

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cokelat adalah makanan/minuman atau bahan makanan/minuman yang dihasilkan dari olahan biji kakao. Biji kakao ini adalah buah yang dihasilkan dari pohon yang bernama *Theobroma cacao*. *Theobroma cacao* sendiri memiliki arti makanan para dewa. Seorang peneliti alam dari Swedia bernama Carl Von Linne (1707 – 1778) yang memberikan nama kepada pohon tersebut. *Theobroma cacao* tumbuh di daerah tropis berkelembaban tinggi dengan suhu udara 26°C. Sedangkan *cocoa* adalah bubuk yang dibuat dari biji kakao. (Friberg, 2003)

Cokelat pertama kali ditemukan di daerah Mexico, Amerika Barat. Penduduk Mesoamerika Kuno pertama kali mengkonsumsi cokelat sebagai minuman. Biji kakao pertama kali dibawa oleh Columbus masuk ke Eropa pada tahun 1494. Dokumentasi penggunaan cokelat paling awal ditemukan di Puerto Escondido, Honduras di dalam sebuah situs pada tahun 1100 – 1400 SM. Dapat diindikasikan berdasarkan residu yang terdapat di tangki pengolahan bahwa kakao awalnya tidak digunakan sebagai minuman saja, tetapi selaput putih yang ada di dalam biji kakao juga digunakan sebagai bahan pemanis atau sumber gula untuk minuman beralkohol.

Bangsa Maya adalah pencetus/pembuat biji kakao sebagai sebuah minuman. Pada saat itu, minuman kokoa ini adalah sebuah minuman yang sangat mewah yang dihidangkan untuk para raja dan bangsawan. Selain itu juga, minuman ini sering disuguhkan dalam upacara ritual para bangsawan. (France, 2012)

Cokelat menjadi minuman penyegar yang sangat populer di istana Spanyol pada awal abad ke-17. Sepanjang abad ini, cokelat sangat terkenal dan menyebar di antara kaum elit Eropa. Setelah itu, karena adanya proses demokratis, hal ini menyebabkan adanya penurunan harga, sehingga di akhir abad ke-17 cokelat ini dapat dinikmati oleh kaum kelas pedagang.

Seiring berjalannya waktu dan adanya perkembangan zaman, cokelat juga semakin berkembang kegunaannya. Pada tahun 1689, sudah mulai digunakan sebagai *garnish* dan sebagai bahan pembuat kue. Karena pada tahun 1689, dapur pengolahan cokelat pertama didirikan di Hampton Court Palace, Inggris. Hingga sekarang, cokelat dapat digunakan untuk berbagai macam fungsi seperti untuk bahan penambah aroma, sebagai *covering cake* dan *pastry*, hingga makanan untuk diet dan masih banyak lagi.

Pada zaman sekarang, karena cokelat sudah memiliki banyak fungsi, dapat ditemukan juga berbagai macam jenisnya yang berbeda-beda. Berikut adalah jenis cokelat yang sering ditemui :

a. *Cocoa Powder*

Cocoa powder ini berasal dari lemak cokelat (*cocoa butter*) dan gula.

Cokelat yang satu ini berbentuk bubuk dan berwarna coklat kemerahan.

b. *White Chocolate*

White chocolate ini dibuat dari *cocoa butter*, gula dan lemak susu. Itulah mengapa cokelat jenis ini berwarna putih. *White chocolate* ini biasanya digunakan untuk dekorasi *cake & pastry*, karena cokelat ini berwarna putih, sehingga dapat diberikan penambahan warna lain.

c. *Chocolate Compound*

Chocolate compound adalah cokelat yang cukup sering digunakan karena memiliki fungsi yang fleksibel. Cokelat ini berasal dari *cocoa powder* yang ditambah dengan lemak nabati. Biasanya *chocolate compound* ini digunakan sebagai *coating* atau *covering cake*, karena pengaplikasiannya yang lebih mudah dibandingkan *real chocolate* (*chocolate couverture*) yang mengandung *cocoa butter*. *Chocolate compound* ini juga sering dibuat menjadi bahan dekorasi ataupun *chocolate showpiece*.

d. *Chocolate Couverture*

Couverture dibuat dari beberapa campuran cokelat. Pasta kakao ditambahkan dengan *cocoa butter* dan gula. Lalu kepekatan dan kekentalannya diubah dengan menambahkan lemak cokelat. Ketika akan digunakan, cokelat jenis ini harus melalui proses *tempering*, yaitu proses menyamakan suhu. Karena *chocolate couverture* ini mengandung lemak cokelat yang memiliki titik leleh dan titik beku yang berbeda-beda. *Chocolate couverture* ini seringkali digunakan untuk membuat *chocolate moulding*, *chocolate carving* hingga *praline*.

Showpiece sudah ada sejak abad ke-17 dimana *showpiece* ini digunakan untuk menarik perhatian atau dijadikan sebagai pusat perhatian. Pada era ini juga sudah ada cara penyajian makanan berbentuk *buffet*. Pada saat itulah *showpiece* mulai digunakan sebagai hiasan yang dipajang pada penjamuan makanan yang disajikan dengan cara *buffet* untuk menarik perhatian para tamu.

Pada zaman sekarang, *showpiece* adalah sebuah karya seni dengan berbagai macam ukuran yang pantas untuk diperlihatkan atau dipamerkan. *Showpiece* biasanya terletak di tempat yang strategis untuk menjadi daya tarik dari tempat itu sendiri. Pada umumnya, *showpiece* memiliki ukuran yang besar dan tinggi, sehingga *showpiece* tidak dapat atau jarang untuk dikonsumsi.

Showpiece adalah suatu bentuk seni dalam skala besar yang menjulang tinggi bertujuan untuk menjadi pajangan. Tidak untuk dikonsumsi, dengan tema dan bentuk yang bervariasi sesuai dengan kreativitas seorang *chef* (Tristar Culinary University, 2015).

Seperti yang telah disebutkan, *showpiece* sering dijadikan sebagai hiasan, pajangan, atau simbol dari perayaan hari besar ataupun perayaan berbagai acara seperti ulang tahun, acara pernikahan, hingga *fine dining*. Pada umumnya, *showpiece* terbuat dari tiga bahan, yaitu gula, coklat, dan *pastillage*. Tetapi, hanya sedikit *chef* yang mendalami ketiga bagian tersebut. Di antara ketiga media pembuatan *showpiece* tersebut, coklat merupakan salah satu bahan yang paling diminati. Selain itu, coklat juga merupakan media yang dapat bersaing di dunia internasional (Kennedy, 2015).

Chocolate showpiece adalah sebuah pajangan yang terbuat dari coklat berbentuk seperti miniatur ataupun patung berbentuk abstrak. Terdapat dua

jenis *chocolate showpiece* yaitu *showpiece* yang dilihat dari segi kuliner, contohnya seperti pajangan di *buffet restaurant*, lalu ada *showpiece* yang dilihat dari segi *art* atau segi seninya, contohnya seperti *showpiece* yang dibuat untuk dipajang dan dipamerkan keindahannya.

Bentuk dari *chocolate showpiece* ini sangat beragam, bergantung pada kreasi dari para *chef* yang membuatnya. *Chocolate showpiece* ini dapat dibuat dengan menggabungkan beberapa unsur dari *modeling chocolate* menyesuaikan dengan konsep yang akan dibuat, seperti *modeling* yang terbuat dari *moulding chocolate*, *modeling chocolate paste* dan masih banyak lagi. Jadi dapat dikatakan bahwa *chocolate showpiece* ini cukup fleksibel pembuatannya.

Untuk membuat *showpiece*, tema adalah suatu hal yang sangat penting sebagai perencanaan awal. Karena dengan tema ini bisa membantu para *chef* atau *chocolatier* untuk menentukan warna, bentuk, *style*, hingga ukuran dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat. Ketika tema dan komponen lain sudah ditentukan, *showpiece* digambar agar bisa tahu komponen apa saja yang harus dibuat. Gambaran tersebut sangat membantu para *chef* atau *chocolatier* untuk melihat masalah apa yang akan terjadi pada saat proses pembuatan berlangsung (Suas, 2008).

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, penulis mengangkat topik utamanya adalah *chocolate showpiece*. Dengan coklat ini dapat digunakan sebagai media untuk menyalurkan dan memperlihatkan kreativitas, teknik dan estetika dalam bentuk sebuah karya yang memiliki nilai seni tinggi.

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan beberapa teknik, antara lain :

a. *Casting*

Casting adalah teknik membuat *chocolate showpiece* dengan cara dicetak menggunakan sebuah cetakan/pola yang sudah disiapkan. *Casting* adalah teknik yang paling mudah dilakukan. Media atau alat yang digunakan sebagai cetakan biasanya bertekstur padat dan juga beragam, seperti *cake form*, pipa, *acrylic* dan sebagainya. Teknik ini dilakukan dengan cara melelehkan cokelat lalu menuangkannya kedalam cetakan yang sudah disiapkan.

b. *Moulding*

Moulding merupakan teknik untuk membentuk cokelat menggunakan atau tidak menggunakan cetakan. Biasanya dapat dilakukan pembentukan cokelat hanya menggunakan tangan. Bisa juga menggunakan cetakan, tetapi tekstur dari cetakan itu lebih lentur daripada yang digunakan pada teknik *casting*. Jenis bahan cetakannya juga berbeda, biasanya terbuat dari *silicon*, *rubber* dan lainnya.

c. *Carving/Sculpture*

Teknik *carving/sculpture* ini adalah teknik dengan cara mengukir dan dibantu dengan alat bantu. Cokelat dapat diukir untuk mendapatkan bentuk sesuai dengan apa yang diinginkan.

d. *Cutouts*

Cutouts adalah teknik dimana cokelat dibentuk sesuai pola yang sudah dibuat sebelumnya. Cokelat yang telah dilelehkan akan dituangkan

kedalam suatu wadah yang datar. Ketika cokelat sudah setengah kering, baru cokelat ini akan dipotong sesuai dengan polanya.

Dalam Tugas Akhir ini penulis membuat *chocolate showpiece* yang bertemakan natal. Namun penulis menggunakan bentuk *Baby Groot* sebagai figur untuk *chocolate showpiece*. Penulis juga menggunakan media *modeling chocolate* sebagai aplikasi pembuatan *chocolate showpiece* ini. Selain itu, penulis juga menggunakan *isomalt* sebagai bahan untuk ornamen pelengkap pada *showpiece*.

Isomalt itu sendiri adalah bahan substitusi untuk gula yang terbuat dari sukrosa yang berasal dari buah bit. Penulis merasa lebih mudah menggunakan *isomalt*, karena dalam dekorasi *sugarworks*, *isomalt* memiliki 2 kelebihan dibandingkan dengan gula biasa, yaitu *isomalt* memiliki tingkat higroskopis yang rendah, sehingga produk yang dibuat memiliki tingkat sensitifitas yang lebih rendah terhadap kelembaban dibandingkan dengan gula biasa. Selain itu, *isomalt* tidak akan mengristal/*crystallize*. (Friberg, 2003)

Natal adalah sebuah hari besar dimana pada hari itu umat Kristiani memperingati hari kelahiran Yesus. Hari Natal ini diperingati setiap tanggal 25 Desember. Pada perayaannya seringkali ditemukan pohon natal sebagai sebuah simbolis. Sedangkan *Baby Groot* sendiri adalah karakter animasi dalam film *Guardians of The Galaxy*. Film ini sangat digemari oleh anak-anak bahkan orang dewasa. *Baby Groot* memiliki bentuk tubuh seperti manusia pohon.

Mengacu dari hal tersebut, penulis merasa ketika menggabungkan kedua hal ini akan memiliki nilai keunikan dan seni yang tinggi. Terlebih lagi bentuk *Baby Groot* yang memiliki tingkat kerumitan yang cukup tinggi sehingga penulis membuat *Baby Groot* ini kedalam bentuk *chocolate showpiece*.

Oleh karena itu, penulis membuat *chocolate showpiece* ini dengan judul “*CHRISTMAS BABY GROOT DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE*”.

B. Usulan Produk

Dalam Tugas Akhir ini, penulis mengusulkan *Food Presenting* yaitu membuat *chocolate showpiece*. Penulis menggunakan teknik *casting* untuk membentuk pot. Selanjutnya teknik *carving/sculpturing* yang digunakan untuk membuat tubuh dan kepala *Baby Groot*. Adapun teknik *cutouts* yang digunakan dalam pembuatan beberapa komponen.

Penulis mengambil *chocolate showpiece* karena penulis ingin mengembangkan *skill* yang pernah dilatih sebelumnya dalam membuat *showpiece*. Selain itu penulis juga mencoba beberapa teknik yang belum pernah digunakan sebelumnya dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini.

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis mengangkat tema *CHRISTMAS BABY GROOT* DALAM PEMBUATAN *CHOCOLATE SHOWPIECE*. Tema ini menggambarkan perayaan hari natal dimana seringkali terdapat pohon yang dihias unik. Tetapi penulis menyubtitusi pohon cemara menjadi bentuk *Baby Groot*.



GAMBAR 1.1
POHON NATAL

Sumber : Tirto.id

Natal adalah hari besar untuk memperingati hari kelahiran Yesus. Kata natal ini berasal dari Bahasa Latin yaitu *Dies Natalis* yang berarti hari lahir. Natal dalam Bahasa Inggris disebut sebagai *Christmas*. *Christmas* ini diambil dari istilah Inggris kuno yaitu *Cristes Maesse* (1038) atau *Cristes-messe* (1131) yang memiliki arti Misa Kristus. Selain itu, banyak pula kata natal ini ditulis sebagai *X-Mas*. *X-mas* ini adalah suatu bentuk singkatan, karena dalam Bahasa Yunani, huruf X adalah singkatan dari Kristus.

Tanggal 25 Desember menjadi tanggal dimana natal ini dirayakan. Adanya pohon natal berawal dari simbolis pohon cemara yang ada di antara masyarakat Mesir Kuno, Romawi Kuno dan Yunani Kuno. Dari banyak

budaya yang ada, pohon melambangkan kesuburan dan kehidupan yang kekal. Karena siklus hidup pohon yang gugur, menjatuhkan daunnya di musim gugur dan musim dingin, mengingatkan manusia pada siklus hidup dan mati. Lalu pada abad ke-16, bangsa Jerman mulai memasang pohon untuk meramaikan perayaan natal. Para petani Jerman Barat menambahkan dekorasi pada pohon natal untuk merayakan Pesta Adam dan Hawa. Bahkan sering disebutkan, negara pertama yang memulai tradisi pohon natal ini adalah Negara Jerman. Lalu di pertengahan tahun 1800-an, pohon natal menjadi sangat populer untuk dijadikan dekorasi penting atau sebagai dekorasi simbolis pada perayaan hari natal di Eropa dan Amerika.



GAMBAR 1.2

BABY GROOT

Sumber : Rebloggy.com

Baby Groot sendiri adalah sebuah karakter dalam film *Guardians of The Galaxy*. Film ini diproduksi oleh Marvel Studios. Film *superhero* ini diangkat dari sebuah komik yang memiliki judul yang sama. Menceritakan tentang sekelompok *superhero* yang terdiri dari lima anggota. Mereka berusaha untuk mengalahkan dan menghentikan musuh mereka. Karena mereka memiliki sebuah bola berharga yang diincar oleh musuh mereka.

Kelompok *superhero* ini beranggotakan Peter Quill (*Star Lord*), Gamora, Drax dan juga Rocket yang berpasangan dengan Groot. Groot ini adalah manusia tumbuhan yang berasal dari Planet Taluhnia. Di awal film diceritakan bahwa Groot ini berbadan manusia tetapi menyerupai pohon. Badannya tinggi dan kuat. Groot dapat menghisap kayu sebagai makanannya. Selain itu anggota tubuhnya dapat beregenerasi secara sendirinya. Dia juga dapat mengontrol pohon dan tumbuhan yang ada di sekitarnya untuk melawan atau untuk dijadikan senjata. Hebatnya lagi walaupun dia adalah manusia tumbuhan, tetapi badannya sangat tahan dengan api.

Di akhir cerita, Groot ini berusaha menyelamatkan teman-temannya dari pesawat luar angkasa yang jatuh. Dia membuat bola besar seperti sarang burung untuk melindungi teman-temannya. Karena pesawat luar angkasa ini jatuh tepat mengenai Groot, badannya hancur dan terpisah-pisah menjadi ranting-ranting kecil. Tetapi teman seجاتinya, Rocket berusaha menghidupkannya lagi dengan cara menanam ranting yang tersisa. Dari sini lah *Baby Groot* mulai hidup kembali dan tumbuh seperti tumbuhan kecil.

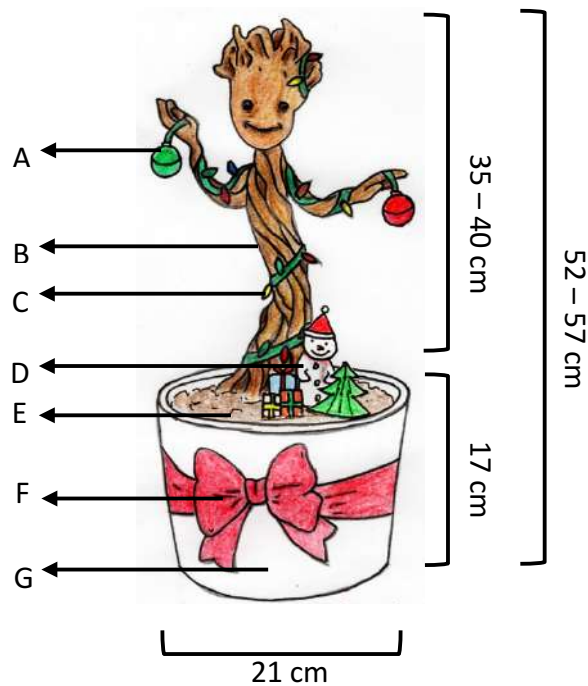
Karena pada zaman sekarang, pohon natal tidak cuma berbentuk pohon cemara saja. Banyak yang memiliki bentuk unik. Seperti pohon terbalik (*upside down*), *Santa Clause* berbadan segi tiga, pohon berbentuk spiral, dan masih banyak lagi. Selain itu tema ini juga sebagai salah satu inovasi bentuk pohon natal.

Chocolate showpiece ini diperuntukan kepada para penggemar *Marvel Cinematic Universe* (MCU) yang merayakan natal. Pada pesta malam natal, *chocolate showpiece* ini akan dipajang sama seperti hal-nya pohon natal yang ada pada perayaan hari natal.

2. Jenis Produk

Penulis mengangkat *chocolate showpiece* sebagai Tugas Akhir presentasi produk dengan menggunakan *chocolate modeling* sebagai bahan utamanya. *Chocolate showpiece* ini memiliki tema *Christmas Baby Groot* Dalam Pembuatan *Chocolate Showpiece*. Penulis mendapatkan inspirasi untuk mengangkat tema ini ketika melihat pajangan/mainan *Baby Groot* edisi natal. Lalu penulis merasa sangat menarik bila terdapat sebuah objek yang dapat menarik perhatian pada saat memperingati hari natal.

3. Desain Produk



GAMBAR 1.3

DESIGN CHIRSTMAS BABY GROOT CHOCOLATE SHOWPIECE

Sumber : Olahan Penulis, 2021

Detail Desain :

- A. Bola Natal yang terbuat dari *isomalt*. Dibuat dengan teknik *isomalt blowing*.
- B. Figur *Baby Groot* ini terbuat dari *chocolate modeling*. Figur ini memiliki tinggi 35 – 40 cm, dihitung dari permukaan tanah.
- C. Lampu natal dengan tali berwarna hijau. Lalu terdapat lampu kecil dengan berbagai warna. Tali dari lampu natal ini terbuat dari *chocolate modeling*, sedangkan lampu kecil terbuat dari *isomalt bulb*.
- D. Figur boneka natal dan pohon cemara yang terbuat dari *chocolate modeling*. Adapun kado-kado kecil yang dibuat dengan teknik *chocolate cutouts*.

- E. *Chocolate Soil* yang digunakan sebagai duplikat dari tanah.
- F. Pita merah yang terbuat dari *chocolate modeling*.
- G. Pot yang berfungsi sebagai *chocolate base*. Dibuat dengan teknik *casting* dan memiliki tinggi 17 cm dan berdiameter 21 cm. Pot ini terbuat dari *white chocolate compound*.

4. *Stadard Recipe*

Untuk membuat *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan standar resep dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang biasa digunakan ketika praktik, resep yang didapat dari beberapa sumber dan juga resep pribadi.

TABEL 1.1
RESEP *CHOCOLATE BASE*

Hasil : 4000 g

T : 17 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Cetakan berbentuk <i>bucket & ring</i> (diameter menyesuaikan dengan <i>bucket</i>).
2.	Potong & Lelehkan Tuangkan	4000 gr	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan <i>microwave</i> . ke dalam <i>bucket</i> yang sudah disiapkan.

TABEL 1.1
RESEP *CHOCOLATE BASE* (LANJUTAN)

3.	Diamkan			Hingga keras dan mengering sempurna.
4.	Keluarkan			Cokelat dari cetakan.
	Rapikan dan satukan			Cokelat berbentuk <i>bucket</i> sehingga berbentuk pot yang memiliki sedikit rongga di dalamnya.

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2
RESEP *WHITE & MILK CHOCOLATE MODELING*

Hasil : 12800 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong dan Lelehkan	1000 gr	<i>White/Milk Chocolate Compound</i>	Dengan <i>microwave</i> tiap 30 detik sekali hingga leleh sempurna.
2.	Hangatkan	280 gr	<i>Corn Syrup</i>	Dengan <i>microwave</i> selama 15 detik hingga hangat.
				Secara perlahan. Aduk menggunakan <i>rubber rubber spatula</i> hingga

TABEL 1.2
RESEP *WHITE & MILK CHOCOLATE MODELING* (LANJUTAN)

3.	Tuangkan		<i>Corn Syrup</i>	Secara perlahan. Aduk menggunakan <i>rubber spatula</i> hingga mengental dan tidak menempel pada <i>bowl</i> . Hati-hati jangan sampai <i>overmix</i> .
4.	Tuangkan Bungkus			Di atas <i>plastic wrap</i> . <i>Chocolate modeling</i> dengan <i>plastic wrap</i> ketika suhu cokelat sudah turun.
5.	Simpan dan diamkan			Di ruangan yang sejuk selama 24 jam sebelum digunakan.

Sumber : *Sideserf Cake Studio*, 2018

TABEL 1.3
RESEP *DARK CHOCOLATE MODELING*

Hasil : 120 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong dan Lelehkan	100 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Dengan <i>microwave</i> tiap 30 detik sekali hingga leleh sempurna.
2.	Hangatkan	20 gr	<i>Corn Syrup</i>	Dengan <i>microwave</i> selama 15 detik hingga hangat.
3.	Tuangkan		<i>Corn Syrup</i>	Secara perlahan. Aduk menggunakan <i>rubber spatula</i> hingga menggumpal dan tidak menempel pada <i>bowl</i> . Hati-hati jangan sampai <i>overmix</i> .
4.	Tuangkan Bungkus			Di atas <i>plastic wrap</i> . <i>Chocolate modeling</i> dengan <i>plastic wrap</i> ketika suhu cokelat sudah turun.

Sumber : *Cakehouse*, 2018

TABEL 1.4
RESEP *CHOCOLATE SOIL*

Hasil : 180 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	100 gr 2 sdm	Gula Air dingin	Di dalam <i>pan</i> di atas api sedang. Goyangkan <i>pan</i> sesekali tetapi jangan mengaduk gula dan air.
2.	Masukkan	70 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Ketika sisi luar gula sudah mulai berwarna coklat.
3.	Aduk			Menggunakan <i>balloon whisk</i> beberapa menit hingga coklat berbentuk seperti tanah. Pastikan mengaduknya rata sampai ke sisi <i>sauce pan</i> .
4.	Simpan			Di atas <i>wax paper</i> hingga dingin.

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.5
RESEP *ISOMALT BLOWING*

Hasil : 10 – 12 pcs

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	100 gr 10 gr	<i>Isomalt</i> Air	Dalam <i>pan</i> hingga suhu mencapai 180°C.

TABEL 1.5
RESEP ISOMALT BLOWING (LANJUTAN)

	Masukan			Permukaan <i>pan</i> pada air dingin untuk memberhentikan proses pemasakan. Tunggu hingga suhu <i>isomalt</i> turun menjadi 160°C.
	Tambahkan	3 – 5 tetes	Pewarna makanan	Pada <i>isomalt</i> , lalu aduk hingga rata.
	Tuangkan			<i>Isomalt</i> ke atas silpat. Lipat – lipat & tarik secara perlahan hingga warnanya terlihat lebih pekat dan mengilap.
2.	Ambil	2 – 4 gr	<i>Isomalt</i>	Lalu bulatkan seperti bola kecil. Bolongkan bagian tengahnya dan ratakan ketebalan permukaan <i>isomalt</i> sehingga bentuknya menyerupai mangkok kecil.
	Tempelkan			Pada <i>stainless straw</i> yang sudah dihangatkan.

TABEL 1.5
RESEP ISOMALT BLOWING (LANJUTAN)

	Tiup			Secara perlahan sambil menjaga kelenturan di seluruh permukaan <i>isomalt</i>. Jika sudah sedikit mengembang, bentuk ujung <i>bulb</i> sedikit mengerucut agar terlihat seperti lampu hias. <i>Isomalt</i> dengan bantuan kipas kecil ataupun ditiup agar <i>isomalt</i> mengeras.
3.	Panaskan			Bagian bawah <i>bulb</i> yang menempel pada <i>strainless straw</i>.
	Gunting			Bagian yang dipanaskan secara hati – hati, lalu tarik dan lepaskan perlahan – lahan.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2021

TABEL 1.6
RESEP *CHOCOLATE CUTOUTS*

Hasil : 63 – 70 pcs (3 cm x 3 cm)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			<i>Cake form</i> dan lapisi dengan <i>wax paper</i> .
2.	Potong dan lelehkan Tuangkan	300 – 400 gr	<i>White Chocolate Compound</i>	Menggunakan <i>microwave</i> . (Bila ingin diberi warna, bisa pada saat cokelat sudah meleleh sempurna). Kedalam <i>cake form</i> dan tunggu hingga setengah mengering.
3.	Potong			Cokelat yang sudah setengah mengering berbentuk kotak sesuai dengan ukuran yang diinginkan (3 cm x 3 cm).
4.	Diamkan Lepaskan			Hingga cokelat mengeras sempurna. Secara perlahan – lahan dari <i>wax paper</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT

Hasil : 1 *Chocolate Showpiece*

T : 52 – 57 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan		<i>Chocolate Base</i>	
2.	Siapkan		<i>White Chocolate Modeling</i>	Yang akan diberi warna.
	Tambahkan	Beberapa tetes	<i>Pewarna makanan</i>	Hingga mendapatkan hasil warna yang diinginkan. Buat menjadi warna kuning, hijau tua, hijau muda, oranye dan merah.
Pembuatan <i>Baby Groot</i>				
3.	Siapkan dan buat			Kerangka kepala, badan dan tangan dari <i>aluminium foil</i> dan kawat.
4.	<i>Roll</i> /pipihkan		<i>Milk Chocolate Modeling</i>	Dan lapiasi kerangka badan dan tangan. Pada bagian bawah badan, beri tambahan <i>chocolate modeling</i> hingga membentuk segitiga seperti tumpukan akar.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

5.	Bentuk		<i>Milk Chocolate</i> <i>Modeling</i>	Berbentuk <i>cigar</i> yang panjang dengan ukuran & ketebalan yang berbeda-beda.
	Lilitkan			Mengelilingi kerangka badan dan tangan hingga tertutup sempurna.
6.	Gores			Sedikit bagian atas <i>chocolate base (bucket)</i> .
	Tuangkan	Sedikit	<i>Melted chocolate</i>	Di atas goresan.
	Pindahkan dan tempel			Bagian badan di atas <i>chocolate base</i> .
	Ukir			Bagian badan menggunakan <i>modeling tools</i> untuk

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

				membuat detail tekstur pohon.
7.	Roll/pipihkan		<i>Milk Chocolate</i> <i>Modeling</i>	Dan lapis kerangka kepala.
	Buat		<i>Milk Chocolate</i> <i>Modeling</i>	Berbentuk <i>cigar</i> kecil-kecil untuk membuat rambut. Lalu susun dan tempelkan di bagian atas kepala.
	Bentuk			Bagian wajah menggunakan <i>modeling tools</i> .
8.	Tempel dan satukan			Bagian kepala dengan badan.
	Rapikan dan Ukir			Bagian kepala dan leher untuk

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

				membentuk detail tekstur pohon.
Pita				
9.	<i>Roll</i>		<i>Chocolate Modeling (merah)</i>	hingga pipih. Dengan bentuk persegi panjang untuk dijadikan pita yang mengelilingi <i>chocolate base</i> . Mengitari sisi <i>chocolate base</i> .
	Potong			
	Tempelkan			
10.	Roll		<i>Chocolate Modeling (merah)</i>	Hingga pipih. Dengan bentuk persegi panjang dengan ukuran yang diinginkan untuk
	Potong			

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

				membuat pita. Buat dengan 2 ukuran (besar & kecil)
	Lipat dan Kerutkan			Kedua ujung sisi persegi panjang (besar). Lalu lipat di bagian tengah dengan jarak yang seimbang.
	Kerutkan			Juga bagian belakang sehingga membentuk pita.
	Lilitkan			Persegi panjang (kecil) pada bagian tengah untuk menutupi sambungan dari pita.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

	Tempelkan			Di bagian pita yang sudah menempel pada <i>chocolate base</i> .
Figur Boneka Salju				
11.	Bentuk	70 gr	<i>White Chocolate Modeling</i>	menyerupai badan boneka salju.
	Bentuk	30 gr	<i>White Chocolate Modeling</i>	Menjadi bentuk bulat, untuk dijadikan kepala.
	Tempelkan			Bagian kepala di atas bagian badan.
12.	Bentuk	1 – 2 gr	<i>White Chocolate Modeling</i>	Menjadi bentuk <i>cigar</i> yang kecil untuk dijadikan tangan. Buat 2 buah.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

	Tempelkan			Bagian tangan pada bagian badan.
13.	Gulung Pilin Lilitkan	2 – 3 gr	<i>Chocolate</i> <i>modeling</i> berwarna	menjadi bentuk seperti tali kecil. Buat 2 buah (merah dan hijau). Kedua tali tersebut menjadi bentuk syal. Pada bagian leher boneka salju.
14.	Bentuk Tempelkan		<i>Milk Chocolate</i> <i>Modeling</i>	untuk membentuk mata, mulut dan kancing. Untuk ukuran dapat disesuaikan. pada boneka salju.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

15.	Bentuk	3 – 4 gr	<i>Chocolate modeling</i> (merah)	menjadi kerucut untuk dijadikan topi.
	Tempelkan			Topi di atas kepala, tusukkan tusuk gigi sebagai penyangga.
	Roll		<i>Chocolate modeling</i> (putih)	Menjadi bentuk tali, lalu tempel mengitari bagian bawah topi.
16.	Bulatkan	2 – 3 gr	<i>White Chocolate Modeling</i>	Lalu tancapkan pada tusuk gigi hingga membentuk sebagai pom – pom pada topi natal.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

Pohon Cemara				
17.	Bentuk	60 gr	<i>Chocolate modeling</i> (hijau tua)	Menjadi bentuk kerucut menyerupai pohon cemara.
	Gunting			Sedikit demi sedikit menggunakan ujung gunting kecil sehingga membentuk seperti daun.
	Bulatkan		<i>Chocolate Modeling</i> (merah)	Menjadi bola – bola kecil untuk hiasan pada pohon cemara. Lalu tempelkan pada pohon cemara.
18.	Cetak		<i>Chocolate modeling</i> (kuning)	Menjadi bentuk bintang. Lalu tempelkan di atas pohon cemara.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

Figur Kado				
19.	Ambil	6 keping	<i>Chocolate</i> <i>Cutouts</i> <i>Melted chocolate</i>	Lalu tempelkan tiap kepingan menggunakan hingga membentuk kubus.
	Gulung		<i>Chocolate</i> <i>modeling</i> berwarna	Menjadi seperti tali. Bikin dengan berbagai macam warna untuk dijadikan pita pada kado.
	Tempelkan			Tali tersebut pada kubus/kado yang sudah di buat sebelumnya.
Lampu Hias				
20.	Gulung		<i>Chocolate</i> <i>Modeling</i> (hijau muda)	Menjadi bentuk tali yang panjang menyerupai kabel.

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

				Lalu lilitkan pada bagian badan.
21.	Ambil	1 – 2 gr	<i>Chocolate Modeling</i> (hijau muda)	Lalu tempelkan pada <i>isomalt bulb</i> sehingga membentuk seperti <i>fitting</i> lampu. Tambahkan kawat pada bagian ujungnya. Lakukan pada setiap <i>isomalt bulb</i> yang akan dipakai.
22.	Tancap dan tempelkan			<i>Isomalt bulb</i> pada kabel yang telah dipasang sebelumnya.
<i>Assembling</i>				
23.	Tuangkan		<i>Chocolate Soil</i>	Pada <i>chocolate base</i> .
24.	Susun			Figur boneka salju, pohon cemara dan kado – kado di

TABEL 1.7
CHRISTMAS BABY GROOT (LANJUTAN)

				bagian kanan dan kiri <i>Baby Groot</i> .
25.	Taruh			Bola natal pada tangan kanan dan kiri.

Sumber : Olahan Penulis, 2021

5. Kebutuhan Alat

Berikut adalah tabel alat-alat yang digunakan selama pembuatan *showpiece*.

TABEL 1.8
KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Digital Scale</i>		Untuk menimbang kebutuhan bahan yang akan digunakan.
2.	<i>Lamp & Silpat</i>		Digunakan selama pembuatan <i>isomalt bulb</i> .
3.	Kompor		Untuk membuat <i>chocolate</i> <i>soil</i> dan memanaskan <i>isomalt</i> .

4.	<i>Microwave</i>		Digunakan untuk melelehkan cokelat dan menghangatkan <i>corn syrup</i> .
5.	<i>Pan</i>		Untuk membuat <i>chocolate soil</i> dan melelehkan <i>isomalt</i> .
6.	Termometer		Untuk mengukur suhu cokelat dan <i>isomalt</i> .
7.	Pisau		Untuk memotong cokelat.
8.	<i>Chopping Board</i>		Untuk alas ketika memotong cokelat.
9.	<i>Bowl Kaca</i>		Wadah ketika melelehkan cokelat menggunakan <i>microwave</i> .

TABEL 1.8
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

10.	<i>Rubber Spatula</i>		Untuk mengaduk cokelat ketika sedang dilelehkan.
11.	<i>Balloon Whisk</i>		Untuk membuat <i>chocolate soil</i> .
12.	<i>Stainless Straw</i>		Digunakan selama pembuatan <i>isomalt blowing/bulb</i> .
13.	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk membungkus <i>chocolate modeling</i> selama didiamkan.
14.	<i>Alumunium Foil</i>		Digunakan untuk membuat kerangka kepala dan badan.
15.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk meratakan/menggiling <i>chocolate modeling</i> agar berbentuk pipih.

TABEL 1.8
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

16.	<i>Wax Paper</i>		Sebagai alas ketika mendinginkan <i>chocolate soil</i> dan melapisi <i>cake form</i> .
17.	Kawat		Digunakan sebagai kerangka badan, tangan dan penyangga lampu.
18.	Tang		Untuk memotong kawat dan membantu pembentukan kerangka.
19.	<i>Turn Table</i>		Untuk memudahkan selama proses pembuatan <i>showpiece</i> .
20.	<i>Bucket</i>		Digunakan untuk mencetak <i>chocolate base</i> berbentuk pot.

TABEL 1.8
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

21.	Sarung Tangan		Untuk melindungi tangan ketika mengerjakan <i>isomalt</i> .
22.	<i>Sculpturring Tools</i>		Untuk mengukir dan merapikan <i>showpiece</i> .
23.	<i>Modelling Tools</i>		Untuk membentuk atau memperjelas detail.
24.	<i>Knee Palette</i>		Digunakan untuk meratakan <i>chocolate cutouts</i> dan pembuatan figur.
25.	<i>Towel</i>		Sebagai alas <i>chopping board</i> dan juga untuk merapikan/membersihkan.
26.	<i>Thick Block</i>		Digunakan sebagai alas dari <i>chocolate showpiece</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2021

6. Kebutuhan Bahan

Berikut adalah tabel bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *showpiece*.

TABEL 1.9
KEBUTUHAN BAHAN

NO	NAMA BAHAN	KEGUNAAN
1.	<i>White Chocolate Compound</i>	Digunakan dalam pembuatan <i>chocolate base</i> dan juga <i>chocolate modeling</i> .
2.	<i>Milk Chocolate Compound</i>	Digunakan dalam pembuatan <i>chocolate modeling</i> .
3.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Digunakan untuk membuat <i>chocolate soil</i> dan <i>chocolate modeling</i> .
4.	<i>Corn Syrup</i>	Digunakan untuk membuat <i>chocolate modeling</i> .
5.	<i>Isomalt</i>	Digunakan dalam membuat lampu.
6.	Gula	Digunakan dalam membuat <i>chocolate soil</i> .
7.	Pewarna Makanan	Digunakan untuk mewarnai <i>chocolate modeling</i> , lampu dan topi natal.

Sumber : Olahan Penulis, 2021

7. *Purchase List*

Daftar pembelian ini penulis lakukan berdasarkan data kebutuhan alat dan bahan yang telah dibuat sebelumnya.

TABEL 1.10
PURCHASE LIST

Bahan	Kuantitas	Harga Per Unit		Harga Total
		Harga	Unit	
<i>White Chocolate Compound</i>	6 Kg	Rp54,000.00	1 Kg	Rp324,000.00
<i>Milk Chocolate Compound</i>	1 Kg	Rp57,000.00	1 Kg	Rp57,000.00
<i>Dark Chocolate Compound</i>	1 Pack	Rp20,000.00	250 gr	Rp20,000.00
<i>Corn Syrup</i>	1 Botol	Rp30,000.00	700 gr	Rp30,000.00
<i>Isomalt</i>	1 Pack	Rp99,000.00	500 gr	Rp99,000.00
Gula	1 Pack	Rp12,000.00	1 Kg	Rp12,000.00
Pewarna Makanan Merah	1 Botol	Rp26,000.00	50 gr	Rp26,000.00
Pewarna Makanan Hijau	1 Botol	Rp26,000.00	50 gr	Rp26,000.00
Pewarna Makanan Kuning	1 Botol	Rp26,000.00	50 gr	Rp26,000.00
Pewarna Makanan Biru	1 Botol	Rp28,000.00	50 gr	Rp28,000.00
Pewarna Makanan Oranye	1 Botol	Rp26,000.00	50 gr	Rp26,000.00
Kawat	1 Gulung	Rp12,000.00	2,5 meter	Rp12,000.00
<i>Plastic Wrap</i>	1 Pack	Rp15,000.00	1 Pack	Rp15,000.00
<i>Aluminium Foil</i>	1 Pack	Rp11,750.00	1 Pack	Rp11,750.00
<i>Thick Block</i>	1 Piece	Rp79,000.00	1 Piece	Rp79,000.00
Total				Rp791,750.00

Sumber : Olahan Penulis, 2021

8. *Recipe Cost*

Berdasarkan *purchase list* yang sebelumnya sudah dibuat, lalu penulis menghitung dan dapat mengetahui biaya yang diperlukan untuk membuat *chocolate showpiece* ini. Berikut perhitungan yang telah dibuat :

TABEL 1.11
RECIPE COST

Bahan	Kuantitas	Harga Per Unit		Harga Total
		Harga	Unit	
<i>White Chocolate Compound</i>	5770 gr	Rp54,000.00	1000 gr	Rp311,580.00
<i>Milk Chocolate Compound</i>	1000 gr	Rp57,000.00	1000 gr	Rp57,000.00
<i>Dark Chocolate Compound</i>	170 gr	Rp20,000.00	250 gr	Rp13,600.00
<i>Corn Syrup</i>	580 gr	Rp30,000.00	700 gr	Rp24,857.14
<i>Isomalt</i>	100 gr	Rp99,000.00	500 gr	Rp19,800.00
Gula	100 gr	Rp12,000.00	1000 gr	Rp1,200.00
Pewarna Makanan Merah	5 gr	Rp26,000.00	50 gr	Rp2,600.00
Pewarna Makanan Hijau	4 gr	Rp26,000.00	50 gr	Rp2,080.00
Pewarna Makanan Kuning	3 gr	Rp26,000.00	50 gr	Rp1,560.00
Pewarna Makanan Biru	3 gr	Rp28,000.00	50 gr	Rp1,680.00
Pewarna Makanan Oranye	2 gr	Rp26,000.00	50 gr	Rp1,040.00
Kawat	50 cm	Rp12,000.00	2500 cm	Rp240.00
<i>Plastic Wrap</i>	½ Pack	Rp15,000.00	1 Pack	Rp7,500.00
<i>Aluminium Foil</i>	½ Pack	Rp11,750.00	1 Pack	Rp5,875.00
<i>Thick Block</i>	1 Piece	Rp79,000.00	1 Piece	Rp79,000.00
Total				Rp529,612.14

Sumber : Olahan Penulis, 2021

9. *Selling Price*

Untuk mengetahui berapa harga jual untuk *chocolate showpiece* ini, penulis menggunakan rumus/perhitungan yang telah diajarkan selama bersekolah di STP NHI Bandung.

TABEL 1.12
SELLING PRICE

<i>Food Cost</i>	Rp529,612.14
<i>Desired Cost Percent</i>	25%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2,118,448.57
<i>Actual Selling Price</i>	Rp2,200,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2021

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir dilakukan di rumah pribadi yang beralamat di Komp. Cipageran Asri blok Hi-22, Cimahi, 40511.

2. Waktu

Kegiatan latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir dilakukan dengan jangka waktu dari bulan Maret 2021 hingga Juli 2021.