

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Perkembangan zaman yang sangat pesat membuat industri kuliner, perhotelan dan *patisserie* harus ikut serta mengikuti trend yang ada (Utami, 2022). Salah satu bentuk seni yang terus berkembang dan memiliki daya tarik tinggi adalah pembuatan *chocolate*. *Chocolate* dibuat dari buah *theobroma cacao*, atau yang lebih dikenal sebagai pohon kakao. Kakao harus melalui serangkaian transformasi sebelum dapat dikenali sebagai *chocolate*, perjalanannya dari perkebunan khatulistiwa yang lembab hingga menjadi *chocolate* batangan yang dikemas dengan indah memiliki banyak tahapan di sepanjang perjalanannya (Ramsey, 2016).

Kakao telah diperdagangkan sebagai komoditas internasional selama ratusan tahun, dibeli dan dijual dengan harga yang tetap tanpa memandang asal usul atau kualitasnya. Indonesia menjadi produsen kakao terbesar di luar Afrika Barat. Indonesia menyumbang lebih dari 7 persen kakao dunia (Ramsey, 2016).

Ada tiga tahap dalam mengubah biji kakao menjadi *chocolate*. Tahap kedua dan ketiga dari proses pengolahan terjadi di pabrik, di mana biji kakao diubah menjadi bahan setengah jadi sebelum diubah menjadi *chocolate*, sedangkan tahap pertama terjadi di perkebunan kakao (Warni, 2024).

Terdapat berbagai jenis *chocolate* yang berbeda beda dihasilkan dari persentase kakao menunjukkan berapa banyak *chocolate* yang berasal dari biji kakao, ini termasuk cairan *chocolate* dan lemak kakao yang ditambahkan, persentase ini tidak menentukan rasa atau kualitas *chocolate*, seperti halnya jumlah alkohol dalam anggur yang menentukan rasanya. Rasa *chocolate* bergantung pada banyak faktor: asal biji kakao dan proses fermentasi, pemanggangan, dan pengupasan, yang semuanya membantu menentukan profil rasa (Ferrandi, 2019).

Jenis – jenis *chocolate* tersebut adalah sebagai berikut:

1. *Dark Chocolate*

Secara umum, *dark chocolate* mengandung paling sedikit gula tambahan dibandingkan dengan *milk chocolate* dan *white chocolate*. Persentase kakao yang lebih tinggi secara alami berkontribusi pada rasa yang lebih kuat, sehingga membutuhkan lebih sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa pahitnya (Haywel, 2025).

2. *Milk Chocolate*

Bahan utama yang membedakan *milk chocolate* dengan jenis *chocolate* lainnya adalah susu. Sementara *dark chocolate* umumnya terdiri dari *cocoa solids* dan *cocoa butter*, *milk chocolate* menggabungkan susu kental manis ataupun susu bubuk ke dalam resepnya. Penambahan ini memberikan rasa lembut dan manis yang berbeda pada *milk chocolate*, menyeimbangkan rasa pahit alami *cacao* (Santos, 2023).

3. *White Chocolate*

White chocolate yang dibuat dari *cocoa butter*, gula, dan susu bubuk adalah satu-satunya *chocolate* yang tidak mengandung padatan kakao (padatan tanpa lemak yang tersisa di dalam cairan *chocolate* setelah lemak kakao diekstraksi). Vanila adalah perasa yang paling khas untuk jenis *chocolate* ini (Ferrandi, 2019).

4. *Couverture Chocolate*

Couverture chocolate sangat kaya akan *cocoa butter*, sehingga lebih mudah meleleh daripada *chocolate* lainnya dan lebih cair. Ketika dingin, *chocolate* ini memiliki rasa yang lebih lembut dan *creamy* di mulut. *Chocolate makers* dan *chocolatiers* menggunakan *chocolate couverture* yang sudah di temper untuk menghasilkan berbagai macam penganan, seperti *chocolate* cetak dan *chocolate* batangan, serta untuk melapisi bonbon (Ferrandi, 2019).

5. *Cocoa Paste*

Cocoa paste adalah *chocolate* yang paling murni dari biji kakao yang digiling tanpa tambahan apa pun, biasanya disebut sebagai *chocolate liquor* dalam proses pembuatannya. *Chocolate* ini tersedia dalam berbagai bentuk, termasuk balok, wafer, *chips*, dan batangan untuk dipanggang (Ferrandi, 2019).

Tempering merupakan sebuah langkah yang penting untuk mendapatkan hasil yang sempurna, mengolah *chocolate* membutuhkan ketelitian dan pemahaman yang jelas mengenai proses kristalisasi *cocoa butter*. *Tempering* merupakan langkah penting dalam mengolah *chocolate* karena dapat menstabilkan *cocoa butter* di dalam *chocolate* (Ferrandi, 2019).

Tabel 1 Temperature Yang Digunakan Pada Jenis Chocolate Yang Berbeda

Jenis – Jenis Chocolate	Titik Leleh	Suhu Sebelum Kristalisasi	Suhu Siap Digunakan
<i>Dark Chocolate</i>	50°C - 55°C	28°C - 29°C	31°C - 32°C
<i>Milk Chocolate</i>	45°C - 50°C	27°C - 28°C	29°C - 30°C
<i>White Chocolate</i>	45°C	26°C - 27°C	28°C - 29°C

Sumber: Ferrandi, 2019

Berikut tiga metode dalam *tempering chocolate couverture*:

1. Metode *Au Ban – Marie*

Au Bain-Marie adalah metode klasik dan termudah untuk melelehkan cokelat. Ciri khas metode ini adalah cokelat yang dipotong kecil - kecil kemudian diaduk saat dimasak, dalam metode *Au Bain - Marie*, cokelat dilelehkan di atas mangkok yang lebih besar daripada panci yang berisi air panas. Hal ini diperlukan agar airnya tidak masuk ke dalam lelehan cokelat. Cokelatnya harus diaduk terus agar tidak menggumpal.

2. Metode *Seeding*

Dalam metode ini, cokelat *couverture* dilelehkan terlebih dahulu hingga mencapai suhu 45–50°C. Setelah itu, ditambahkan potongan cokelat *couverture* padat yang masih dalam bentuk asli ke dalam cokelat leleh tersebut. Potongan ini berfungsi sebagai *seed* atau benih kristal stabil, yang kemudian membantu menurunkan suhu cokelat sambil membentuk struktur kristal yang baik. Cokelat diaduk terus hingga seluruh potongan mencair dan suhu turun ke suhu temper sesuai jenis cokelat.

3. Metode *Tabling*

Metode *tabling* adalah teknik tradisional yang dilakukan dengan menuangkan sebagian besar cokelat leleh ke atas permukaan marmer atau batu dingin. Cokelat kemudian diaduk dan digerakkan menggunakan *scraper* hingga suhu turun ke kisaran 27–28°C. Proses ini membantu pembentukan kristal stabil, yang memberikan kilau dan kekuatan pada cokelat. Setelah mencapai suhu yang diinginkan, cokelat dingin dicampur kembali dengan sisa cokelat panas untuk mencapai suhu kerja ideal, tergantung pada jenis cokelat: 31–32°C untuk *dark chocolate*, 29–30°C untuk *milk chocolate*, dan 28–29°C untuk *white chocolate*.

Selain *chocolate* dapat dinikmati secara langsung, maupun menjadi bahan campuran dalam pembuatan *cake*, *chocolate* juga dapat menjadi

suatu karya seni yang indah, salah satunya *chocolate showpiece*. *Chocolate showpiece* adalah karya seni yang terbuat dari *chocolate*, yang biasanya dirancang dengan imajinasi kreatif dan keterampilan tinggi. Selain sebagai dekorasi, karya ini juga berfungsi sebagai daya tarik dalam acara-acara spesial (Elizabeth International, 2021). Saat ini, *chocolate showpiece* juga sering dibuat dan disajikan di pesta-pesta hotel dalam bentuk yang sesuai dengan tema acara, biasanya *chocolate showpiece* ini ditempatkan di dekat prasmanan.

Chocolate showpiece dapat dibuat dengan berbagai cara. Metode berikut ini dapat digunakan untuk membuat *chocolate showpiece*:

1. *Chocolate casting*, Proses mencetak bahan cair ke dalam cetakan yang sudah jadi dikenal dengan istilah *casting*. Metode ini digunakan untuk membuat *chocolate showpiece* dengan cara melelehkan *chocolate*, mencetaknya ke dalam cetakan yang telah disiapkan, dan kemudian menunggu hingga *chocolate* keras dan dapat dikeluarkan dari cetakan. *Chocolate* yang dibuat dengan metode ini dapat menjadi kuat dan kokoh. Sebagai hasilnya, *chocolate showpiece* biasanya menggunakan *chocolate casting* sebagai fondasi atau penyangga.
2. *Chocolate plastic* mudah dibentuk dan seperti adonan, mirip seperti fondant, tetapi karena teksturnya yang elastis dan tidak mudah patah *chocolate plastic* cocok digunakan untuk membuat *figurine*.
3. Teknik *cut-out* adalah menuangkan *chocolate* yang sudah dilelehkan ke atas meja marmer atau *papper* yang dilapisi lilin, meratakannya hingga ketebalan sekitar 6 mm, kemudian menaruh desain yang sudah

dibentuk dan menggunakan pisau kecil untuk memotong *chocolate* sesuai dengan desain tersebut (Notter, 2011).

4. *Carving* adalah proses mengubah permukaan *chocolate* yang rata menjadi tidak rata dengan membuang bagian *chocolate* yang tidak terpakai, hal ini memberikan tampilan bertekstur pada *chocolate*.

Penulis terinspirasi untuk membuat *chocolate showpiece* untuk tugas akhir ini ketika mengunjungi pasar malam dan melihat komidi putar yang sangat diminati para pengunjung terutama anak-anak dikarenakan warnanya yang menarik dan gemerlap lampu menambah daya tarik tersebut. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia komidi putar merupakan permainan untuk anak-anak berupa roda besar yang dapat berputar pada sumbunya secara tegak atau mendatar, dilengkapi dengan area tempat duduk dalam bentuk kursi, kuda-kudaan, dan sebagainya. Komidi putar juga dikenal dengan nama lain, yaitu: *Carousel*, *Merry-go-round*, *Galloper*, Bundaran.



Gambar 1 Komidi Putar

(Sumber: Radar Banyumas, 2023)

Komidi putar, atau yang sering disebut dengan *carousel* dalam bahasa Inggris, adalah salah satu wahana permainan yang telah menjadi bagian penting dalam budaya hiburan, terutama di taman bermain dan festival. Sejak didirikan pada abad ke-19, komidi putar telah berkembang menjadi sebuah simbol kegembiraan dan nostalgia, terutama bagi keluarga dan anak-anak. Wahana ini, yang terdiri dari kereta berputar yang dilengkapi dengan berbagai bentuk binatang atau kendaraan yang dapat dinaiki pengunjung, menjadi ikon dalam dunia hiburan yang tidak hanya menarik bagi anak-anak tetapi juga orang dewasa.

Komidi putar pertama kali diperkenalkan di Eropa pada awal abad ke-19, dengan desain yang awalnya menggunakan kuda kayu yang diatur dalam bentuk lingkaran dan digerakkan dengan tangan. Seiring dengan perkembangan teknologi, wahana ini kemudian didorong dengan mesin uap dan akhirnya motor listrik, memungkinkan komidi putar untuk beroperasi lebih lancar dan lebih cepat. Menurut Suryani (2015), "Komidi putar awalnya diciptakan sebagai bentuk hiburan yang dapat dinikmati oleh segala usia, dan seiring perkembangan zaman, wahana ini telah menjadi bagian integral dari taman hiburan di seluruh dunia."

Komidi putar memiliki daya tarik yang universal, karena selain menawarkan keseruan dan kegembiraan, wahana ini juga memberikan pengalaman nostalgia bagi banyak orang. Di samping itu, komidi putar juga berfungsi sebagai sarana untuk merayakan momen kebahagiaan dalam kehidupan sosial masyarakat, seperti pada acara ulang tahun, festival, atau liburan keluarga. Sebagai contoh, *Disney World* di Amerika

Serikat adalah salah satu taman hiburan terbesar yang memiliki beberapa komidi putar dengan tema yang berbeda, yang menjadi favorit banyak pengunjung dari berbagai usia (Dewi, 2018).

Chocolate showpiece bertema komidi putar ini dirancang untuk dinikmati hanya dengan indera peraba dan penglihatan. Biasanya, *chocolate showpiece* digunakan sebagai dekorasi meja prasmanan di hotel dan restoran untuk menarik pelanggan agar mendorong mereka untuk menyantap makanan, tetapi *chocolate showpiece* ini tidak dimaksudkan untuk dimakan.

Alasan penulis memilih judul tema “KOMIDI PUTAR” karena komidi putar merupakan ikon salah satu wahana permainan yang ada pada pasar malam. Selain itu wahana ini membawa kembali kenangan masa kecil dan menciptakan kebahagiaan sederhana. Sebuah karya *chocolate* dengan motif komidi putar dimaksudkan untuk melestarikan wahana tersebut agar tetap diminati oleh masyarakat diluar sana, karena pada era *modern* ini sudah banyak sekali wahana wahana permainan baru yang bermunculan. Dengan begitu, penulis tertarik mengangkat **“CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN KOMIDI PUTAR”** sebagai judul Tugas Akhir.

B. USULAN PRODUK

1. Tema



Gambar 2 *Carousel*

(Sumber: LinkedIn, 2024)

Komidi putar merupakan salah satu wahana hiburan yang pertama kali diperkenalkan di Indonesia pada pertengahan abad ke-20, seiring dengan perkembangan taman hiburan dan pasar malam. Wahana ini, yang berbentuk kendaraan berputar dengan bentuk kuda kayu atau kendaraan lain, mulai dikenal di kalangan masyarakat Indonesia sebagai bagian dari hiburan yang digemari anak-anak dan keluarga.

Komidi putar pertama kali muncul di Indonesia pada sekitar tahun 1950-an, terutama di pasar malam yang sering diadakan di kota-kota besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Bandung. Pada saat itu, komidi putar masih menggunakan desain sederhana dengan kendaraan-kendaraan terbuat dari kayu dan berputar dengan bantuan tenaga manusia atau mesin uap.

Wahana ini menjadi salah satu atraksi utama dalam pasar malam, yang juga menawarkan berbagai hiburan lain seperti bianglala dan rumah hantu.

Pada tahun 1970-an, dengan berkembangnya industri pariwisata dan taman hiburan, Komidi putar pertama kali dipasang di lokasi-lokasi seperti Taman Mini Indonesia Indah (TMII) di Jakarta, yang memulai beroperasi pada tahun 1975. Taman hiburan ini memperkenalkan komidi putar dengan desain lebih modern, menggunakan mesin listrik untuk penggerakannya. Desain kendaraan yang lebih bervariasi, seperti kuda-kuda berwarna cerah, menambah daya tarik wahana ini bagi pengunjung, terutama anak-anak. Selain TMII, beberapa taman hiburan lain seperti Ancol Dreamland di Jakarta juga memperkenalkan komidi putar sebagai wahana unggulan yang sering dikunjungi. Seiring dengan kemajuan teknologi, desain komidi putar semakin berkembang dengan penambahan efek pencahayaan, musik, dan tema-tema kreatif yang membuat wahana ini lebih menarik.

Ciri khas dari komidi putar yang membuatnya unik antara lain:

1. Komidi putar memberikan gerakan melingkar yang stabil dan menenangkan yang lembut dan nyaman, tidak seperti sensasi *roller coaster* yang mendebarakan. Wahana ini cocok untuk segala usia, terutama anak-anak, karena temponya yang sedang.
2. Meskipun kuda-kudaan adalah fitur umum komidi putar, banyak model kontemporer seperti kereta api, hewan lain (harimau, singa, atau burung), dan bahkan kursi

konvensional. Keragaman ini memberikan pilihan kepada penumpang dan meningkatkan daya tarik estetika.

3. Musik komidi putar, yang sering kali berupa musik kotak atau organ, membangkitkan suasana hati yang penuh nostalgia dan riang. Lagu-lagu yang tak lekang oleh waktu ini sering dihubungkan dengan kenangan masa kecil yang menyenangkan.
4. Komidi putar sering kali memiliki dekorasi yang rumit dan kreatif. Ornamen yang indah dan cat yang cerah digunakan untuk menghiasi kuda-kuda dan tempat duduk lainnya. Suasana yang mempesona diperkuat oleh lampu-lampu yang berkilauan.
5. Komidi putar adalah representasi masa lalu, membawa kembali kenangan akan taman hiburan dan pasar malam kuno. Kehadirannya menanamkan sedikit keajaiban dan nostalgia di setiap ruang.

Dari lima ciri yang sudah disebutkan di atas, penulis mengambil beberapa ciri diantaranya gerakan melingkar, model kuda, dan lampu yang berkilauan.

2. Konsep

Sebuah *chocolate showpiece* berukuran 52 cm dan berbentuk seperti komidi putar akan dirakit menggunakan empat bagian utama yang bekerja secara harmonis. Selain memiliki tampilan estetis yang menarik, produk ini dirancang untuk kuat dan tahan lama sehingga

dapat digunakan sebagai model untuk produk *chocolate showpiece* lainnya. Tujuan utama desain ini adalah kekuatan struktural agar dapat bertahan lama tanpa kehilangan pesona estetikanya. Oleh karena itu, tidak semua komponen dalam tampilan ini dapat dimakan. Beberapa komponen yang tidak dapat dimakan, seperti *teak block* atau papan kayu, berfungsi sebagai dasar atau fondasi dari tampilan tersebut.

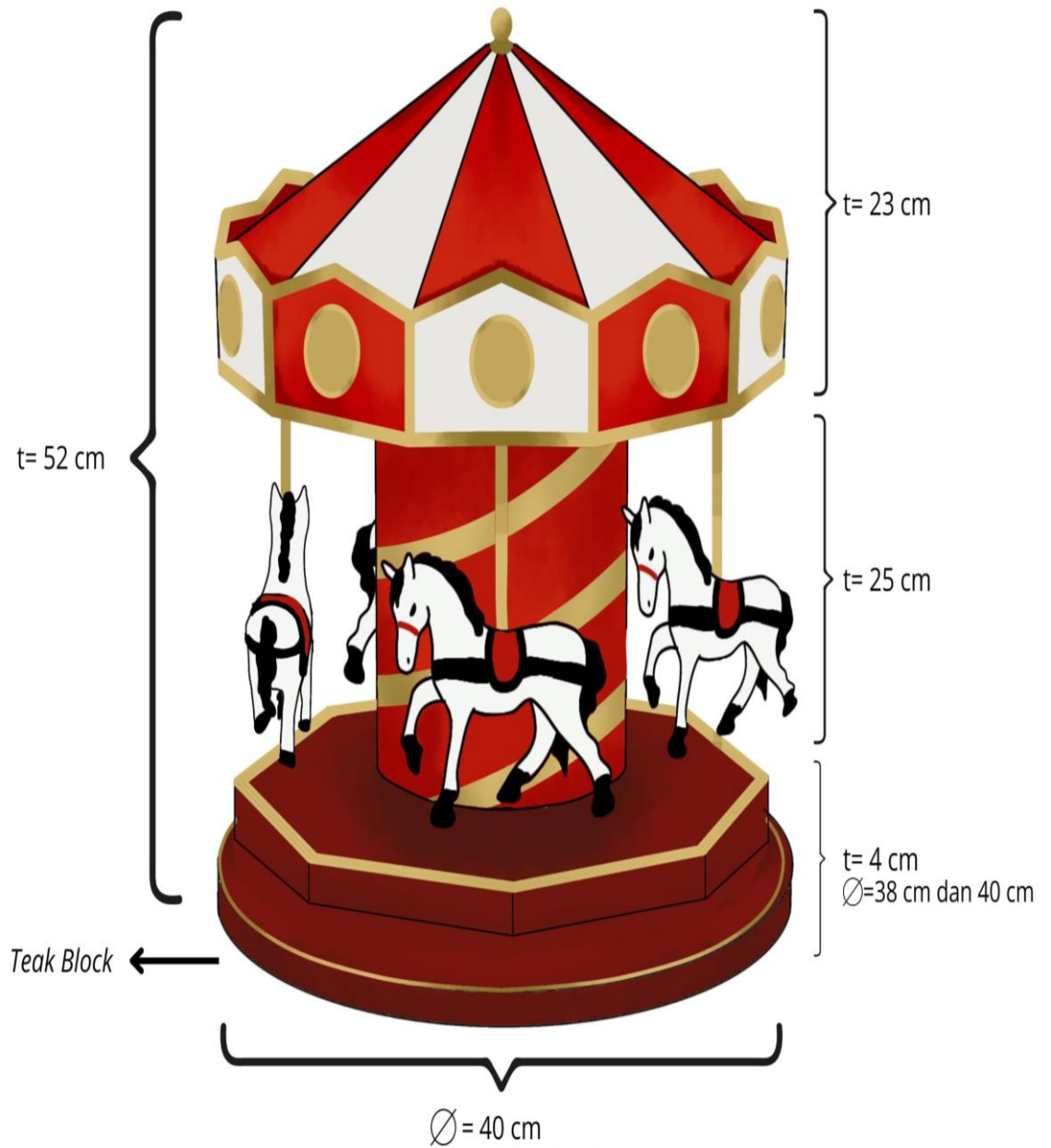
Tujuan utama komponen-komponen ini adalah untuk bertindak sebagai struktur penyangga utama, memberikan kestabilan keseluruhan pada struktur yang akan dibangun di atasnya. Cokelat leleh kemudian diaplikasikan pada lapisan dasar ini untuk menyembunyikan komponen yang tidak dapat dimakan dan memberikan tampilan yang halus pada keseluruhan struktur.

Di atas dasar atau *base* tersebut, terdapat sebuah penyangga utama berbentuk tabung yang memiliki diameter 16 cm dan tinggi 25 cm. Tabung ini berfungsi sebagai pilar utama dari keseluruhan struktur dan akan diisi dengan lelehan *chocolate* hingga padat guna memberikan kekuatan tambahan agar tidak mudah goyah. Penyangga ini akan menanggung beban dari bagian atas yang berupa atap komidi putar. Atap tersebut berbentuk limas segi delapan dengan tinggi 23 cm, dan dilengkapi dengan satu lingkaran penuh berdiameter 40 cm yang menjadi penopang rangka atap. Rangka tersebut dibuat dari *chocolate* berbentuk segitiga tidak beraturan yang disusun membentuk pola khas atap komidi putar, memberikan nuansa dinamis dan dekoratif pada tampilan keseluruhan. Bentuk segi delapan menggambarkan makna

keseimbangan, di mana delapan sisinya merepresentasikan stabilitas dan keselarasan. Dalam penggunaan pada komidi putar, bentuk ini menghadirkan nuansa yang ceria dan harmonis bagi para pengunjung.

Sebagai elemen pelengkap yang memperkuat konsep komidi putar, akan dipasang beberapa tiang kecil berbentuk tabung dengan panjang yang sama dengan penyangga utama. Tiang-tiang ini nantinya berfungsi sebagai lengan atau penggantung tempat menempelnya ornamen kuda-kuda, yang telah dibuat sebelumnya menggunakan teknik *casting* atau pencetakan dengan cetakan khusus. Kuda putih pada komidi putar kerap menggambarkan simbol kemurnian, keanggunan, dan kekuatan. Dalam berbagai mitologi, kuda berwarna putih sering dianggap sebagai tunggangan para pahlawan atau dewa yang membawa kemenangan melawan kejahatan. Kuda-kuda tersebut akan ditempel dengan hati-hati pada posisi yang telah direncanakan untuk menciptakan ilusi gerakan seperti pada komidi putar sungguhan.

3. Desain Produk



Gambar 3 Desain *Chocolate Showpiece* Bertemakan Komidi Putar

(Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025)

Berikut adalah penjelasan dari setiap bagian *chocolate showpiece*:

a. *Base Chocolate*

Base chocolate showpiece terdiri dari *teak block* dengan ketinggian 2 cm yang telah dilapisi *chocolate* dan lempengan *chocolate* berbentuk segi delapan yang dibuat dengan metode *cut-out* yaitu melelehkan *dark chocolate* lalu memotong *chocolate* pada *sheet pan* yang telah dilapisi *aluminium foil* dengan ketebalan 2 cm, sehingga total ketinggian dari *base chocolate showpiece* ini adalah 4 cm.



Gambar 4 *Base Chocolate*

b. Penyangga Utama

Pada bagian penyangga utama yang terletak ditengah komidi putar berbentuk tabung dengan tinggi 28 cm dan diameter 16 cm yang kemudian direkatkan dengan *chocolate* leleh.



Gambar 5 Penyangga Utama

c. Atap

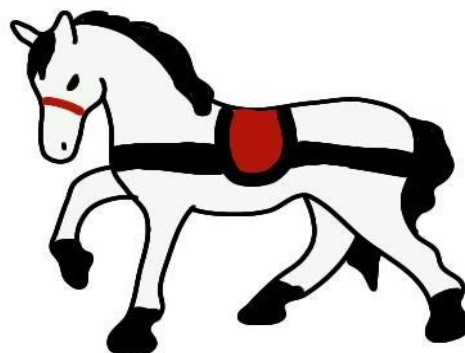
Atap yang digunakan berbentuk limas segi delapan dengan rangka berbentuk segitiga tidak beraturan yang kemudian direkatkan menjadi satu kesatuan, menempelkan segitiga sama kaki berjumlah 8 pcs pada rangka yang telah dibuat sebelumnya, bagian sisi atap terdapat 8 lempengan kecil berbentuk segi lima yang nantinya akan ditempelkan pada atap komidi putar, memberikan efek pencahayaan dengan lampu LED strip yang diletakkan pada atap komidi putar.



Gambar 6 Atap Limas Segi Delapan

d. Model Kuda

Membuat bagian kuda 4 bagian dengan teknik *casting* yaitu dengan menuangkan lelehan *chocolate* kedalam cetakan hingga *chocolate* mengeras. Tiang berdiameter 12 mm berjumlah 4 buah, dengan tinggi 25 cm yang nantinya akan direkatkan dengan kuda yang telah dibuat.



Gambar 7 Model Kuda

C. TINJAUAN PRODUK

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pengerjaan *chocolate showpiece* bertema komidi putar ini adalah *standard recipe* yang digunakan untuk menggambarkan bagaimana proses pembuatannya, *purchase order*, standar resep, dan *selling price*, serta pengaturan alat dan bahan yang dibutuhkan selama proses pelaksanaan *chocolate showpiece*.

1. *Standard Recipe*

Standard Recipe adalah sebuah pedoman yang menjadikan dasar atau patokan untuk mengolah suatu produk makanan yang terdiri dari keterangan bahan-bahan dan cara memasak, format dari *standard recipe* sangat dibutuhkan dalam pembuatan suatu resep pengolahan (Dini, 2014).

Dengan menentukan berat dan ukuran *chocolate showpiece* yang akan diproduksi, penulis membuat formula standar yang digunakan. Penulis akan memandu melalui seluruh proses pembuatan *chocolate showpiece* dengan menggunakan *standard recipe* ini. Selain itu, harga jual dapat ditentukan dengan menggunakan rumus umum ini sebagai panduan.

Penulis memulai dengan membuat struktur dasar atau fondasi di bagian bawah komidi putar. Karena dasar ini dimaksudkan untuk menyangga kerangka kerja lainnya, maka harus tebal dan kuat untuk memberikan dukungan yang kuat untuk kerangka kerja di bagian atas.

Tabel 2 Base *Chocolate Showpiece*

BASE CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 2 pcs <i>base chocolate showpiece</i> berukuran ø 40 cm, segi delapan lebar 40 cm dan tinggi 3 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan
Potong	2000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga keseluruhan <i>chocolate</i> meleleh
Aduk			<i>Chocolate</i> yang telah meleleh menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan			<i>Chocolate</i> yang sudah leleh ke dalam <i>sheet pan</i> dan ratakan
Tunggu			Hingga setengah keras
Letakkan			Karton <i>duplex</i> yang sudah dipotong sesuai pola diatas <i>chocolate</i> dan potong menggunakan pisau
Angkat			Karton duplex dari <i>chocolate</i>
Bersihkan			<i>Chocolate</i> yang tidak termasuk pada pola yang sudah dipotong

**Tabel 2 Base Chocolate Showpiece
(Lanjutan)**

BASE CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 2 pcs <i>base chocolate showpiece</i> berukuran ø 40 cm, segi delapan lebar 40 cm dan tinggi 3 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Sampai seluruh <i>chocolate</i> keras secara merata
<i>Bain-marie</i>	sisir	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai <i>chocolate</i> meleleh secara keseluruhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 3 Penyangga Utama

PENYANGGA UTAMA	Hasil: - 1 pcs <i>chocolate</i> berbentuk tabung dengan tinggi 28 cm dan ø 16 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan
Potong	5000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga keseluruhan <i>chocolate</i> meleleh

Tabel 3 Penyangga Utama
(Lanjutan)

PENYANGGA UTAMA	Hasil: - 1 pcs <i>chocolate</i> berbentuk tabung dengan tinggi 28 cm dan ø 16 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Aduk			<i>Chocolate</i> yang telah meleleh menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan			<i>Chocolate</i> yang sudah leleh ke dalam pipa yang sudah disiapkan sebelumnya
Diamkan			Sampai seluruh <i>chocolate</i> keras secara merata
<i>Bain-marie</i>	sisas	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai <i>chocolate</i> meleleh secara keseluruhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 4 Atap Limas Segi Delapan

ATAP LIMAS SEGI DELAPAN	Hasil: - 8 pcs segitiga sama kaki dengan tinggi 23 cm, sisi kanan dan kiri berukuran 25 cm, sisi bagian bawah berukuran 15,3 cm - 8 pcs segi lima dengan tinggi 10 cm, sisi kanan dan kiri bawah berukuran 5 cm, sisi bagian kanan kiri atas berukuran - 8 pcs lingkaran berdiamter 6 cm - 4 pcs <i>miniature</i> kuda dengan panjang 13 cm, tinggi 10,5 cm, lebar 3 cm dan volume 409,5 cm³		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan
Potong	2000 gr	Dark chocolate compound	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>
Bain-marie			Dark chocolate compound hingga keseluruhan chocolate meleleh
Aduk			Chocolate yang telah meleleh menggunakan rubber spatula
Tuangkan			Chocolate yang sudah leleh ke dalam sheet pan dan ratakan
Tunggu			Hingga setengah keras
Letakkan			Karton duplex yang sudah dipotong sesuai pola diatas chocolate dan potong menggunakan pisau

**Tabel 4 Atap Limas Segi Delapan
(Lanjutan)**

ATAP LIMAS SEGI DELAPAN	Hasil: - 8 pcs segitiga sama kaki dengan tinggi 23 cm, sisi kanan dan kiri berukuran 25 cm, sisi bagian bawah berukuran 15,3 cm - 8 pcs segi lima dengan tinggi 10 cm, sisi kanan dan kiri bawah berukuran 5 cm, sisi bagian kanan kiri atas berukuran - 8 pcs lingkaran berdiamter 6 cm - 4 pcs <i>miniature</i> kuda dengan panjang 13 cm, tinggi 10,5 cm, lebar 3 cm dan volume 409,5 cm³		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Angkat			Karton <i>duplex</i> dari <i>chocolate</i>
Bersihkan			<i>Chocolate</i> yang tidak termasuk pada pola yang sudah dipotong
Diamkan			Sampai seluruh <i>chocolate</i> keras secara merata
Susun			<i>Chocolate</i> membentuk kerangka limas
Semprot			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering
Potong	1000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga keseluruhan <i>chocolate</i> meleleh

**Tabel 4 Atap Limas Segi Delapan
(Lanjutan)**

ATAP LIMAS SEGI DELAPAN	Hasil: - 8 pcs segitiga sama kaki dengan tinggi 23 cm, sisi kanan dan kiri berukuran 25 cm, sisi bagian bawah berukuran 15,3 cm - 8 pcs segi lima dengan tinggi 10 cm, sisi kanan dan kiri bawah berukuran 5 cm, sisi bagian kanan kiri atas berukuran - 8 pcs lingkaran berdiamter 6 cm - 4 pcs <i>miniature</i> kuda dengan panjang 13 cm, tinggi 10,5 cm, lebar 3 cm dan volume 409,5 cm³		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Aduk			<i>Chocolate</i> yang telah meleleh menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan			<i>Chocolate</i> yang sudah leleh ke dalam <i>sheet pan</i> dan ratakan
Tunggu			Hingga setengah keras
Letakkan			Karton <i>duplex</i> yang sudah dipotong sesuai pola diatas <i>chocolate</i> dan potong menggunakan pisau
Angkat			Karton <i>duplex</i> dari <i>chocolate</i>
Bersihkan			<i>Chocolate</i> yang tidak termasuk pada pola yang sudah dipotong
Diamkan			Sampai seluruh <i>chocolate</i> keras secara merata

**Tabel 4 Atap Limas Segi Delapan
(Lanjutan)**

ATAP LIMAS SEGI DELAPAN	Hasil: - 8 pcs segitiga sama kaki dengan tinggi 23 cm, sisi kanan dan kiri berukuran 25 cm, sisi bagian bawah berukuran 15,3 cm - 8 pcs segi lima dengan tinggi 10 cm, sisi kanan dan kiri bawah berukuran 5 cm, sisi bagian kanan kiri atas berukuran - 8 pcs lingkaran berdiamter 6 cm - 4 pcs <i>miniature</i> kuda dengan panjang 13 cm, tinggi 10,5 cm, lebar 3 cm dan volume 409,5 cm³		
<i>Standard Recipe</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Bain-marie</i>	sisa	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai <i>chocolate</i> meleleh secara keseluruhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 5 Supporting Item

SUPPORTING ITEM	Hasil: - 4 pcs tiang berbentuk tabung dengan tinggi 28 cm, ø12 mm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan (sedotan <i>plastic</i> dan kawat besi)
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>

Tabel 5 Supporting Item
(Lanjutan)

SUPPORTING ITEM	Hasil: - 4 pcs tiang berbentuk tabung dengan tinggi 28 cm, ø12 mm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga keseluruhan <i>chocolate</i> meleleh
Aduk			<i>Chocolate</i> yang telah meleleh menggunakan <i>rubber spatula</i>
Tuangkan	100 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Kedalam sedotan <i>plastic</i> yang sudah diisi dengan kawat besi
Diamkan			Sampai seluruh <i>chocolate</i> keras secara merata
Keluarkan			<i>Chocolate</i> dari sedotan dengan cara menggunting sedotan tersebut
<i>Bain-marie</i>	sisanya	<i>Dark chocolate compound</i>	Sampai <i>chocolate</i> meleleh secara keseluruhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 6 Pewarnaan *Chocolate Showpiece*

PEWARNAAN CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 1 pcs <i>chocolate showpiece</i> bertemakan komidi putar dengan tinggi 50 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Lelehkan	100 gr	<i>Cocoa butter</i> putih	Jangan terlalu panas
	100 gr	<i>Cocoa butter</i> merah	
Campurkan	20 gr	<i>Cocoa butter</i>	Leleh
	5 gr	<i>Gold powder</i>	
Warnai			<i>Base</i> , penyangga utama, atap limas segi delapan, <i>miniature</i> kuda sesuai dengan <i>desain</i>
Tunggu			Hingga kering

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 7 Assembling *Chocolate Showpiece*

ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 1 <i>chocolate showpiece</i> bertemakan komidi putar dengan tinggi 52 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan
Potong	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian yang lebih kecil agar memudahkan saat proses <i>au ban-marie</i>

Tabel 7 Assembling Chocolate Showpiece
(Lanjutan)

ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 1 <i>chocolate showpiece</i> bertemakan komidi putar dengan tinggi 52 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>Bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga keseluruhan <i>chocolate</i> meleleh
Tempelkan	2 pcs		<i>Chocolate base</i> yang telah disiapkan menjadi satu bagian
Semprot			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering
Letakkan	1 pcs		Penyangga utama diatas <i>base</i> rekatkan dengan <i>chocolate</i> yang sudah dilelehkan sebelumnya
Semprot			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering
Tempelkan	8 pcs		Bagian sisi atap
Letakkan	1 pcs		Atap limas segi delapan pada penyangga utama
Tata	3 pcs		Kuda yang sudah ditempelkan dengan tiang kecil

Tabel 7 Assembling Chocolate Showpiece
(Lanjutan)

ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE	Hasil: - 1 <i>chocolate showpiece</i> bertemakan komidi putar dengan tinggi 52 cm		
Standard Recipe			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Semprot			<i>Cooling spray</i> agar <i>chocolate</i> cepat mengering
Sisihkan			<i>Chocolate showpiece</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

2. Kebutuhan Alat

Penulis menggunakan alat-alat berikut ini untuk membuat *chocolate showpiece* dengan tema “Komidi Putar”, beserta penjelasannya:

Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaannya

NO.	PERALATAN	KEGUNAAN
1.	<i>Digital Scale</i> 	Digunakan untuk menimbang bahan yang dibutuhkan

**Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaannya
(Lanjutan)**

2.	<i>Cutting Board</i> 	Digunakan sebagai alas saat memotong <i>chocolate</i>
3.	Pisau 	Digunakan untuk memotong <i>chocolate</i>
4.	Pisau Kecil 	Digunakan untuk <i>cut out chocolate</i>
5.	<i>Sauce Pan</i> 	Digunakan sebagai wadah merebus air dalam melelehkan <i>chocolate</i> dengan sistem <i>ban-marie</i> .
6.	<i>Bowl</i> 	Digunakan sebagai wadah <i>chocolate</i> pada saat akan dilelehkan

**Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan
Kegunaannya
(Lanjutan)**

7.	<i>Rubber Spatula</i> 	Digunakan untuk mengaduk <i>chocolate</i> pada saat <i>chocolate</i> dilelehkan
8.	Sedotan Plastik 	Digunakan sebagai cetakan pada saat membuat tiang kecil pada komidi putar
9.	<i>Stove</i> 	Digunakan untuk memanaskan air saat menggunakan metode <i>ban-marie</i> untuk melelehkan <i>chocolate</i> .
10.	<i>Karton Duplex</i> 	Digunakan untuk mencetak dan membuat pola komidi putar
11.	Penggaris 	Digunakan untuk mengukur desain komidi putar

**Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaannya
(Lanjutan)**

12.	Plastik wrap 	Digunakan untuk menutupi <i>chocolate</i> agar tidak terkena kotoran dari luar
13.	Cooling Spray 	Digunakan untuk mengeringkan <i>chocolate</i>
14.	Termometer 	Digunakan untuk mengukur suhu tempering <i>chocolate</i>
15.	Kuas 	Digunakan untuk memberi warna pada <i>chocolate showpiece</i>
16.	Torch Gun 	Digunakan untuk proses memanaskan bagian <i>chocolate</i> sebelum ditempel satu sama lain

**Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaannya
(Lanjutan)**

17.	<i>Towel</i> 	Digunakan sebagai alat pembersih untuk permukaan meja kerja dan sebagai alas talenan.
18.	<i>Air Brush</i> 	Digunakan untuk memberi warna pada <i>chocolate showpiece</i>
19.	<i>Paralon</i> 	Digunakan untuk mencetak penyangga utama
20.	<i>Alumunium Support</i> 	Digunakan sebagai penahan setiap sisi pada saat penuangan <i>chocolate</i> pada teknik <i>cut out</i> dan <i>casting</i>
21.	<i>Sheet Pan</i> 	Digunakan sebagai wadah pada saat penuangan <i>chocolate showpiece</i>

**Tabel 8 Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Fungsi Dan Kegunaannya
(Lanjutan)**

23.	Gunting 	Digunakan untuk memotong karton duplex
-----	--	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

3. *Purchase Order*

Purchase Order adalah dokumen yang dibuat oleh bagian buyer setelah adanya permintaan dari *user* dalam bentuk dokumen yang disebut *purchase requisition* dan telah *diapprove* oleh bagian yang berwenang sesuai *approved release strategy*. Setelah *purchase order release* maka vendor akan mengirimkan barang/jasa sesuai deskripsi dan tanggal pengiriman yang tercantum dalam *purchase order*. (Wirdasih, 2019).

Jumlah dan biaya yang dibutuhkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir diuraikan di bawah ini, bersama dengan rinciannya.

Tabel 9 *Purchase Order*

BAHAN	QUANTITY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (RUPIAH)
<i>Dark chocolate compound</i>	11	kg	kg	65.500	720.500
<i>Cooling spray</i>	1	btl	1 btl	43.800	43.800
<i>Decotatoo (white)</i>	1	btl	1 btl	215.000	215.000
<i>Decotatoo (red)</i>	1	btl	1 btl	215.000	215.000

BAHAN	QUANTITY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (RUPIAH)
<i>Decotatoo (gold)</i>	1	btl	1 btl	250.000	250.000
<i>Gas portable</i>	2	btl	1 btl	20.000	40.000
<i>Gold dust</i>	1	pack	1 pack	38.000	38.000
<i>Teak Block ø40 cm</i>	1	pcs	1 pcs	49.900	49.900
Sedotan plastik	25	pcs	25 pcs	7.500	7.500
Karton <i>duplex</i>	2	pcs	1 pcs	6.500	13.000
Solatip kertas	1	roll	1 roll	7.500	7.500
TOTAL					1.592.700

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

4. *Recipe Costing*

Perhitungan biaya resep atau *recipe costing* adalah tindakan menguraikan menu dan mencari tahu berapa biaya setiap komponen untuk makanan tertentu (Bemporat, 2022).

Berikut adalah *recipe costing* yang penulis telah rincikan.

Tabel 10 *Recipe Costing*

BAHAN	QUANTITY		HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA (RUPIAH)
<i>Dark chocolate compound</i>	11	kg	kg	65.500	720.500
<i>Cooling spray</i>	1	btl	1 btl	43.800	43.800
<i>Decotatoo (white)</i>	100	ml	180 ml	215.000	119.444
<i>Decotatoo (red)</i>	100	ml	180 ml	215.000	119.444
<i>Decotatoo (gold)</i>	50	ml	180 ml	250.000	69.444
<i>Gas portable</i>	2	btl	1 btl	20.000	40.000
<i>Gold dust</i>	5	gr	15 gr	38.000	12.667
<i>Teak Block ø40 cm</i>	1	pcs	1 pcs	49.900	49.900
Sedotan plastik	5	pcs	25 pcs	7.500	1.500
Karton <i>duplex</i>	2	pcs	1 pcs	6.500	13.000
Solatip kertas	1	roll	1 roll	7.500	7.500
TOTAL					1.197.199

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

5. *Selling Price*

Selling price adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya *non* produksi dan laba yang diharapkan. Harga jual (*selling price*) adalah harga jual meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan. (Harahap, 2019).

Untuk memastikan harga jual, penulis menggunakan biaya dari karya kreatif yang dihasilkannya sebagai panduan. Selain itu, penulis memastikan harga jual dengan menggunakan rumus:

$$\text{Presentase Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100\%$$

$$\text{Presentase Tenaga Kerja Langsung} = \frac{\text{Rp. 600.000}}{\text{Rp. 1.532.199}} \times 100\%$$

Tabel 11 Biaya Bahan Baku

BAHAN BAKU LANGSUNG	
<i>Dark chocolate compound</i>	Rp. 720.500
<i>Decotatoo (white)</i>	Rp. 119.444
<i>Decotatoo (red)</i>	Rp. 119.444
<i>Decotatoo (gold)</i>	Rp. 69.444
<i>Gold dust</i>	Rp. 12.667
Jumlah Bahan Baku Langsung	Rp. 1.041.499
BAHAN BAKU PENOLONG	
<i>Cooling spray</i>	Rp.43.800
<i>Teak Block ø40 cm</i>	Rp.49.900
Sedotan plastik	Rp. 1.500

**Tabel 11 Biaya Bahan Baku
(Lanjutan)**

BAHAN BAKU PENOLONG	
Karton <i>duplex</i>	Rp.13.000
Solatip kertas	Rp.7.500
Jumlah Bahan Baku Penolong	Rp. 115.700
BAHAN BAKU TAMBAHAN	
<i>Turn table</i> otomatis	Rp. 375.000
Total Bahan Baku	Rp.1.532.199

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 12 Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja Langsung	<i>Daily rate</i>	Rp. 300.000
	<i>Estimated time</i>	20 hours
	39 %	Rp.597.558

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 13 Biaya Overhead

BIAYA OVERHEAD	
Biaya Listrik	Rp.50.000
Biaya Bahan Bakar	Rp.40.000
Total Biaya Overhead	Rp. 90.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Tabel 14 Total Biaya

BIAYA PRODUKSI <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>	
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.532.199
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 597.558
Biaya Overhead	Rp. 90.000
Laba 40%	Rp. 887.903
Total Biaya	Rp. 3.107.660
Harga Jual	Rp. 3.200.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

D. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN

1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan

- Lokasi :
 1. Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.
 2. Kosan Budi Asri, Gang Puradinata, Jl. Dr. Setiabudhi No.18/174B, RT.2 / RW. 4, Kel. Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.
- Waktu : Rabu, 4 Juni 2025 – Senin, 9 Juni 2025