

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Cokelat melalui banyak sejarah yang luar biasa dan perjalanan waktu yang panjang. Bukti historis cokelat dapat ditemukan hampir di semua kontinen dan daerah di seluruh belahan bumi mulai dari daerah tropis sampai daerah dingin di benua antartika, sehingga cokelat memiliki banyak hubungan dengan para pemimpin terdahulu, penjelajah dan politisi terkemuka di dunia (Grivetti & Shapiro, 2011).

Pohon cokelat (*Theobroma cacao*) merupakan tumbuhan asli dari hutan Amazon yang hidup di wilayah tropis, dimana tumbuhan ini tumbuh di tempat yang lembab dan hangat. Genus *Theobroma* terdiri dari 20 spesies, tapi hanya *T. cacao* yang digunakan untuk keperluan komersial. Suku Maya di Yucatan dan Aztec di Meksiko lebih dahulu mengenal *cacao* jauh sebelum diperkenalkannya *cacao* ke wilayah Eropa. Montezuma, yang merupakan salah satu pemimpin dari Suku Aztec dikabarkan adalah seorang yang gemar mengonsumsi sebuah olahan yang disebut '*chocolatl*' yang terbuat dari *cacao nibs* yang dipanggang dan digiling lalu dilumat dan dihaluskan dengan air, pati jagung serta rempah-rempah (Minifie, 1989).

Rasanya yang kompleks dan kaya membuat seorang peneliti tumbuhan yang berasal dari Swedia, Linnaeus, menamakan genus ini '*Theobroma*' yang artinya '*Food of The Gods*'. Hingga akhirnya Columbus membawa cokelat ke Eropa, menyadari akan nilainya yang dapat diperjualbelikan secara komersial, kisah cokelat berlanjut dengan bantuan tangan orang Spanyol yang mulai menambahkan gula pada cokelat dan akhirnya membuat cokelat populer (Minifie, 1989).

Hingga saat ini seluruh dunia masih memberikan perhatian yang luar biasa kepada cokelat, mulai dari tren memasak sampai menghias dengan cokelat. Walaupun cokelat memiliki sifat yang sulit ditangani, apabila sudah dapat menemukan titik cerahnya cokelat dapat dibentuk menjadi seni yang indah (Medrich, 2015).

Dalam pembuatan cokelat, terdapat banyak tahap yang meliputi *harvesting*, penyimpanan, *pod breaking*, *fermentation*, *drying*, *cleaning*, *breaking & winnowing*, *sterilization* dan *alkalization*. *Harvesting* atau panen merupakan pemilihan buah kakao yang tua dan matang atau setidaknya sudah hampir matang untuk mendapatkan produk berkualitas tinggi dengan proses pengolahan yang optimal. Penyimpanan pod atau yang biasa disebut dengan buah, merupakan proses penyimpanan buah kakao yang telah dipanen selama beberapa saat sebelum dilakukan proses pembukaan buah dan memulai fermentasi. Tahap selanjutnya adalah *Pod Breaking* dimana ini merupakan proses yang menyangkut dengan pembukaan dan pengupasan buah kakao untuk mengambil bijinya yang

selanjutnya akan dilakukan fermentasi, pada proses ini sangatlah penting untuk tidak melukai atau merusak biji kakao dengan tujuan untuk mendapatkan hasil terbaik. Setelah melalui tahap *pod breaking*, dilanjut dengan tahap fermentasi yang disebut dengan *cocoa bean fermentation*. Fermentasi biji kakao merupakan proses yang sangat krusial karena ini adalah proses yang membuat biji kakao lebih berharga dan mempengaruhi nilai jual di pasar. Proses ini dilakukan untuk membangun karakteristik warna coklat dari cokelat dan tingkat kepahitan yang diinginkan. Tahap selanjutnya adalah *Drying*. Tingkat kelembaban dari biji kakao yang telah difermentasi adalah sekitar 60%, maka dari itu untuk menghindari tumbuhnya jamur dan bakteri, tingkat kelembaban pada biji kakao perlu direduksi menjadi sekitar 7% dengan cara dikeringkan. Selain itu, pengeringan juga digunakan sebagai proses tindak lanjut dari beberapa senyawa yang dihasilkan pada saat proses fermentasi untuk terus melanjutkan improvisasi terhadap perkembangan warna dan rasa. Dilanjut dengan *cleaning* dimana proses ini meliputi pembuangan dari material atau partikel-partikel yang tidak diinginkan seperti bebatuan, daun atau pasir yang ikut terbawa selama proses fermentasi sampai distribusi serta pemilahan biji kakao sesuai dengan kriteria yang diinginkan (Goya, dkk, 2022).

Setelah melakukan pembersihan, selanjutnya dilakukan *Breaking and Winnowing* yang merupakan merupakan proses dimana biji kakao diberi tekanan berat sehingga cangkang atau kulit dari biji kakao dapat hancur yang kemudian dipisahkan sehingga mendapatkan hasil akhir *cacao nibs*. Dengan *cacao nibs* yang sudah didapatkan, selanjutnya adalah tahap *sterilization*. Biji kakao pasti

terekspose selama proses fermentasi sampai distribusi sehingga perlu dilakukan proses sterilisasi agar terhindar dari mikroba dengan cara dimasukkan kedalam mesin uap tekanan rendah untuk waktu yang cukup lama. Dilanjut dengan *Alkalization/Dutching*, alkalisasi atau biasa disebut *dutching*, merupakan tahapan opsional dimana biji kakao dicampur dengan alkali seperti potasium bikarbonat atau sodium bikarbonat untuk menaikkan tingkat pH biji kakao ke pH 7 - 8 dengan tujuan untuk merubah warna dan rasa. Dilanjut dengan tahap *cocoa bean roasting* dimana ini adalah proses pemanggangan biji kakao merupakan proses dimana biji kakao yang telah dikeringkan kini dipanggang dengan suhu tinggi di antara 120°C sampai 150°C selama 15 - 45 menit. Proses ini penting karena berpengaruh pada hasil akhir yang menentukan rasa dan aroma serta warna dari produk cokelat yang diinginkan. Tahapan terakhir pada proses pengolahan ini adalah tahap *cocoa nibs grinding and liquor processing* dimana *cocoa nibs* yang digiling menjadi pasta biasa disebut sebagai *cocoa liquor* atau *cocoa mass*, yang dimana hasil akhir ini dipengaruhi oleh suhu pemanggangan dan tingkat kelembaban dari *cocoa nibs* yang digunakan (Goya, dkk, 2022).

Dari pengolahan yang telah disebutkan diatas, akan didapatkan beberapa macam produk yang usai pengolahan tersebut, yaitu *Cocoa Powder*, *Dark Chocolate*, *Milk Chocolate*, *White Chocolate*, dan *Couverture*. *Cocoa powder* merupakan *cocoa cake* yang berasal dari *cocoa mass* yang ditekan sampai semua *cocoa butter* keluar lalu dihaluskan menjadi bubuk. Lalu, *Dark Chocolate* yang merupakan campuran dari *cocoa mass* dengan gula yang memiliki *sugar content* maksimum pada enam puluh delapan persen. Selanjutnya ada, *Milk Chocolate*,

normalnya memiliki tiga puluh lima persen lemak dan terbuat dari dua puluh persen padatan susu, tiga puluh persen *cocoa mass*, empat puluh persen gula dan sepuluh persen *cocoa butter* tambahan. Sedangkan *White Chocolate*, terdiri dari setidaknya dua puluh persen *cocoa butter* dan empat belas persen padatan susu, dengan tiga setengah persen lemak susu dan maksimal lima puluh lima persen gula. Terakhir, *Couverture* yang merupakan coklat dengan kualitas tinggi yang terdiri dari tiga puluh dua sampai tiga puluh sembilan persen *cocoa butter*. Total persentase dari gabungan *cocoa butter* dan *cocoa solids* harus setidaknya ada pada lima puluh empat persen (Notter, 2011).

Cokelat memerlukan perlakuan khusus agar dapat mengkilap dengan bagus dan dapat bertahan lama. Pertama, cokelat perlu dilelehkan, dimana untuk melelehkan cokelat itu sendiri memerlukan cara yang tepat agar cokelat tidak rusak dan *split*. Cokelat meleleh pada suhu yang cukup rendah, sehingga memerlukan kesabaran dan menggunakan suhu yang rendah karena cokelat yang *overheated* atau kepanasan dapat menjadi keras, menggumpal dan berbutir kasar. Ada tiga teknik dalam melelehkan cokelat, yaitu *Double-Boiler Method*, *Microwave Method* dan *Direct Heat Method*. Menggunakan *indirect heat* atau panas tidak langsung memastikan hasil yang terbaik dalam melelehkan cokelat. Teknik ini memerlukan *double-boiler* atau apabila tidak memilikinya, gunakan mangkuk berbahan metal atau kaca yang ditaruh di atas *saucepan*, lalu isi *double-boiler* atau *saucepan* dengan air sampai hampir menyentuh mangkuk yang di atas. Lalu panaskan air namun tidak sampai mendidih, letakkan mangkuk tahan panas yang berisi potongan-potongan cokelat di atas air panas tersebut, aduk

sesekali sampai seluruh cokelatny meleleh. Teknik selanjutnya adalah *Microwave-Heat Method*, dimana teknik ini memerlukan *microwave* dan mangkuk berbahan *microwave-safe*. Penggunaan *microwave* untuk melelehkan cokelat sangatlah mudah, hanya saja memerlukan kemampuan untuk mengenali karakteristik dari *microwave* yang dipunya dikarenakan setiap *microwave* memiliki persebaran panas yang tidak selalu sama. Masukkan potongan cokelat ke dalam wadah *microwave-safe*, panaskan selama satu menit pada *medium*. Keluarkan dan aduk sampai wadahnya mendingin, kembali masukkan selama 15-30 detik, aduk sampai semuanya meleleh dengan rata. Teknik melelehkan cokelat yang ketiga adalah *Direct-Heat Method*, gunakan cara ini hanya untuk cokelat yang akan ditambahkan pada suatu adonan, cara ini tidak digunakan untuk cokelat yang akan dipakai untuk *dipping* atau *molding*. Masukkan cokelat ke *saucepan* dengan api yang sangat kecil, dan terus aduk untuk menghindari terjadinya hangus pada sebagian cokelat. Langsung angkat dari api ketika lelehan cokelat tinggal menyisakan sedikit gumpalan cokelat, aduk sampai seluruhnya meleleh (Beach, 2007).

Pada cokelat, terdapat *cocoa butter* dimana *cocoa butter* yang terdapat di cokelat terbuat dari berbagai macam lemak yang mengeras pada suhu yang berbeda-beda, yang membuat cokelat kurang stabil. Untuk mendapatkan hasil cokelat yang *snappy* dan mengkilap, diperlukan teknik *tempering*. *Tempering* cokelat dapat membuat lemak tertentu menjadi semacam kristal yang lebih stabil dan memberikan efek mengkilap, hal ini memberikan cokelat keadaan mengkristal yang terstruktur. Melakukan *tempering* yang salah, dapat menghasilkan cokelat

yang strukturnya tidak stabil, sehingga menghasilkan cokelat yang tidak mengeras dengan baik dan menyebabkan *fat bloom* setelah cokelat itu sepenuhnya mengeras. Terdapat beberapa cara *tempering*, yang pertama adalah *Tempering On Marble Slab*, dimana *tempering* dilakukan di atas meja *marble* atau *granite*. Cara ini merupakan cara yang paling populer dilakukan karena *marble* memiliki kemampuan pendinginan yang sangat baik bahkan di ruangan yang hangat sekalipun. Teknik selanjutnya adalah *Seeded Tempering*, cara ini dilakukan tanpa menggunakan *marble* dan pengerjaan yang paling bersih. Yang dibutuhkan hanyalah *porringer-pot*, *double-boiler* atau *bain-marie*. Metode ini juga yang paling disarankan untuk *tempering* sedikit cokelat. Cara ini diawali dengan mencairkan  $\frac{1}{3}$  bagian dari jumlah cokelat sampai pada suhu yang ditentukan, lalu masukkan sisa bagian cokelat lainnya untuk menurunkan suhu lelehan cokelat dan terakhir, ditaruh kembali di atas *bain-marie* untuk menaikkan suhunya ke suhu siap pakai (Curley, 2013).

Setiap jenis cokelat perlu suhu menaikkan dan menurunkan yang khusus agar *shiny* dan mengeras dengan baik, perlakuan khusus ini ialah pengontrolan suhu *tempering*. Untuk *Dark Chocolate* diperlukan suhu pemanasan sebesar 45°C lalu didinginkan sampai 26°C dan dipanaskan kembali sampai mencapai 32°C. Sedangkan untuk *Milk Chocolate*, lelehkan hingga mencapai 45°C, dinginkan sampai 26°C dan panaskan kembali hingga 29°C. Terakhir, untuk *White Chocolate* perlu dilelehkan sampai 40°C, didinginkan hingga 25°C lalu dinaikkan suhunya sampai 28°C (Le Cordon Bleu, 2019).

Seiring berjalannya waktu, cokelat kini tidak hanya dinikmati sebagai camilan yang sangat lezat, namun dapat dijadikan sebagai media untuk menuang kesenian. Sebagai contohnya, *Chocolate Showpiece* yang banyak ditemukan pada acara-acara yang berkaitan dengan *pastry* atau bahkan di acara-acara resmi sebagai hiasan yang menarik mata. Cokelat sendiri dapat dibuat semenarik dan sekreatif mungkin oleh pembuatnya hingga menjadi suatu karya yang bernilai tinggi.

*Chocolate showpiece* sudah ada sejak 70 tahun yang lalu, diawali dengan *piped chocolate* yang disusun menjadi bangunan tiga dimensi lalu berevolusi menjadi *chocolate carving* yang dibuat dari balok-balok coklat. Lalu muncul figurin *chocolate modelling* yang terbuat dari coklat dan glukosa (Tibballs, 2018). Dalam seni membuat dan mendekorasi *chocolate showpiece*, terdapat beberapa teknik, diantaranya adalah *Cut and Paste Work* atau yang biasa disebut dengan *Cut-Outs*, merupakan cara untuk membuat bentuk-bentuk yang biasanya menggunakan pola. Cara ini diawali dengan menuang dan meratakan cokelat yang telah dilelehkan di atas *aluminium foil* atau *baking paper* dengan ketebalan sesuai yang diperlukan. Biarkan mendingin tapi tidak sampai mengeras sepenuhnya, lalu siapkan pola atau penggaris sebagai acuan untuk memotong bentuk yang diinginkan (Wybauw, 2007).

*Modelling Chocolate* juga biasa digunakan untuk bagian-bagian dari *chocolate showpiece* dimana penggunaan cokelat murni sangat tidak memungkinkan. Selanjutnya ada *Kneadable Chocolate* atau yang biasa disebut



dengan *Chocolate Paste*, merupakan adonan yang terbuat dari cokelat murni yang dihaluskan menggunakan *food processor* sampai menjadi adonan yang dapat diuleni. *Preparations of a Slab for Sculptures* adalah awal dari sebuah *chocolate sculptures* dimana teknik ini digunakan untuk membuat *base* atau dasar dari *chocolate showpieces* sebelum selanjutnya dipahat atau diukir. *Gelatine Moulds*, *Silicon Moulds* dan *Latex Moulds*, merupakan macam-macam dari teknik yang digunakan untuk mendapatkan bentuk tiga dimensi tanpa perlu *carving*. *Spraying of Chocolates using an Airbrush* juga menjadi teknik dalam pembuatan *showpiece* yang ada pada di tahap akhir sebagai tahap pemberian warna atau *finishing* (Wybauw, 2007). *Chocolate Casting* juga menjadi salah satu teknik yang biasa digunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* karena dibuat hanya dengan melelehkan cokelat ke dalam cetakan sesuai dengan yang diinginkan (Notter, 2011).

*Chocolate showpiece* memiliki kemiripan dimensi dengan *action figure* yang sangat diminati oleh kalangan penggemar film, serial, dan bahkan animasi. Berawal dari *sculpture* yang terbuat dari tanah liat, merambah menjadi patung kayu hingga pada abad ke-20 terciptalah *mould* atau cetakan, lalu akhirnya hadir ‘*action figure*’ pada tahun 1960. Dimana ini merupakan boneka yang tidak diklasifikasikan sebagai boneka dengan tinggi sekitar 12 inci. Lalu pada 1977 rilislah *Star Wars* yang menjadi perbincangan di seluruh penjuru dunia dengan mainan koleksi dari judul ini yang berukuran 3 ½ inci, menjadi bintang pada masanya dan menjadi figur serta acuan dari *action figure* di masa mendatang. Di tahun 1980 mulai hadir *action figure* dengan ukuran yang lebih besar dari

sebelumnya yaitu pada 5 inci sampai 2 kaki dan mulai terbuat dari resin (Bruckner, dkk, 2010).

Bukan hanya film atau animasi barat saja yang diadaptasi menjadi *action figure* atau *collectible figure*, Jepang juga mengikuti perkembangan zaman dengan mengabadikan karakter-karakter animasi yang populer menjadi *action figure*. Jepang merupakan negara maju yang dipandang seluruh dunia dan terkenal dengan keindahan alam, kemajuan teknologi dan produksi hiburannya. Salah satu produk hiburan yang terkenal dari negara ini adalah *anime*, yang artinya animasi, diserap dari bahasa inggris '*animation*'. Banyaknya *anime* populer dari Jepang membuat banyak orang tertarik dengan budaya Jepang itu sendiri, hal ini memberikan kesempatan untuk orang-orang kreatif di luar sana menjadikan *anime* sebagai tema untuk dijadikan karya seni dalam macam-macam bentuk, salah satunya adalah dalam bentuk *chocolate showpiece*.



**GAMBAR 1 *CHOCOLATE* HEKIREKI ISSEN**

**KARYA KRIS ZHAOKAI**

(Sumber: [Instagram.com/kris\\_zhaokai](https://www.instagram.com/kris_zhaokai), 2022)

*Anime* itu sendiri memiliki banyak jenis dan genre, salah satunya adalah yang berjudul *Made In Abyss*. Penulis berencana membuat *chocolate showpiece* dengan tema yang diangkat dari animasi *Made In Abyss*. Alasan Penulis memilih tema ini adalah karena Penulis ingin memperlihatkan betapa kompleksnya salah satu monster yang terdapat di *anime* yang populer di Jepang dan seluruh dunia yang memenangkan gelar *Anime of The Year 2018* dan *Best Score 2018* versi Crunchyroll (IMDb, 2018).

Dalam pembuatan *showpiece* ini, terdapat beberapa teknik yaitu *chocolate cut outs*, *casting* dan *modelling*. *Casting* digunakan untuk pembuatan dasar agar kokoh dan tidak mudah roboh serta tebing yang akan menghiasi *showpiece* ini. Teknik kedua yang Penulis akan gunakan adalah teknik *carving*. *Carving* digunakan untuk bagian-bagian besar yang perlu detail seperti bagian tebing dan bebatuan yang ada pada *showpiece* ini. Dalam teknik ini, perlu adanya alat bantuan seperti *carving tools* yang biasa digunakan oleh pengrajin kayu. Teknik yang terakhir merupakan *chocolate modelling*, yang dimana akan Penulis gunakan untuk membuat Turbinid Dragon. *Chocolate modelling* adalah semacam pasta yang dapat dengan mudah dibentuk menggunakan tangan, sama seperti *marzipan*. Adonan ini dapat dibuat hanya dengan mencampurkan *melted chocolate* dengan *glucose* yang sudah dihangatkan (Gisslen, 2004).

## B. Produk

### a. Tema



**GAMBAR 2 POSTER UTAMA ANIME MADE IN ABYSS**

(Sumber: IMDb, 2017)

Made In Abyss merupakan *manga* karya Akihito Tsukushi, yang menceritakan tentang seorang anak yatim bernama Riko yang berjuang untuk turun ke lapisan terdalam untuk menyusul ibunya yang merupakan petualang legendaris yang dikabarkan menetap di bawah sana. Riko bertemu dengan anak laki-laki berbadan setengah robot bernama Reg yang merupakan *artifact* dari dalam *Abyss* dan mengaku sebagai utusan dari ibu Riko untuk menjaga Riko. Kini Riko dan Reg bekerja sama untuk menjelajahi *Abyss* sekaligus mencari ibu dari Riko bersama-sama (Nenggala, 2022). *The Abyss* dikabarkan memiliki tujuh lapisan dengan tingkat bahaya yang berbeda-beda serta tidak semua orang dapat melewati semua lapisannya dengan selamat. Setiap lapisan juga memiliki keunikan tersendiri mulai dari makhluk dan monster aneh sampai tanaman serta buah-buahan yang sangat misterius (Spencer, 2022).



**GAMBAR 3 TURBINID DRAGON**

(Sumber: Made in Abyss Fandom, 2018)

*Chocolate showpiece* ini akan condong mengarah pada betapa unik dan kompleksnya Turbinid Dragon, maka dari itu gambar diatas merupakan salah satu *frame* dari *anime series* Made in Abyss dimana Turbinid Dragon pertama ditunjukkan yang akan menjadi panduan Penulis untuk membuat *showpiece* ini.

Turbinid Dragon atau dalam versi jepang disebut dengan リュウサザイ (*Ryuusazai*) merupakan salah satu makhluk yang tinggal di lapisan keenam *The Abyss*, dimana kembali ke permukaan merupakan hal yang mustahil sehingga lapisan ini dijuluki sebagai *The Capital of The Unreturned*. Nama *Ryuusazai* itu sendiri diambil dari bahasa jepang, *Ryuu* artinya Naga dan *Sazai* atau *Sazae* yang direferensikan pada siput bercangkang spiral. Sementara itu, nama Turbinid Dragon diambil dari bahasa latin, '*turbinis*' yang berarti spiral, mereferensikan bentuk ekor uniknya yang berbentuk spiral.

#### **b. Konsep**

Pembuatan *Showpiece* bertemakan Made In Abyss: *The Capital of The Unreturned Menace* ini akan dipresentasikan dalam bentuk area yang dikelilingi

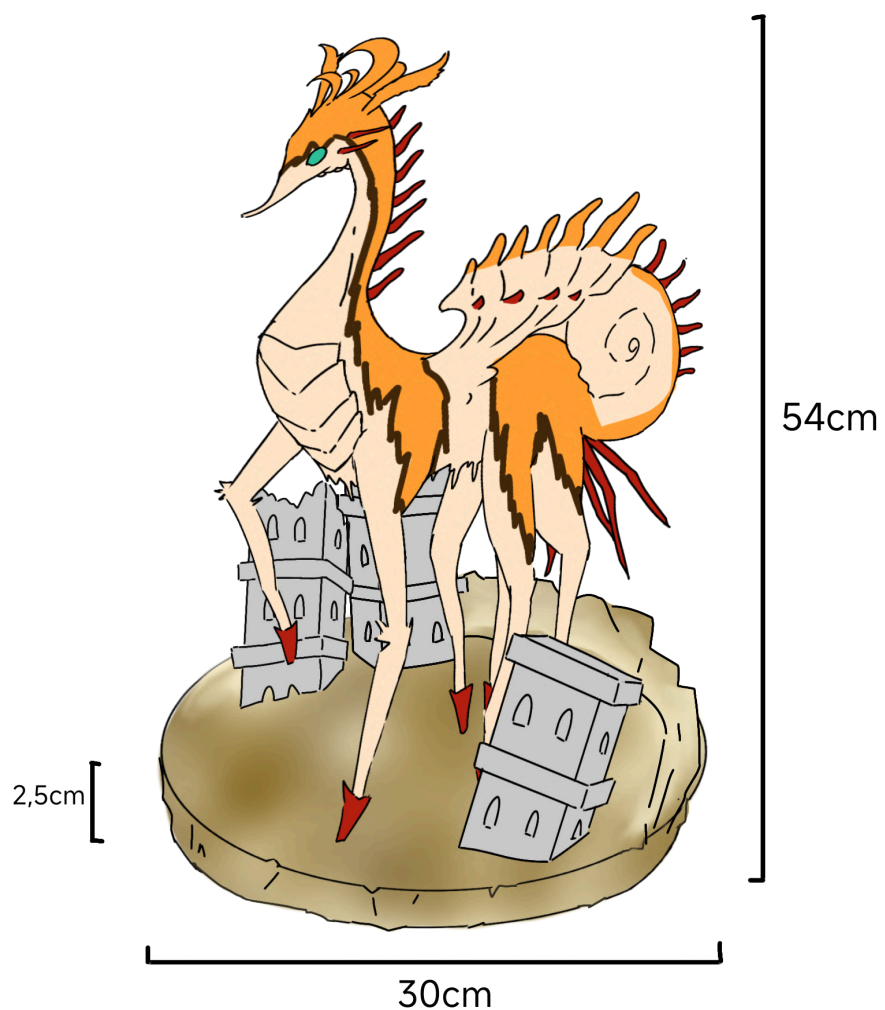
oleh beberapa reruntuhan dengan bintang dari *showpiece* ini, yaitu Turbinid Dragon, yang merupakan salah satu monster terkuat yang ada di *The Abyss*.

Dikarenakan perlu memiliki ketahanan yang baik, dalam *showpiece* ini terdapat beberapa bahan yang tidak dapat dimakan seperti alas kayu, kawat, paku, *elbow*, *styrofoam* dan *alumunium foil*. Alas kayu digunakan sebagai alas karena kekuatannya serta pemilihan alas kayu dengan kaki-kaki dipilih untuk memudahkan pemindahan *showpiece* ini. Untuk membuat kaki dari Turbinid Dragon yang kuat, diperlukan penggunaan kawat dengan bantuan *elbow* dan paku pada bagian bawah serta *styrofoam* sebagai *base* dari badan Turbinid Dragon. *Alumunium foil* juga digunakan pada *showpiece* ini untuk membuat bagian sayap dari Turbinid Dragon dikarenakan memerlukan *base* yang tipis namun kuat.

Bagian alas dari *showpiece* ini dibuat dengan *white chocolate* leleh setebal 2,5 cm yang akan dipahat dengan bagian tebing yang memiliki tinggi bervariasi pada 5 cm - 8 cm yang terbuat dari *chocolate paste*. Pada bagian kanan *showpiece* terdapat 1 bangunan reruntuhan yang terbuat dari *chocolate cutouts* yang dirangkai dan dipahat dengan tinggi 14 cm, lalu untuk bagian kiri belakang terdapat 2 bangunan reruntuhan yang sama namun dengan tinggi yang berbeda yaitu pada 18 cm - 20 cm. Untuk bintang pada *showpiece* ini, Turbinid Dragon, akan terbuat dari *white chocolate modelling* dan menggunakan teknik *sculpting* dengan tinggi 51,5 cm. *Turbinid Dragon* terbagi menjadi 5 bagian, yaitu bagian kaki, badan, kepala, sayap dan ekor.

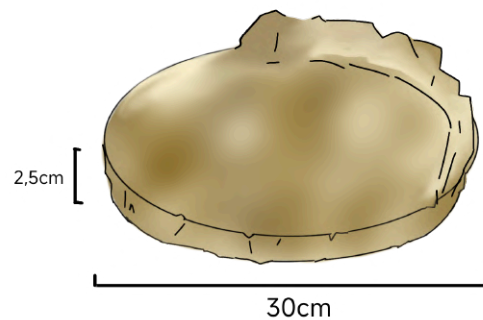
Total persiapan yang dilakukan diluar masa ujian adalah sekitar 95 persen. Penulis akan menyelesaikan pembuatan *chocolate showpiece* ini saat ujian. Pengerjaan yang akan dilakukan saat masa ujian adalah demo membuat kepala *Turbinid Dragon*, pemasangan bagian dada serta *finishing*.

**c. Desain Produk**



**GAMBAR 4 DESAIN *CHOCOLATE SHOWPIECE* BERTEMAKAN  
MADE IN ABYSS: *THE CAPITAL OF THE UNRETURNED*  
*MENACE***

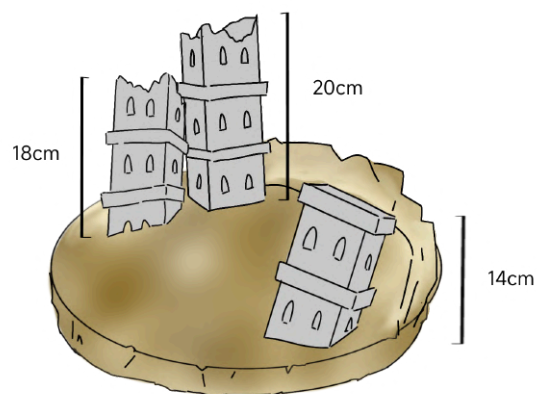
(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)



**GAMBAR 5 DESAIN *BASE***

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1. *Base*, merupakan alas dari *showpiece* ini yang terbuat dari lelehan *white chocolate compound* berbentuk lingkaran dengan diameter sebesar 30 cm dan setebal 2,5 cm yang dipahat sisi-sisinya agar terlihat sesuai dengan latar tempat yang merupakan area bebatuan yang gersang.



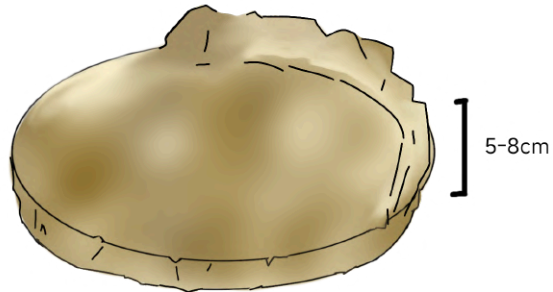
**GAMBAR 6 DESAIN *THE RUINS***

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

2. *The Ruins*, terdiri dari 3 buah bangunan yang hancur, terbuat dari *white chocolate* dengan teknik *cut out* yang kemudian dipahat



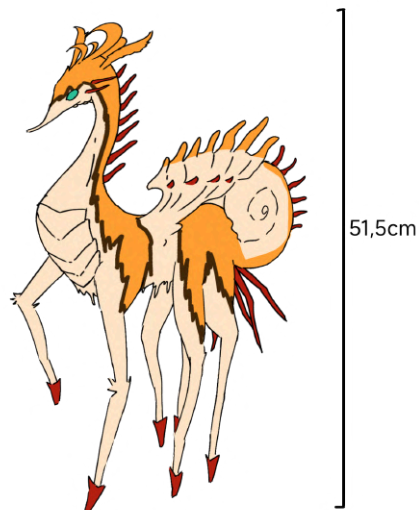
sedemikian rupa untuk memberi kesan akan sudah lamanya area itu ditinggalkan oleh peradaban.



**GAMBAR 7 DESAIN TEBING**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

3. Tebing, merupakan beberapa batuan yang dibuat dengan *white chocolate paste* yang kemudian dipahat sedemikian rupa sehingga menyerupai batuan acak, lalu diberi *finishing* menggunakan *cocoa powder* untuk memberikan ilusi area berpasir.



**GAMBAR 8 DESAIN TURBINID DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

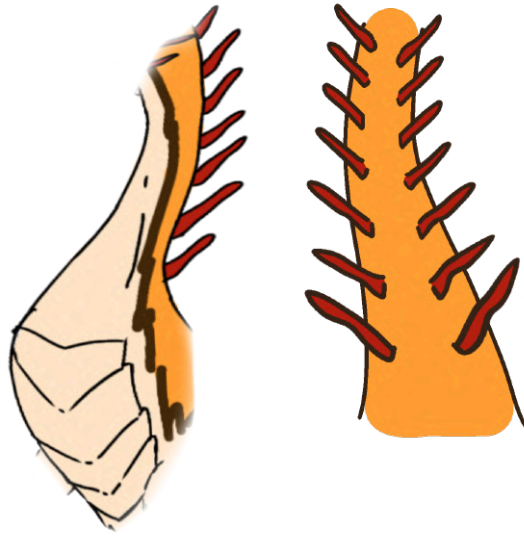
4. Turbinid Dragon, berbentuk seperti kuda laut dengan postur badan menyerupai kuda, berkaki enam dan ekor melingkar yang unik. *Figure* ini akan dibuat menggunakan *base* dari *dummy* pada bagian perut hingga leher serta ekor dengan kawat sebagai penopang pada bagian kaki dan lehernya. Rangka lalu dilapisi dengan *chocolate modelling* yang telah diberi pewarna lalu dimulailah *sculpting* semua bagiannya. Berikut adalah penjelasan lebih rinci dari bagian-bagian tubuh Turbinid Dragon:



**GAMBAR 9 DESAIN KEPALA TURBINID DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

- Bagian kepala memiliki panjang 9 cm. Terdapat bulu yang memiliki total sebanyak 9 buah dan sepasang telinga. Terdapat pula 2 pasang duri berwarna merah pada kedua sisi wajah serta sepasang mata berwarna biru kehijauan. Dibuat dengan *base white chocolate modelling* yang telah diberi pewarna, lalu diberi *airbrush* warna *orange* dan diakhiri dengan *detailing* warna hitam menggunakan kuas.



**GAMBAR 10 DESAIN BAGIAN LEHER TURBINID  
DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

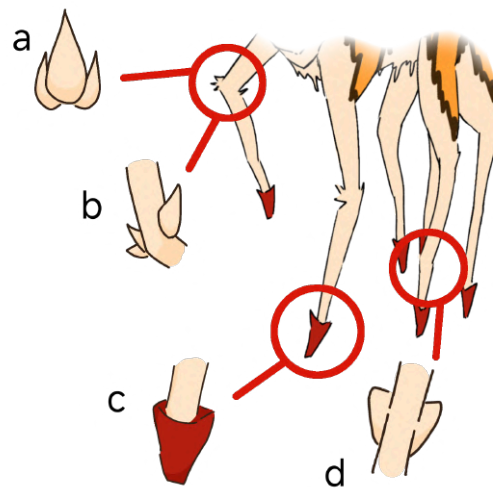
- Bagian leher memiliki panjang 16 cm terhitung dari badan sampai dengan kepala. Bagian ini lalu diberi 7 pasang duri berwarna merah dengan ukuran yang bervariasi. Lalu untuk bagian dada, merupakan 4 undakan berbentuk segi lima menghadap kebawah yang terbuat dari *white chocolate modelling*, disusun mulai dari bawah dan semakin keatas semakin mengecil ukurannya.



**GAMBAR 11 DESAIN BAGIAN SAYAP TURBINID  
DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

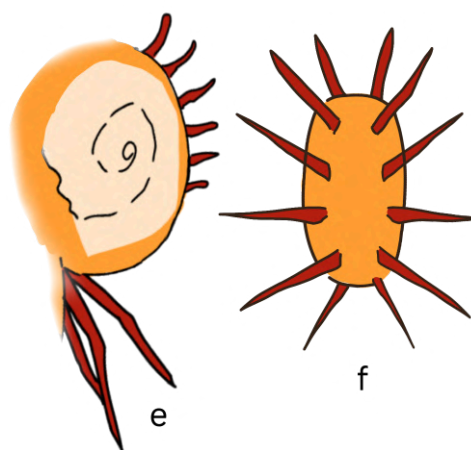
- Turbinid Dragon memiliki 1 pasang sayap, yang masing-masingnya memiliki 7 duri dengan panjang bagian atas sebesar 14 cm dan bagian bawah yang menyatu dengan tubuhnya hanya selebar 2 cm. Pada bagian tengah sayap, terdapat 4 buah duri berwarna merah. Dibuat dengan *aluminium foil* yang dilapisi dengan *white chocolate modelling* yang telah diberi pewarna, lalu diberi *airbrush* warna *orange* dan diakhiri dengan *detailing* warna hitam menggunakan kuas.



**GAMBAR 12 DESAIN BAGIAN KAKI TURBINID  
DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

- Turbinid Dragon memiliki 6 kaki, dimana setiap kaki memiliki 3 buah duri pada bagian depan (a) dan satu duri pada bagian belakang lekukan (b). Setiap kaki juga memiliki bagian paling ujung yang berwarna merah (c), dan sepasang duri pada bagian tengah dari ruas pertama kaki (d).



**GAMBAR 13 DESAIN EKOR TURBINID DRAGON**

(Sumber: Modifikasi Penulis dari karya Akihito Tsukushi)

- Ekornya yang unik berbentuk spiral dan terdapat 6 pasang duri pada bagian luarnya. Selain itu, Turbinid Dragon juga memiliki duri pada bagian belakang bawah tubuhnya yang berjumlah 4 buah.

### C. Tinjauan Produk

Berdasarkan elemen-elemen yang telah dipaparkan sebelumnya, ada banyak hal yang perlu diperhatikan yaitu *standard recipe*, kebutuhan alat, *purchase order*, *recipe costing*, hingga *selling price* yang akan penulis cantumkan sebagai berikut;

#### a. *Standard Recipe*

Penulis menggunakan *standard recipe* yang ditulis dan dibuat sendiri oleh penulis, dengan cara memperkirakan berat dan ukuran dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat. *Standard recipe* ini akan menjelaskan cara pembuatan *chocolate showpiece* dimulai dari awal hingga akhir serta *standard recipe* ini juga dapat dijadikan acuan untuk menghitung *selling price*.

TABEL 1 *BASE CHOCOLATE SHOWPIECE*

|                                 |                                                                                                       |                          |                                                                                                                  |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BASE CHOCOLATE SHOWPIECE</b> | Hasil:<br>- 1 buah alas dengan ukuran diameter 30 cm dengan ketebalan 2,5 cm beserta beberapa undakan |                          |                                                                                                                  |
| Standard Recipe                 |                                                                                                       |                          |                                                                                                                  |
| METODE                          | JUMLAH                                                                                                | BAHAN                    | KETERANGAN                                                                                                       |
| Siapkan                         |                                                                                                       |                          | Alat-alat dan bahan                                                                                              |
| Potong                          | 3000 gram                                                                                             | White Chocolate Compound | Menjadi kecil-kecil agar lebih mudah meleleh dan panasnya merata                                                 |
| Lelehkan                        |                                                                                                       |                          | ¾ bagian dengan cara di <i>bain-marie</i>                                                                        |
| Aduk                            |                                                                                                       |                          | untuk menghindari cokelat terlalu panas dan rusak                                                                |
| Masukkan                        |                                                                                                       |                          | ¼ bagian dari <i>white chocolate compound</i> lalu aduk kembali sampai tidak ada gumpalan dan mencapai suhu 40°C |
| Oles                            | 10 ml                                                                                                 | Minyak                   | Ke cetakkan <i>aluminium foil</i>                                                                                |
| Tuang                           |                                                                                                       |                          | Ke dalam cetakkan berbentuk lingkaran yang terbuat dari <i>aluminium foil</i> hingga mencapai ketebalan 2 cm     |
| Diamkan                         |                                                                                                       |                          | Sampai set                                                                                                       |
| Carving                         |                                                                                                       |                          | Di beberapa bagian agar memiliki dimensi                                                                         |
| Lelehkan                        | 400 gram                                                                                              | White Chocolate Compound | Beserta sisa coklat <i>carving</i> tersebut                                                                      |
| Aduk                            |                                                                                                       |                          | Sampai menjadi <i>chocolate paste</i>                                                                            |
| Susun                           |                                                                                                       |                          | Seperti menjadi bebatuan di atas <i>base</i> yang telah dibuat                                                   |
| Carving                         |                                                                                                       |                          | Hingga menyerupai bebatuan                                                                                       |
| Biarkan dingin                  |                                                                                                       |                          | Sampai set                                                                                                       |

TABEL 2 *CHOCOLATE CUT OUTS*

|                    |                             |                          |                                                                                                             |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CHOCOLATE CUT OUTS | Hasil:<br>- 3 buah bangunan |                          |                                                                                                             |
| Standard Recipe    |                             |                          |                                                                                                             |
| METODE             | JUMLAH                      | BAHAN                    | KETERANGAN                                                                                                  |
| Siapkan            |                             |                          | Alat-alat dan bahan                                                                                         |
| Potong             | 1000 gram                   | White Chocolate Compound | Menjadi kecil-kecil agar lebih mudah meleleh dan panasnya merata                                            |
| Lelehkan           |                             |                          | ¾ bagian dengan cara di bain-marie                                                                          |
| Aduk               |                             |                          | Untuk menghindari cokelat terlalu panas dan rusak                                                           |
| Masukkan           |                             |                          | ¼ bagian dari white chocolate compound sambil terus diaduk hingga tidak ada gumpalan dan mencapai suhu 40°C |
| Tuang              |                             |                          | Kedalam sheet pan yang telah dilapisi aluminium foil                                                        |
| Diamkan            |                             |                          | Sebentar sampai setengah set                                                                                |
| Cut out            |                             |                          | Menjadi beberapa bagian                                                                                     |
| Biarkan dingin     |                             |                          |                                                                                                             |
| Carving            |                             |                          | Bagian jendela pada bangunan-bangunan                                                                       |
| Susun              |                             |                          | Menjadi bangunan                                                                                            |
| Lelehkan           |                             |                          | Kembali sisa trimming coklat                                                                                |
| Aduk               |                             |                          | Sampai menjadi chocolate paste                                                                              |
| Oleskan            |                             |                          | Pada beberapa bagian bangunan untuk menyusun                                                                |



**TABEL 2 CHOCOLATE CUT OUTS**  
**(LANJUTAN)**

|                    |                             |            |                                                                                   |
|--------------------|-----------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| CHOCOLATE CUT OUTS | Hasil:<br>- 3 buah bangunan |            |                                                                                   |
| Standard Recipe    |                             |            |                                                                                   |
| METODE             | JUMLAH                      | BAHAN      | KETERANGAN                                                                        |
| Lelehkan           | 5 gram                      | Colatta    |                                                                                   |
|                    |                             | Chocoart   |                                                                                   |
|                    |                             | Halloween  |                                                                                   |
|                    |                             | Black      |                                                                                   |
|                    |                             | DecoTattoo |                                                                                   |
|                    | 50 gram                     | White      |                                                                                   |
| Airbrush           |                             |            | Chocolate coloring yang telah dilelehkan sebelumnya ke seluruh permukaan bangunan |

**TABEL 3 CHOCOLATE MODELLING WHITE**

|                                 |                             |                                |                                                                  |
|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| CHOCOLATE<br>MODELLING<br>WHITE | Hasil:<br>- Turbinid Dragon |                                |                                                                  |
| Standard Recipe                 |                             |                                |                                                                  |
| METODE                          | JUMLAH                      | BAHAN                          | KETERANGAN                                                       |
| Siapkan                         |                             |                                | Alat-alat dan bahan                                              |
| Potong                          | 4000 gram                   | White<br>Chocolate<br>Compound | Menjadi kecil-kecil agar lebih mudah meleleh dan panasnya merata |
| Lelehkan                        |                             |                                | Dengan cara di <i>bain-marie</i>                                 |
| Aduk                            |                             |                                | Sesekali untuk menghindari cokelat terlalu panas dan rusak       |
| Tuang                           | 1200 gram<br>100 ml         | Glukosa<br>Air                 | Ke dalam coklat yang sudah dilelehkan                            |

**TABEL 3 CHOCOLATE MODELLING WHITE**  
(LANJUTAN)

|                                 |                                      |                                                                                                                      |                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| CHOCOLATE<br>MODELLING<br>WHITE | Hasil:<br>- Turbinid Dragon          |                                                                                                                      |                                                                                  |
| Standard Recipe                 |                                      |                                                                                                                      |                                                                                  |
| METODE                          | JUMLAH                               | BAHAN                                                                                                                | KETERANGAN                                                                       |
| Aduk                            |                                      |                                                                                                                      | Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga keluar minyaknya |
| Uleni                           |                                      |                                                                                                                      | Di meja sambil terus <i>scrape</i> minyak yang keluar                            |
| Simpan                          |                                      |                                                                                                                      | semalaman                                                                        |
| Tambahkan                       | 25 gram<br><br>10 gram<br><br>5 gram | <i>Colatta Chocoart Cherry Red</i><br><i>Colatta Chocoart Carrot Orange</i><br>Koepoe-Koepoe Oil Based Coloring Blue | Sesuai banyaknya warna yang diinginkan pada beberapa bagian                      |

**TABEL 4 ASSEMBLING**

|                 |                                                                                              |       |                     |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| ASSEMBLING      | Hasil:<br>- 1 Made In Abyss: <i>The Capital of The Unreturned Menace Chocolate Showpiece</i> |       |                     |
| Standard Recipe |                                                                                              |       |                     |
| METODE          | JUMLAH                                                                                       | BAHAN | KETERANGAN          |
| Siapkan         |                                                                                              |       | Alat-alat dan bahan |

TABEL 4 ASSEMBLING

(LANJUTAN)

|                 |                                                                                              |                                 |                                                                                                    |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ASSEMBLING      | Hasil:<br>- 1 Made In Abyss: <i>The Capital of The Unreturned Menace Chocolate Showpiece</i> |                                 |                                                                                                    |
| Standard Recipe |                                                                                              |                                 |                                                                                                    |
| METODE          | JUMLAH                                                                                       | BAHAN                           | KETERANGAN                                                                                         |
| Potong          | 150 gram                                                                                     | <i>White Chocolate Compound</i> | Menjadi kecil-kecil agar lebih mudah meleleh dan panasnya merata                                   |
| Lelehkan        |                                                                                              |                                 | Dengan cara di <i>bain-marie</i> di wadah yang terpisah                                            |
| Aduk            |                                                                                              |                                 | Sesekali untuk menghindari cokelat terlalu panas dan rusak                                         |
| Sapukan         |                                                                                              |                                 | Coklat yang sudah dilelehkan di bagian-bagian yang perlu direkatkan satu sama lain                 |
| Tempelkan       | 3 pcs                                                                                        |                                 | Bangunan <i>The Ruins</i>                                                                          |
| Pasang          | 1 pc                                                                                         |                                 | <i>Turbinid Dragon</i> di tengah-tengah                                                            |
| Aduk            |                                                                                              |                                 | Sisa coklat sampai menjadi <i>chocolate paste</i>                                                  |
| Tempelkan       |                                                                                              |                                 | Pada bagian bawah dari bangunan yang menyentuh <i>base</i> agar terlihat seperti sudah lama runtuh |
| Sisihkan        |                                                                                              |                                 | <i>Chocolate showpiece</i>                                                                         |

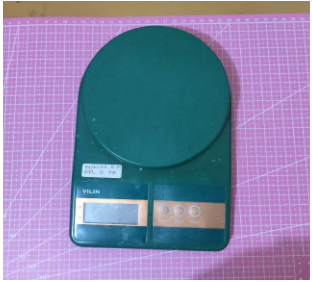
TABEL 5 PEWARNAAN *CHOCOLATE SHOWPIECE*

|                  |                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                           |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| ASSEMBLING       | Hasil:<br>- 1 <i>Chocolate Showpiece</i> bertemakan <i>Made In Abyss: The Capital of The Unreturned Menace</i> |                                                                                                                               |                                                           |
| Standard Recipe  |                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                           |
| METODE           | JUMLAH                                                                                                         | BAHAN                                                                                                                         | KETERANGAN                                                |
| Siapkan          |                                                                                                                |                                                                                                                               | Alat-alat dan bahan                                       |
| <i>Airbrush</i>  | 30 gram<br><br>15 gram<br><br>20 gram                                                                          | <i>Colatta</i><br><i>Chocoart</i><br><i>Carrot</i><br><i>Orange</i><br><i>DecoTattoo</i><br><i>White</i><br><i>Shortening</i> | Ke bagian-bagian tertentu yang ada pada Turbinid Dragon   |
| Biarkan kering   |                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                           |
| Sapukan          | 20 gram                                                                                                        | <i>Colatta</i><br><i>Chocoart</i><br><i>Halloween</i><br><i>Black</i>                                                         | Ke bagian yang sesuai dengan desain                       |
| <i>Spray</i>     | 30 gram                                                                                                        | <i>Shortening</i>                                                                                                             | Ke seluruh permukaan <i>Showpiece</i> agar <i>shiny</i>   |
| Sapukan          | 50 gram                                                                                                        | <i>Cocoa</i><br><i>Powder</i>                                                                                                 | Ke seluruh <i>base</i> sehingga memberikan kesan berpasir |
| <i>Finishing</i> |                                                                                                                |                                                                                                                               | <i>Showpiece</i>                                          |

**b. Kebutuhan Alat**

Berikut adalah peralatan yang diperlukan oleh penulis dalam membuat *Chocolate Showpiece* bertemakan *Made In Abyss: The Capital of The Unreturned Menace* beserta kegunaannya:

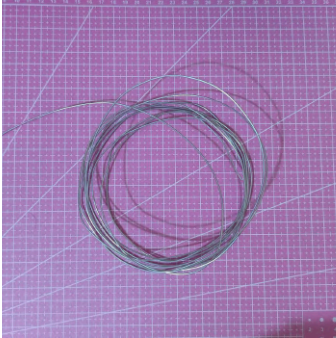
**TABEL 6 DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA**

| NO. | PERALATAN                                                                                                                                        | KEGUNAAN                              |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.  | <p style="text-align: center;"><i>Stainless Steel Bowl</i></p>  | Sebagai wadah untuk melelehkan coklat |
| 2.  | <p style="text-align: center;"><i>Digital Scale</i></p>        | Untuk menjadi alat ukur gramasi       |
| 3.  | <p style="text-align: center;"><i>Art Knife</i></p>           | Digunakan untuk cut-out shape coklat  |
| 4.  | <p style="text-align: center;"><i>Knife</i></p>               | Digunakan untuk memotong coklat       |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                    | KEGUNAAN                                                     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 5.  | <i>Rubber Spatula</i><br>   | Digunakan untuk mengaduk dan mempermudah memindahkan sesuatu |
| 6.  | <i>Thermometer</i><br>     | Sebagai alat ukur suhu dari coklat                           |
| 7.  | <i>Aluminium Foil</i><br> | Sebagai alas <i>mould</i>                                    |
| 8.  | <i>Cutting Board</i><br>  | Sebagai alas untuk memotong coklat                           |
| 9.  | <i>Saucepan</i>                                                                                              | Digunakan untuk mendidihkan air untuk                        |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                  | KEGUNAAN                                                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                           | <i>bain-marie</i> dan atau membersihkan alat-alat                                                                |
| 10. | Kawat Besi<br>           | Sebagai rangka dari beberapa bagian <i>showpiece</i>                                                             |
| 11. | <i>Stove</i><br>        | Digunakan untuk memasak air <i>bain-marie</i>                                                                    |
| 12. | <i>Plastic Wrap</i><br> | Digunakan untuk melindungi bagian-bagian dari coklat yang sudah dibuat agar terhindar dari debu dan tetap bersih |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

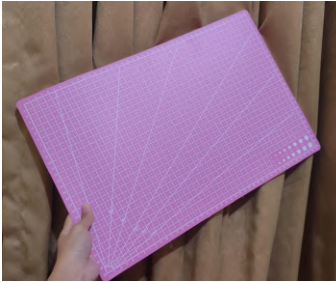
| NO. | PERALATAN                                                                                                   | KEGUNAAN                                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 13. | Kuas<br>                   | Untuk melukis dan menghias <i>showpiece</i>                                |
| 14. | <i>Heat Gun</i><br>       | Sebagai alat pembantu untuk menghangatkan beberapa bagian <i>showpiece</i> |
| 15. | <i>Kitchen Towel</i><br> | Digunakan untuk membersihkan area kerja dan mengeringkan peralatan         |
| 16. | <i>Air Brush</i><br>     | Digunakan sebagai media mewarnai dan <i>finishing showpiece</i>            |
| 17. | <i>Cooling Spray</i>                                                                                        | Sebagai alat bantu untuk mempercepat proses pendinginan beberapa bagian    |



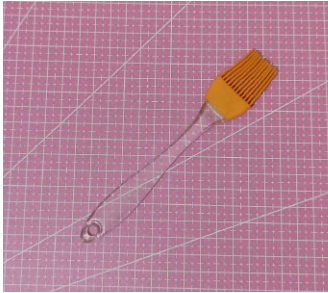
**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                   | KEGUNAAN                                                                          |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|     |                            | sambungan                                                                         |
| 18. | Scrapper<br>              | Digunakan untuk tabling membersihkan meja dari coklat-coklat yang tersisa         |
| 19. | <i>Carving Tools</i><br> | Digunakan sebagai alat ukir                                                       |
| 20. | Toothpick<br>            | Untuk melubangi bagian tubuh <i>Turbinid Dragon</i> yang akan dipasang duri merah |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                 | KEGUNAAN                                                                              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 21. | <i>Dummy</i><br>         | Sebagai <i>base</i> dari <i>Turbinid Dragon</i>                                       |
| 22. | <i>Cutting Mat</i><br>  | Digunakan sebagai alas saat mengukir dan memotong/merapikan <i>cut outs</i>           |
| 23. | <i>Pinset</i><br>      | Digunakan sebagai alat bantu untuk memasang bagian-bagian kecil pada <i>showpiece</i> |
| 24. | <i>Rolling Pin</i><br> | Digunakan sebagai alat untuk menggiling <i>chocolate modelling</i>                    |
| 25. | <i>Modelling Tools</i>                                                                                    | Digunakan sebagai alat <i>sculpting</i>                                               |

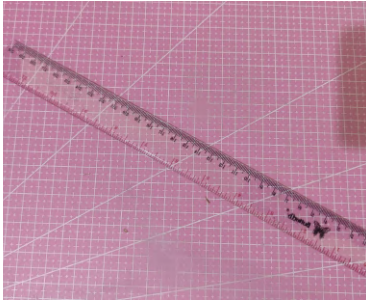
**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                  | KEGUNAAN                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     |                           |                                                                         |
| 26. | <i>Silicon Brush</i><br> | Untuk mengoleskan minyak pada <i>aluminium foil mould</i>               |
| 27. | Gunting<br>             | Untuk memotong                                                          |
| 28. | <i>Teak Block</i> dengan kaki                                                                              | Digunakan sebagai alas dari <i>showpiece</i> dan mempermudah pemindahan |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                                | KEGUNAAN                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|     |                         |                                                                    |
| 29. | <i>Hand Gloves</i><br> | Untuk menjaga tangan tetap bersih dan menghindari kontaminasi      |
| 30. | Palu<br>              | Untuk memasang paku ke alas kayu                                   |
| 31. | Tang<br>              | Untuk memotong kawat dan sebagai alat pembantu untuk melilit kawat |
| 32. | <i>Elbow/Besi Siku 2,5 cm</i>                                                                            | Sebagai pembantu penopang kawat                                    |

**TABEL 6 PERALATAN YANG DIBUTUHKAN  
BESERTA KEGUNAANNYA  
(LANJUTAN)**

| NO. | PERALATAN                                                                                       | KEGUNAAN                                      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|     |                | kaki-kaki <i>Turbinid Dragon</i>              |
| 33. | Penggaris<br> | Digunakan sebagai alat ukur panjang dan lebar |

**c. *Purchase Order***

*Purchase order* (PO) merupakan proses ketika staf *sales* mencatat pesanan barang oleh pihak distribusi yaitu *minimarket*, *supermarket*, dan toko yang disesuaikan stok barang gudang (Santoso & Simalango, 2021).

Berikut adalah *purchase order* yang berisikan rincian data dan harga bahan serta barang yang diperlukan penulis dalam membuat *Chocolate Showpiece* bertemakan *Made In Abyss: The Capital of The Unreturned Menace*.

**TABEL 7 PURCHASE ORDER**

| <b>BAHAN</b>                               | <b>KUANTITAS</b> |             | <b>HARGA UNIT</b>  |           | <b>TOTAL HARGA</b> |
|--------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-----------|--------------------|
| <i>White Chocolate Compound</i>            | 9                | kg          | <i>1kg/pack</i>    | Rp65,500  | Rp589,500          |
| Glukosa                                    | 1200             | g           | <i>500g/pack</i>   | Rp15,500  | Rp46,500           |
| DecoTattoo Putih                           | 1                | btl         | 180ml/btl          | Rp190,000 | Rp190,000          |
| Colatta Chocoart Halloween Black           | 1                | btl         | 50g/btl            | Rp34,000  | Rp34,000           |
| Koepoe-Koepoe Oil Based Food Coloring Blue | 1                | btl         | 30g/btl            | Rp10,000  | Rp10,000           |
| Colatta Chocoart Carrot Orange             | 1                | btl         | 50g/btl            | Rp24,000  | Rp24,000           |
| Colatta Chocoart Cherry Red                | 1                | btl         | 50g/btl            | Rp42,000  | Rp42,000           |
| Coklat Bubuk                               | 1                | <i>pack</i> | <i>100gr/pack</i>  | Rp14,000  | Rp14,000           |
| <i>Cooling Spray</i>                       | 1                | <i>can</i>  | <i>400ml/can</i>   | Rp57,000  | Rp57,000           |
| Kawat                                      | 1                | <i>roll</i> | <i>10m/roll</i>    | Rp10,000  | Rp10,000           |
| <i>Hand Gloves</i>                         | 1                | <i>pack</i> | <i>100pcs/pack</i> | Rp40,000  | Rp40,000           |
| <i>Teak Block 30cm</i>                     | 1                | <i>pc</i>   | <i>1pc</i>         | Rp40,000  | Rp40,000           |
| <i>Dummy Cake 28cm</i>                     | 1                | <i>pc</i>   | <i>1pc</i>         | Rp40,000  | Rp40,000           |
| <i>Shortening</i>                          | 1                | <i>pack</i> | <i>500g/pack</i>   | Rp15,000  | Rp15,000           |
| Minyak                                     | 1                | <i>pack</i> | <i>200ml/pack</i>  | Rp8,000   | Rp8,000            |
| <b>TOTAL</b>                               |                  |             |                    |           | Rp1,160,000        |

**d. Recipe Costing**

*Recipe costing* atau *food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan (Mohamadi, 2024), perhitungan ini akan menjadi acuan untuk perhitungan *selling price* pada produk patiseri. Berikut adalah tabel yang berisikan *recipe costing* dari *Chocolate Showpiece* bertemakan *Made In Abyss: The Capital Of The Unreturned Menace*.

**TABEL 8 RECIPE COSTING**

| BAHAN                                      | KUANTITAS |      | HARGA UNIT |           | TOTAL HARGA |
|--------------------------------------------|-----------|------|------------|-----------|-------------|
| <i>White Chocolate Compound</i>            | 8.55      | kg   | 1kg/pack   | Rp65,500  | Rp560,025   |
| Glukosa                                    | 1200      | g    | 500/pack   | Rp15,500  | Rp46,500    |
| DecoTattoo Putih                           | 65        | ml   | 180ml/btl  | Rp190,000 | Rp68,611    |
| Colatta Chocoart Halloween Black           | 35        | gram | 50g/btl    | Rp34,000  | Rp23,800    |
| Koepoe-Koepoe Oil Based Food Coloring Blue | 5         | gram | 30g/btl    | Rp10,000  | Rp1,667     |
| Colatta Chocoart Carrot Orange             | 40        | gram | 50g/btl    | Rp24,000  | Rp19,200    |
| Colatta Chocoart Cherry Red                | 25        | gram | 50g/btl    | Rp42,000  | Rp21,000    |
| Coklat Bubuk                               | 50        | gram | 100gr/pack | Rp14,000  | Rp7,000     |
| <i>Cooling Spray</i>                       | 1         | can  | 400ml/can  | Rp57,000  | Rp57,000    |
| Kawat                                      | 1         | roll | 10m/roll   | Rp10,000  | Rp10,000    |
| <i>Hand Gloves</i>                         | 25        | pcs  | 100pc/pack | Rp40,000  | Rp10,000    |

**TABEL 8 RECIPE COSTING**  
**(LANJUTAN)**

|                        |     |           |            |                 |                 |
|------------------------|-----|-----------|------------|-----------------|-----------------|
| <i>Teak Block 30cm</i> | 1   | <i>pc</i> | <i>1pc</i> | <i>Rp40,000</i> | <i>Rp40,000</i> |
| <i>Dummy Cake 28cm</i> | 1   | <i>pc</i> | <i>1pc</i> | Rp40,000        | Rp40,000        |
| <i>Shortening</i>      | 100 | gram      | 500g/pack  | Rp15,000        | Rp3,000         |
| Minyak                 | 20  | ml        | 200ml/pack | Rp8,000         | Rp800           |
| <b>TOTAL</b>           |     |           |            |                 | Rp908,603       |

**e. Selling Price**

*Selling price* atau biasa disebut harga jual merupakan harga yang ditetapkan oleh penjual untuk barang atau jasa yang dijual kepada konsumen, ini juga sudah termasuk biaya bahan, biaya produksi atau memperoleh barang dan jasa serta margin keuntungan yang diinginkan oleh penjual. Produk makanan dan pekerjaan yang menyangkut dengan dunia kuliner serta berkaitan dengan pembuatannya untuk dijual dapat dikatakan sebagai “*prime costs*” dalam artian sebagai biaya utama dalam industri juga makanan (Barnard, 2009).

Untuk menetapkan harga, selain *total cost* sesuai yang tertera, Penulis juga menambahkan harga untuk kreativitas yang Penulis gunakan sebagai salah satu indikator dari harga yang akan dijual, penulis juga memastikan harga jual menggunakan perhitungan seperti berikut:

$$\text{Selling Price} = (\text{Food Cost} + \text{Specialize Talent Contribution}) / \text{Food Cost Percent}$$



Perhitungan *selling price* pada bidang *bakery and pastry* memiliki keunikan tersendiri, dimana terdapat faktor penting lainnya yang perlu diperhitungkan. Satu faktor penting dalam penentuan harga jual pada produk *bakery and pastry* adalah harga jasa dari individu yang memiliki talenta spesifik dan kreatifitas. Selain itu, reputasi dari toko atau individu serta ukuran dan tingkat kesulitan dari detail yang dikerahkan juga menjadi beberapa faktor lainnya (Jones, 2011).

**TABEL 9 SELLING PRICE**

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Total Recipe Cost           | Rp908,603          |
| Creative and Art (40%)      | Rp363,441          |
| Total Cost                  | Rp1,272,044        |
| Desired Cost Percent        | 35%                |
| <b>Selling Price</b>        | <b>Rp4,906,456</b> |
| <b>Actual Selling Price</b> | <b>Rp4,910,000</b> |

#### **D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

##### **a. Lokasi Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan di tempat tinggal sementara Penulis yang berlokasi di Jalan Gegerkalong Tengah No. 6A, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat, 40153 dan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 4014.

Lalu untuk kegiatan presentasi produk, akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 4014.

**b. Waktu Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan April sampai Juli 2025 dan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Juli 2025.