

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG

Pada dunia *pastry* ada banyak sekali teknik-teknik dekorasi kue, mulai dari yang berbahan baku gula hingga cokelat. Cokelat merupakan salah satu opsi dekorasi yang sangat baik untuk menciptakan hiasan yang indah karena cokelat mudah untuk dicetak, dipahat, dan dibentuk menjadi berbagai macam komponen seperti struktur pendukung yang kokoh hingga kelopak bunga yang cantik (Chlebana, 2018). Salah satu teknik yang paling direkomendasikan adalah teknik *painting*. Notter (2011) menyatakan bahwa *painting* adalah cara yang paling mudah dan bagus untuk menambahkan dekorasi dua dimensi pada sebuah karya, meski begitu Chlebana (2018) menyatakan bahwa *cocoa painting* merupakan teknik dekorasi yang cukup rumit, meskipun begitu dengan banyaknya latihan tentu saja dapat meningkatkan keterampilan individu dalam membuat karya ini.

Pada zaman dahulu, *cocoa painting* sangatlah populer, itu dibuktikan dengan banyaknya dokumentasi tentang *cocoa painting* dalam buku-buku yang berasal dari awal tahun 1900-an, meskipun menjadi lebih populer setelah perang dunia II. Dahulu, penggunaan campuran bubuk koka, minyak, dan sedikit *cocoa butter* untuk melukis merupakan hal yang sangat populer (Notter, 2011).

Zaman sekarang *cocoa painting* menjadi hal yang cukup jarang diketahui oleh orang awam, karena sudah banyaknya media untuk melukis yang lebih bervariasi. Dalam membuat *cocoa painting* harus memiliki keahlian khusus yang harus benar-benar dikuasai, seperti yang dikatakan oleh Chlebana (2018) dalam bukunya berjudul “*The Advanced Art of Baking and Pastry.*”, ia menyatakan bahwa *cocoa painting* merupakan teknik dekorasi yang cukup rumit, meskipun begitu dengan banyaknya latihan tentu saja dapat meningkatkan keterampilan individu dalam membuat karya ini.

Kakao yang memiliki nama ilmiah *Theobroma Cacao L.* Ini merupakan tanaman dari anggota famili *Sterculiaceae* yang berhabitat di daerah hutan tropis di Amerika (Guatemala, Honduras, dan Yucatan). Di Indonesia sendiri kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki volume produksi terbesar kelima (Suryana, dkk, 2014) dalam (Ramadhani, dkk, 2023).

*Theobroma* sendiri berasal dari Bahasa Yunani yang artinya “makanan para dewa” (*food of Gods*) (Aprilia, dkk, 2021). Tentu saja penamaan ini bukan hanya sekedar metafora, sebab pada zaman dahulu kakao dipercaya ditemukan oleh para dewa disebuah gunung yang berisi makanan-makanan lezat yang dikonsumsi oleh suku Maya. Maka dari itu, suku Maya memakai kakao untuk berbagai ritual hingga upacara keagamaan karena mereka menanggap coklat merupakan suatu hal yang suci nan berharga pemberian dari para dewa. Suku Maya merayakan festival tahunan

pada bulan April untuk menghormati Dewa kakao mereka, Ek Chuah (Dillinger, dkk, 2000).

Habitat alami pohon kakao adalah di hutan hujan tropis. Tanaman kakao cocok tumbuh di daerah dengan iklim hangat dengan suhu yang relatif tinggi dengan rata-rata tahunan maksimum 30-32°C dan rata minimum 18-21°C, dan kelembapan relatif yang umumnya tinggi, seringkali mencapai 100% pada siang hari, turun menjadi 70-80% pada malam hari. Menurut data terbaru yang diterbitkan oleh Organisasi Kakao Internasional (ICCO), total produksi biji kakao dunia pada 2016-2017 adalah 4.739.000 ton (Rusconi, dkk, 2010). Indonesia merupakan salah satu negara pembudidaya tanaman kakao paling luas di dunia dan termasuk negara penghasil kakao terbesar ketiga setelah Ivory Coast dan Ghana, itu tentu saja karena Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis yang sangat cocok untuk pertumbuhan pohon kakao (Wahyudi & Panggabean 2017).

Komposisi buah kakao adalah 75% kulit buah, 22% biji kakao, dan 3% plasenta. Biji kakao yang sudah diambil difermentasi selama 2 hingga 8 hari, biji kakao berubah dari warna putih menjadi kecoklatan. Selama fermentasi biji kakao tidak memerlukan biang, karena plup kakao mengandung banyak glukosa, fruktosa, sukrosa, dan asam sitrat yang dapat mengundang pertumbuhan mikroorganisme sehingga terjadilah proses fermentasi (Putri, 2017). Kakao memiliki banyak produk turunan, tiga produk turunan utama kakao adalah pasta kokoa (*cocoa mass/liquor*), lemak

kokoa (*cocoa butter*), dan bubuk kokoa (*cocoa powder*) (Pangesti, dkk, 2023).

Bubuk kokoa atau *cocoa powder* merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan cat dalam *cocoa painting*. *Cocoa powder* adalah bubuk yang diperoleh dari proses pemisahan lemak kakao dari *cocoa liquor* yang sisa nya digiling menjadi bubuk (Fellows, 2009). *Cocoa powder* juga memiliki pigmen dan stabilitas warna yang stabil (Belitz, dkk, 2009).

Cara pembuatan cat yang dipakai untuk *cocoa painting* cukup mudah, hanya tinggal mencampurkan *cocoa powder* dengan sedikit minyak hingga menjadi pasta, lalu dilarutkan dengan *simple syrup* atau yang biasa diketahui dengan air gula. *Simple syrup* juga merupakan bahan yang sangat penting karena *simple syrup* dapat mengubah dan menyesuaikan kepekatan atau konsistensi dari cat cocoa tersebut. Tidak hanya menggunakan campuran *cocoa powder*, minyak, dan *simple syrup* cat untuk *cocoa painting*, tapi juga dapat menggunakan *cocoa butter* yang diberi berbagai macam warna agar lukisan menjadi lebih hidup.

*Cocoa painting* memiliki kemiripan dengan teknik lukis yang hampir mirip seperti cat air (Friberg, 2002), dikarenakan memiliki tekstur dan pengendalian warna yang hampir mirip dengan dengan cat air yaitu menambahkan air untuk mengendalikan kepekatan warnanya (Pitcher, 2011). Jika cat air hanya menggunakan air, *cocoa painting* menggunakan *simple syrup* (campuran air dengan gula) sebagai bahan untuk mengendalikan kepekatan warna. (Notter, 2011).

*Royal icing* merupakan salah satu dari jenis *icing*. *Icing* sendiri merupakan sebuah produk yang terbuat campuran gula dan air atau putih telur yang diaduk sampai agak kental dan kadang diberi berbagai warna dan rasa sesuai kebutuhan serta dapat juga diberi tambahan gelatin agar mendapatkan tekstur tertentu. Ada empat jenis *icing*, yaitu *water icing*, *royal icing*, *pastic icing*, dan *fondant icing* (Aprilia, dkk, 2021).

Dalam karya ini Penulis memutuskan untuk menggunakan *mix media* dengan *royal icing* sebagai bahan untuk membuat beberapa *lettering* dan efek salju dalam karya Penulis. *Royal icing* bisa juga disebut dengan *decorating icing*, karena jenis ini sangat bagus dan direkomendasikan untuk digunakan dengan teknik *piping* (Friberg, 2002). *Royal icing* adalah adonan lembut dan berwarna putih yang terbuat dari putih telur, *icing sugar*, dan juga lemon. *Royal icing* dapat bertahan selama 1 minggu jika disimpan dalam lemari es dengan plastik pembungkus yang menyentuh permukaan adonan tersebut (Dupuis & Cazor, 2016).

*Royal icing* memiliki 3 jenis konsistensi yaitu *stiff consistency*, *medium consistency*, dan *flood consistency*. Mengatur konsistensi pada *royal icing* dapat dilakukan dengan cara meningkatkan jumlah *icing sugar* jika ingin konsistensi yang lebih padat (Dupuis & Cazor, 2016). Dalam karya ini Penulis memutuskan untuk memakai *royal icing* dengan jenis *medium consistency* yaitu jenis *royal icing* yang biasa digunakan untuk membuat *lettering*.

Media atau kanvas lukis yang digunakan untuk *cocoa painting* tentu saja harus menggunakan bahan *edible*. Biasanya *cocoa painting* menggunakan marzipan tanpa pewarna atau *pastillage* (Chlebana, 2018). *Pastillage* merupakan adonan gula yang bisa dibentuk menjadi berbagai model untuk pajangan ataupun dekorasi (Notter, 2021).

Penulis lebih memilih untuk menggunakan *pastillage* sebagai kanvas dalam proyek *cocoa painting* ini selain karena permukaan dan warna *pastillage* yang halus dan putih, *pastillage* juga lebih mudah kering dan juga kokoh tidak begitu rapuh seperti marzipan. Itu dikarenakan *pastillage* terbuat dari gula bubuk, tepung maizena, gelatin, dan air. Terkadang asam juga ditambahkan untuk mempersingkat waktu pengeringan. *Pastillage* lebih tahan terhadap kelembapan dan memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan dengan produk gula lainnya (Notter, 2012).

Seni lukis ialah salah satu contoh dari seni murni. Seni murni berasal dari kata *Fine Art* dan ini adalah cabang dari seni rupa yang mempunyai pendekatan ekspresif dan estetis dalam berkarya, yang artinya karya-karya yang dihasilkan lebih bersifat non-fungsional, *non-applied art*, dimana tidak mengutamakan fungsi dan kegunaan seperti halnya kriya. Seni murni terbagi menjadi 3 yaitu; seni lukis, seni patung, dan seni grafis. Seni lukis ialah ilmu seni rupa yang mempelajari tentang keahlian menggambar dengan mengolah medium dua dimensi atau permukaan bentuk tiga dimensi dengan tujuan mencapai kesan atau impresi. Melalui seni lukis seorang pelukis dapat menuangkan ide, imajinasi, dan gagasan baik yang bersifat pribadi ataupun pesan-pesan sosial (Dewi, 2012).

Thabroni (2019) menyatakan bahwa, gaya seni lukis atau aliran seni lukis merupakan bentuk gaya, genre, atau pandangan khas yang dianut oleh individu maupun kelompok dalam proses penciptaan karya seni lukis. Seni lukis memiliki bermacam-macam aliran, salah satunya ialah romantisme, aliran romantisme merupakan aliran seni lukis yang menampilkan sebuah lukisan yang indah dan fantastik dengan menitikberatkan pada emosi, imajinasi serta ekspresi pribadi yang mendalam (Regina, 2023). Karya *cocoa painting* yang akan Penulis sajikan masuk dalam aliran seni lukis romantisme, karena banyak unsur imajinatif dan emosi yang sesuai dengan pengertian aliran seni lukis romantisme.

Dewi (2012) mengatakan bahwa media seni lukis biasanya menggunakan kertas, kanvas, board dengan penggunaan material cat minyak, akrilik, cat air, *pastel*, krayon serta material lainnya yang dapat mendukung konsep karya yang akan diciptakan. Sebuah seni tidak hanya menggunakan bahan bahan yang tidak bisa dimakan, seni dapat diciptakan menggunakan bahan bahan yang *edible* atau dapat dikonsumsi, seperti halnya karya- karya yang ada dalam dunia kuliner tepatnya *pastry*.

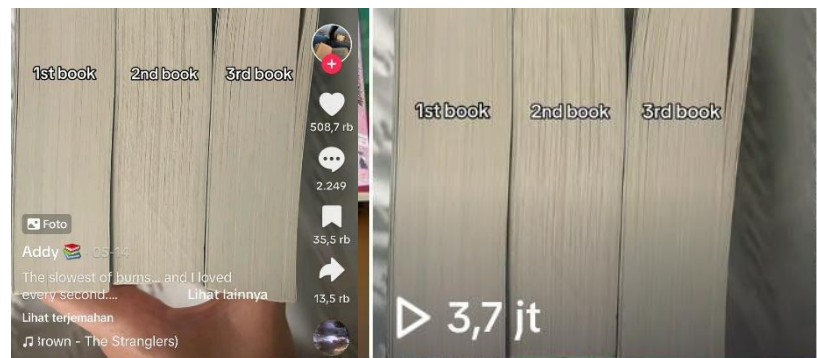
Pada ranah *pastry* banyak sekali karya seni yang dapat diciptakan, dari bahan yang *edible* oleh para *pastry chef* seperti *sugarwork*, *butter sculpture*, *chocolate showpiece*, *cocoa painting*, dsb. *Cocoa painting* merupakan karya seni lukis *edible* yang alas lukis atau kanvasnya menggunakan *pastillage* dan material cat menggunakan campuran dari *cocoa powder*, minyak, dan *simple syrup*, serta bisa juga menggunakan

*cocoa butter* yang diberi pewarna untuk menabuh kesan indah, hidup, dan ekspresif dalam karya *cocoa painting* tersebut (Notter, 2011).

Dewasa ini *cocoa painting* cukup jarang diketahui oleh orang awam, ini karena sudah banyaknya media lukis yang bervariasi serta dikarenakan rumit dan lamanya proses pembuatan karya *cocoa painting* ini sebab *cocoa painting* menggunakan *pastillage* sebagai kanvas dan *cocoa paste* sebagai catnya (Notter, 2011). Maka dari itu Penulis mengambil *cocoa painting* sebagai bahan untuk tugas akhir agar semua orang dapat mengetahui bahwa meskipun karya lukis ini prosesnya sangat memakan waktu, tapi itu semua dapat terbayar dengan hasil yang unik dan indah, tidak hanya itu Penulis juga ingin orang-orang mengetahui bahwa karya seni lukis tidak hanya dibuat dari bahan kimia tapi juga dapat diciptakan dari bahan yang dapat dikonsumsi atau *edible*.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini Penulis mengambil *cocoa painting* dengan tema yang terinspirasi dari trilogi novel fantasi romantis karya Stephanie Garber yang berjudul *Once Upon A Broken Heart*. Novel ini sangat berkesan bagi Penulis karena dari segi cerita, penulisan, dan alur yang indah sekaligus menguras dan memainkan emosi. Petualangan seru, kisah cinta yang pahit manis, latar tempat, peristiwa, serta suasana dideskripsikan dengan detail dan indah membuat *Trilogy Once Upon A Broken Heart* memiliki banyak penggemar baik itu dalam maupun luar negeri.

Novel trilogi ini memiliki pasar yang sangat luas, ini dibuktikan kerana buku ini telah diterjemahkan kedalam lebih dari 30 bahasa (Goodreads, 2025). Meskipun novel ini tidak memiliki akun khusus untuk para penggemar seperti *fandom* lainnya, novel ini sering dibicarakan diberbagai *platform* internet, seperti tiktok ini dibuktikan dengan salah satu video yang memiliki jumlah tanyangan sebesar 3,7 juta dan jumlah suka sebanyak 508,7 ribu dalam akun @ddy.readsss. Tidak hanya itu, ada pula yang sampai memiliki berbagai macam versi cover dari novel ini.



**Gambar 1: Salah Satu Video Populer dari Platform Tiktok**

(Sumber: Via tiktok (@ddy.readsss), 2025)



**Gambar 2: Salah Satu Penggemar dari Platform Tiktok**

(Sumber: Via tiktok (@claudiatalksfilm), 2025)

*Once Upon A Broken Heart* bermula dari gadis yatim piatu bernama Evangeline Fox yang putus cinta karena kekasihnya bertunangan dengan saudari tirinya sendiri kemudian ia meminta bantuan dengan membuat perjanjian dengan Jacks si pangeran hati untuk membatalkan pernikahan kekasihnya tersebut. Namun, permintaan tersebut gagal, malah membuatnya tidak sadarkan diri selama 6 minggu karena kenaifan dirinya membantu kekasih dan semua orang yang berada dipernikahan itu untuk menjadi manusia kembali setelah di kutuk oleh Jacks menjadi patung batu, setelah kejadian itu Evangeline dianggap menjadi pahlawan karena menyelamatkan mereka, ia diutus oleh permaisuri untuk menghadiri pesta dansa *Nocte Neverending* di Utara Agung. Dan mulai dari sinilah semua petualangan Evangeline Fox dimulai.

Utara Agung merupakan tempat ibu Evangeline tumbuh, di sana banyak sekali hal-hal magis, dan Evangeline ingin mencari tahu manakah cerita-cerita yang ibunya ceritakan nyata atau tidak, karena ibunya sering menceritakan kisah-kisah dongeng kepada Evangeline sewaktu ia masih hidup. Dongeng favorit Evangeline yang ia selalu minta untuk diceritakan adalah *The Ballad of The Archer and The Fox*, kisah ini menceritakan tentang kisah cinta antara gadis cantik jelita yang bisa berubah menjadi rubah dan pemanah yang dikutuk untuk memburu serta membunuh si gadis rubah tersebut. Evangeline sangat mencintai kisah tersebut karena dia sendiri seorang fox, meskipun tidak dapat berubah bentuk, tapi tetap saja (Garber, 2021).

Kisah dongeng *The Ballad of The Archer and The Fox* ini memiliki benang merah antara kisah cinta tragis Evangeline Fox dan Jacks si pangeran hati. Kisah ini pula sangat dicintai oleh para penggemar novel ini, itu dibuktikan oleh banyaknya *fan-art* yang tersebar diberbagai *platform* internet.



**Gambar 3: Salah Satu *Fanart* dari *Platform* Pinterest**

(Sumber: Via pinterest (@malyshka), 2025)



**Gambar 4: Salah Satu *Fanart* dari *Platform* Instagram**

Sumber: Via instagram (@j.ellyfishy), 2025)



**Gambar 5: Salah Satu Fanart dari Platform X**

(Sumber: Via x (@archerballad), 2025)

Oleh sebab itu, Penulis memilih dongeng *The Ballad of The Archer and The Fox* dari trilogi novel *Once Upon A Broken Heart* sebagai tema dari *cocoa painting* sebagai tugas akhir. Penulis ingin para penggemar novel merasakan keindahan dari kisah tersebut dalam karya seni *cocoa painting*. Karya seni ini dapat dipajang dalam festival buku, temu jumpa atau *talkshow* dengan penulis, *art market*, maupun pameran seni yang mengangkat tema yang sama dengan novel ini untuk memperlihatkan keindahan dongeng dari novel tersebut, sekaligus memperkenalkan karya seni yang masih jarang orang awam ketahui.

Selain itu, Penulispun ingin menyalurkan dan mengasah hobi Penulis dalam seni lukis kedalam tugas akhiri ini. Oleh karena itu, Penulis menyalurkan hobi dan bakat Penulis dalam *cocoa painting* yang bertajuk

**“COCOA PAINTING BERTEMAKAN TRILOGI *ONCE UPON A BROKEN HEART (THE BALLAD OF THE ARCHER AND THE FOX)*”**

## 1.2 USULAN PRODUK



**Gambar 6: Cover Novel Versi Terbitan Flatiron Books**

(Sumber: Goodreads.com, Diakses pada tahun 2025)

Trilogi *Once Upon A Broken Heart* menjadi konsep yang Penulis ambil sebagai usulan produk, dalam karya ini Penulis mengangkat tema tentang dongeng favorit tokoh Utama perempuan Evangeline Fox yang berjudul *The Ballad Of The Archer and The Fox*. tidak hanya itu Penulis akan menambahkan beberapa latar tempat yang sangat berkesan bagi penulis dengan referensi dari ilustrasi pada peta buku ke 1 dan 2 dan dimodifikasi Kembali sesuai dengan imajinasi penulis.

Penulis menggunakan 2 medium lukis yaitu *cocoa powder paste* untuk seluruh bagian dari karya yang penulis akan ciptakan kecuali pada bagian rambut Evangeline, Penulis akan menggunakan *cocoa butter* yang dicampurkan dengan pewarna makanan *oil based* berwarna pink, karena Evangeline sendiri dijuluki sebagai gadis berambut merah muda. Penulis memilih menggunakan *cocoa butter* sebagai medium Lukis berwarna karena

*cocoa butter* merupakan lemak, sehingga permukaan yang dicat menggunakan *cocoa butter* tidak terpengaruh engan kelembapan, serta lebih mudah untuk mengatur warna saat diaplikasikan diatas warna lain (Smith, 2020).

Penulis berencana menggunakan media kanvas yang terbuat dari *pastillage* yang ditopang oleh *teak block* serta *easel*, dengan ukuran 50 x 60 cm serta dekorasi timbul menggunakan *pastillage* yang berbentuk trapesium untuk salah satu dialog dari Evangeline. Tidak hanya itu Penulis juga berencana menggunakan teknik piping untuk tulisan dan efek salju pada beberapa bagian dalam karya ini, Penulis memutuskan untuk memakai *royal icing* dengan jenis *medium consistency* yaitu jenis *royal icing* yang biasa digunakan untuk membuat *lettering*.

Trilogi *Once Upon A Broken Heart* merupakan seri novel fantasi romantis karangan Stephanie Garber, Ia adalah penulis buku terlaris dan nomor 1 dalam *New York Times* untuk serial buku *Caraval* dan *Once Upon A Broken Heart*. Buku-bukunya sudah diterjemahkan kedalam lebih dari tiga puluh bahasa (Goodreads, 2025).

Dilansir dari situs Amazon.co.uk pada 26 Agustus 2025, meskipun jumlah buku yang terjual tidak dicantumkan secara umum oleh penerbit, buku ini telah menerima 4,2 bintang pada situs tersebut dengan lebih dari 27.000 ulasan. Dilansir dari situs Goodreads pada tanggal 26 Agustus 2025, terdapat 28.713 orang yang sedang membaca buku ini, dan 961.236 orang yang

menambahkan buku ini kedalam *list* baca mereka. Ini menunjukkan keberhasilan penjualan novel tersebut.



**Gambar 7: Rating dari Platform Goodreads**

(Sumber: Goodreads.com, Diakses pada tahun 2025)

**Customer reviews**

★★★★☆ 4.2 out of 5

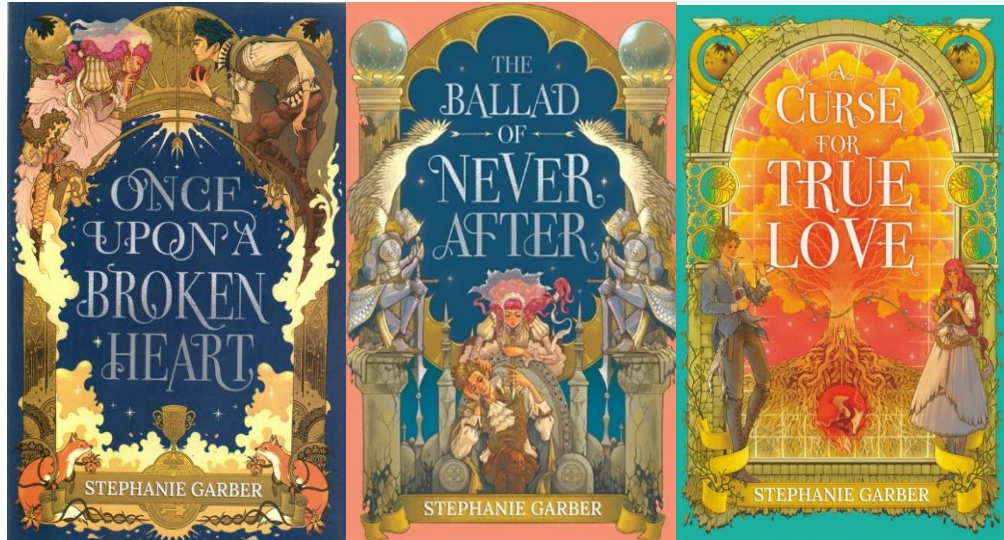
27,643 global ratings



**Gambar 8: Rating dari Platform Amazon UK**

(Sumber: Amazon.uk.com, Diakses pada tahun 2025)

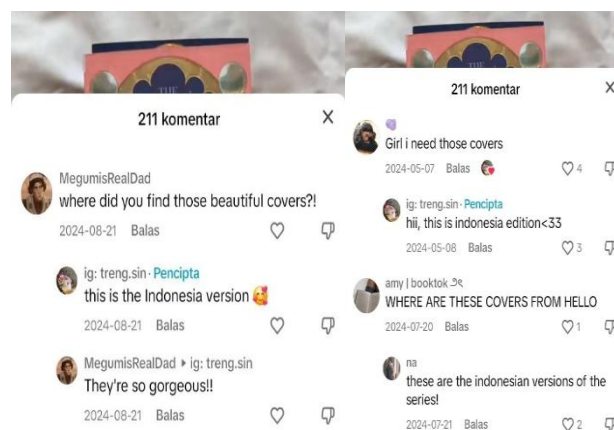
Oleh Sebab itulah Stephanie terdorong untuk menulis lebih banyak buku seiring dengan popularitasnya yang terus meroket berkat buku-bukunya. Kedua seri novel miliknya tidak hanya menjadikan ia penulis nomor 1 dalam *New York Times* tapi juga nomor 1 dalam *Sunday Best-selling* (Treasure, 2022).



**Gambar 9: Cover Novel Versi Terbitan Mizan Fantasi**

(Sumber: Gramedia.com, Diakses pada tahun 2025)

Sampul buku atau *cover* terjemahan Bahasa Indonesia menjadi salah satu *cover* yang disukai oleh para penggemar, karena ilustrasinya yang indah. Ini dibuktikan banyak penggemar internasional yang menginginkan buku versi terjemahan Bahasa Indonesia ini diberbagai *platform* internet.



**Gambar 10: Salah Satu Komentar**

(Sumber: Via tiktok (@treng.sin), 2025)



**Gambar 11: Salah Satu Komentar**

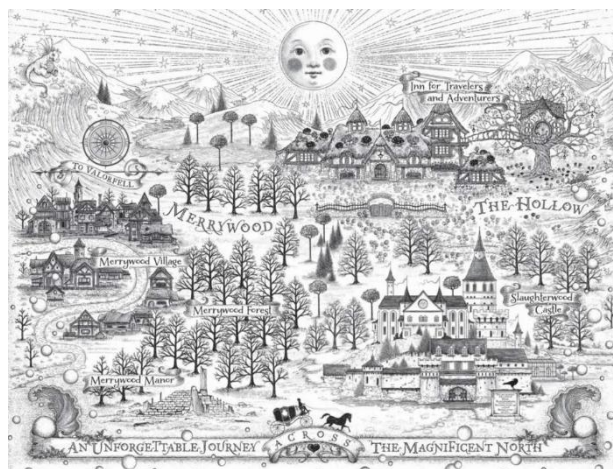
(Sumber: Via tiktok (@felicityjayde), 2025)

### 1.2.1 Tema



**Gambar 12: Peta Dalam Buku Ke-1**

(Sumber: Caraval.fandom.com, Diakses pada tahun 2025)



**Gambar 13: Peta Dalam Buku Ke-2**

(Sumber: Caraval.fandom.com, Diakses pada tahun 2025)

Tema yang Penulis akan ambil untuk *cocoa painting* pada tugas akhir ini adalah salah satu dongeng yang memiliki benang merah antara kisah cinta tragis Evangeline Fox dan Jacks si pangeran hati dalam trilogi novel *Once Upon A Broken Heart* yaitu *The Ballad of The Archer and The Fox*. Novel remaja yang memiliki genre fantasi romantis ini merupakan salah satu seri novel karangan Stephanie Garber yang merupakan penulis nomor 1 dalam *New York Times* dan juga nomor 1 dalam *Sunday Best-selling*. Dilansir dari situs *Goodreads* buku ini memiliki *ratings* yang tinggi yaitu 4.06. Bagi Penulis, kisah dongeng *The Ballad of The Archer and The Fox* yang ada didalam novel ini sangatlah menarik untuk disalurkan kedalam karya *cocoa painting*. Inspirasi paling utama yang Penulis ambil ialah peta wilayah yang terdapat dalam awal buku, *cover*, alur dan detail latar tempat yang diceritakan dalam novel tersebut.

Dilansir dari situs *Common Sense Media Review*, trilogi *Once Upon A Broken Heart* dikategorikan sebagai buku *young adult fiction* atau fiksi dewasa muda (remaja). Fiksi dewasa muda atau remaja merupakan genre sastra yang ditulis untuk pembaca remaja, yakni antara usia 10-12 tahun hingga 18-21 tahun (Muliasari & Suhardini, 2016). Pada *Common Sense Media Review* penerbit seperti Macmillan USA dan Flatiron Books mencantumkan batasan usia untuk novel ini sebagai 13 hingga 18 tahun. Maka dari itu, bagi para pembaca yang memiliki umur lebih muda (sekitar 12 tahun) disarankan untuk berhati-hati karena ada beberapa konten yang agak sugestif, dan mengandung kekerasan.

Trilogi *Once Upon a Broken Heart* dalam buku ke-1 menceritakan dari sang pemeran utama Evangeline Fox, seorang wanita malang yang percaya pada cinta sejati, dongeng, dan kebahagiaan selamanya diakhir cerita. Namun, sayangnya, pria yang ia anggap sebagai cinta sejatinya, Luc Navarro, meninggalkannya untuk menikahi saudara tirinya, Marisol Tourmaline, menghancurkan seluruh impiannya untuk memiliki hidup bahagia selamanya. Akan tetapi, Evangeline yakin bahwa Luc telah dikutuk dan dimanipulasi untuk menikahi Marisol (Aldhiera, 2024).

Evangeline yang tumbuh bersama ayah yang selalu berbicara tentang sihir dan ibu yang berasal dari Utara Agung yang percaya akan dongeng adalah bagian dari Sejarah, membuatnya percaya tentang hilangnya pintu gereja Pangeran Hati adalah benar dan fakta bahwa Pangeran Hati lah harapan ia satu satunya untuk menghentikan pernikahan Luc dan Mirasol (Aldhiera, 2024). Seperti yang diceritakan dalam buku ke-1 bahwa, Evangeline percaya kepada perkataan ibunya *“aku percaya bahwa kemungkinan yang ada jauh lebih banyak dari pada sekedar bahagia selamanya atau tragedi. Akhir yang mungkin untuk tiap cerita sesungguhnya tidak terbatas”*.

Putus asa mencari solusi, ia akhirnya benar benar mencari pintu menuju Pangeran Hati yang konon hilang karena sihir itu. Akhirnya Evangeline menemukan sang Pangeran Hati, karena sang Pangeran Hati membutuhkan pertolongan Evangeline juga, ia pun mengabdikan permintaan gadis tersebut (Aldhiera, 2024). Tanpa berpikir panjang Evangeline menyetujui permintaan imbalan atas bantuan sang Pangeran

Hati yang meminta imbalan tiga buah ciuman tanpa tahu kapan, di mana, dan kepada siapa itu ditujukan (Fatihahjn, 2025). Pada akhirnya tanpa ia sadari Pangeran Hati menginginkan lebih dari yang Ia janjikan. Ia memiliki rencana pada Evangeline yang entah akan berakhir dengan kebahagiaan abadi atau mungkin tragedi yang mengerikan (Aldhiera, 2024).

Bermula dari perjanjian dan kesepakatan itu akhirnya membukakan gerbang petualangan tak terduga di Utara Agung yang lebih rumit dari pada sekedar kisah cinta yang abadi (Fatihahjn, 2025). Perjalanan Evangeline selama di Utara Agung menciptakan berbagai macam tragedi yang tak terduga dan menguras emosi. Dimulai dari ia yang tiba-tiba menjadi pengantin untuk sang Pangeran Utara, Appolo. Hingga Evangeline menjadi buronan karena dianggap telah membunuh Appolo yang tiba-tiba terkutuk. Evangeline dan Jacks mencari penawar untuk kutukan tersebut dan pada akhirnya Evangeline menyadari bahwa Marisol lah dalang dari konflik awal cerita. Diakhir buku ke-1 akhirnya Mirasol mengakui perbuatannya, akan tetapi cerita tidak berakhir disini. Evangeline masih harus mematahkan kutukan yang menimpa Appolo bersama Jacks sang Pangeran hati yang berlanjut pada buku ke-2.

Pada buku ke-2 diceritakan bahwa di Utara Agung, dongeng dan sejarah dianggap sama karena mereka semua terkutuk. Beberapa kisah tak dapat ditulis, sebagian lagi tidak dapat meninggalkan tempat tersebut, sebagian lagi dapat berubah setiap kali diceritakan, dan menjadi terdengar semakin tidak nyata setiap kali diceritakan ulang. Konon, setiap kisah dari

Utara berawal dari sejarah yang nyata, akan tetapi seiring waktu, kutukan kisah Utara telah memutar balikkan semua kisah hingga hanya sedikit yang tersisa kebenarannya (Garber, 2021).

Salah satu cerita dari Utara yang ibunda Evangeline sering ceritakan kepada Evangeline adalah *The Ballad of The Archer and The Fox* sebuah kisah romantis tentang gadis cantik yang dapat berubah menjadi rubah dan seorang pemanah muda yang mencintainya, akan tetapi dikutuk dengan kutukan untuk memburu dan membunuh gadis rubah tersebut (Garber, 2021).

Kisah tentang sang Pemanah dan Gadis Rubah ini menjadi benang merah dalam kisah cinta Jacks dan Evangeline. Pada buku ke-2 dimana keadaan makin memanas setelah Evangeline tersadar bahwa ternyata ia dimanipulasi dan dimanfaatkan oleh Jacks, Evangeline pun berjanji kepada dirinya dengan menulis sebuah surat untuk dirinya sendiri agar tidak pernah percaya kepada sang Pangeran Hati tersebut. Akan tetapi, ketika kutukan mengerikan baru terungkap, Evangeline mendapati dirinya kembali menjalin hubungan yang rapuh dengan sang Pangeran Hati. Hanya saja kali ini, aturannya telah berubah. Jacks bukanlah satu-satunya kekuatan yang perlu diwaspadai. Tapi, mungkin hanya Jacks lah yang bisa ia percayai, meskipun ia sangat ingin membencinya (Aldhiera, 2024).

Saat di perjalanan dalam misi mematahkan mantra kutukan tersebut, mereka melewati puing-puing Griya Merrywood dan Jacks bercerita tentang kisah masa lalu tempat tersebut, yang akhirnya mengungkapkan

secara tersirat sedikit masa lalu tentang Jacks, bahwa dialah sang pemanah dalam kisah Balada Pemanah dan Rubah.

Alih-alih mantra itu terhancurkan, Apollo mendapatkan kutukan terbaru yaitu kutukan memburu dan membunuh orang yang ia cintai seperti kisah si Pemanah. Dalam buku ke-2 emosi pembaca benar-benar dinaik turunkan, karena drama yang semakin kompleks. Evangeline dan Jacks harus bertarung melawan teman-teman lama, musuh baru, dan sihir yang mempermainkan pikiran dan hati, yang diakhiri dengan penuh ketragisan (Aldhiera, 2024).

Pada buku ke-3 *A Curse for True Love*, yang merupakan buku terakhir dari trilogi ini, menyajikan kisah akhir dari kisah cinta antara Evangeline Fox dan Jacks si Pangeran hati. Di buku ke-2, Evangeline menginginkan akhir yang bahagia dengan menikahi Pangeran Appolo. Akan tetapi, ketika saat ini ia mendapatkan akhir bahagia dengan menikahi Appolo, bukan kebahagiaanlah yang ia rasakan. Evangeline merasa hampa dan kehilangan pada hatinya, tapi ia tidak dapat mengingat apakah itu (Hartiningsih, 2024).

Semakin Evangeline mencoba mengingat, semakin tenggelamlah ia dalam kehampaan tersebut. Anehnya, pada suatu hari ia merasakan gejolak perasaan ketika bertemu seorang pria asing. Seperti sihir, pria itu lama-lama menarik perhatiannya. Dia melatih Evangeline untuk bisa bela diri dikeadaan genting setelah melihat Evangeline hampir dibunuh. Pria asing ini mengaku sebagai penjaga dengan nama Archer, dan akhirnya

Evangeline sampai di suatu saat dia menyadari bahwa Archer adalah Jacks (Hartiningih, 2024).

*A Curse for True Love* memiliki tiga epilog yang berbeda, karena Stephanie menegaskan bahwa tidak ada yang pasti tentang akhir bahagia selamanya. Selain itu semua kisah di Utara Agung dikutuk, jadi tidak ada yang tahu benar atau tidaknya kisah-kisah tersebut (Hartiningih, 2024).

Sorotan pada trilogi buku ini yang membuatnya begitu memikat tentu saja ialah hubungan Evangeline dan Jacks. Akibat pengkhianatan di buku pertama, Evangeline awalnya tidak ingin mempercayai sang Pangeran hati lagi dan memandang dengan kecurigaan yang mendalam. Lambat laun, keduanya berkembang dari sekutu yang selalu berseteru dan enggan sekali menjadi teman, menjadi sesuatu yang jauh lebih “dekat”. Mereka memiliki ikatan emosional yang tidak terbantahkan, ikatan emosional yang tak bisa diabaikan. Mereka bercanda, dan menggoda satu sama lain, dan diantara mereka memiliki perasaan mendalam yang nyata, serta dipenuhi dengan kerinduan. Terlebih lagi, mereka tampak benar-benar peduli satu sama lain, terbukti dari beberapa momen yang membuat pembaca terkagum-kagum disepanjang buku, seperti adegan di *The Hollow* yang sangat menggemaskan. Mereka juga saling melengkapi dengan indah, Dimana masing-masing menyeimbangkan satu sama lain (Martin, 2024).

Oleh sebab itu, Penulis ingin mengabadikan tempat-tempat yang menjadi latar pada momen yang sangat memainkan emosi Penulis ketika

membaca buku ini kedalam *cocoa painting* yang bertemakan Trilogi *Once Upon A Broken Heart (The Ballad Of The Archer And The Fox)*, dengan mengambil beberapa latar tempat seperti pelengkungan awal masuk ke Utara Agung yang menjadi awal semua kisah terjadi, The Hollow yang merupakan rumah Jacks dan tempat dimana mereka berdua menerima satu sama lain, hingga Griya Merrywood yang merupakan latar kisah masa lalu Jacks yang menjadi si Pemanah dalam kisah dongeng *The Ballad Of The Archer And The Fox*.

### 1.2.2 Konsep Produk

*Cocoa painting* dengan tema yang diambil dari trilogi *Once Upon A Broken Heart* ini dapat dijadikan sebagai pajangan dalam acara yang mengangkat tema khusus tentang novel ini ataupun acara buku biasa. Seperti, pameran buku atau *book fair*, *talkshow* dengan penulis, hingga pameran seni yang mengangkat tema yang sesuai dengan karya ini.

Tidak hanya itu karya ini juga dapat dipajang serta diperjual belikan pada saat acara *art market*. Salah satunya yang terbesar yang diselenggarakan di Indonesia ialah Comifuro. Comifuro atau biasa disebut dengan CF ialah singkatan dari *Comic Frontier*, acara ini biasanya didominasi oleh para penggemar *anime*, *manga*, dan budaya Pop Jepang. Namun, sekarang tidak sedikit juga banyak penggemar dari berbagai *fandom* selain budaya Jepang. Comifuro saat ini menjadi wadah bagi para *creator* dan para penggemar dari berbagai *fandom* untuk berkumpul dan mengembangkan industri kreatif di Indonesia (Hamada, 2024).

Dalam pembuatan *cocoa painting* bertemakan trilogi *Once Upon A Broken Heart* ini, Penulis menggunakan *pastillage* sebagai media lukis atau kanvasnya. Ukuran kanvas yang akan dipakai oleh Penulis ialah 60 x 50 cm, dikarenakan *base* kanvas menggunakan *pastillage* yang tentu saja lumayan rapuh karena terbuat dari bahan yang *adible*, Penulis memutuskan menggunakan bahan *non-adible* sebagai alat bantu untuk menopang *pastillage* tersebut. Alat bantu yang Penulis akan gunakan ialah *teak block* serta *easel* kayu sebagai penopang karya *cocoa painting* tersebut.

Teknik yang akan Penulis gunakan dalam karya *cocoa painting* ini ialah teknik melukis yang sama seperti menggunakan cat air, karena *cocoa painting* dengan cat air memiliki konsep yang mirip. Pada cat air menggunakan air untuk mengendalikan konsistensi dari warna yang akan dipakai (Pitcher, 2011), itu mirip dengan cara *cocoa painting* mengendalikan konsistensi warna, dimana *cocoa painting* menggunakan *simple syrup* atau air gula sebagai campurannya.

Banyak yang berpendapat bahwa melukis dengan cat air jauh lebih susah dari pada menggunakan jenis cat lain, akan tetapi jikalau sudah mengetahui cara pengendaliannya pasti akan lebih mudah. Ada empat teknik pengaplikasian dalam cat air yaitu; *dry on dry*, *wet on dry*, *dry on wet*, dan *wet on wet* (Couch, 2019). Penulis akan menggunakan teknik *wet on dry* dan *wet on wet* dalam pembuatan *cocoa painting* ini.

Tenik *wet on dry* ialah teknik cat air yang menggunakan kuas basah yang diaplikasikan kedalam media lukis yang kering, tenik ini akan menghasilkan bentuk yang tajam. Sedangkan teknik *wet on wet* menggunakan kuas dan media lukis yang sama sama basah, teknik ini menghasilkan warna yang lebih lembut menyebar, dan menyatu (Couch, 2019).

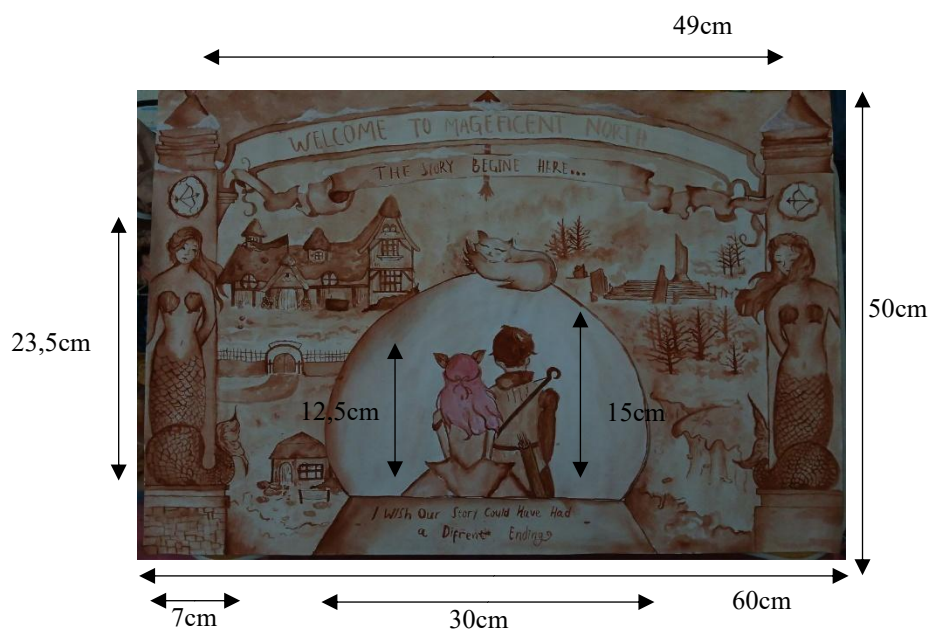
Selain menggunakan tenik lukis ini, Penulis juga menggunakan teknik *piping* dengan menggunakan *royal icing* sebagai bahan untuk membuat *lettering* dan memberikan kesan timbul serta *highlight* agar *cocoa painting* ini semakin hidup. Teknik *piping* adalah salah satu tenik dekorasi dalam dunia *pastry* yaitu membentuk atau menuangkan suatu bahan seperti *frosting*, *icing*, dsb, menggunakan *piping bag*, lalu ditekan secara perlahan dan terkontrol untuk membuat berbagai bentuk dekorasi. Teknik ini dikembangkan pada pertengahan abad ke-19 oleh seorang pembuat manisan di wilayah Bordeaux, Prancis. Ia memotong ujung kornet kertas dan mengisinya dengan sisa *icing meringue* lalu menggunakannya untuk menulis namanya di meja kerjanya. Lama-lama kornet tersebut diisi dengan royal icing, dan pengembangan teknik *piping*-pun dimulai (Garret, 2012).

Lukisan ini akan mengambil posisi *landscape* yaitu, lebar lebih besar dari pada tinggi. Ukuran dari karya *cocoa painting* Penulis ialah 60 x 50. Ketika kanvas *pastillage* sudah kering dan siap dipakai, beri sketsa sesuai dengan desain yang diinginkan. Penulis memutuskan untuk menggunakan *cocoa paint paste* untuk seluruh karya *cocoa painting* ini,

kecuali rambut Evangeline yang akan menggunakan *cocoa butter* yang ditambahkan dengan pewarna makanan untuk mendapatkan warna pink yang menjadi ciri khas dari tokoh Evangeline Fox.

Untuk menambahkan dimensi agar terkesan lebih tegas pada bagian bawah yang terdapat kutipan dari Evangeline Fox, Penulis memutuskan untuk menambahkan *pastillage* yang dibentuk seperti trapesium. Penulis juga menambahkan efek salju serta beberapa bintang pada sekeliling lukisan menggunakan *royal icing* agar mempertegas serta mempercantik karya ini.

### 1.2.3 Desain Produk

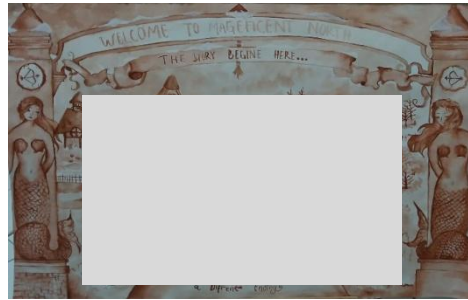


**Gambar 14: Sketsa Produk *Cocoa Painting***

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Berikut dibawah ini merupakan penjelasan dari setiap desain yang Penulis buat pada *cocoa painting* tersebut,

a) Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung



**Gambar 15: Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Penulis mengambil latar Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung dari ilustrasi pada dalam buku ke-1. Seperti yang dideskripsikan oleh Stephanie dalam novel tersebut, Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung terbuat dari granit beruat-ruat marmer dengan tinggi seperti menara kastel, pilar-pilar pelengkungan yang sudah dimakan cuaca diukir membentuk dua putri duyung, dan tanda besar yang terbentuk dalam pelengkungan mahabesar menyebutkan “Selamat Datang di Utara Agung Cerita Bermukim di Sini” (Garber, 2021). Penulis menambahkan beberapa aksan panah dan busurnya untuk melambangkan tokoh Sang Pemanah dari kisah yang menjadi tema dalam *cocoa painting* ini serta menambahkan efek salju menggunakan *royal icing* karena sesuai yang dideskripsikan dalam buku, “Utara Agung” cuacanya selalu bersalju.

Tak hanya itu adapula mitos yang dijelaskan dalam novel ini terkait dengan ketika melewati pelengkungan mahabesar tersebut yang diceritakan oleh ibunda Evangeline yaitu, “janganlah

mengucap sepatah katapun selagi melalui Gerbang ini. Sihir kuno Utara tidak bisa melintasi perbatasan, karena itulah sihir berkumpul di sekeliling Gerbang dan jika berbicara selagi lewat, sihir akan merampas suaramu dan memancing korban-korban lainnya” (Garber, 2021).

Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung merupakan titik awal dari segara petualangan Evangeline dalam buku ini, mulai dari dinamika hubungannya dengan sang takdir yang penuh dengan berbagai peristiwa pahit dan manis. Hingga ia tiba tiba menikah dengan Pangeran Utara yaitu Appolo yang berakhir tragis karena Sang Pangeran terkena kutukan yang mengerikan.

Untuk mengilustrasikan Gerbang Pelengkungan Megah menuju Utara Agung, Penulis akan menggunakan *cocoa paint paste* serta menambahkan aksesoris salju dengan mix media berupa *royal icing* untuk menambahkan aksesoris semi 3D pada bagian ini.

b) Karakter Evangeline Fox dan Jack yang Menjadi Rubah & Pemanah



**Gambar 16: Sketsa Karakter Evangeline Fox dan Jack yang Menjadi Rubah & Pemanah**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Evangeline Fox adalah pemeran utama wanita, serta Jacks from The Hollow atau Pangeran Hati merupakan pemeran utama pria dalam novel ini. Mereka merupakan pasangan utama dalam novel ini, yang memiliki kisah yang cukup menguras emosi para pembaca, mulai dari senang, sedih, hingga marah.

Dalam karya ini Penulis melukis mereka menjadi pasangan dalam kisah dongeng yang ada dalam buku ke-2 novel tersebut, yaitu *The Ballad of The Archer and The Fox* dan beberapa kali disebutkan juga pada buku ke-3. Kisah ini bagaikan benang merah untuk mereka berdua, karena Jacks sendiri adalah Si Pemanah yang asli dari kisah dongeng favorit Evangeline tersebut.

Pada bagian ini Penulis akan mengilustrasikan karakter mereka berdua menggunakan *cocoa paste*. Penulis membuat kedua tokoh tersebut di dalam sebuah *snow globe* ini merepresentasikan musim pada “Utara Agung” yang selalu bermusim salju. lingkaran dan kutipan dialog dari Evangeline menggunakan *royal icing* dengan metode *piping*, serta menambahkan aksesoris semi 3D pada bagian bawah yang berbentuk trapesium agar timbul menggunakan adonan *pastillage* yang masih tersisa agar mengurangi bahan yang terbuang pada pembuatan karya ini.

#### c) *Background* Tempat-tempat yang Sangat Berkesan

Untuk mengisi *background* pada karya ini Penulis memutuskan untuk mengisinya dengan latar tempat yang berkesan

bagi Penulis dan para pembaca lain. Penulis memutuskan untuk mengilustrasikan *background* tersebut menggunakan *cocoa paste*.

Banyak sekali latar tempat yang berkesan menurut Penulis dalam novel ini, karena tempat-tempat ini mejadi saksi bisu hubungan pahit-manis antara Evangeline dan Jacks. Penulis mengambil beberapa tempat yang menurut Penulis sangat berkesan diantaranya;

(1) The Hollow



**Gambar 17 : Sketsa The Hollow**

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

Penulis mengambil latar The Hollow dari ilustrasi pada dalam buku ke-2. Dalam novel ini dijelaskan bahwa The Hollow merupakan sebuah penginapan magis yang tersembunyi di dalam Hutan Merrywood. Tempat ini dilindungi oleh sihir yang sangat kuat yang dapat mencegah segala macam kutukan masuk atau mengganggu tempat tersebut. Hal ini membuat The Hollow menjadi tempat yang aman. Seperti ketika Jacks membawa Evangeline yang terluka sangat parah akibat serangan dari Appolo, Jacks membawa Evangeline ke dalam The Hollow untuk menyelamatkannya.

The Hollow sendiri bukan hanya tempat aman, akan tetapi tempat ini merupakan tempat tinggal lama Jacks. Suasana hangat dan nyaman yang dirasakan didalam sana memunculkan perasaan nostalgia dan kerentangan emosional pada mereka berdua. Di tempat inilah banyak momen manis yang menimbulkan dan memahami perasaan baru Evangeline terhadap Jacks.

(2) Toko Buku Misterius



**Gambar 18 : Sketsa Toko Buku Misterius**

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

Penulis mengambil latar Toko Buku Misterius yang dideskripsikan dan diceritakan dalam buku ke-1. Dalam novel diceritakan, Evangeline sering kali menghabiskan waktu di toko buku misterius milik ayahnya, toko buku ini sangat unik, dimana dari luar hanya terlihat seperti pintu tua yang hampir lepas, namun, ketika sudah masuk kedalam semua berubah drastic menjadi hangat dan magis. Toko buku ini sangatlah berharga bagi Evangeline, karena ini adalah salah satu peninggalan Ayahnya yang paling ia cinta.

### (3) Puing Puing Griya Merrywood



**Gambar 19 : Sketsa Puing Puing Griya Merrywood**

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

Penulis mengambil latar Puing Puing Griya Merrywood dari ilustrasi pada dalam buku ke-2. Dalam buku ke-2 dijelaskan, pada saat Evangeline dan Jacks hendak pergi ke Kastel Slaughterwood, Evangeline melirik Jacks yang menunjukkan ekspresi seperti sedih saat melewati sebuah hutan dengan puing-puing bangunan disekitarnya. Ia pun memberanikan diri untuk bertanya, dan Jacks akhirnya menceritakan tragedi kelam yang menimpa tempat itu, yaitu Griya Merrywood.

Griya Merrywood merupakan kediaman bangsawan besar yang memiliki Sejarah sangat kelam. Tempat ini memiliki pengaruh penting dalam cerita, karena awal dari segala kutukan di Utara Agung berawal dari sini. Griya Merrywood lenyap akibat peristiwa tragis yang menimpa keluarga Merrywood, dimana seluruh anggota keluarga Merrywood tewas. dan jacks

merupakan salah satu sahabat karib dari putra keluarga merrywood tersebut, Sang Pemanah.

d) Seekor Rubah



**Gambar 20 : Sketsa Seekor Rubah**

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

Dalam trilogi novel ini, rubah merupakan simbolisasi dari sang tokoh utama itu sendiri, Evangeline Fox. Jacks selalu memanggil Evangeline dengan sebutan “Rubah Kecil”, julukan ini menunjukkan kedekatan antara Jacks dan Evangeline. Rubah juga menjadi tokoh penting dalam kisah dongeng favorit Evangeline berjudul *The Ballad of The Archer and The Fox* yang menjadi tema dalam *cocoa painting* Penulis. Kisah ini mencerminkan dinamika antara karakter utama dalam trilogi novel *Once Upon A Broken Heart*, dimana Evangeline merupakan seorang “rubah” walaupun ia tidak bisa berubah menjadi rubah seperti dalam kisah tersebut, dan Jacks sendiri merupakan Sang Pemanah asli dari kisah dongeng ini.

## 1.3 TINJAUAN PRODUK

### 1.3.1 *Standard Recipe*

Resep itu sendiri adalah seperangkat intruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk dalam membuat suatu hidangan. Resep memberikan petunjuk secara seksama dan tepat mengenai berbagai hal meliputi; komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik-tenkik mengolah bahan tersebut, hingga prosedur kerja suatu hidangan. Dengan tujuan agar orang dapat melakukan hal yang sama seperti yang tertera dalam resep tersebut (Hamidah & Komariah, 2018).

Banyak orang menjelaskan bahwa *standard recipe* merupakan resep yang baku karena resep ini memuat seperangkat petunjuk kerja dalam membuat hidangan khas atau tertentu saja. *Standard recipe* merupakan resep hasil dari pengembangan tentang ketentuan cara pengolahan, peralatan serta tatacara menghidangkannya (Hamidah & Komariah, 2018). Selain itu menurut Silveste, dkk (2022) *standard recipe* ialah dokumen internal yang disusun secara terpisah untuk setiap item menu yang memastikan standarisasi dan konsistensi hidangan yang disajikan kepada pelanggan. *Standard recipe* juga adalah alat yang menjamin kualitas dan kuantitas, serta dapat digunakan untuk membimbing dalam pembuatan suatu produk.

Berikut *standard recipe* dalam pembuatan *cocoa painting* yang Penulis akan gunakan meliputi *pastillage*, *royal icing*, *cocoa painting paste*, dan *cocoa butter coloring*.

**Tabel 1: Standard Recipe Pastillage Kanvas**

<b>PASTILLAGE</b>		Kategori: dekorasi		
<b>KANVAS</b>		Hasil: 2.837,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Bloom</i>	275 gr	<i>Cold Water</i>	Pada <i>bowl</i> selama 5 menit
		25 gr	<i>Gelatine Powder</i>	
2.	Lelehkan			<i>Gelatine</i> dan air dingin dengan metode <i>bain mair</i>
3.	Campurkan	2.125 gr	Gula Halus,	Dengan lelehan <i>gelatine</i> menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>hook attachment</i> yang berkecepatan rendah, selama 30 hingga 40 menit.
		375 gr	Maizena,	
		38 gr	dan, Cuka	

(Sumber: Notter (2011), dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

**Tabel 1: *Standard Recipe Pastillage Kanvas***  
**(Lanjutan)**

<b><i>PASTILLAGE</i></b>		Kategori: dekorasi		
<b><i>KANVAS</i></b>		Hasil: 2.837,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
4.	Keluarkan		Adonan <i>pastillage</i>	dari <i>mixer</i> dan <i>scrap</i> sisa adonan disekeliling <i>bowl mixer</i> tersebut hingga tidak ada sisa, agar menghindari <i>food waste</i> .
5.	Simpan		Adonan <i>pastillage</i>	Dalam tempat yang kedap udara jika belum ingin dipakai.
6.	<i>Dusting</i>		Maizena	Pada <i>working table</i> agar adonan <i>pastillage</i> tidak lengket ketika di- <i>knead</i> .
7.	<i>Knead</i>		Adonan <i>pastillage</i>	Menggunakan tangan hingga terasa halus dan lembut.
8.	Siapkan		<i>Teak Block</i> berukuran 60 x 50	Untuk alas pengeringan kanvas <i>pastillage</i> .

(Sumber: Notter (2011), dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

**Tabel 1: *Standard Recipe Pastillage Kanvas***  
**(Lanjutan)**

<b>PASTILLAGE</b>		Kategori: dekorasi		
<b>KANVAS</b>		Hasil: 2.837,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
9.	<i>Dusting</i>		Maizena	Pada permukaan <i>teak block</i> & permukaan adonan agar tidak lengket.
10.	<i>Linning</i>		Adonan <i>pastillage</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> diatas <i>teak block</i> langsung,
11.	<i>Trim</i>		Sisa adonan <i>pastillage</i>	Pada <i>teak block</i> sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
12.	Keringkan		Adonan <i>pastillage</i>	Yang telah dipipihkan selama sekutar 24 jam atau hingga adonan tersebut benar-benar kering dan keras.
13.	Tutupi			Adonan <i>pastillage</i> dengan <i>royal icing</i> jika terdapat lubang besar. (opsional)

(Sumber: Notter (2011), dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 2: *Standard Recipe Pastillage Decoration*

<b>PASTILLAGE DECORATION</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 367,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Bloom</i>	3gr	<i>Gelatine Powder</i>	Pada <i>bowl</i> selama 5 menit
		35gr	<i>Cold Water</i>	
2.	<i>Melt</i>			<i>Gelatine</i> dan air dingin dengan metode <i>bain maire</i>
3.	Campurkan	280 gr	Gula Halus,	Dengan lelehan <i>gelatine</i> menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>hook attachment</i> yang berkecepatan rendah, selama 30 hingga 40 menit
		45gr	Maizena,	
		5 gr	dan, Cuka	
4.	Keluarkan		Adonan <i>pastillage</i>	dari <i>mixer</i> dan <i>scrap</i> sisa adonan disekeliling <i>bowl</i> <i>mixer</i> tersebut hingga tidak ada sisa, agar menghindari <i>food waste</i> .

(Sumber: Notter (2011), dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 2: *Standard Recipe Pastillage Decoration*

(Lanjutan)

<b>PASTILLAGE DECORATION</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 367,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
5.	Simpan		Adonan <i>pastillage</i>	Dalam tempat yang kedap udara jika belum ingin dipakai.
6.	<i>Dusting</i>		Maizena	<i>Pada working table</i> agar adonan <i>pastillage</i> tidak lengket ketika di- <i>knead</i> .
7.	<i>Knead</i>		Adonan <i>pastillage</i>	Menggunakan tangan hingga terasa halus dan lembut.
9.	Siapkan		<i>Cutting mat</i>	Untuk alas pengeringan <i>pastillage</i> .
10.	<i>Dusting</i>		Maizena	Pada permukaan <i>cutting matt &amp;</i> permukaan adonan agar tidak lengket.
11.	<i>Linning</i>		Adonan <i>pastillage</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> diatas <i>cutting mat</i> langsung,

(Sumber: Notter (2011),dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

**Tabel 2: Standard Recipe Pastillage Decoration****(Lanjutan)**

<b>PASTILLAGE DECORATION</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 367,5gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
12.	Potong		Adonan <i>pastillage</i>	Sesuai dengan bentuk yang diinginkan, yaitu trapesium
13.	Keringkan		Adonan <i>pastillage</i>	Yang telah dipipihkan selama sekutar 24 jam atau hingga adonan tersebut benar-benar kering dan keras.
14.	Tutupi		Adonan <i>pastillage</i>	Dengan <i>royal icing</i> jika terdapat lubang besar. (opsional)

(Sumber: Notter (2011), dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

**Tabel 3: Standard Recipe Cocoa Paint Paste**

<b>COCOA PAINT PASTE</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 235 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Boil</i>	60	Air,	Hingga gula larut dengan sempurna dan menjadi sirup.
		100	dan Gula	

(Sumber: Polterkpar NHI Bandung, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 3: *Standard Recipe Cocoa Paint Paste*

(Lanjutan)

<b>COCOA PAINT PASTE</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 235 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
2.	<i>Sieve</i>	50	<i>Cocoa powder</i>	Pada <i>bowl</i> berukuran sedang.
3.	Tambahkan	25	Minyak sayur	Pada <i>bowl</i> yang berisi <i>cocoa powder</i> tersebut.
4.	Mix			Semua bahan tersebut.
5.	Tambahkan	Secukupnya	<i>Simple syrup</i>	Untuk mengatur konsentrasi dari cat <i>cocoa</i> tersebut.

(Sumber: Polterkpar NHI Bandung, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 4: *Standard Recipe Pink Cocoa Butter Paint Paste*

<b>PINK COCOA BUTTER PAINT PASTE</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 11 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Boil</i>	Secukupnya	Air	Hingga hangat untuk melelehkan bahan bahan.
2.	<i>Bain Marie</i>	10gr	<i>Cocoa Butter</i>	Pada <i>bowl</i> berukuran kecil

(Sumber: Smith, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 4: *Standard Recipe Pink Cocoa Butter Paint Paste*

(Lanjutan)

<b><i>PINK COCOA BUTTER PAINT PASTE</i></b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 12 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3.	Tambahkan	1 gr atau secukupnya	Pewarna <i>Oil Based Rose Pink</i>	Pada <i>bowl</i> yang berisi <i>cocoa butter</i> tersebut.
4.	Aduk			Semua bahan tersebut.
5.	Angkat		Adonan <i>cocoa butter</i>	Dari panci, dan <i>cocoa butter paint</i> siap dipakai.

(Sumber: Smith, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 5: *Standard Recipe White Royal Icing*

<b><i>WHITE ROYAL ICING</i></b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 166 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Aduk	15 gr	Putih Telur	Dengan <i>mixer</i> pada kecepatan rendah
2.	Tuang	150 gr	Gula Halus (yang sudah disaring)	Secara perlahan- lahan kedalam putih telur sambil aduk dengan kecepatan rendah

(Sumber: Fiberg, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 5: *Standard Recipe White Royal Icing*

(Lanjutan)

<b>WHITE ROYAL ICING</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 108 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3.	Tambahkan	1,5 gr	Cuka	Hingga tercampur semua
4.	Aduk			Semuanya hingga membentuk <i>smooth paste</i> , dan tambahkan kembali gula halus jika perlu.

(Sumber: Fiberg, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 6: *Standard Recipe Chocolate Royal Icing*

<b>CHOCOLATE ROYAL ICING</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 108 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Aduk	10 gr	Putih Telur	Dengan <i>mixer</i> pada kecepatan rendah
2.	Tuang	100gr	Gula Halus (yang sudah disaring)	Secara perlahan lahan kedalam putih telur tersebut sambil aduk dengan kecepatan rendah

(Sumber: Fiberg, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

Tabel 6: *Standard Recipe Chocolate Royal Icing*

(Lanjutan)




<b>CHOCOLATE ROYAL ICING</b>		Kategori: dekorasi		
		Hasil: 112 gr		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3.	Tambahkan	1 gr	Cuka	Hingga tercampur rata
		4 gr	<i>Cocoa Powder</i>	
4.	Aduk			Semuanya hingga membentuk <i>smooth paste</i> , dan tambahkan kembali gula halus jika adonan masih dirasa kurang.

(Sumber: Fiberg, dimodifikasi oleh Penulis, 2025)

### 1.3.2 Kebutuhan Peralatan

Kebutuhan peralatan dalam *pastry* tentu saja sangat penting, peralatannya itu sendiri mencakup alat ukur, alat pencampur, alat pemanggang serta alat membentuk (Risnayati & Suhardi, 2008). Kualitas peralatan juga memengaruhi kualitas dan penambilan hasil akhir dari produk tersebut (Endang & Nurdjani, 2008)






Tabel 7: Kebutuhan Peralatan

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1.	<i>Mixer</i>		Alat untuk mempermudah pembuatan adonan <i>pastillage</i> dan <i>royal icing</i> .
2.	<i>Mixing Bowl dan Hook Attachment</i>		Wadah dan alat untuk mengaduk adonan <i>pastillage</i> .
3.	<i>Painting Palette</i>		Wadah untuk <i>cocoa paste</i> yang sudah jadi dan untuk mengatur kepekatan dari <i>cocoa paste</i> tersebut.

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 7: Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
4.	<i>Teak Block</i>		Alas untuk menopang <i>pastillage</i> .
5.	<i>Rolling Pin</i>		Alat untuk memipihkan adonan <i>pastillage</i> .
6.	<i>Piping Bag</i>		Alat untuk mempermudah dekorasi menggunakan <i>royal icing</i> .
7.	<i>Easel Table</i>		Alat untuk mempermudah proses melukis.
8.	<i>Hand Mixer</i>		Alat untuk mengaduk <i>royal icing</i> .

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 7: Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
9.	Kuas Lukis		Alat untuk mempermudah proses melukis.
10.	Pensil & Penghapus		Alat untuk membuat sketsa pada lukisan.
11.	Penggaris		Alat bantu untuk mempermudah proses melukis.
12.	Pisau Kecil		Alat untuk memotong beberapa bagian <i>pastillage</i> yang tidak dibutuhkan.
13.	Timbangan Digital		Alat untuk menimbang semua bahan agar presisi dengan mudah.

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 7: Kebutuhan Peralatan





(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
14.	Panci Kecil		Alat untuk membuat <i>simple syrup</i> dan air untuk <i>bain marie cocoa butter</i> .
15.	Kompor		Alat untuk memasak <i>simple syrup</i> dan air untuk <i>bain marie cocoa butter</i> .
16.	Kipas		Alat untuk membantu proses pengeringan.
17.	Tisu		Alat bantu untuk mempermudah proses melukis.

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 7: Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
18.	Mangkuk		Wadah untuk <i>bain marie cocoa butter, gelatine</i> , serta bahan bahan yang diperlukan.
19.	<i>Cutting Matt</i>		Alas untuk menopang <i>pastillage decoration</i> .
20.	<i>Spatula</i>		Alat bantu untuk mengaduk <i>cocoa paste &amp; royal icing</i>
21.	<i>Modelling Tools</i>		Alat bantu untuk mempermudah proses melukis

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 7: Kebutuhan Peralata

(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
22.	Ayakan		Alat untuk mengaring bahan-bahan kering
23.	<i>Scraper</i>		Alat untuk membantu pembuatan <i>pastillage</i>
24.	Wadah tempat penyimpanan		Tempat penyimpanan sementara untuk produk yang sudah jadi

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

### 1.3.3 Purchase Order

*Purchase order* atau PO adalah *instrument administrated* pada sistem perdagangan yang dibuat dan digunakan untuk mengontrol pembelian barang atau jasa sesuai dengan kebutuhan (Heizer & Render, 2011). PO juga membantu dalam melacak pesanan dan sebagai alan pengendalian pembelian. Menurut Hansen dan Mowen (2005),

*Purchase order* adalah sebuah dokumen resmi yang dikeluarkan oleh pembeli kepada penjual, yang berisi rincian tentang produk atau bahan yang dipesan, jumlah, harga, dan juga syarat pembayaran dan pengiriman.

**Tabel 8: *Purchase Order***

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cocoa Butter</i>	-	1	Pack	Rp. 35.000	100gr/Pack	Rp. 35.000
2.	<i>Cocoa Powder</i>	Tulip (Bordeux)	1	Pack	Rp. 39.000	100gr/Pack	Rp. 39.000
3.	Cuka	-	1	Btl	Rp. 5000	100ml/Btl	Rp. 5.000
4.	<i>Easel Table</i>	Meeden	1	Pcs	Rp. 89.300	1 Pcs	Rp. 89.300
5.	<i>Gelatine Powder</i>	-	1	Pack	Rp. 40.000	100gr/Pack	Rp. 40.000
6.	Gula Halus	-	3	Pack	Rp. 26.000	1000gr/Pack	Rp. 78.000
7.	Gula Pasir	Gulaku	1	Pack	Rp. 20.000	1000gr/Pack	Rp. 18.000
8.	Maizena	Maizenaku	1	Pack	Rp. 26.000	1000gr/Pack	Rp. 26.000
9.	Minyak Sayur	-	1	Btl	Rp. 10.000	400ml/Btl	Rp. 10.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Tabel 8: *Purchase Order*

(Lanjutan)

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
					Harga	Unit	
10.	Pewarna <i>Oil Based Rose Pink</i>	Cross	1	Btl	Rp. 14.000	20ml/Btl	Rp. 20.000
11.	Putih Telur	-	1	Pcs	Rp. 2.500	60gr/Pcs	Rp. 2.500
12.	<i>Teak Block</i>	60 x 50	1	Pcs	Rp. 60.000	1 Pcs	Rp. 60.000
13.	<i>Piping Bag</i>	-	1	Pack	Rp. 19.000	100Pcs/Pack	Rp. 19.000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>							Rp. 441.800

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

### 1.3.4 *Recipe Costing*

*Recipe costing* adalah proses dalam menghitung total semua biaya bahan-bahan yang digunakan dalam resep tertentu untuk menentukan berapakah biaya yang dikeluarkan per-porsi dan menetapkan harga menu yang sesuai dengan semua biaya tersebut. (Enz, 2010). *Recipe costing* sangatlah penting dalam industri *F&B* untuk menentukan harga jual yang tepat. *Recipe costing* juga membantu dalam mengendalikan biaya bahan baku, menganalisis keuntungan (Dopson & Hayes, 2016).

**Tabel 9: Recipe Costing**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cocoa Butter</i>	-	10	gr	Rp. 35.000	100gr/Pack	Rp. 6.300
2.	<i>Cocoa Powder</i>	Tulip (Bordeux)	54	gr	Rp. 39.000	100gr/Pack	Rp. 21.060
3.	Cuka	-	44	ml	Rp. 5000	100ml/Btl	Rp. 2.200
4.	<i>Easel Table</i>	Meeden	1	Pcs	Rp. 89.300	1 Pcs	Rp. 89.300
5.	<i>Gelatine Powder</i>	-	28	gr	Rp. 40.000	100gr/Pack	Rp. 11.200
6.	Gula Halus	-	2655	gr	Rp. 26.000	1000gr/Pack	Rp. 69.030
7.	Gula Pasir	Gulaku	100	gr	Rp. 20.000	1000gr/Pack	Rp. 2.000
8.	Maizena	Maizenaku	420	gr	Rp. 26.000	1000gr/Pack	Rp. 10.920
9.	Minyak Sayur	-	25	ml	Rp. 10.000	400ml/Btl	Rp. 625
10.	<i>Pewarna Oil Based Rose Pink</i>	Cross	3	gr	Rp. 14.000	20ml/Btl	Rp. 2.100

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

**Tabel 10: *Recipe Costing***  
**(Lanjutan)**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
					Harga	Unit	
11.	Telur	-	1	Butir	Rp. 2.500	60gr/Pcs	Rp. 2.500
12.	<i>Teak Block</i>	60 x 50	1	Pcs	Rp. 60.000	1 Pcs	Rp. 60.000
13.	<i>Piping Bag</i>	-	10	Pcs	Rp. 19.000	100Pcs/Pack	Rp. 1.900
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>						Rp. 279.135	

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

### 1.3.5 Perumusan *Selling Price*

*Selling price* atau harga jual adalah nilai yang ditetapkan untuk suatu prooduk yang dipasarkan dan ditawarkan kepada konsumen, dengan mempertimbangkan biaya, pesaing, dan persepsi pelanggan. Harga jual juga harus memperhatikan daya beli dipasaran dan keunggulan yang kompetitif dari produk yang dipasarkan (Tjiptono, 2008). Menurut Dopson dan Hayes (2016), harga jual ditentukan berdasarkan total biaya atau *cost* yang ditambah dengan keuntungan yang diinginkan oleh pemilik usaha tersebut.

Untuk menghitung *selling price* ada beberapa cara dan penulis memilih rumus dari buku yang berjudul "*Culinary Calculation*" milik Terri Jones yaitu sebagai berikut

$$\textit{Selling price} = \frac{\textit{Food cost}}{\textit{Food cost percent}}$$

*Food cost* atau bisa juga disebut *total recipe cost* merupakan biaya dari semua total bahan baku yang dipakai dan digunakan dalam sebuah produk. *Sedangkan food cost percent* merupakan perbandingan matematis antara *food cost* dengan harga jual untuk mendapatkan keuntungan (Jones, 2004). Ini sama dengan halnya *markup percentage* Menurut Mulyadi (2016) dalam bukunya yang berjudul Akuntansi Biaya, *markup percentage* ialah presentase keuntungan yang diinginkan oleh seseorang atau produsen atas harga pokok produksi, yang kemudian ditambahkan untuk mendapatkan harga yang menguntungkan.

Idealnya besar *markup percentage* sebesar 20% - 50%. Dari pengertian *markup percentage* diatas, persamaan *markup percentage* dengan *food cost percent* ialah sama-sama salah satu hal terpenting untuk mengukur profit dalam sebuah produk (NetSuite, 2023). Kotler & Keller (2016) menyarankan memberi 20% *markup percentage* dalam suatu produk. Dari 2 saran ini Penulis memutuskan untuk memberi 25% *markup percentage* dalam *cocoa painting* ini.

**Tabel 11: *Selling Price***

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Harga</b>
1.	<i>Total ingredient Cost</i>	Rp. 279.135
3.	<i>Desired Cost Percent</i>	25%
5.	<i>Selling Price</i>	Rp. 1.108.940
<b>6.</b>	<b><i>Actual Selling Price</i></b>	<b>Rp. 1.110.000</b>

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

## **1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN**

### **1.4.1 Lokasi Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk akan Penulis laksanakan di tempat tinggal sementara Penulis yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi No. 165d, Sukasari, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40154.

Kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi NO. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cicadap, Kota Bandung, Jawabarat 4014

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan Agustus hingga November 2025 dan kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan November 2025.