

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Presentasi makanan merupakan bentuk dari penyajian makanan atau penampilan makanan yang memiliki unsur seni dalam mengolah, menata, serta menghias sebuah makanan yang akan disajikan dengan tujuan untuk meningkatkan cita rasa serta lebih menarik dari segi penampilannya (Putra, 2018). Salah satu bentuk seni kuliner yang populer di bidang patiseri adalah *showpiece*, suatu kreasi seni tingkat lanjut yang memiliki nilai seni, nilai jual yang tinggi dan proses pembuatannya yang mengharuskan memahami teknik – teknik khusus serta kemampuan kreativitas seorang *pastry chef art's* diuji. *Showpiece* merupakan elemen dekoratif berukuran besar yang dirancang untuk memperindah tampilan suatu ruang, seperti restoran atau hotel. Dalam penerapannya, *showpiece* umumnya ditempatkan sebagai titik fokus pada *buffet table* guna meningkatkan daya tarik visual. Meskipun menyerupai produk makanan, *showpiece* pada umumnya tidak diperuntukkan untuk dikonsumsi (Savourschool, 2015).

Bahan – bahan yang umumnya dipakai sebagai unsur utama *showpiece* terdapat 3 jenis, yaitu gula, coklat, dan *pastillage* (Kennedyl, 2015). Setiap bahan memiliki tingkat kesulitannya masing – masing dalam penanganannya, contohnya dalam pembuatan *chocolate showpiece* yang memiliki beragam metode seperti, *chocolate pipping*, *chocolate casting*, *modeling chocolate*, *chocolate soil*, *chocolate figurine*, *carving chocolate*, dan *chocolate painting* (Pitasaribudi, 2020). Penerapan metode – metode ini memungkinkan pengelompokan *chocolate showpiece* menjadi beberapa kategori spesifik, seperti *showpiece chocolate painting*.

Pencatatan buku yang membahas tentang *cocoa painting* sudah dikenal sejak awal tahun 1900-an dan popularitasnya semakin meningkat setelah Perang Dunia II. Namun, teknik yang digunakan dalam pembuatan *cocoa painting* memerlukan waktu yang tidak sebentar dan keterampilan tangan yang tinggi. Metode ini lebih umum digunakan dalam menghias media dekorasi (Notter, 2011). Eksistensi dari *showpiece chocolate painting* mengalami peningkatan di beberapa tahun ke belakang, dengan

bermunculannya pelukis yang menggunakan bahan cokelat sebagai media warna di lukisannya. Nicole Hewat, Vick Muniz, Sravani Panchavati, dan Abdul-Rahman Abdullah adalah contoh seniman yang memanfaatkan cokelat sebagai media pewarna dalam karya lukis mereka, hal ini menunjukkan bahwa cokelat tidak hanya terbatas pada olahan makanan dan minuman, melainkan meluas sebagai material untuk menciptakan karya seni. Penggunaan turunan olahan cokelat yang dipakai oleh mereka pun berbeda – beda, seperti Nicole Hewat menggunakan *cocoa ink* yaitu berupa *cocoa powder* yang dilarutkan dengan sedikit air dan juga memakai *cocoa butter*. *Cocoa butter* mirip dengan menggunakan cat minyak yang bahan dasarnya dari biji rami, namun *cocoa butter* bukan cat minyak yang mengering (Hewat, 2024). Berikut contoh lukisan yang dibuat oleh Nicole Hewat.

GAMBAR 1

"HONDURAS" AT AN ART EXHIBITION IN JANUARY 2020



Sumber : worldtreechocolate.com, 2025

Adapun alasan penulis memilih *cocoa painting* sebagai *showpiece* dalam Tugas Akhir dikarenakan pembahasan mengenai *cocoa painting* masih jarang ditemukan. Dengan kemampuan penulis yang tertarik dalam bidang seni lukis dan pembelajaran yang penulis dapatkan selama perkuliahan, dengan harap pembahasan ini dapat membawa para pembaca untuk terinspirasi dan dapat mengembangkan lebih dalam lagi mengenai materi *cocoa painting*. Kreativitas yang dibutuhkan dan teknik – teknik khusus yang harus dimiliki saat membuat *showpiece* ini membuat penulis merasa tertantang dan sangat menarik untuk penulis membahas materi ini. *Cocoa painting* yang ditemukan oleh penulis dari sumber – sumber yang ditemui didominasi dengan penggunaan *cocoa powder* yang dilarutkan dengan cairan (*simple syrup* atau air) dan

cocoa butter yang dilelehkan dan diberi bubuk pewarna makanan sebagai media pewarnanya. Kreasi dari *showpiece cocoa painting* yang akan dibuat menggunakan 3 bahan utama yaitu *cocoa paste*, *cocoa butter*, dan *pastillage*. Biaya bahan untuk membuat *showpiece* ini lebih ekonomis dibandingkan jenis *showpiece* lainnya, namun tetap memiliki harga jual yang menguntungkan dan untuk memperoleh *cocoa painting* yang memukau diperlukan mengetahui kriteria – kriteria bahan yang akan dipakai.

Cocoa paste atau pasta coklat adalah unsur terpenting dalam karya seni *cocoa painting*. Pasta coklat terbuat dari campuran bubuk kakao dan sirup gula yang diaduk hingga merata, hasil akhir yang didapatkan membentuk pasta lembut dan halus. Bubuk kakao diperoleh dari biji kakao yang merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan dengan nama latin (*Theobroma cacao L.*) yang berasal dari Amerika Selatan. Awal mulanya bubuk kakao dibuat minuman yang dicampur dengan air dan diberikan bahan makanan tambahan seperti merica, vanili, dan rempah – rempah lainnya diciptakan oleh orang - orang dari Indian Mesoamerika dipakai sebagai benda persembahan untuk pemerintahan Mayan pada saat itu dan juga dipakai untuk upacara – upacara adat di sana (Siswanto, 2023). Di Indonesia terbagi menjadi 2 jenis pada kualifikasi kakao yaitu kakao mulia yang asalnya dari tipe *criollo* dengan spesifikasi buah berwarna merah dan kakao lindak yang asalnya dari tipe *farastero* dan *trinitario* dengan spesifikasi buah berwarna hijau (Ross, 2000).

Simple syrup atau sirup gula didefinisikan sebagai salah satu larutan pekat gula atau jenis gula lainnya yang berwarna jernih dan mempunyai rasa manis, kadar sukrosa pada umumnya berkisar 64% - 66% kecuali dinyatakan lain (Sayiddah, 2023). Atau dengan maksud kadar sukrosa dapat berbeda sesuai dengan kebutuhan. Peran dari sirup gula dalam pembuatan *cocoa paste* sangat menentukan hasil warna yang diinginkan. Kepekatan dari warna yang dihasilkan dari pasta coklat dapat diatur sesuai kebutuhan dengan menambahkan sedikit sirup gula. Semakin banyak sirup gula yang digunakan semakin samar warna yang dihasilkan oleh pasta coklat.

Cocoa butter dalam pembuatan *cocoa painting* ini akan berperan sebagai media pewarna dalam pencahayaan. *Cocoa butter* akan dilelehkan menggunakan teknik *au bain marie* pada suhu sekitar 34°C - 38°C lalu diberikan pewarna putih bubuk berupa *titanium dioxide food grade* (Smith, 2020). *Cocoa butter* diperoleh dari kandungan lemak alami yang terkandung di dalam biji kakao. Saat ini pewarna dari *cocoa butter*

sudah banyak diproduksi dengan berbagai macam warna yang disediakan, konsumen dapat dengan mudah mendapatkan di toko – toko kue maupun di *e-commerce*. Pembuatan warna putih dengan pencampuran *cocoa butter* dengan *titanium dioxide* dilakukan penulis karena terhitung lebih terjangkau dan pada lukisan yang akan dibuat hanya membutuhkan jumlah yang sedikit.

Cocoa painting ini membutuhkan media dalam pengaplikasiannya. Ada banyak media yang dapat digunakan dalam pembuatan *cocoa painting*, pada karya seni ini penulis membutuhkan media yang aman untuk dikonsumsi atau *edible*, yang paling umum digunakan dalam *showpiece* ini adalah *pastillage*. *Pastillage* adalah adonan gula yang dikembangkan oleh *pastry chef's art* atau bahasa umumnya adalah *sugar dough* yang bisa digulung, dipotong, dan dibentuk menjadi sebuah replika suatu bangunan atau *cake stand*. *Pastillage* digunakan untuk konstruksi 3 dimensi, rupa yang dapat dibuat oleh *pastillage* pun tidak terhingga (Garret, 2012). Walaupun terbuat dari bahan - bahan yang aman untuk dimakan, *pastillage* memiliki tekstur akhir yang keras. Peran utama dari *pastillage* akan menjadi kanvas karena karakteristiknya yang berwarna putih dan permukaannya yang halus serta kokoh menjadikan *pastillage* cocok menjadi media lukis menggunakan cokelat.

Royal icing diperlukan pada pembuatan *cocoa painting* ini. *Royal icing* akan berperan sebagai bingkai yang meliputi bagian luar dari *pastillage* dan sebagai perekat antara *pastillage* dengan papan kayu *MDF*. *Royal icing* adalah perpaduan antara gula halus, putih telur, dan sedikit asam, penambahan asam membantu mengikat cairan dalam putih telur, sehingga dapat menyatu dengan baik bersama komponen lain seperti gula. Umumnya *royal icing* ini dipakai untuk dekorasi kue yang detail dan rumit. Kualitas *royal icing* yang prima terlihat dari teksturnya yang lembut dan mudah diaplikasikan, serta menghasilkan lapisan akhir yang berkilau. (Faridah, 2008)

Seni lukis termasuk ke dalam seni murni atau *fine art* yang *berarti non-applied art*. sebuah turunan dari cabang seni rupa yang mempunyai pendekatan berupa ekspresi dan estetik dalam menghasilkan karya seni yang bersifat non- fungsional. Secara umum teknik dibagi menjadi 2 berkaitan dengan bahan yaitu teknik basah dan teknik kering (Wiranto, 2018). Elemen – elemen dasar yang ada di dalam seni lukis di antaranya ada garis, bentuk, gelap terang, warna, tekstur, ruang, cahaya, dan gerak

(Dewi, 2012). Pemahaman penyelarasan elemen ini *cocoa painting* akan terlihat lebih seimbang. Istilah teknik pada *cocoa painting* ini menggunakan teknik spons yang menggunakan material spons atau karet busa untuk membuat lukisan berkesan naturalis (Sukapura, 2008). Berikutnya teknik *pipping* yang merupakan keterampilan yang memungkinkan untuk menciptakan bentuk atau bahkan keseluruhan pemandangan dengan kedalaman dan dimensi. (Notter, 2011). Alat penunjang yang digunakan dalam teknik *pipping* ini adalah *pipping bag* atau kantong segitiga. Dan terakhir yaitu teknik *aquarel* berupa melukis dengan media cat yang saat diusapkan pada permukaan masih terlihat warna putih pada kanvasnya (Sumaryanto, 2016). Alat yang digunakan dalam mengaplikasikan pewarna pada kanvas adalah kuas. Pada teknik ini di dalamnya meliputi istilah seperti di bawah ini:

1. *Blocking* merupakan teknik memberikan warna solid pada gambar berfungsi mengisi area suatu bidang.
2. *Gradasi* menghasilkan tingkatan warna dengan cara mengaplikasikan warna yang seirama dan halus.
3. *Blending* adalah teknik menghaluskan warna gradasi supaya lebih berbaur
4. *Shading* melibatkan efek bayangan pada gambar, bertujuan meningkatkan kejelasan pada struktur objek
5. *Finishing* mencakup penghalusan yang tidak rata atau bisa juga meletakkan sentuhan akhir yang berfungsi untuk menonjolkan suatu objek (Mahmud, 2017).

Dari sekian banyaknya penjelasan tentang elemen dan teknik melukis, penulis akan menggunakan metode - metode ini dalam proses pembuatan *cocoa painting*. Istilah teknik pada lukisan terlihat sangat beragam dan rumit, tapi dengan belajar memahaminya dan terus berlatih dengan konsisten hal ini akan menjadi lebih sederhana dan dapat dengan mudah dalam proses penerapannya. Mekanisme *showpiece cocoa painting* umumnya tidak jauh berbeda dari melukis dengan cat lukis yang menggunakan kuas dalam mengaplikasikannya.

Proses dalam pembuatan lukisan ini akan menggabungkan beberapa material seperti penggunaan *cocoa paste* yang berbahan dasar air hal ini memiliki karakteristik cara kerja yang sama dengan cat air dan *cocoa butter* yang berbahan dasar minyak

yang memiliki kemiripan cara kerjanya seperti cat minyak hanya saja dua komponen yang dipakai dalam *cocoa painting* ini tidak mengering.

Untuk membedakan kualifikasi sebuah karya seni lukis terdapat berbagai macam istilah dalam penggambarannya, pemilihan aliran seni tidak memiliki aturan baku atau hanya berpatokan pada 1 aliran seni saja. Kelebihan dari seni lukis ini pelukis dapat dengan bebas mengeksplorasi dalam menyampaikan pesan yang ingin disampaikan. *Cocoa painting* yang akan penulis ajukan memiliki aliran seni realisme dan surealisme karena penggambarannya yang memadukan kehidupan makhluk hidup dan pola sudut pandang seperti di dalam mimpi. Aliran seni lukis realisme merupakan penampilan dari subjek dalam suatu karya yang menggambarkan kehidupan sebenarnya, tanpa penambahan unsur – unsur lain atau interpretasi spesifik, sedangkan pengertian dari surealisme menggambarkan sensasi yang dapat dirasa tanpa mengetahui bentuk aslinya atau lazimnya rupa yang sering dijumpai dalam mimpi (Efendi, 2015). Meskipun kedua aliran seni ini memiliki pendekatan yang berbeda, penggabungan kedua unsur ini dapat menghasilkan karya yang indah dan penuh makna. Contoh lukisan terkenal yang menggabungkan unsur surealisme dan realisme dibuat oleh Salvador Dali pada lukisannya yang berjudul “*The Persistence of Memory*” yang menggambarkan jam yang meleleh dengan pemandangan yang realistis

GAMBAR 2

“*The Persistence of Memory*”



Sumber: gamedia.com

Dalam penyusunan Tugas Akhir berupa *cocoa painting* unsur yang akan dipilih oleh penulis adalah penggambaran dari 2 ikan koi yang sedang berenang dengan

tampilan 2 objek wajah menyerupai manusia dengan sentuhan indah dari teratai air dan daun teratai. Tingkat popularitas dari lukisan ikan koi di seluruh dunia tidak diragukan lagi eksistensinya. Tidak hanya sebagai dekorasi yang dinikmati keindahannya lukisan ikan koi sering kali dipercaya membawa keberuntungan menurut *fengshui*. *Fengshui* itu sendiri merupakan metode tradisional Tionghoa meliputi seni, budaya, filosofi, dan kepercayaan untuk menyelaraskan makhluk hidup dan alam semesta (Kurnia, 2017). Sebuah lukisan dengan objek ikan koi memiliki nilai estetika sekaligus nilai spiritual yang tinggi, khususnya bagi masyarakat yang menjunjung tinggi filosofi dan simbolisme Tionghoa, dengan menargetkan pasar yang memiliki pemahaman terhadap budaya Tionghoa dan *fengsui*, *cocoa painting* ini berpotensi mendapatkan apresiasi dan nilai jual yang lebih tinggi, karena tidak hanya dinilai sekedar lukisan, tetapi juga dari energi positif dan makna yang dikandungnya. Begitu kuatnya simbolis ikan koi pada kepercayaan masyarakat luas khususnya Tionghoa dan Jepang, estetikanya yang menawan, serta pengaruh budaya yang mendalam membuat lukisan ikan koi akan selalu menjadi primadona di hati penikmat seni.

Dengan segala pertimbangan maka dari itu penulis tertarik untuk melukis keindahan dari ikan koi yang akan penulis tuang ke dalam karya seni *showpiece* berupa *cocoa painting* sebagai Tugas Akhir. Rencana Penulis dalam membuat *cocoa painting* ini akan dilaksanakan 75% dikerjakan di kampus dan 25% akan diselesaikan pada saat sidang.

B. Usulan Produk

Berikut merupakan ulasan usulan dari penulis yang akan dibuat sebagai produk pada Tugas Akhir

Cocoa Painting Dengan Judul “Sorrows, Sorrows, Prayers”:

1. Tema

Alasan pemilihan judul “*Sorrows, Sorrows, Prayers*” merupakan kalimat yang berasal dari bahasa Inggris dan sering digunakan dalam percakapan formal untuk menenangkan orang lain yang sedang mengalami kesusahan. Frase ini pernah populer di kalangan penggemar *Netflix* dalam *prequel series “Queen Charlotte: A Bridgerton Story”* setiap *season series “Bridgerton”* selalu memberikan frase ikonik yang membekas di telinga para penggemarnya, sebagai contoh dalam *season* pertamanya “*I burn for you*” hingga *season* kedua “*You are the bane of my existence and the object of all my desires*” (Crosbie, 2023).

GAMBAR 3

MOVIE CLIP FROM QUEEN CHARLOTTE: A BRIDGERTON STORY



Sumber : netflix.com, 2023

Kisah yang ingin disampaikan melalui judul ini adalah representasi dari kompleksitas kehidupan di mana kebahagiaan dan kesedihan sering kali berdampingan, “*Sorrows, Sorrows, Prayers*” menghadirkan suasana harapan dan juga doa yang menjadi pilar kekuatan dalam menghadapi segala rintangan. Objek – objek yang akan tertuang pada *cocoa painting* ini akan berupa 2 ikan koi yang memvisualisasikan pemahaman akan kehidupan, 2 patung wajah menyerupai manusia memvisualisasikan kematian, teratai air dan daun teratai yang mengambang (*lily pad*) yang disimbolkan sebagai kebangkitan di atas rintangan dan ketidakmurnian untuk

mencapai kemurnian spiritual (Mcgregor, 2024). Dan aliran seni lukis surealisme akan dihadirkan sebagai penengah antara 2 dunia tersebut. Angka 2 dari jumlah setiap objek utama mengisyaratkan suatu kebenaran universal, bahwa setiap entitas memiliki pendamping yang melengkapinya maka dari itu tema utama pada *cocoa painting* ini akan menggambarkan kehidupan dan kematian. Keseluruhan filosofi yang ingin penulis sampaikan pada sketsa yang akan dibuat adalah bagaimana mencerminkan nilai kehidupan yang sementara pada alam semesta dan bayang – bayang nostalgia masa lampau yang telah tiada mengusik seseorang sehingga menghasilkan penggambaran mustahil pada mimpinya.

Secara umum pengambilan tema lukisan ikan koi untuk Tugas Akhir penulis ingin mengubah representasi dari visual ikan koi yang bukan hanya sekedar indah untuk dipandang tetapi menjadikan karya seni ini menggugah emosi dan pemikiran. Dengan harap pengamat yang melihatnya dapat ikut serta menelaah nilai – nilai yang terkandung pada lukisan dan memberikan sudut pandangnya.

GAMBAR 4

“INNER PEACE”



Sumber : terrygilecki.com, 2025

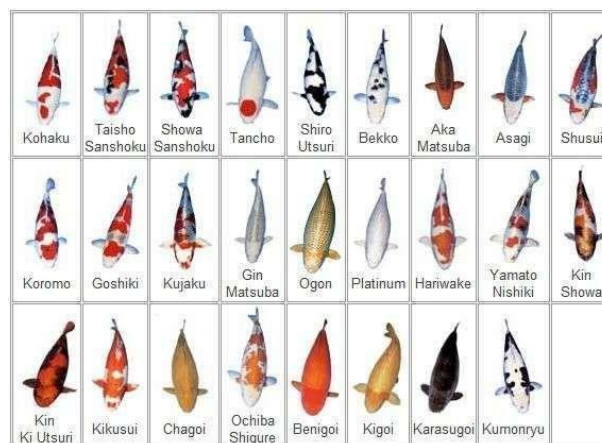
Penulis terinspirasi dari lukisan Terry Gilecki yang memilih objek utama ikan koi dengan sentuhan aliran seni lukis surealisme. Gerakan yang anggun saat di air dan warna – warnanya yang cerah melambangkan energi positif dan kelimpahan. Legenda Tiongkok menceritakan kisah ikan koi yang berenang melawan arus sungai kuning dan

pada akhir ceritanya berubah menjadi seekor naga. Dari kisah ini ikan koi juga dapat melambangkan ketekunan, kekuatan, dan kemampuan mengatasi segala rintangan hidup. Jika di Jepang sering menjadi lambang cinta dan persahabatan, warna – warni yang indah dan sifat damai yang dimiliki oleh ikan koi menjadi simbol hubungan yang harmonis antara makhluk hidup dan alam semesta.

Secara teori spesies koi (*Cyprinus carpio*) adalah salah satu jenis ikan air tawar yang asal ekosistemnya hidup di dalam air dengan kadar garam yang rendah dan sangat mudah bagi mereka untuk beradaptasi di lingkungan baru, karakter dari ikan koi dengan keunikan yang menarik pada warna, sifat, dan perilaku dapat menjadi contoh positif bagi manusia (Pramesti, 2023). Warna yang beragam dan indah menjadi alasan utama diminati oleh masyarakat. Warna ikan koi timbul karena adanya sel kromatofora yang terletak pada bagian kulit dermis (Papilon, 2017).

GAMBAR 5

JENIS - JENIS IKAN KOI



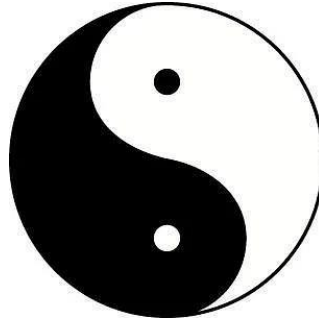
Sumber : rri.co.id, 2024

Corak yang berbeda pada setiap jenis ikan koi mempunyai nama mereka masing – masing (Hasan, 2020). Gambar di atas adalah beberapa jenis ikan koi beserta nama – namanya yang biasa ditemui di pasaran. Penulis akan memilih jenis ikan koi *kin showa* dan *showa sanshoku* karena memiliki 3 kontras warna yang berbeda mengingat warna *cocoa paste* hanya berwarna coklat penulis akan lebih condong bermain pada saturasi warna supaya timbul keselarasan monokrom. Penempatan objek ikan koi pada kanvas pun tidak sembarangan. Penulis menambahkan unsur “*Yin Yang*”. Sebuah ajaran yang terkenal dari filsafat Tionghoa yang menjelaskan setiap materi yang ada di alam

semesta memiliki kontradiksi abadi yang berwujud dua kekuatan utama yang berlawanan tetapi selalu menyempurnakan satu sama lain. (Widiana, 2019). Bentuk ini dipilih karena karakteristik ikan koi dengan simbol *yin yang* memiliki kemiripan arti pada pemahaman norma kehidupan dimasyarakat.

GAMBAR 6

YIN YANG



Sumber : worldhistory.org, 2018

Konsep *yin yang* akan menjadi perwujudan posisi ikan koi pada kanvas yang menggambarkan sebagai makhluk hidup yang saling melengkapi satu sama lain. Pelambangan ini dipilih untuk mengekspresikan bahwa rupa dari ikan koi adalah suatu yang hidup, kesan yang akan dideskripsikan dalam raga dari ikan koi akan menyerupai sedang berenang dengan indah dan memamerkan sirip dan ekor yang melengkung. Penjelasan lebih rinci pada pemaknaan setiap objek akan dipaparkan pada bagian sketsa lukisan.

2. Sketsa Lukisan

Sketsa ini akan menjadi rencana penggambaran yang akan penulis lukis di atas *pastillage*

A. Sketsa *COCOA PAINTING* DENGAN JUDUL “*SORROWS, SORROWS, PRAYERS*”

GAMBAR 7

SKETSA *COCOA PAINTING*

i. Lebar = 40 cm



ii. Tinggi = 60 cm

iii. Ketebalan = 1 cm

Sumber: Ilustrasi Penulis, 2025

Kualifikasi dari kanvas yang akan digunakan pada *cocoa painting* ini menggunakan *pastillage* berwarna putih. Ukuran dari keseluruhannya yaitu:

i. Lebar = 40 cm

ii. Tinggi = 60 cm

iii. Ketebalan = 1 cm

B. Bingkai

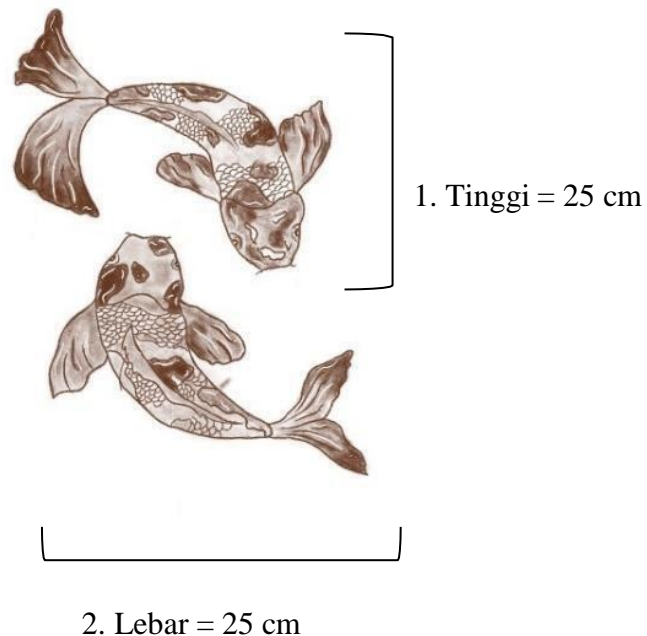
GAMBAR 8
BINGKAI



Kualifikasi dari bingkai yang akan dibuat adalah memakai *royal icing* sebagai bahan utamanya, desain akan berupa seperti ombak yang mengelilingi dari semua objek yang dilukis. Lebar dari bingkai ini berukuran 2 cm

C. Ikan Koi

GAMBAR 9
SKETSA IKAN KOI



Sumber: Ilustrasi Penulis, 2025

Rupa dari 2 ikan koi akan menjadi pemeran utama dalam lukisan ini. Posisi kedua ikan koi ini akan berseberangan menyerupai bentuk *yin yang*. Corak akan menggambarkan 3 kontras warna yang berbeda.

1. Ikan koi: bagian ini akan berada di bagian atas tengah dengan arah kepala menghadap ke bawah. Dengan ukuran: tinggi = 25 cm dan lebar = 25 cm
2. Ikan koi: bagian ini akan berada di bagian bawah tengah dengan arah kepala menghadap ke atas. Dengan ukuran: tinggi = 25 cm dan lebar = 25 cm

Penggunaan teknik *aquarel* menggunakan kuas akan diaplikasikan pada pembuatan ornamen ikan koi. Pewarna yang akan dipakai menggunakan *cocoa paste* dan penyesuaian warnanya dibantu menggunakan sirup gula. Pewarna dari *cocoa butter* putih akan ditambahkan sebagai sentuhan akhir untuk menonjolkan pencahayaan

GAMBAR 10
REFERENSI IKAN KOI



Sumber: stock.adobe.com, nd

Penulis mengambil referensi ini untuk membantu membuat sketsa yang nantinya akan diimplementasikan di atas *pastillage*.

D. Wajah Menyerupai Manusia

GAMBAR 11
SKETSA WAJAH MENYERUPAI MANUSIA



Sumber: Ilustrasi Penulis, 2025

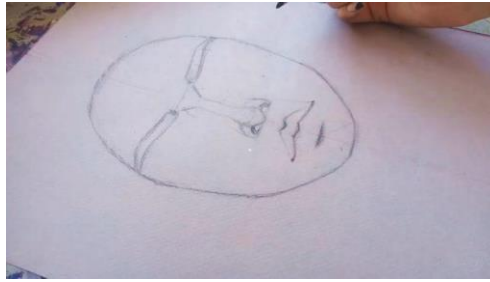
Ornamen dari patung wajah menyerupai manusia akan berjumlah 2 dengan masing – masing kualifikasi sebagai berikut:

1. Rupa dari ornamen ini akan menggambarkan wajah maskulin dengan ukuran tinggi = 20 cm dan lebar = 15 cm.
2. Rupa dari ornamen ini akan menggambarkan wajah feminim dengan ukuran tinggi = 20 cm lebar = 15 cm.

Penggabungan teknik *aquarel* menggunakan kuas dan teknik spons akan diaplikasikan untuk melukis ornamen ini bertujuan menghasilkan warna lebih membaaur dan mempertegas bentuk dari lengkungan wajah. Sentuhan akhir akan menggunakan *cocoa butter* bewarna putih untuk pencahayaan.

GAMBAR 12

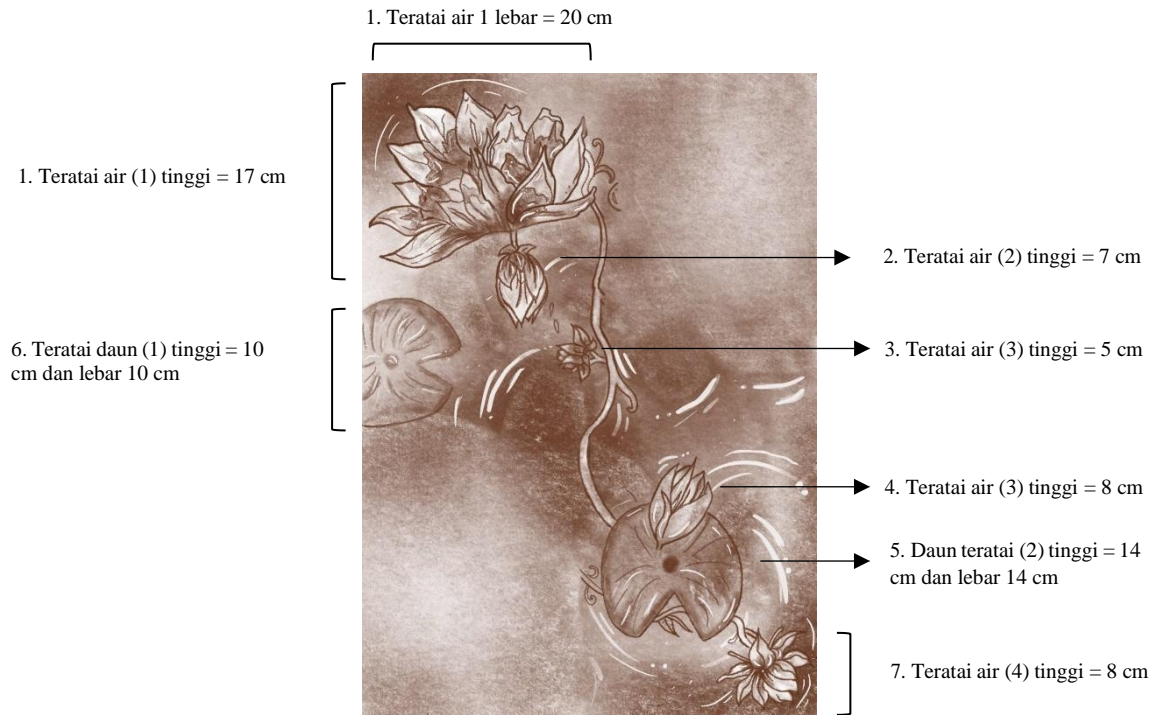
REFERENSI WAJAH MENYERUPAI MANUSIA



Sumber : LesyaPoplavskaya , 2015

Referensi ini diambil untuk menjadi patokan penulis dalam membuat ilustrasi wajah menyerupai manusia, sebagai bentuk perumpamaan dari aliran seni surealisme.

D. Teratai air dan daun teratai

GAMBAR 13**SKETSA TERATAI AIR, DAUN TERATAI, DAN AIR**

Sumber: Ilustrasi Penulis, 2025

Rupa dari teratai air akan terletak di samping bawah raga dari ikan koi. Teratai air akan berwujud bermekaran dan ada yang masih menguncup. Kualifikasi ukuran pada setiap ornamen adalah sebagai berikut:

1. Teratai air (1): Tinggi = 17cm
dan lebar = 20 cm

2. Teratai air (2): Tinggi = 7 cm

3. Teratai air (3): Tinggi = 5 cm

4. Teratai air (4): Tinggi = 8 cm

5. Daun teratai 1: Tinggi = 10 cm
dan lebar = 10 cm

6. Daun teratai 2: Tinggi = 14 cm
dan lebar = 14 cm

7. Teratai air (4): Tinggi = 8 cm

GAMBAR 14**REFERENSI TERATAI AIR DAN DAUN TERATAI**

Sumber : alamy.com, 2019

Referensi teratai air dan daun teratai diambil dari kelompok *Nymphaea stellata Willd* yang mempunyai ukuran sedang, memiliki 2 warna, yaitu putih dengan sentuhan kebiruan dan putih dengan sentuhan merah muda. Memiliki kelopak bunga dengan batang tebal berwarna coklat (Harmida, dkk, 1998). Teknik yang akan digunakan dalam melukis teratai dan daun teratai akan menggunakan teknik *aquarel* dengan *cocoa paste* sebagai pewarna dasar dan *cocoa butter paint* putih berperan sebagai pencahayaan.

Dalam menunjang keberhasilan dalam pembuatannya *cocoa painting* ini walaupun memiliki kualifikasi *edible* atau dapat dikonsumsi tetap membutuhkan alat pendukung berupa papan kayu berukuran 60 cm x 40 cm dengan ketebalan 5 mm berfungsi sebagai penyangga di belakang *pastillage* dan *tripod easel* dengan tinggi keseluruhan 150 cm, 80 cm untuk bingkai gambar berfungsi sebagai tempat penyangga kanvas *pastillage* saat melukis.

C. Tinjauan Produk

Pembahasan tinjauan produk meliputi resep standar (*standard recipe*), pesanan pembelian (*purchase order*), harga jual (*selling price*), dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi akan dijelaskan sebagai berikut.

1. *Standard recipe*

Standar resep makanan adalah dokumen referensi yang disusun secara sistematis untuk produksi suatu produk makanan. Dokumen ini berisi informasi lengkap tentang jenis dan jumlah bahan yang dibutuhkan, metode persiapan, ukuran porsi, peralatan yang digunakan, elemen dekoratif seperti hiasan, dan prosedur memasak yang harus diikuti. Standar ini memungkinkan para koki untuk memahami dan secara konsisten menerapkan langkah-langkah produksi untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi (Mufqi, 2016).

Keutuhan dalam menyampaikan informasi yang terdapat di standar resep harus mengutamakan beberapa hal seperti (Nurzinah, 2014):

1. Nama resep
2. Hasil (Porsi dan dimensi)
3. Bahan – bahan berserta beratnya
4. Alat – alat yang diperlukan
5. Panduan dalam mempersiapkan dan memasak
6. Waktu yang dibutuhkan untuk persiapan dan memasak
7. Panduan menghidangkan (porsi, alat makan, hiasan)
8. Panduan penyimpanan produk

Berikut *standard recipe* untuk membuat *pastillage* sebagai media kanvas yang akan digunakan penulis dalam pembuatan *cocoa painting*. Resep ini diambil dari standar resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada program studi Seni Pengolahan Patiseri dikarenakan hasil akhir yang dimiliki memenuhi kriteria yang diinginkan oleh penulis.

TABEL 1
STANDAR RESEP PASTILLAGE

<i>PASTILLAGE</i>			Hasil: 2.500 gr (60 cm x 40 cm)	
			Halaman: 1 dari 2	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			Alat dan bahan
	Hasil			<i>Pastillage</i>
1	<i>Bloom</i>	40 gr	<i>Gelatine powder</i>	Menggunakan bowl tahan panas hingga air menyerap
2		400 gr	Air Dingin	
3	Lelehkan			Campuran <i>gelatine powder</i> dan air dingin dengan proses <i>au bain marie</i>
4	Campurkan	2.500 gr	Gula Halus	Yang sudah disaring ke dalam <i>mixing bowl</i> lalu tuang campuran <i>gelatine</i> secara perlahan sambil diaduk hingga tercampur rata
		250 gr	Maizena	
		3 gr	<i>Cream of tartar</i>	

TABEL 1
STANDAR RESEP PASTILLAGE (LANJUTAN)

<i>PASTILLAGE</i>			Hasil: 2.500 gr (60 cm x 40 cm)	
			Halaman: 2 dari 2	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5	Keluarkan			Dari <i>mixing bowl</i> . <i>Pastillage</i> bisa langsung di pakai atau di simpan di wadah kedap udara
<i>Pembuatan kanvas pastillage</i>				
6	Siapkan		Papan kayu <i>MDF</i> 60 x 40 cm	Yang sudah di <i>dusting</i> seluruh permukaannya dengan maizena
7	<i>Dust</i>		Maizena	Di atas permukaan Papan kayu <i>MDF</i>
8	Pipihkan		<i>Pastillage</i> <i>Dough</i>	Di atas papan kayu <i>MDF</i> menggunakan <i>rolling pin</i> , ratakan hingga menyeluruh dengan ukuran 60 x 40 cm (perhatikan ketebalan 0.5 cm).
9	Potong			Kelebihan adonan yang ada. Perhatikan setiap sisi supaya rapih
10	Simpan			Adonan yang telah dicetak di tempat yang kering selama 24 jam di ruangan ber <i>AC</i> hingga mengeras

Sumber: Poltekpar NHI Bandung. Dimodifikasi Oleh Penulis, 2025

Resep *simple syrup* ini merupakan hasil olahan penulis, dirancang dengan pertimbangan kemudahan dan efisiensi dalam pembuatannya. Formula ini telah disesuaikan untuk menghasilkan sirup gula yang berfungsi sebagai campuran *cocoa paste* untuk mendapatkan konsistensi pigmen yang diperlukan.

TABEL 2
STANDAR RESEP SIMPLE SYRUP

<i>SIMPLE SYRUP</i>			Hasil: 80gr	
			Halaman: 1 dari 1	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			Alat dan bahan
	Hasil			<i>Simple syrup</i>
1	Panaskan	40 gr	Gula Pasir	hingga larut, lalu diamkan sampai dingin, sisihkan hingga menjadi <i>simple syrup</i>
		40 gr	Air Mineral	
2	Simpan			Di wadah kedap udara

Sumber: Olahan Penulis, 2025

Resep *cocoa paste* yang dipilih menggunakan standar resep dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung dikarenakan penulis sudah pernah menggunakan *resep cocoa paste* ini dalam pembuatan *cocoa painting* sebelumnya di perkuliahan semester 3 dengan begitu tekstur *cocoa paste* ini sudah familiar penulis gunakan.

TABEL 3
STANDAR RESEP COCOA PASTE

<i>COCOA PASTE</i>			Hasil: 180 gr	
			Halaman: 1 dari 1	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			Alat dan bahan
	Hasil			<i>Cocoa paste</i>
1	Campurkan	40 gr	<i>Cocoa Powder</i>	Hingga merata dan halus sesuaikan jumlah dari minyak ataupun <i>simple syrup</i> untuk konsistensi yang diperlukan
		20 ml	Minyak goreng	
		30 – 40 gr	<i>Simple Syrup</i>	
2	Simpan		<i>Cocoa Paste</i>	Diwadah tertutup

Sumber : Poltekpar NHI Bandung. Dimodifikasi oleh penulis, 2025

Referensi standar resep ini diambil dari laman Lindyscake.co.uk, penulis mencoba memodifikasi takaran dari *cocoa butter paint* ini sehingga mendapati tekstur yang diinginkan. Lindy Smith selaku penulis dari “*How To Paint with Cocoa Butter – A Beginners Guide*” tidak menjelaskan secara rinci takaran dari *cocoa butter* dan bubuk pewarna makanannya tetapi dia memberikan beberapa saran bagaimana cara menghasilkan *cocoa butter paint* yang baik.

TABEL 4
STANDAR RESEP COCOA BUTTER PAINT WHITE

<i>COCOA BUTTER PAINT (WHITE)</i>			Hasil: 50 gr	
			Halaman: 1 dari 1	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			Alat dan bahan
1	<i>Au bain marie</i>	20 gr	<i>Cocoa butter</i>	Dengan suhu (34 – 38 derajat celcius)
2	Campurkan	5 gr	<i>Titanium dioxide</i>	Sedikit demi sedikit hingga konsistensi yang diinginkan
3	<i>Au bain marie</i>			Saat hendak dipakai <i>cocoa butter paint</i> dianjurkan tetap berada pada suhu 34 derajat celcius. Penanganan yang dapat dilakukan adalah menempatkan mangkuk berisi air panas dan menempatkan <i>cocoa butter paint</i> di atas <i>stainless steel plate</i> . Lakukan teknik ini pada saat <i>cocoa butter paint</i> mengeras kembali

Sumber: Lindyscake.co.uk. Dimodifikasi Oleh Penulis, 2025

Royal icing dibutuhkan dalam pembuatan bingkai dan sebagai perekat antara *pastillage* dan papan kayu *MDF* pada *cocoa painting*. Pemilihan menggunakan *royal icing* dikarenakan memiliki warna putih dan bentuk bingkainya dapat dengan mudah dikreasikan. Berikut resep *royal icing*.

TABEL 5
STANDAR RESEP ROYAL ICING

ROYAL ICING		Hasil: 530 gr		
		Halaman: 1		
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			Alat dan bahan
	Hasil			<i>Royal Icing</i>
1	Ayak	500 gr	Gula Halus	Hingga mendapati tekstur halus
2	Tuangkan	30 gr	Putih telur	Sedikit demi sedikit, aduk hingga rata menggunakan spatula (sesuaikan konsistensi hingga mendapati hasil yang diinginkan)
3	Teteskan	4 – 6 tetes	Cuka	Pada adonan gula halus, (sesuaikan dengan konsistensi yang diinginkan)
4	Aduk			Hingga rata
5	Simpan		<i>Royal icing</i>	Di wadah tertutup

Sumber: Olahan Penulis, 2025

TABEL 6

***FINISHING COCOA PAINTING DENGAN JUDUL “SORROWS, SORROWS,
PRAYERS”***

<i>FINISHING COCOA PAINTING DENGAN JUDUL “SORROWS, SORROWS, PRAYERS”</i>			Hasil: 1 <i>Cocoa Painting</i> 60 cm x 40 cm	
			Halaman: 1 dari 2	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Siapkan			<i>Kanvas pastillage, cocoa paste, cocoa butter paint white, dan peralatan</i>
	Hasil			<i>Cocoa Painting Dengan Judul “Sorrows, Sorrows, Prayers”</i>
1	Gambar			Di atas kanvas <i>pastillage</i> menggunakan pensil sesuai dengan sketsa yang telah dibuat
2	Warnai		<i>Cocoa paste</i>	Dimulai dari bagian <i>background</i> terlebih dahulu menggunakan teknik spons, diketuk ketuk secara perlahan dan pastikan tidak melewati garis
3	Warnai		<i>Cocoa paste</i>	Bagian wajah dengan teknik <i>aquarel</i> dan tambahkan <i>shading</i> menggunakan teknik spons

TABEL 6

***FINISHING COCOA PAINTING DENGAN JUDUL “SORROWS, SORROWS,
PRAYERS” (LANJUTAN)***

<i>FINISHING COCOA PAINTING DENGAN JUDUL “SORROWS, SORROWS, PRAYERS”</i>			Hasil: 1 <i>Cocoa Painting</i> 60 cm x 40 cm	
			Halaman: 2 dari 2	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4	Warnai		<i>Cocoa paste</i>	Bagian ikan koi dengan teknik <i>aquarel</i> , perhatikan untuk membuat gradasi
5	Warnai		<i>Cocoa paste</i>	Bagian teratai air dan daun teratai dengan teknik <i>aquarel</i>
6	<i>Pipe</i>		<i>Royal icing</i>	Keseluruh pinggiran <i>pastillage</i> dengan sketsa yang telah ditentukan
7	<i>Finishing</i>		<i>Cocoa butter paint white</i>	Di setiap bagian – bagian yang perlu di <i>highlight</i> berdasarkan sketsa yang telah dibuat




Sumber: Olahan Penulis, 2025

2. Kebutuhan alat

Berikut merupakan daftar alat - alat yang digunakan beserta dengan fungsinya dalam pembuatan *cocoa painting*.







TABEL 7

DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	Papan Kayu <i>MDF</i>		Digunakan sebagai cetakan dan penopang dalam pembuatan <i>pastillage</i>
2	Mangkuk		Berfungsi sebagai wadah menyimpan bahan – bahan saat menakar, dan mengaduk adonan <i>pastillage</i> dan <i>cocoa paste</i> ,
3	Kompor		Berfungsi untuk memanaskan air dalam mencairkan <i>gelatine</i> dan <i>cocoa butter</i>






TABEL 7

DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
4	Saringan		Untuk menyaring gula halus, <i>maizena</i> , dan <i>cocoa powder</i>
5	Timbangan		Untuk menimbang semua bahan – bahan yang diperlukan
6	Sendok		Untuk mengaduk <i>cocoa paste</i> dan <i>cocoa butter</i>
7	Pisau		Untuk memotong kelebihan <i>pastillage</i> saat mencetak
8	Rautan pensil		Untuk meraut pensil
9	<i>Stainless steel plate</i>		Sebagai wadah memanaskan <i>cocoa butter</i>






TABEL 7

DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
10	Kuas		Untuk melukis di atas kanvas
11	Penggilas adonan		Berfungsi memipihkan <i>pastillage</i>
12	Panci		Untuk memanaskan air dalam pembuatan <i>pastillage</i> , <i>cocoa butter paint</i> dan membuat <i>simple syrup</i>
13	<i>Pallete</i>		Berfungsi sebagai wadah dalam mengatur konsistensi <i>cocoa paste</i> saat melukis
14	Penggaris		Untuk mengukur tinggi dan lebar pada <i>pastillage</i> dan ornamen saat menggambar






TABEL 7

DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
15	Pensil		Untuk membuat sketsa di atas <i>pastillage</i>
16	Penghapus		Untuk menghapus sketsa
17	Spons		Alat melukis dengan teknik spons
18	<i>Easel</i>		Digunakan sebagai penyangga <i>pastillage</i> saat melukis
19	<i>Mixer</i>		Alat pembantu membuat adonan <i>pastillage</i>

TABEL 7

DAFTAR ALAT BESERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
19	<i>Gas Portable</i>		Berfungsi sebagai bahan bakar dalam penggunaan kompor <i>portable</i>
20	<i>Pipping bag</i>		Berfungsi untuk menampung dan menyemprotkan <i>cocoa paste</i> saat melakukan teknik lukis <i>chocolate pipping</i>
21	<i>Spuit</i>		Berfungsi untuk memberikan kesan ombak pada teknik <i>pipping</i> dalam pembuatan bingkai menggunakan <i>royal icing</i>
22	<i>Mixing bowl</i>		Alat pembantu mengaduk adonan <i>pastillage</i>
23	<i>Attachment hook</i>		Alat mengaduk dalam pembuatan adonan <i>pastillage</i>

Sumber: Penulis, 2025

3. Purchase Order

Purchase order atau surat pesanan merupakan dokumen penting yang menjadi perangkat transaksi yang disahkan oleh penjual dalam prosedur pengadaan barang, jika di dalam *purchase order* memiliki hal – hal yang tidak disahkan oleh penyedia barang, maka pihak penjual tidak akan menerima *purchase order* yang dipublikasikan oleh penyedia barang dengan cara mengembalikan *purchase order* bersamaan dengan pengesahan penolakan (Aziz, 2023).

Di bawah ini merupakan katalog barang, jumlah, harga dari bahan yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan *cocoa painting* oleh Penulis.

TABEL 8

PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
				HARGA	UNIT	
1	<i>Cocoa powder</i>	165	gr	Rp20,500	165 gr	Rp20,500
2	Gula halus	3,000	gr	Rp22,000	1000 gr	Rp66,000
3	Maizena	500	gr	Rp7,000	500 gr	Rp7,000
4	Minyak Goreng	220	ml	Rp6,000	220 ml	Rp6,000
5	Gula pasir	500	gr	Rp8,000	500 gr	Rp8,000
6	<i>Gelatine</i>	100	gr	Rp38,000	100 gr	Rp38,000
7	Air mineral	220	ml	Rp500	220 ml	Rp500
8	<i>Cream of tartar</i>	43	gr	Rp6,300	43 gr	Rp6,300
9	<i>Cocoa butter</i>	100	gr	Rp32,900	100 gr	Rp32,900
10	Telur	250	gr	Rp7,500	250 gr	Rp7,500
11	Cuka	150	ml	Rp5.000	150 ml	Rp5,000
12	<i>Titanium Dioxide</i>	100	gr	Rp13,500	100 gr	Rp13,500
13	Papan kayu <i>MDF</i> 60 cm x 40 cm	1	Pc	Rp.29,500	1 pc	Rp29,500
14	<i>Easel</i>	1	pc	Rp66,125	1 pc	Rp66,125
<i>Total Purchase Order</i>						Rp306,825

Sumber: Olahan Penulis, 2025

4. *Recipe costing*

Perhitungan biaya resep adalah aspek penting dalam operasi layanan makanan, hal ini dapat berdampak pada profitabilitas, konsistensi, dan efisiensi. Biaya bahan – bahan makanan yang secara langsung dipakai untuk menghasilkan satu jenis masakan disebut sebagai harga pokok makanan atau *recipe costing* (Wiyasha, 2006). *Recipe costing* mempengaruhi keuntungan dan standar kualitas produk serta keberhasilan berlanjutnya suatu usaha. *Recipe costing* dari *cocoa painting* yang akan dibuat akan diuraikan pada tabel di bawah ini.

TABEL 9

RECIPE COSTING

NO	BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
				HARGA	UNIT	
1	<i>Cocoa powder</i>	40	gr	Rp20,500	165 gr	Rp4,969
2	Gula halus	3.000	gr	Rp22,000	1000 gr	Rp66,000
3	Maizena	250	gr	Rp7,000	500 gr	Rp3,500
4	Minyak Goreng	20	ml	Rp6,000	220 ml	Rp545
5	Gula pasir	40	gr	Rp8,000	500 gr	Rp640
6	<i>Gelatine</i>	40	gr	Rp38,000	100 gr	Rp15,200
7	Air mineral	40	ml	Rp500	220 ml	Rp90
8	<i>Cream of tartar</i>	3	gr	Rp6,300	43 gr	Rp440
9	<i>Cocoa butter</i>	20	gr	Rp32,900	100 gr	Rp6,580
10	Telur	50	gr	Rp7,500	250 gr	Rp1,875
11	Cuka	1	ml	Rp5.000	150 ml	Rp33
12	<i>Titanium Dioxide</i>	10	gr	Rp13,500	100 gr	Rp1,350

TABEL 9
RECIPE COSTING (LANJUTAN)

13	Papan kayu <i>MDF</i> 60 cm x 40 cm	1	Pc	Rp.29,500	1 pc	Rp29,500
14	<i>Easel</i>	1	pc	Rp66,125	1 pc	Rp66,125
Total Purchase Order						Rp181,900

Sumber: Olahan penulis, 2025

5. *Selling price*

Harga jual atau *selling price* adalah nilai yang harus dibayar oleh konsumen untuk mendapatkan suatu barang atau jasa, bisa berupa uang tunai atau pertukaran dengan produk lain yang setimpal (Soeprihanto, 2007).

Dalam menentukan harga jual (*selling price*) *cocoa painting* penulis menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Selling price} = (\text{total recipe cost} + \text{labour cost (hourly rate} \times \text{estimated time)} + \text{overhead cost} + \text{desired profit percentage})$$

Sumber: (White, 2019)

Metode analisis dalam menentukan harga jual dapat dilakukan dengan menghitung persentase biaya makanan (*food cost percentage*), perhitungan ini berguna untuk mengetahui apakah terdapat kenaikan atau penurunan biaya bahan makanan. Jika persentase biaya makanan terlalu tinggi dan melampaui batas standar 40%, maka hal ini dapat mengidentifikasi adanya penurunan keuntungan yang diperoleh restoran (Bartono, 2005). *Total recipe cost* adalah biaya yang dikeluarkan dalam penciptaan suatu produk. *Total recipe costing* diraih dari rekapan biaya dari uraian *recipe costing* yang diperlukan berdasarkan standar resep yang ditentukan sebelumnya (Day, 2022). Pengertian dari *labour cost* merupakan honor yang nominalnya dihitung berdasarkan tarif per jam dan dikalikan dengan estimasi waktu yang dibutuhkan untuk membuat produk. Tarif per jam dapat diperoleh berdasarkan tingkat kesulitan dalam pembuatan produk, kreativitas, maupun keahlian menguasai teknik. Dalam pembuatan *showpiece cocoa painting* ini *overhead cost* yang diperlukan meliputi biaya listrik, gas, air, dan

tisu (White, 2019). Persentase nilai yang biasa dipakai oleh para pengusaha dalam menentukan harga penjualan ada di antara 30% - 40%. Sebagai seorang seniman faktor biaya produksi, waktu yang dihabiskan, pesaing, nilai pasar, nilai artistik, dan kreativitas menjadi pilar utama dalam menentukan harga jual. Penulis menentukan *desired profit percentage* di angka 40% yang merupakan sebuah hasil dari pertimbangan aspek awal pelaksanaan hingga hasil akhir produksi *cocoa painting* perlu digaris bawahi *desired profit percentage* merupakan nominal dari keuntungan bersih yang diperoleh dari *total cost*. Hasil dari rumus ini membantu penulis dalam mempertimbangkan harga jual yang akan diajukan kepada pasar.

TABEL 10
SELLING PRICE

<i>Total Recipe Cost</i>			Rp181,900,00	10%
<i>Labour Cost</i>	Rate per jam	Rp200,000	Rp1.000,000,00	55%
	Estimasi waktu	5 jam		
<i>Overhead Cost</i>	Listrik, gas, air, tisu, dll		Rp100,000,00	6%
<i>Total Cost</i>			Rp1.281,900,00	71%
<i>Desired Profit</i>	40 %		Rp512,760,00	29%
<i>Preliminary Selling Price</i>			Rp1.794,660,00	100 %
<i>Actual Selling Price</i>			Rp2.000,000,00	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Dilansir dari beberapa sumber online dan offline lukisan ikan koi di Bandung seperti *BigGo* Indonesia, Sentral Lukisan, dan Agung Baruna *Art*, harga lukisan tangan maupun cetak dari ikan koi berukuran rata rata 60 cm x 40 cm berkisar antara Rp1.750.000,00 – Rp2.500,000,00. Harga ini ditentukan dari ukuran, tingkat kesulitan dan jam terbang dari para pelukis. Dari sumber yang ditemukan oleh Penulis dapat menyimpulkan bahwa *cocoa painting* dapat bersaing dengan baik di pasaran, mengingat produksi *cocoa painting* masih jarang ditemukan. Dengan menentukan harga jual di harga Rp2.000,000,00 karya seni temporer *cocoa painting* dapat menggaet penikmat seni dan membuka peluang pasar baru di masyarakat.

D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk dilakukan di dapur patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

Kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan Mei hingga Juni 2025 dan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Juli 2025