34°C. Cokelat perlu disimpan dalam suhu yang konstan seperti pada suhu ruang yang dingin antara 15 hingga 20°C (Ramsey, 2011). Jika cokelat disimpan pada suhu di atas 23.3°C maka dapat menyebabkan *fat blooms*, *humidity* juga merupakan musuh bagi cokelat karena cokelat dan gula yang bersifat higroskopik akan menyerap kelembapan dari luar sehingga menyimpan cokelat pada kulkas dapat menyebabkan *sugar bloom*. *Sugar bloom* bisa terjadi karena perpindahan suhu yang terlalu cepat Namun, tempat menyimpan cokelat yang paling baik ialah pada *wine fridge*, karena suhu pada *wine fridge* dapat diatur ke suhu 18°C (Ramsey. 2011).

Selain memperhatikan teknik *tempering* dan *work temperature*, *chocolate showpiece* memerlukan penguasaan teknik-teknik dasar seperti *molding*, *sculpting*, *spraying*, *cut out*, dan *casting*. Penguasaan teknik ini memungkinkan pembuat untuk menciptakan karya yang selain menarik secara visual tetapi juga stabil dan kokoh secara struktural. Pemilihan tema yang tepat seperti bentuk hewan atau objek tertentu, dapat menambah daya tarik dan nilai estetika dari *showpiece* tersebut (Rose, 2022). Berikut penjelasan mengenai metode pada proses pembuatan *chocolate showpiece* :

1. *Molding*

Molding merupakan metode mencetak cokelat dengan menuangkan cokelat ke dalam cetakan berbentuk sesuai

kebutuhan. *Mold* bisa terbuat dari plastik, silikon, *polycarbonate*, dan *gelatine*, kemudian bagian dalam nya bisa datar, berongga maupun tidak berongga, jika berongga biasanya akan direkatkan lagi dengan bentuk yang sama, contohnya seperti molding berbentuk bola (Notter, 2011)

2. *Cut out*

Semua tipe cokelat dapat digunakan pada metode ini, *cut out method* merupakan teknik cetak menggunakan plastik mika maupun *baking paper* yang tidak menyerap *cocoa butter* kemudian sudah dibentuk sesuai kebutuhan atau *shaping* ditaruh di atas permukaan cokelat, ketika proses pencetakan gunakan pisau yang tajam dan tipis untuk mempermudah dan mempercepat proses *cut out*. Penggunaan meja berbahan dasar kayu lebih baik daripada *marble* karena meja kayu lebih hangat daripada meja *marble* sehingga ketika bisa menambah proses waktu pengerjaan dan cokelat tidak mudah *set* lebih cepat (Notter, 2011)

3. *Casting*

Casting merupakan proses menuangkan lelehan cokelat ke dalam cetakan besar maupun kecil yang sudah dibuat sebelumnya, teknik ini bisa digunakan untuk membentuk bagian struktur atau dinding pada pembuatan *showpiece*.

4. *Modelling*

Menurut Marek (2022) *chocolate modelling* terbuat dari *corn syrup*, dan cokelat (*couverture/compound*) sangat serbaguna untuk industri mendekorasi kue, *chocolate modelling* sangat mudah dibentuk, fleksibel, praktis dan lunak sehingga cocok digunakan untuk membuat ornamen yang realistik seperti *figurine*, bunga, dan macam dekorasi lain nya (Marek, 2022).

Metode ini sangat cocok digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan ombak dan ornamen lain nya yang perlu dibentuk menggunakan *chocolate modelling*. Penambahan *cocoa butter* pada *chocolate modelling* dapat meningkatkan stabilitas pada adonan *chocolate modelling* (Notter, 2011).

5. *Sculpting*

Sculpting merupakan proses dari memahat/mengukir padatan cokelat menggunakan *sculpting tools* maupun pisau. Teknik ini cukup sulit digunakan karena perlu keahlian khusus dalam mengukir. Biasanya teknik *sculpting* ini cocok digunakan pada pembuatan *showpiece realistic* berwujud manusia, hewan, dan detailing pada *showpiece*.

6. *Spraying*

Teknik *spraying* merupakan teknik pewarnaan pada *showpiece* menggunakan *air brush*. Pewarnaan *showpiece* menggunakan pewarna yang dipersyaratkan untuk cokelat seperti pewarna yang terbuat dari *cocoa butter*, jika terdapat pewarna bubuk maka bisa dilarutkan terlebih dahulu bersama *cocoa butter* (Respati, 2015)

Kelebihan dari *chocolate showpiece* ini adalah untuk memberikan hasil yang menawan serta mengesankan, banyak *pastry chef professional* menggunakan cokelat untuk membuat *showpiece* yang menarik dan memikat, *chocolate showpiece* juga memiliki fleksibilitas untuk dibentuk menjadi apapun dengan berbagai cara karena cokelat dapat dicairkan sehingga memungkinkan seorang *pastry chef* berkreasi tanpa batas (Herme, 2009). Namun, kekurangan dari *chocolate showpiece* ialah ketahanan cokelat terhadap suhu, karena jika suhu terlalu tinggi akan menyebabkan cokelat meleleh serta kelembapan yang tinggi bisa merusak tekstur cokelat. Lalu, *chocolate showpiece* juga rentan untuk rapuh, terutama jika dibuat dalam bentuk yang halus dan tipis. Sehingga suhu ruangan ketika bekerja serta suhu dan tempat menyimpan *chocolate showpiece* wajib diperhatikan.

Dalam pembuatan *showpiece* bertemakan *The Sea Lighthouse* penulis menggunakan media cokelat dengan teknik *casting*, *cut out*, *modelling*, *sculpting*, *molding*, dan *spraying*. Teknik *casting* dan *cut out* digunakan untuk membentuk bagian batu dasar, alas badan mercusuar, dan alas lentera, teknik *molding* digunakan untuk membentuk bagian badan utama mercusuar, pagar lentera, badan lentera, dan atap lentera, teknik *modelling* digunakan untuk membentuk kerang, tali, jangkar, laut dan bintang laut, serta teknik *spraying* untuk pewarnaan batu, serta teknik *sculpting* sebagai *detailing* pada bagian mercusuar dan batu. Penggunaan teknik tersebut diharapkan mampu memberikan hasil yang maksimal terutama pada struktur bangunan serta ornamen pendukung lainnya,

sehingga *chocolate showpiece* ini dapat memberikan keindahan serta keunikan pada hasil akhirnya.

Pemilihan tema *The Sea Lighthouse* atau mercusuar laut pada pembuatan *showpiece* sebagai tugas akhir penulis awal terinspirasi dari ketertarikan penulis pada lautan, lalu terdapat filosofi atau simbol yang pernah penulis baca pada sebuah artikel berjudul '*What Do Lighthouses Symbolize? 13 Things Lighthouses Represent*' yang ditulis oleh Annie Volpe pada 10 Januari 2024, bahwa mercusuar melambangkan sebagai penerang dalam kegelapan untuk menuju pelabuhan yang aman, dan sebagai pelindung para pelaut ketika mengarungi lautan. Jika diartikan kembali dengan tujuan penulis pengambilan *chocolate showpiece* yang bertema mercusuar ini penulis ingin menyampaikan pesan tentang harapan, keselamatan, dan keteguhan sesuai dengan arti dari simbol mercusuar, yang dapat memperkaya pengalaman visual dan emosional bagi para penikmat objek *chocolate showpiece*.

Kehadiran mercusuar di Indonesia tak lepas dari pengaruh bangsa penjajah, mercusuar dibawa oleh bangsa Belanda menggunakan kapal laut. Secara general ukuran mercusuar bisa bervariasi mulai dari 20 meter bahkan hingga 80 meter. Mercusuar di Indonesia yang didirikan oleh Belanda terdapat lima titik lokasi yaitu Aceh, Bangka Belitung, Bangka Barat, Jakarta, dan Banten, bahkan mercusuar tersebut masih berdiri kokoh hingga saat ini (Junaidi, 2018). Dan Indonesia merupakan negara yang termasuk ke dalam negara maritim terbesar di dunia, keberadaan mercusuar di Indonesia

diharapkan menjadi upaya negara Indonesia menjadi poros maritim di dunia (Dephub, 2022).

Maka pemilihan *showpiece* bertemakan *The Sea Lighthouse* ini juga bisa menggambarkan identitas kekuatan maritim dalam dunia *pastry* di Indonesia, serta bisa dijadikan alat promosi dan kerja sama dengan departemen perhubungan yang merayakan “Hari Menara Suar” di Indonesia maupun untuk pasar pada pesta ulang tahun bertemakan lautan. Rencana penulis untuk menyusun *chocolate showpiece* ini 90% di kerjakan di kampus Poltekpar NHI Bandung, dan 10% akan didemokan saat sidang.

B. Usulan Produk

GAMBAR 2 MERCUSUAR LAUT



Sumber : Piro4d (2017)

Pada pembuatan *showpiece* berbentuk mercusuar struktur bangunan akan menggunakan bahan dasar coklat compound, walaupun *chocolate showpiece* ini *edible* namun tetap tujuan utama *showpiece* ini hanya sekedar untuk dinikmati secara estetika maupun visual saja sebagai *showpiece* yang dapat menarik perhatian pengunjung. Penulis mengambil dimensi struktur

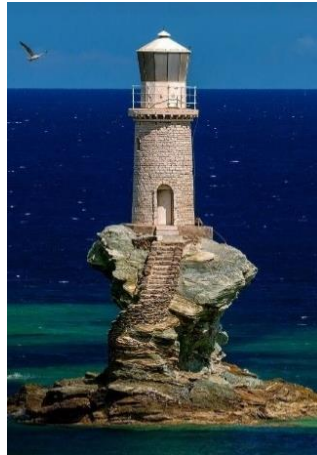
mercusuar Tourlitis dengan skala 1 : 12. Tinggi mercusuar yang akan dirancang oleh penulis memiliki tinggi total 60 cm termasuk dengan batuan dasar diameter 17 cm dan tinggi 5 cm dengan desain yang sudah dibuat oleh penulis, tinggi batu sebagai dasar memang sangat lebih diperkecil dengan tujuan demi proporsi visual artistik namun tetap menjaga kokoh bangunan. Mengapa mercusuar Tourlitis menjadi acuan inspirasi desain penulis tentunya melihat dari keindahan mercusuar Tourlitis yang merupakan mercusuar terindah di dunia (Church, 2024). Alasan penulis memilih tema *The Sea Lighthouse* adalah karena mercusuar memiliki filosofi indah sebagai mana yang terkandung dalam mercusuar mengajarkan keteguhan hati dan pengabdian tanpa pamrih, karena terus berfungsi tanpa mengenal lelah, memastikan keselamatan bagi banyak orang tanpa mengharapkan imbalan. Selain itu, mercusuar juga melambangkan ketahanan dalam menghadapi kesulitan, meskipun terpapar kondisi cuaca yang keras, ia tetap berdiri kokoh, menerangi jalan bagi mereka yang membutuhkan. Dengan demikian, mercusuar tidak hanya berperan sebagai alat navigasi, tetapi juga sebagai metafora untuk nilai-nilai kehidupan seperti harapan, ketekunan, dan pengabdian (Volpe, 2024).

C. Tinjauan Produk

1. Tema

GAMBAR 3

MERCUSUAR TOURLITIS GREECE



Sumber : Eric (2016)

GAMBAR 4

MERCUSUAR KEREON



Sumber : Detienne, (2012).

Mercusuar pertama di dunia adalah mercusuar Alexandria atau *Pharos of Alexandria* di Mesir menurut catatan sejarah, dibangun sekitar tahun 280 SM dan sumber cahayanya adalah sebuah api yang terbuka besar

dipuncak mercusuar. Mercusuar Alexandria selain menjadi mercusuar pertama di dunia juga merupakan mercusuar tertinggi yang pernah dibangun dengan tinggi 450 kaki atau 137 meter. Sebelum adanya struktur mercusuar para pelaut menggunakan tumpukan batu sebagai penanda di siang hari, dan api unggun atau cahaya dari gunung berapi di malam hari untuk navigasi. Seiring berjalannya waktu, sumber dan kualitas cahaya mercusuar terus berkembang. Mulai dari penggunaan api kayu, batu bara, hingga lampu minyak yang lebih efisien seperti lampu argand pada abad ke-18. Lampu argand menghasilkan cahaya tujuh kali lebih terang daripada lilin. Pada abad ke-19 mercusuar mengalami perkembangan lebih baik lagi dengan mulai banyak dibangunnya mercusuar dan peningkatan teknologi pencahayaan, elektrifikasi mercusuar dimulai pada tahun 1930-an. Dengan mercusuar Donaghadee di County Down yang pertama menggunakan listrik pada tahun 1934. Dengan perkembangan teknologi mercusuar terus beradaptasi termasuk penggunaan sistem identifikasi otomatis untuk melacak dan mengidentifikasi kapal yang berlayar. Mercusuar modern tidak hanya berfungsi sebagai pemandu navigasi, tetapi juga sebagai simbol sejarah kemajuan teknologi maritim (Great Lighthouses, 2022).

Penulis mengambil tema *chocolate showpiece* bertemakan *The Sea Lighthouse* karena ketertarikan penulis terhadap lautan, selain itu penulis pernah membaca sebuah artikel tentang filosofi dari mercusuar bahwa mercusuar melambangkan harapan, keselamatan, dan panduan, juga keteguhan yang bisa dikaitkan dengan nilai-nilai kehidupan manusia sesuai dengan artikel yang penulis baca dengan judul '*What Do Lighthouses*

Symbolize? 13 Things Lighthouses Represent yang ditulis oleh Annie Volpe pada 10 Januari 2024. Penulis ingin *chocolate showpiece* yang ditampilkan bukan hanya sekedar keindahan saja secara visual saja tetapi ingin memberikan arti yang lebih dalam mengenai sebuah mercusuar, karena mercusuar memiliki filosofi yang baik.

Ciri khas utama sebuah mercusuar yaitu mercusuar identik dengan bentuk menara yang tinggi dan kokoh, memiliki tekstur pada dindingnya, memiliki cahaya suar yang menjadi panduan bagi kapal di lautan, serta elemen-elemen alam seperti lautan atau ombak yang menghantam karang dan kapal yang berlayar di sekitarnya. Dari berbagai ciri khas tersebut, penulis akan membuat desain mercusuar dengan versi penulis sendiri dengan mengangkat setiap bagian elemen pada menara mercusuar secara umum yang sudah penulis pelajari sebelumnya, bagian lentera, lautan, serta ornamen laut seperti bintang laut, kerang, jangkar, dan tali tambang sebagai fokus utama dalam desain *showpiece* milik penulis. Pemilihan elemen-elemen ini bukan hanya sekedar estetika karena menunjukkan ciri khas sebuah mercusuar, tetapi juga memiliki makna simbolis pada mercusuar melambangkan harapan, ketahanan, dan panduan, nilai-nilai yang sejalan dengan perjalanan seseorang dalam menghadapi tantangan dan meraih tujuan pada kehidupan.

Melalui ornamen-ornamen ini, penulis juga menyampaikan pesan kepada penikmat *showpiece* atau konsumen bahwa dalam dunia kuliner, khususnya *pastry* dan cokelat bahwa kreativitas dan ketekunan adalah cahaya yang akan selalu membimbing menuju hasil yang terbaik, sama hal

nya seperti harapan penulis untuk menghasilkan karya *showpiece* yang baik untuk tugas akhir. Referensi utama dalam desain *showpiece* ini, penulis menggunakan gambar mercusuar Tourlitis dan mercusuar Kereon seperti yang tertera pada gambar 3 dan gambar 4 yang memberikan inspirasi dalam menciptakan bentuk dan atmosfer yang dramatis sesuai dengan tema yang diusung.

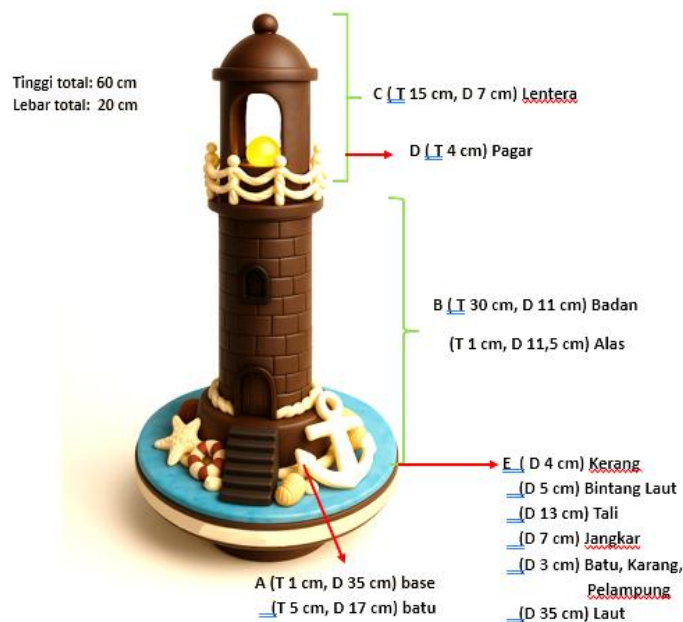
Chocolate showpiece bertemakan mercusuar laut ini memiliki tinggi total 60 cm dengan struktur yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu struktur paling bawah batuan dasar, struktur bangunan mercusuar, dan ornamen bertemakan laut sebagai pendukung. Sesuai dengan referensi mercusuar yang penulis ambil, penulis memilih mercusuar Tourlitis dan juga mercusuar Kereon sebagai referensi untuk bentuk maupun struktur perbandingan mercusuar asli dengan mercusuar *chocolate showpiece* yang akan dibuat. Bangunan mercusuar Tourlitis memiliki tinggi 7 meter, maka *showpiece* yang penulis buat memiliki tinggi 48 cm, tinggi ini cukup akan memberikan tampilan mercusuar yang tinggi karena mercusuar ini akan disimpan di atas batuan dasar yang diameter aslinya berukuran 12 meter dan penulis terinspirasi akan membuat batu yang dijadikan sebagai *base* dengan diameter 13 cm dan *teak block* kayu dengan tinggi 6 cm. *Showpiece* ini nantinya akan diberi ornamen tambahan berupa tali tambang, jangkar, dan lautan sebagai representasi berdirinya mercusuar di atas lautan, serta ornamen tambahan berupa bintang laut, dan kerang yang merepresentasikan makhluk hidup yang tinggal di laut.

2. Jenis

Presentasi produk yang diambil oleh penulis merupakan showpiece berbahan dasar cokelat dengan judul “***CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN THE SEA LIGHTHOUSE***”.

3. Desain

GAMBAR 5
DESAIN *CHOCOLATE SHOWPIECE*
BERTEMAKAN *THE SEA LIGHTHOUSE*.



Sumber : Desain Penulis, (2025).

a) Batuan Dasar dan *Base*

Batuan dasar dan *base* akan terbuat dari *dark chocolate compound* dengan menggunakan teknik *molding* berbentuk lingkaran dengan diameter 35 cm untuk *base* lalu 17 cm dan tinggi 5 cm untuk batu. Ketika cokelat sudah *set* bagian pinggirnya akan dibentuk motif menyerupai batu menggunakan

sculpting tools. Selanjutnya cokelat diberi warna abu tua percampuran dari pewarna *cocoa butter* putih dan hitam dengan menggunakan *air brush* ke seluruh bagian batu.

b) Badan Mercusuar

Badan mercusuar akan dibuat menggunakan *dark chocolate compound* dengan teknik *molding*, *sculpting*, *casting*, dan *cut out*. Pertama, akan dibuat alas badan dengan teknik *molding* ukuran diameter 11,5 cm dan tebal 1 cm berbentuk lingkaran. Lalu bagian Badan mercusuar akan dibuat dengan teknik *molding* dan *sculpting* menggunakan tabung berdiameter 11 cm dan tinggi 30 cm yang terbuat dari duplex dan plastik mika, bagian dalamnya akan diberi lagi tabung dengan diameter 6 cm dan tinggi 30 cm agar tabung memiliki lubang di tengah. Bagian badan mercusuar ketika cokelat sudah *set* akan dibuat motif batu bata dan terdapat bagian motif pintu menggunakan bantuan penggaris dan *sculpting tools*.

c) Badan Lentera

Badan lentera akan dibuat menggunakan *dark chocolate compound* dengan teknik *molding*. Pertama akan dibuat alas dengan diameter 5 cm dan tebal 2 cm, kemudian badan lentera berbentuk silinder memiliki diameter 7 cm dan tinggi 9 cm dibuat menggunakan teknik *molding* berbentuk tabung yang nantinya akan diberi bentuk jendela menggunakan bantuan *sculpting tools*. Bagian atap menggunakan teknik *sculpt* dengan cokelat

pasta berbentuk setengah lingkaran dengan tinggi 4 cm dan alas atap berbentuk lingkaran berdiameter 7 cm.

d) Pagar Lentera dan Lampu

GAMBAR 4
DESAIN PAGAR LENTERA



Sumber : Desain Penulis, 2025.

Pagar lentera akan dibuat menggunakan teknik *modelling* dan *molding*, pada teknik *molding* akan dibuat dengan *white chocolate compound* berbentuk stik sebanyak 6 buah dengan tinggi 4 cm, lalu membuat bagian tali tambang dari *chocolate modelling* yang nantinya tali tersebut akan saling menyambung satu sama lain diantara stik pagar. Lalu bagian lampu akan dibuat menggunakan *isomalt ball* yang terbuat dari *isomalt* dengan diameter 4 cm.

e) Ornamen Laut dan Tangga

GAMBAR 5 DESAIN ORNAMEN LAUT



Sumber : Desain Penulis, 2025.

Ornamen Laut akan menggunakan *chocolate modelling* yang nantinya akan dibentuk berbentuk laut, kerang, bintang laut, dan jangkar akan dibentuk dengan bantuan *sculpting tools*. Teknik *sculpting* untuk bagian tali, dan ornamen laut *chocolate modelling* akan diberi pewarna khusus cokelat berwarna biru yang kemudian dipipihkan dengan *rolling pin* dan diberi detail menggunakan bantuan *sculpting tools*. Lalu bagian tangga akan dibuat menggunakan blok cokelat *compound* yang dipahat hingga membentuk tangga

f) Media Penunjang

Media penunjang akan menggunakan *teak block* berbahan kayu dengan diameter 35 cm dan tebal 2 cm.

4. Usulan Resep

Resep bisa didefinisikan sebagai instruksi maupun langkah-langkah tertulis yang diikuti dengan urutan bahan yang dibutuhkan untuk menyiapkan sebuah hidangan yang sesuai standar. Dalam resep juga dijelaskan berapa banyak bahan, alat yang diperlukan.

Resep merupakan hal yang sangat penting dan diperlukan karena dapat membantu kita memahami bahan maupun teknik yang diperlukan, serta memastikan untuk memasak dengan cara yang aman, selain itu tujuan dibuatnya resep ialah agar suatu hidangan yang sudah ada memiliki standar sehingga rasa maupun produk yang dihasilkan selalu konsisten sesuai standar resep yang sudah dibuat (Kulina, 2023).

Sebuah standar resep pada dasarnya harus mencakup nama produk, jumlah yang dihasilkan, alat yang dibutuhkan, bahan yang digunakan, intruksi/prosedur, waktu memasak, dan cara penyajian. Berikut merupakan standar resep yang penulis buat sendiri, dengan cara melihat atau membaca referensi dari tugas akhir milik kakak tingkat penulis lalu penulis memperkirakan penulisan resep ini dari segi ukuran struktur dan juga berat bangunan maupun komponen lain *chocolate showpiece* yang akan dibuat oleh penulis.

TABEL 1
BATU DASAR *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Base dan Batu Dasar <i>Chocolate Showpiece</i>	Hasil : - 1 base diameter 35 cm dan berat 600 gr - 1 buah batu dasar berbentuk lingkaran berdiameter 17 cm dengan ketebalan 5 cm dengan berat 1500 gr.
Base Showpiece	Hasil : 1 base diameter 35 cm dan berat 400 gr
Standar Resep	

TABEL 1
BATU DASAR *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan, loyang berdiameter 12 cm, dan mangkok
Potong	600 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga mendapatkan potongan kecil yang dapat memudahkan mekanisme pelelehan.
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh
Aduk			Lelehan coklat menggunakan spatula.
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius
Tuangkan			Cokelat ke dalam loyang lingkaran berdiameter 35 cm
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Batu Dasar <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah batu dasar berbentuk lingkaran berdiameter 17 cm dengan ketebalan 5 cm dengan berat 1500 gr.	
Potong	1500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga mendapatkan potongan kecil yang dapat memudahkan mekanisme pelelehan.
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh

TABEL 1
BATU DASAR *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Aduk			Lelehan coklat menggunakan spatula.
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius
Tuangkan			Cokelat ke dalam loyang lingkaran berdiameter 17 cm hingga mencapai ketebalan 5 cm
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Pahat			Cokelat dengan motif batu dengan bantuan penggaris dan <i>sculpting tools</i>

TABEL 2
BADAN MERCUSUAR *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Badan Mercusuar <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : - 1 buah badan mercusuar diameter 11 cm dan tinggi 30 cm dengan berat 3000 gr.	
Badan Mercusuar <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah badan mercusuar berbentuk tabung diameter 11 cm dan tinggi 30 cm dengan berat 3500 gr.	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan, termasuk cetakan berbentuk tabung yang terbuat dari duplex dan mika
Potong	3500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran kecil agar mempermudah proses pelelehan cokelat
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan spatula
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan tabung

TABEL 2

BADAN MERCUSUAR *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Diamkan			Cokelat hingga set
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
<i>Sculpt</i>			Cokelat berbentuk motif batu bata dengan bantuan penggaris dan <i>sculpting tools</i>

TABEL 3

BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Badan Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : - 1 buah alas badan lentera diameter 11,5 cm dan tebal 2 cm dengan berat 250 gr. - 1 buah Badan Lentera berbentuk tabung diameter 7 cm dan tinggi 9 cm dengan berat 800 gr. - 1 buah atap lentera berbentuk setengah lingkaran diameter 7 cm dengan berat 400 gr	
Alas Badan Lentera		Hasil : 1 buah alas badan berbentuk lingkaran diameter 11,5 cm dan tebal 2 cm dengan berat 130 gr.	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan

TABEL 3
BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan, termasuk pola berbentuk lingkaran dengan diameter 11,5 cm
Potong	250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran kecil agar mempermudah proses pelelehan cokelat
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan spatuka
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius
Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke dalam tray persegi yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> berdiameter 12 cm hingga mencapai ketebalan 2 cm
<i>Cut out</i>			Cokelat saat setengah <i>set</i> agar mempermudah saat proses mencetak menggunakan pola

TABEL 3
BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Badan Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah badan lentera berbentuk tabung dengan diameter 7 cm dan tinggi 10 cm dengan berat 300 gr	
Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan, termasuk cetakan berbentuk tabung diameter 7 cm dan diameter 5 cm, tinggi 10 cm
Potong	800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran kecil agar mempermudah proses pelelehan cokelat
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan spatula
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius

TABEL 3
BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Tuangkan			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan tabung berdiameter 7 cm dengan tinggi 10 cm, di dalam tabung sudah dimasukkan kembali tabung diameter 5 cm dengan tinggi 10 cm agar tabung nantinya memiliki lubang di tengah
Diamkan			Cokelat hingga set
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Pahat			Cokelat berbentuk motif batu bata dengan tinggi 5 cm menggunakan bantuan penggaris dan <i>sculpting tools</i> , sisa tinggi 5 cm dibentuk jendela ukuran 3 cm sebanyak dua sisi.
Atap Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah Atap lentera berbentuk setengah lingkaran dengan diameter 7 cm dan berat 400 gr.	
Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan, termasuk cetakan berbentuk setengah lingkaran diameter 7 cm

TABEL 3
BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Potong	400 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran kecil agar mempermudah proses pelelehan cokelat
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh
Aduk			Lelehan cokelat menggunakan spatula
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 derajat celcius ke 40 derajat celcius
Diamkan			Cokelat beberapa saat hingga setengah mengental pasta lalu <i>sculpt</i> hingga berbentuk kubah
Diamkan			Cokelat hingga <i>set</i>
Keluarkan			Cokelat dari cetakan
Assembling Badan Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah keseluruhan badan lentera	
Potong	50 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran kecil agar mempermudah proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh menyeluruh

TABEL 3
BADAN LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Aduk			Lelehan coklat menggunakan spatula
Tuangkan			Cokelat ke dalam pipping bag atau <i>paper cone</i>
Siapkan	1 buah 1 buah	Alas lentera Badan Lentera	Lalu beri lelehan coklat secara melingkar sesuai ukuran tabung badan lentera, kemudian tempel hingga merekat
Tempel	1 buah	Atap lentera	Badan bagian atas tabung yang sebelumnya sudah diberi lelehan coklat untuk merekatkan

TABEL 4
PAGAR LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Pagar Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>	Hasil : - 8 buah stik pagar <i>chocolate modelling</i> dengan tinggi 4 cm dan berat 2 gr per buah - 14 buah tali <i>chocolate modelling</i> dengan panjang 4 cm dan berat 2 gr per buah - 1 buah <i>isomalt ball</i> diameter 4 cm
Standar Resep	

TABEL 4

PAGAR LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan
Potong	1000 gr	<i>White chocolate compound</i>	Hingga mendapatkan potongan kecil yang dapat memudahkan mekanisme pelelehan.
<i>Bain marie</i>			<i>White chocolate compound</i> hingga suhu 43 derajat celcius, sisihkan
Hangatkan	560 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga suhu 43 derajat celcius
Masukkan			Cokelat ke dalam <i>mixing bowl</i>
Kocok			Menggunakan <i>attachment paddle</i> dengan kecepatan rendah
Masukkan			<i>Corn syrup</i> secara perlahan, kocok hingga adonan menggumpal
Keluarkan			Adonan dibantu dengan <i>scraper</i>
Aduk			Menggunakan <i>scraper</i> yang gunanya untuk mengeluarkan minyak

TABEL 4

PAGAR LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Bungkus			Menggunakan <i>plastic wrap</i> , kemudian simpan selama 24 jam pada ruangan sejuk
Stik Pagar Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 8 buah stik pagar dengan tinggi 4 cm dan berat 2 gr	
Siapkan	50 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bagi		<i>White chocolate modelling</i>	Sebanyak 6 buah dengan berat 2 gr
Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	Berbentuk stik sebanyak 6 buah dengan tinggi 4 cm, pastikan kedua ujung nya datar agar bisa dibuat berdiri
<i>Sculpt</i>			Stik pagar menggunakan <i>sculpting tools</i> untuk membuat serat kayu
Diamkan			Hingga kering

TABEL 4
PAGAR LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Tali Pagar Lentera <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 14 buah tali pagar dengan panjang 4 cm dan berat 2 gr per buah	
Siapkan	60 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	Menyerupai tali sebanyak dua buah dengan membagi dua adonan lalu disatukan seperti membentuk kepangan dan di potong sebanyak 4 cm per buah
Keluarkan		<i>White chocolate modelling</i>	Dari cetakan dan potong tali sesuai jarak antar pagar stik
Diamkan			Hingga kering
<i>Isomalt Ball Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah <i>isomalt ball</i> diameter 4 cm	
Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan serta dua cetakan <i>measuring spoon</i> ukuran 15 ml

TABEL 4
PAGAR LENTERA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Larutkan	50 gr 10 ml 1 gr	<i>Isomalt</i> Air Pewarna makanan kuning	Pada pan
Panaskan			Hingga meleleh
Tuangkan			Pada cetakan yang sudah diolesi minyak, biarkan hingga set

TABEL 5
ORNAMEN PENDUKUNG *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Ornamen Pendukung <i>Chocolate Showpiece</i>	Hasil : - 3 buah kerang <i>chocolate modelling</i> diameter 4 cm dengan berat 6 gr per buah - 1 buah bintang laut <i>chocolate modelling</i> diameter 5 cm dengan berat 10 gr - 3 buah tali <i>chocolate modelling</i> dengan panjang 13 cm per buah dan berat 2 gr per buah - 1 buah jangkar <i>chocolate modelling</i> diameter 7 cm dan berat 15 gr - 1 buah tangga diameter 5 cm dengan berat 55 gr
--	--

TABEL 6

ORNAMEN PENDUKUNG *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

	- 3 buah batu dan 1 buah ban pelampung diameter 3 cm dengan berat 5 gr dan 3 buah dengan berat 7 gr - 1 chocolate showpiece berbentuk lautan dengan lebar 8 cm dan berat 70 gr		
Ornamen Kerang <i>Chocolate Modelling</i>	Hasil : 3 buah kerang <i>chocolate modelling</i> diameter 4 cm dengan berat 6 gr per buah		
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan	18 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bagi		<i>White chocolate modelling</i>	Sebanyak dua buah dengan berat masing dengan total berat 6 gr

TABEL 7

ORNAMEN PENDUKUNG *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	Berbentuk kerang dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Diamkan			Hingga mengering
Ornamen Bintang Laut <i>Chocolate Modelling</i>		Hasil : 2 buah bintang laut <i>chocolate modelling</i> diameter 5 cm dengan berat 15 gr	
Siapkan	35 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	Berbentuk kerang dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Diamkan			Hingga kering
Tali <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 3 buah tali pagar dengan Panjang 13 cm dan berat 2 gr per buah	

TABEL 8
ORNAMEN PENDUKUNG CHOCOLATE SHOWPIECE (LANJUTAN)

Siapkan	25 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	berbentuk tali, buat sebanyak tiga buah
Diamkan		<i>White chocolate modelling</i>	Hingga mongering
Ornamen Jangkar <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah jangkar <i>chocolate modelling</i> diameter 7 cm dan berat 15 gr	
Siapkan	15 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bentuk		<i>White chocolate modelling</i>	Berbentuk kerang dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Diamkan			Hingga mongering

TABEL 9

ORNAMEN PENDUKUNG CHOCOLATE SHOWPIECE (*LANJUTAN*)

Ornamen Tangga <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 buah tangga diameter 5 cm dengan berat 55 gr	
Siapkan	55 gr	<i>Dark chocolate Compound</i>	Yang masih berbentuk blok
Pahat		<i>Dark chocolate compound</i>	Berbentuk tangga dengan bantuan <i>sculpting tools</i> , bentuk sesuai dengan desain yang sudah ada
Ornamen Batu & Ban Pelampung <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 3 buah batu dan 1 buah ban diameter 3 cm dengan berat 5 gr dan 3 buah dengan berat 7 gr	
Siapkan	150 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Bentuk		<i>White chocolate Modelling</i>	Berbentuk batu dan ban sesuai dengan ukuran dan berat
Ornamen laut <i>Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 chocolate modelling berbentuk laut dengan berat 70 gr	

TABEL 10

ORNAMEN PENDUKUNG CHOCOLATE SHOWPIECE (LANJUTAN)

Siapkan	70 gr	<i>White chocolate Modelling</i>	Yang sudah dibuat, hangatkan sebentar menggunakan <i>microwave</i> jika sudah mengeras
Beri	2 gr	Pewarna biru <i>Oil Based</i>	Dan campur hingga mencapai warna dan gradasi yang diinginkan

TABEL 11

ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE

<i>Assembling The Sea Lighthouse Chocolate Showpiece</i>		Hasil : 1 monumen <i>chocolate showpiece ‘The Sea Lighthouse’</i> dengan total tinggi 61 cm dan lebar 20 cm	
Standar Resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan, dan <i>teak block</i> diameter 20 cm dengan tinggi setiap kaki 4 cm sebagai alas utama dari <i>showpiece</i>

TABEL 12
ASSEMBLING *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Potong	100 gr 50 gr	<i>Dark chocolate compound</i> <i>White chocolate compound</i>	Hingga mendapatkan potongan kecil yang dapat memudahkan mekanisme pelelehan.
<i>Bain marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> dan <i>White chocolate compound</i> dalam wadah terpisah hingga meleleh menyeluruh
Tuangkan			Setiap cokelat ke dalam <i>pipping bag</i> atau <i>paper cone</i> terpisah
Siapkan			<i>Teak block</i>
Tuangkan			Lelehan cokelat hitam ke atas <i>teak block</i> sebagai perekat,
Tempelkan	1 buah 1 buah	Base Batuan Dasar <i>showpiece</i>	Pada tengah <i>teak block</i> , tempel menggunakan lelehan cokelat yang sudah disiapkan
Tempelkan	1 buah 1 buah 1 buah	Badan mercusuar Alas lentera Badan lentera	Pada tengah batu dasar, susun secara bertahap

TABEL 13

ASSEMBLING *CHOCOLATE SHOWPIECE* (LANJUTAN)

Tempelkan	8 buah	Stik pagar	Menggunakan lelehan coklat putih pada setiap sisi lentera
Tempelkan		Ornamen tali <i>chocolate modelling</i>	Tempel sesuai bentuk pada desain
Tempelkan	1 buah	Ornamen tali tambang	Pada sekeliling bagian bawah badan mercusuar, sesuai pada desain
Susun		Ornamen pendukung	Seperti tangga, batu, kerang, jangkar, bintang laut, dan laut di bagian bawah sesuai pada desain, rekatkan dengan lelehan coklat putih
Beri			Detail kembali pada setiap bagian
Simpan			<i>Showpiece</i> dalam ruangan sejuk atau memiliki pendingin ruangan

5. Kebutuhan Alat

Berikut merupakan kebutuhan alat yang dibutuhkan oleh penulis selama proses pembuatan *Chocolate Showpiece* bertemakan “*The Sea Lighthouse*”

TABEL 14
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

No	Gambar Alat	Fungsi
1.	 Loyang Alumunium	Berfungsi sebagai media untuk menuang cokelat pada proses <i>casting</i> dan <i>cut out</i>
2.	 Gunting	Memotong pola duplex maupun plastic
3.	 <i>Sculpting tools</i>	Berfungsi untuk mengukir atau memahat cokelat dan juga <i>detailing</i> pada cokelat
4.	 Pisau	Untuk memotong cokelat, terutama ketika teknik <i>cut out</i>

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

5.	 Talenan	Sebagai alas untuk memotong cokelat
6.	 Mangkuk	Untuk menaruh cokelat ketika proses <i>bain marie</i>
7.	 Spatula karet	Untuk mengaduk cokelat
8.	 Termometer	Untuk mengukur suhu cokelat secara langsung

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

9.	 Timbangan	Untuk menimbang bahan
10.	 Kompor	Media penunjang ketika memanaskan air pada proses <i>bain marie</i>
11.	 <i>Air brush</i>	Untuk pewarnaan pada bagian coklat
12.		Untuk memberi detail coklat

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

13.	 <i>Scraper</i>	Berfungsi sebagai alat bantu saat membuat <i>chocolate modelling</i>
14.	 Kain lap	Untuk kebersihan selama proses pembuatan
15.	 Panci	Untuk merebus air pada proses <i>bain marie</i>
16.	 Penggaris	Untuk mengukur pola dan tinggi cokelat

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

17.	 <i>Silicon mat</i>	Sebagai alas saat <i>chocolate modelling</i>
18.	 <i>Offset spatula</i>	Untuk meratakan cokelat
19.	 Cetakan silikon berbentuk tali	Untuk mencetak <i>chocolate modelling berbentuk tali</i>

6. *Purchase Order*

Kebutuhan bahan atau *purchase order* merupakan salah satu dokumen resmi yang dikeluarkan oleh pembeli terhadap penjual yang berfungsi sebagai intruksi seorang pembeli kepada penjual untuk membeli barang maupun jasa tertentu dengan kondisi yang sudah

disepakati. *Purchase order* berisikan detail barang atau jasa yang akan dibeli maupun pesan dengan keterangan jumlah, syarat, harga, informasi, dan pembayar terkait transaksi tersebut (Erwana, 2024).

TABEL 15
PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	JUMLAH		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (IDR)
1.	<i>Dark chocolate compound</i>	2	Bgks	Bgks/5kg	Rp 302,000	Rp 604,000
2.	<i>White chocolate compound</i>	2	Kg	Kg	Rp 60,000	Rp 120,000
3.	<i>Corn syrup Chung Jung</i>	1	Btl	Btl/700 gr	Rp 32,555	Rp 32,555
4.	<i>Teak Block</i>	1	Buah	Buah/D 35 cm	Rp 80,000	Rp 80,000
5.	<i>Collata Choco Art Bright Blue</i>	1	Btl	Btl/110 gr	Rp 39,480	Rp 39,480

TABEL 8
PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

6.	<i>Decotatto</i> <i>White</i>	1	Btl	Btl/180gr	Rp 273,448	Rp 273,448
7.	<i>Red edible</i> <i>dust</i>	1	Btl	Btl/2 g	Rp 19,000	Rp 19,000
8.	Plastic mika	1	Mtr	1 meter	Rp 30,000	Rp 30,000
9.	Karton dupleks	2	Buah	Buah	Rp 10,000	Rp 20,000
10.	<i>Gas</i> <i>Portable</i>	3	Btl	Btl/220 gr	Rp 26,000	Rp 78,000
11.	<i>silver</i> <i>edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
12.	<i>Isomalt</i>	1	pack	Pack/250 gr	Rp 53,000	Rp 53,000
13.	<i>Green</i> <i>edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
14.	<i>Yellow</i> <i>edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
15.	<i>Red food</i> <i>coloring</i>	1	Btl	Btl/30 ml	Rp 6,000	Rp 6,000
16.	<i>Yellow</i> <i>food</i> <i>coloring</i>	1	Btl	Btl/30 ml	Rp 6,000	Rp 6,000
TOTAL					Rp 1,418,483	

7. *Recipe Costing*

Recipe costing secara sederhana, adalah proses menghitung total biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan satu porsi hidangan tertentu. Proses ini dimulai dari resep itu sendiri, operator kemudian memerinci biaya setiap bahan yang digunakan dalam hidangan, menyesuaikan biaya bahan dengan ukuran porsi, dan kemudian menjumlahkan jumlah tersebut untuk menentukan total biaya hidangan (Back Office, 2024). Berikut merupakan *recipe costing* yang sudah penulis buat.

TABEL 9
RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUMLAH		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (IDR)
1.	<i>Dark chocolate compound</i>	2	Bgks	Bgks/5 kg	Rp 302,000	Rp 604,000
2.	<i>White chocolate compound</i>	2	Kg	Kg	Rp 60,000	Rp 120,000
3.	<i>Corn syrup</i>	560	Gr	Btl/700 gr	Rp 32,555	Rp 26,044

TABEL 9
RECIPE COSTING (LANJUTAN)

4.	<i>Teak Block</i>	1	Buah	Buah/D 35 cm	Rp 80,000	Rp 80,000
5.	<i>Collata Choco</i> <i>Art</i> <i>Bright Blue</i>	12	Gr	Btl/110 gr	Rp 39,480	Rp 4,306
6.	<i>Decotatto White</i>	55	gr	Btl/180 gr	Rp 273,448	Rp 83,553
7.	<i>Red edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
8.	Plastic mika	1	Mtr	1 meter	Rp 30,000	Rp 30,000
9.	Karton dupleks	2	Buah	Buah	Rp 10,000	Rp 10,000
10.	<i>Gas Portable</i>	3	Btl	Btl/220 gr	Rp 26,000	Rp 78,000
11.	<i>silver edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
12.	<i>Isomalt</i>	50	Gr	Pack/250 gr	Rp 53,000	Rp 10,600
13.	<i>Green edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
14.	<i>Yellow edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000

TABEL 9
RECIPE COSTING (LANJUTAN)

15.	<i>Red food coloring</i>	10	ml	Btl/30 ml	Rp 6,000	Rp 2,000
16.	<i>Yellow food coloring</i>	10	ml	Btl/30 ml	Rp 6,000	Rp 2,000
13.	<i>Green edible dust</i>	1	Btl	Btl/2 gr	Rp 19,000	Rp 19,000
TOTAL					Rp 1,145,503	

8. Perumusan Harga Jual

Harga jual merupakan harga yang ditetapkan suatu produk atau jasa, harga ini mencakup semua biaya yang dikeluarkan oleh produsen (Mulyadi, 2001). Selain itu, harga jual juga merupakan jumlah yang dibayarkan pelanggan untuk membeli suatu produk atau layanan. Harga jual ditentukan berdasarkan berbagai faktor, termasuk biaya produksi, permintaan pasar, persaingan, dan margin keuntungan yang diinginkan. Menetapkan harga jual yang tepat sangat penting bagi bisnis untuk memastikan profitabilitas dan tetap kompetitif (Investopedia, 2024).

Food cost merupakan total biaya untuk membeli makanan yang bertujuan digunakan pada proses produksi makanan, *food cost* mencerminkan seberapa efisien operasional dapur dalam mengelola makanan. Semakin rendah *food cost* dengan tetap menjaga kualitas makanan maka semakin baik keuntungan yang diperoleh, efisiensi pengelolaan *food cost* sangat menentukan keberhasilan operasional

restoran. Sedangkan *food cost percent* merupakan persentase dari biaya makanan dibandingkan dengan penjualan makanan (Davis, 2018).

Untuk menentukan sebuah harga jual, penulis mengambil *food cost percent* sebesar 35% karena angka ini masih dalam kisaran standar industri restoran yaitu 30% hingga 40% dari total *food cost*. Pemilihan angka 35% juga bertujuan memberikan fleksibilitas dalam penggunaan bahan baku yang berkualitas. Berikut merupakan rumus dari *selling price* :

$$\textbf{\underline{Selling price = food costing \div food costing percent.}}$$

TABEL 10

SELLING PRICE

Total Recipe Cost	Rp 1,145,503
Food Cost Percent	35%
Harga Jual	Rp 3,272,865
Actual Selling Price	Rp 3,300,000

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan Latihan dan Pelaksanaan Sidang

a. Lokasi Pelaksanaan Latihan

Bandung.

b. Lokasi Pelaksanaan Sidang

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudi No.186. Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota

Bandung Jawa Barat.

2. Waktu Pelaksanaan Latihan dan Pelaksanaan Sidang

a. Waktu Pelaksanaan Latihan

Mei - Juni 2025

b. Waktu Pelaksanaan sidang

Juli 2025.