

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Biji Kakao merupakan bahan utama dalam pembuatan cokelat. Biji kakao berasal dari tumbuhan bernama *Theobroma Cacao*. Transformasi cokelat dari biji kakao sampai bisa menjadi produk yang dapat dikonsumsi harus melalui serangkaian proses yang cukup kompleks, mulai dari fermentasi, pengeringan, pemanggangan hingga penggilingan, setelah itu harus melalui tahap *Chocolate manufacturing process* yang dimulai dengan tahap *mixing, refining, conching*, dan *tempering* sebelum cokelat dapat dikonsumsi (Afoakwa, 2010).

Chocolate showpiece menjadi salah satu olahan cokelat yang didefinisikan sebagai karya seni dekoratif yang dibuat sepenuhnya atau sebagian besar dari cokelat, yang berfungsi sebagai *center piece* dalam presentasi kuliner. Menurut (Suas, 2008) *chocolate showpiece* merupakan puncak dari pengalaman seorang *pastry chef* atau *chocolatier*, dikarenakan kombinasi antara banyaknya teknik yang digunakan dan kemampuan merancang dan menyatukan seluruh komponen menjadi satu dengan menekankan estetika yang memerlukan pemahaman dan ketelitian yang tinggi, menjadikan *chocolate showpiece* ini karya yang bergengsi dan biasa dijadikan tolak ukur kemampuan seorang *pastry chef* atau *chocolatier*.

Pengetahuan mengenai konsep dasar *chocolate showpiece* juga penting dalam pembuatannya, seperti tema, keseimbangan visual, struktur *showpiece* dan teknik yang akan digunakan harus dipersiapkan sebelum memulai membuat *chocolate showpiece*. Proses pembuatannya dapat dibagi menjadi 2 bagian yaitu, *planning* dan *producing & constructing*. *Planning* dalam pembuatan *chocolate showpiece* adalah menyusun tema dan bentuk visual yang diinginkan. Tahap ini sangat penting karena menggambarkan konsep yang jelas untuk *chocolate showpiece* yang akan dibuat sehingga memudahkan proses pengerjaan dan memastikan hasil sesuai dengan rencana. Tahap ini menggambarkan bentuk, warna sampai ukuran yang akan dibuat.

Producing & Constructing merupakan tahap pembuatan dan penyusunan komponen – komponen *chocolate showpiece*. Aspek yang perlu diperhatikan adalah kekuatan struktur, karena bagian bawah harus mampu menopang beratnya sendiri dan berat bagian atasnya. Setelah semua komponen dibuat, komponen – komponen tersebut disatukan, dengan cara memberi sayatan pada bagian yang akan ditempel lalu diolesi cokelat yang sudah di-*tempering* dan tunggu sampai setengah set setelah itu komponen dapat disatukan. Menurut (Labensky et al., 2015) tahapan terakhir pembuatan *chocolate showpiece* adalah *coloring* dengan menggunakan *colored cocoa butter* atau *couverture* yang dicampur dengan *cocoa butter*. Untuk bagian yang tidak diwarnai agar hasil akhirnya dapat mengkilap, penting untuk tidak melepas plastik yang digunakan untuk mencetak komponen *showpiece* sebelum cokelat set sempurna.

Menurut (Notter, 2011) pembuatan *chocolate showpiece* memerlukan penguasaan berbagai teknik karena dalam pembuatannya menggunakan kombinasi dari beberapa teknik, berikut merupakan teknik yang akan penulis gunakan pada *chocolate showpiece* bertemakan *windmill*:

1) *Casting*

Teknik *casting* merupakan teknik dengan menggunakan bantuan cetakan dalam pembuatannya. Dalam pembuatan *chocolate showpiece* teknik *casting* cukup sering digunakan oleh *pastry chef / chocolatier*. Tahap pertama teknik ini adalah dengan melelehkan cokelat lalu menuangkannya pada cetakan yang telah disiapkan, cetakan dapat berupa tabung, bola, dome, atau bentuk dekoratif lainnya.

2.) *Cut-out*

Teknik ini merupakan variasi teknik *casting*, dimana cokelat yang sudah dilelehkan dituangkan di atas permukaan datar sampai ketebalan yang diinginkan, biasa menggunakan *acetate sheet* sebagai alas atau menggunakan *aluminium support* sebagai pembatas, lalu saat cokelat hampir mengeras dilanjutkan dengan memotong cokelat menggunakan *cutter*, pisau ataupun *ring cutter*. Teknik ini biasanya membutuhkan pola yang sudah dibuat dengan karton *duplex*.

3.) *Carving*

Carving pada *chocolate showpiece* merupakan teknik mengukir pada cokelat untuk memberikan detail tertentu. Teknik ini memerlukan *carving tools* sebagai alat utamanya. Teknik ini cocok untuk *chocolate showpiece* yang memerlukan detail kompleks yang tidak dapat dicapai oleh cetakan.

Windmill sebagai tema *chocolate showpiece* yang penulis tetapkan, terinspirasi oleh *pastry chef* bernama Lukasz Roguski. Lukasz Roguski adalah seorang *pastry chef* yang berasal dari Polandia. Beliau merupakan *pastry chef* yang menginspirasi penulis dalam pemilihan tema *showpiece*. Pada 26 Juni 2025 beliau mengunggah sebuah video berisikan proses pembuatan *chocolate showpiece* dengan tema *windmill* pada akun *instagram*-nya dan mendapatkan *likes* sebanyak 8.320. video tersebut menginspirasi penulis dalam membuat *chocolate showpiece* bertemakan *windmill*.

Pemilihan tema *windmill* pada pembuatan *chocolate showpiece* juga didasari oleh perpaduan antara nilai sejarah dan estetika visual *windmill*. *Windmill* merupakan bangunan dengan baling-baling yang memanfaatkan tenaga angin untuk menghasilkan energi. *Windmill* digunakan terutama untuk menggiling biji-bijian, memompa angin, sampai menghasilkan energi listrik.



Gambar 1 : *Windmill*
(Sumber : culturalwednesday, 2018)

Windmill adalah salah satu inovasi bersejarah yang mencerminkan kecerdikan manusia dalam memanfaatkan kekuatan alam. Catatan tertua menyebutkan bahwa

windmill telah digunakan di Persia pada abad ke-9 untuk menggiling biji-bijian dan memompa air. Berkat adanya jalur perdagangan dan peperangan, teknologi ini menyebar ke Eropa, berkembang dalam bentuk dan fungsinya. Pada abad ke-16 hingga ke-18, *windmill* menjadi salah satu simbol kemajuan teknologi di Belanda. Perannya sangat penting dalam mengendalikan banjir dan mengeringkan lahan rawa sehingga wilayah tersebut bisa dimanfaatkan untuk pertanian. Memasuki abad ke-19, *windmill* mulai tergeser oleh mesin uap dan mesin bertenaga bahan bakar fosil. Meski begitu, *windmill* tetap digunakan di beberapa wilayah pedesaan dan terus dipertahankan sebagai simbol budaya serta warisan teknologi masa lalu (Lucas, 2006).

Dari segi estetika, bentuk baling-baling *kincir angin* yang simetris menghadirkan kesan harmoni dan keseimbangan visual. Selain itu, *windmill* juga memiliki keunikan visual yang mudah dikenali dari kejauhan, sehingga menjadi ikon yang kuat dan penuh karakter. Gerakannya yang dinamis menambah visual yang menarik, sehingga sangat cocok untuk diaplikasikan pada karya seni seperti *chocolate showpiece*. Dengan demikian, pemilihan tema *windmill* tidak hanya mempertimbangkan keindahan bentuknya, tetapi juga latar belakang sejarahnya.

B. USULAN PRODUK

1. Tema Produk

Windmill sebagai tema yang diangkat untuk karya ini pada dasarnya memiliki makna simbolis sebagai sumber kehidupan karena *windmill* digunakan untuk menggiling gandum dan memompa air yang menjadi sumber kehidupan, ketekunan

karena *windmill* terus berputar tanpa henti mengikuti arah angin untuk menciptakan hasil yang besar, dan keharmonisan antara manusia dan alam. Masih banyak yang belum mengetahui bahwa *windmill* bukan hanya sebagai alat penghasil energi, melainkan juga sebagai ikon simbolik dan budaya di berbagai negara, khususnya Belanda. Bentuknya yang ikonik dan elegan membuat visualnya memiliki daya tarik tersendiri. *Windmill* yang divisualisasikan dalam bentuk *showpiece* ini selain memiliki makna simbolis juga membawa pesan budaya dan menggambarkan warisan teknologi tradisional yang indah sekaligus fungsional.

2. Konsep Produk

Chocolate showpiece dengan tema *windmill* ini dirancang memiliki tinggi 72 cm dan lebar 40 cm. Penulis menggunakan *chocolate compound* sebagai bahan utama karena cokelat *compound* memiliki titik leleh lebih tinggi dibandingkan cokelat *couverture*, memungkinkan *showpiece* ini lebih stabil dan tahan pada suhu yang lebih hangat (DameCacao, 2023). Penulis menambahkan bahan *non-edible* yaitu papan kayu sebagai *base*-nya agar dapat disimpan atau di-*display* untuk jangka waktu yang panjang.

Chocolate showpiece ini memiliki 4 bagian utama, bagian pertama adalah bagian terbawah yang menempel langsung dengan *base*. Bagian ini dibuat dengan Teknik *cut-out*, dengan memotong menjadi persegi berukuran 20 x 20 cm dan dibuat sebanyak 6 buah yang nantinya akan disatukan menjadi bentuk *hexagon*. Karena *showpiece* ini dibuat dengan 100% cokelat dan tidak memiliki kerangka untuk dijadikan pondasi, maka akan ditambahkan pondasi berbentuk tabung pada

setiap sudut *showpiece* bagian bawah dan setiap sisinya akan dibuat lebih tebal dibandingkan dengan bagian yang lainnya.

Bagian kedua adalah bagian tengah yang berada di atas bagian pertama. Bagian pertama dan kedua akan dipisahkan oleh lempengan cokelat berbentuk *hexagon* dengan setiap sisi berukuran 22 cm. lempengan ini akan dikelilingi oleh pagar yang dibuat dengan teknik *cut-out* menggunakan *comb scrapper* dan ditempel satu persatu. Bagian tengah ini dibuat dengan teknik *cut-out*, dengan memotong menjadi trapesium dengan sisi atas berukuran 10 cm sisi bawah berukuran 20 cm dan tinggi 40 cm sebanyak 6 buah yang nantinya akan disatukan lalu akan disayat dengan menggunakan sikat besi agar memiliki tekstur kasar.

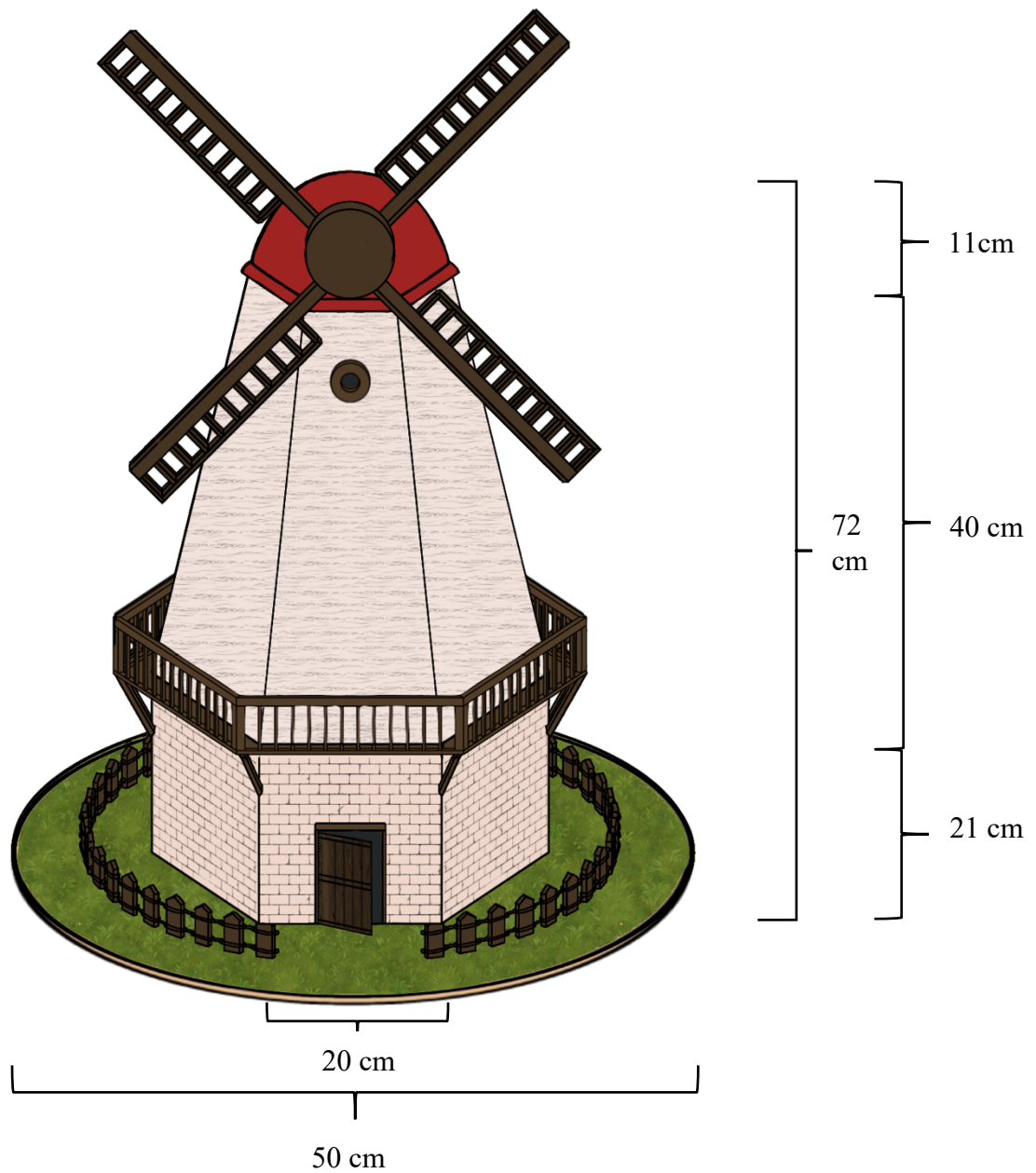
Bagian ketiga adalah atap dari *windmill*, bagian ini dibuat dengan Teknik *casting* menggunakan cetakan plastik berbentuk dome dengan diameter 20 cm. Pada bagian tengah dome akan dilubangi pada bagian depan dan belakang untuk tempat masuknya baling-baling. Alas untuk bagian ini juga diperlukan agar mudah disatukan dengan bagian tengah *showpiece*. Alas untuk bagian atap ini dibuat dengan teknik *cut-out* membentuk lempengan *hexagon* dengan setiap sisinya 11 cm, lalu akan disatukan.

Bagian terakhir adalah baling-baling. Baling-baling ini dapat berputar dengan cara memutar kendali yang ada di bagian belakang atap. Bagian *sail* dibuat menggunakan teknik *cut-out* menggunakan *comb scrapper*, lalu kerangka baling dibuat dengan teknik *cut-out* dan akan disatukan dengan bagian *sail*. Baling-baling dibuat sebanyak 4 buah lalu akan disatukan di atas lempengan lingkaran dengan ukuran 7,5 cm. Kendali untuk baling-baling dibuat dengan teknik *casting*.

Komponen kendali di antaranya, lempengan berbentuk lingkaran dengan diameter 6,5 cm, lempengan lingkaran dengan lubang di tengahnya dengan diameter 4,5 cm, tongkat dengan Panjang 25 cm, dan lempengan untuk memutar baling-baling dengan diameter 6,5 cm. Komponen kendali akan disatukan dan ditempel di atas bagian *sail* yang sudah disatukan, lempengan yang digunakan untuk memutar baling-baling disatukan setelah tongkat bagian baling-baling dimasukkan ke dalam lubang yang ada di atap, setelah itu lempengan untuk kendali ditempelkan. Lempengan ini juga berfungsi untuk mengunci baling-baling agar tidak lepas dan terjatuh.

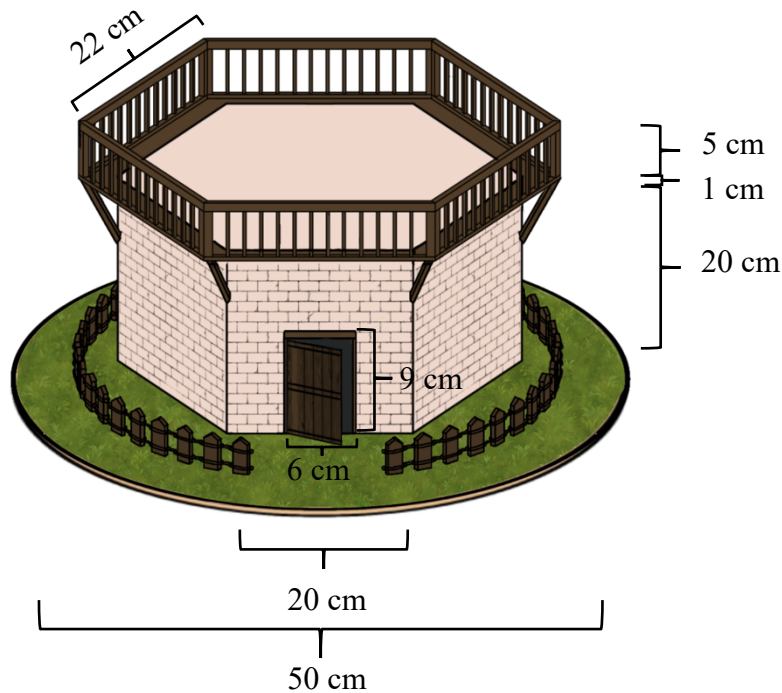
Untuk pemilihan warna, penulis memilih warna *beige* untuk bagian bawah, *beige* yang lebih terang untuk bagian tengah, merah untuk atap, dan cokelat untuk baling-baling dan pagar. Pemilihan warna ini terinspirasi oleh *windmill* yang berada di Belanda, karena merupakan simbol ikonik negara tersebut. Pemilihan warna ini juga melalui pertimbangan agar *windmill* terlihat nyata dan hidup

3. Desain Produk



Gambar 2 : *Design Chocolate Showpiece Bertemakan Windmill*

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

a. Bagian pertama *chocolate showpiece*

Gambar 3 : Bagian Pertama *Chocolate Showpiece*

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

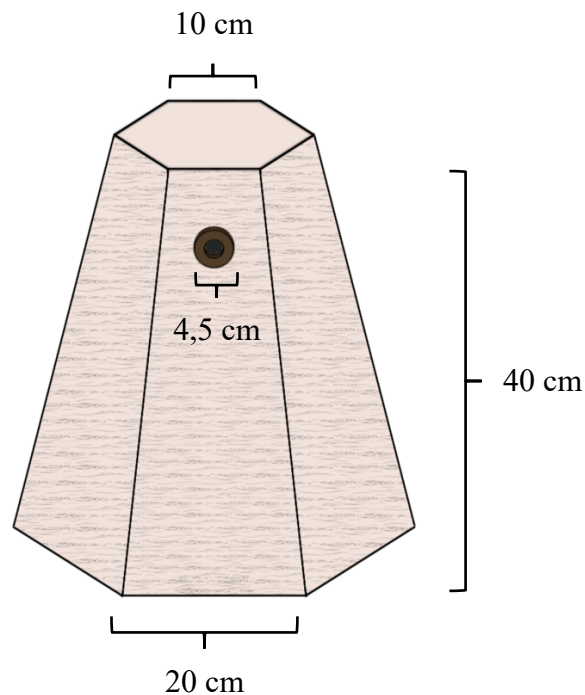
Bagian pertama *chocolate showpiece* dirancang memiliki total ketinggian 20 cm, pada bagian ini terdapat *base* yaitu papan kayu sebagai alas dari *chocolate showpiece* yang memiliki diameter 50 cm dan ketebalan 1,2 cm. *Base* ini akan ditemplei dengan rumput sintetis dan *chocolate showpiece* akan dikelilingi oleh miniature pagar agar windmill terlihat lebih nyata. Di atas *base* terdapat dinding yang merupakan pondasi *chocolate showpiece*, dibuat dengan ketebalan 1,5 cm, sisi pada bagian ini dibuat lebih tebal karena akan dijadikan sebagai pondasi. Teknik cut-out akan digunakan untuk membuat bagian ini dengan cara menuangkan cokelat leleh dengan bantuan *aluminium support* agar mendapat ketebalan cokelat yang diinginkan lalu dipotong bentuk persegi berukuran 20 x 20 cm dan dibuat sebanyak 6 buah. Pada 1 sisi akan dilubangi sebagai lubang pintu dengan ukuran 6 x 9 cm.

Sisi ini akan dibuat pintu yang terbuat dari coklat dengan ukuran yang sama dan ketebalan 0,7 cm.

Potongan-potongan ini akan disatukan menjadi dinding yang membentuk *hexagon*. Dinding ini akan disatukan dengan lempengan *hexagon* dengan ukuran setiap sisi 22 cm dan ketebalan 0,7 cm yang dibuat dengan menggunakan teknik *cut out*. Lempengan *hexagon* ini akan berada di atas dinding dan akan dijadikan pembatas antara bagian pertama dan kedua. Bagian ini akan ditambahkan pondasi yang terbuat dari coklat berbentuk tabung sebanyak 6 buah pada setiap rusuknya. Pondasi ini dibuat dengan menggunakan teknik *casting* dengan menggunakan pipa dengan diameter 5 cm sebagai cetakannya. Bagian ini akan diberi warna *beige* dengan menggunakan kuas.

Pada bagian ini terdapat pagar yang mengelilingi bagian tengah *chocolate showpiece*. Pada *windmill* tradisional seperti *tower mill*, platform luar yang dikelilingi pagar berfungsi sebagai pengaman bagi *mill* saat memasang atau melepas kain (*sail*) agar dapat menangkap angin dengan baik. Pagar pada *chocolate showpiece* bertemakan *windmill* ini dibuat hanya sebagai elemen dekoratif agar tidak menghilangkan unsur ikonik pada *windmill*. Pagar ini dibuat dengan menyatukan stik coklat yang dibuat dengan bantuan *comb scraper*, lalu dipotong dengan panjang 5 cm dan 22 cm, dan disatukan di sisi terluar dari lempengan *hexagon*. Pagar ini dibuat menjadi 6 rangkaian dan akan ditempel dan disatukan di atas lempengan *hexagon*, tepatnya pada bagian terluar lempengan. Bagian pagar dibiarkan berwarna coklat alami.

b. Bagian kedua *chocolate showpiece*

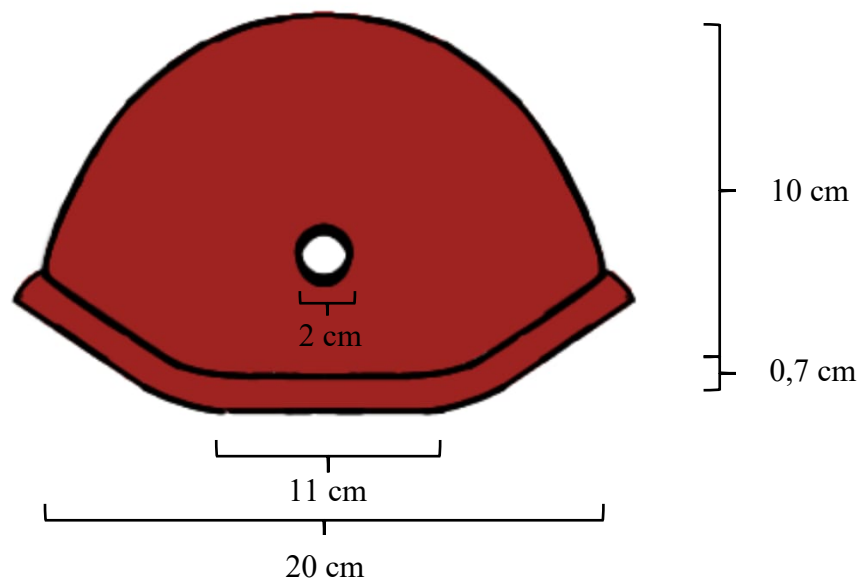


Gambar 4 : Bagian Kedua *Chocolate Showpiece*

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Bagian kedua *chocolate showpiece* merupakan bagian tengah dari bangunan *windmill*, dirancang memiliki total ketinggian 40 cm. Bagian dibuat menggunakan teknik *cut-out* dengan memotong cokelat menjadi bentuk trapesium dengan ukuran sisi atas 10 cm, sisi bawah 20 cm, dan ketebalan 1 cm sebanyak 6 buah. Salah satu sisi akan dilubangi dengan *ring cutter* dengan diameter 4 cm untuk dijadikan sebagai lubang angin pada *windmill*. Potongan-potongan ini akan disatukan dan diletakan di atas lempengan *hexagon* yang menjadi pemisah antara bagian pertama dan kedua. Bagian ini akan diberi warna *beige* yang lebih muda dari bagian pertama dengan menggunakan kuas.

c. Bagian atap *chocolate chowpiece*

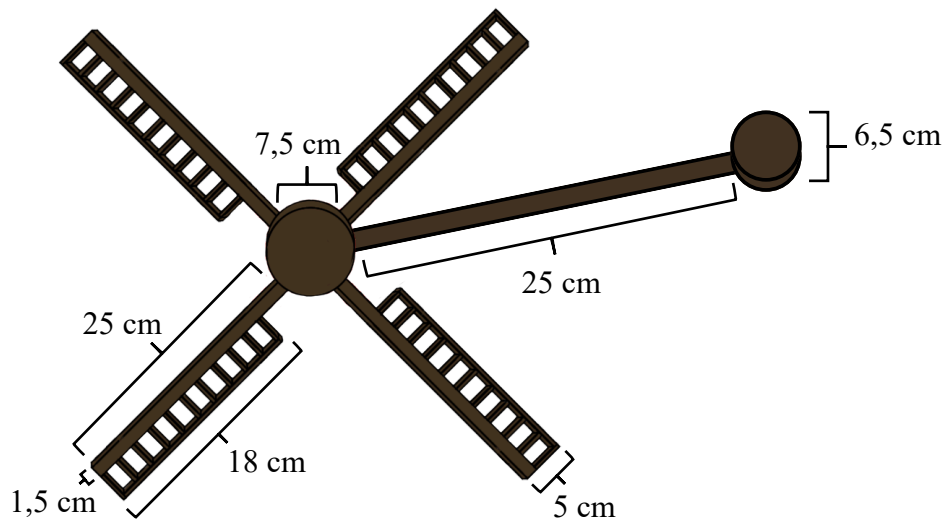


Gambar 5 : Bagian Atap *Chocolate Showpiece*

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Bagian ini merupakan bagian penting untuk menopang baling-baling agar tidak rubuh dan dapat diputar. Bagian ini merupakan atap dari *windmill*. Atap ini akan dibuat menggunakan teknik *casting* menggunakan cetakan yang berbentuk *dome*, dibuat dengan tinggi 10 cm, diameter 20 cm dan ketebalan 1,5 cm. Pada bagian tengah atap akan dilubangi sampai diameter 2 cm menggunakan bor untuk lubang masuknya batang dari baling-baling. Lalu terdapat lempengan hexagon dengan tiap sisinya 11 cm dan ketebalan 0,7 cm yang dibuat dengan teknik *casting* sebagai *base* untuk atap agar dapat menempel dengan baik pada bagian kedua. Setelah itu bagian atap akan ditempel di atas bagian kedua *windmill*. Bagian ini akan diberi warna merah dengan menggunakan *air brush*.

d. Baling-baling *windmill*



Gambar 6 : Bagian Baling-Baling *Chocolate Showpiece*

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Bagian baling-baling ini merupakan bagian terakhir pada *chocolate showpiece* ini, baling-baling dibuat tipis agar *windmill* tidak runtuh, terutama pada bagian yang menjadi *sail*. Dibuat menggunakan bantuan *comb scrapper* yang nantinya akan disatukan hingga berbentuk seperti *design* di atas. Dengan total panjang *sail* 18 cm, penopang *sail* 25 cm dan dibuat sebanyak 4 buah yang akan disatukan di atas lempengan bulat dengan diameter 7,5 cm. Di atas *penopang sail* akan ditempelkan lempengan berbentuk bulat dengan diameter 6,5 cm dan lempengan berbentuk *ring* dengan diameter 4,5 cm dan bolongan dengan diameter 2,5 cm.

Agar baling-baling dapat berputar akan ditempelkan batang dengan panjang 25 cm yang dibuat menggunakan teknik *casting* dengan pipa berdiameter 1,5 cm sebagai cetakannya. Setelah semua komponen disatukan, batang pada bagian baling-baling dimasukan ke dalam lubang pada atap dan ujung batang akan

ditempelkan lempengan lingkaran berdiameter 6,5 cm untuk menjadi kontrol pada perputaran *windmill*. Bagian ini akan dibiarkan berwarna coklat alami seperti bagian pagar.

C. TINJAUAN PRODUK

1. *Standard Recipe*

Menurut (Davis et al., 2008) *Standard recipe* adalah panduan tertulis yang digunakan untuk membuat suatu produk, dijelaskan secara merinci mulai dari nama produk, kuantitas hasil akhir produk, bahan-bahan dan jumlahnya, dan metode yang digunakan.

Tabel 1 : Bagian Pertama *Chocolate Showpiece*

<i>Standard Recipe</i>				
BAGIAN PERTAMA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>			<i>Yield:</i> 1 pcs bagian pertama <i>chocolate showpiece</i>	
6 pcs dinding bagian pertama (20 x 20 cm, ketebalan 1,5 cm) dan 1 pc pintu (6 x 9 cm, ketebalan 0,7 cm)				
No.	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	3800 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar

				memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat mengikuti pola karton <i>duplex</i> yang telah dibuat sebelumnya menggunakan <i>cutter</i>
8.	Angkat			Karton <i>duplex</i> dari cokelat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
10.	Lepas			Cokelat dari loyang
11.	Tempel			Keenam bagian dengan menggunakan <i>meltd chocolate</i> sebagai perekat
12.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya

13.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
1 pc lempengan <i>hexagon</i> (sisi 22 cm, ketebalan 0,7 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	1000 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat mengikuti pola <i>hexagon</i> pada karton <i>duplex</i> menggunakan <i>cutter</i>
8.	Angkat			Karton <i>duplex</i> dari cokelat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya

10.	Lepas			Cokelat dari loyang
11.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
6 pcs pondasi berbentuk tabung (diameter 4,5 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	1000 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Melted chocolate</i>	Pada <i>acetate sheet</i> yang telah dibentuk tabung
5.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
6.	Sisihkan			Cokelat yang masih cair pada bagian tengah tabung (hingga menjadi tabung berlubang)
7.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
8.	Lepas			<i>Acetate sheet</i> pada cokelat

6 pcs pagar pada bagian kedua dan 1 pc bingkai pintu pada bagian pertama				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	200 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Melted chocolate</i>	Pada <i>acetate sheet</i>
5.	<i>Scrape</i>			Menggunakan <i>comb scrapper</i>
6.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
7.	Potong			Cokelat menjadi Panjang 22 cm, 5 cm, 6 cm dan 9 cm
8.	Tempel			Cokelat sesuai pola menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya

<i>Finishing bagian pertama chocolate showpiece</i>				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Seluruh bagian yang telah dibuat dan peralatan yang akan digunakan
2.	Carving			bagian dinding hingga membentuk pola batu bata dan bagian pintu menggunakan <i>carving tools</i>
3.	Bersihkan		Sisa cokelat	Menggunakan <i>brush</i>
4.	Tempel		6 pcs pondasi	Pada setiap rusuk bagian dinding
5.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
6.	Letakkan		Bagian pertama	Di atas <i>teak block</i>
7.	Tempel		6 pcs pagar	Pada setiap sisi lempengan <i>hexagon</i> menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
8.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
9.	Tempel		Stik cokelat	Pada lubang pintu agar membentuk bingkai

				pintu menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
10.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
11.	Tempel		Bagian pintu	Pada sisi bagian kiri bingkai pintu, membentuk seperti pintu yang terbuka.
12.	Sisihkan			
13.	Bersihkan		Sisa coklat	Menggunakan <i>brush</i>

Tabel 2 : Bagian Kedua *Chocolate Showpiece*

<i>Standard Recipe</i>				
BAGIAN KEDUA <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>				<i>Yield:</i> 1 pcs bagian kedua <i>chocolate</i> <i>showpiece</i>
6 pcs dinding bagian kedua berbentuk trapesium (sisi 10 x 20 cm, tinggi 40 cm, dan ketebalan 1 cm)				
No.	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	4500 g	<i>Dark chocolate</i> <i>compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar

				memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Melted chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat mengikuti pola karton <i>duplex</i> yang telah dibuat sebelumnya menggunakan <i>cutter</i> . Lubangi salah satu sisi dengan <i>ring cutter</i> diameter 2 cm.
8.	Angkat			Karton <i>duplex</i> dari cokelat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
10.	Lepas			Cokelat dari loyang
11.	Tempel			Keenam bagian dengan menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
12.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya

13.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
<i>Finishing bagian kedua chocolate showpiece</i>				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Seluruh bagian yang telah dibuat dan peralatan yang akan digunakan
2	<i>Carving</i>			Menggunakan sikat besi untuk mendapatkan tekstur kasar
3.	Bersihkan		Sisa cokelat	Menggunakan <i>brush</i>

Tabel 3 : Bagian Atap *Chocolate Showpiece*

<i>Standard Recipe</i>				
BAGIAN ATAP <i>CHOCOLATE SHOWPIECE</i>				Yield: 1 pcs bagian atap <i>chocolate showpiece</i>
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1 pc dome (diameter 20 cm dan ketebalan 1,5 cm)				
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan

2.	Potong	1800 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Melted chocolate</i>	Pada <i>dome mould</i> hingga penuh
5.	Biarkan			Hingga cokelat <i>set</i> pada bagian terluar
6.	Sisihkan			Cokelat yang masih cair pada bagian tengah
7.	Tuang kembali		<i>Melted chocolate</i>	Pada <i>dome mould</i> hingga penuh
8.	Biarkan			Hingga cokelat <i>set</i> pada bagian terluar
9.	Ulangi			Proses tersebut hingga dome memiliki ketebalan 1,5 cm
10.	Sisihkan		Sisa cokelat	
11.	Lepas			Cokelat dari cetakan
12.	Lubangi			Pada bagian tengah cokelat (diameter 2 cm)

				dengan menggunakan bor
13.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
1 pc lempengan <i>hexagon</i> (sisi 11 cm, ketebalan 1,2 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	400 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat mengikuti pola <i>hexagon</i> pada karton <i>duplex</i> menggunakan <i>cutter</i>

8.	Angkat			Karton <i>duplex</i> dari coklat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
10.	Lepas			Cokelat dari loyang
11.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
<i>Finishing bagian atap chocolate showpiece</i>				
No.	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan			Seluruh bagian yang telah dibuat dan peralatan yang akan digunakan
2.	Tempel		<i>Chocolate dome</i>	Di atas lempengan <i>hexagon</i> menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
3.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya

Tabel 4 : Baling-Baling *Chocolate Showpiece*

<i>Standard Recipe</i>	
BALING-BALING CHOCOLATE SHOWPIECE	<i>Yield:</i> 1 pcs baling-baling <i>chocolate showpiece</i>

4 pcs sail (25 cm x 5 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	200 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>	100 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat mengikuti pola karton <i>duplex</i> (25 x 1,5 cm) menggunakan <i>cutter</i>
8.	Angkat			Karton <i>duplex</i> dari cokelat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
10.	Lepas			Cokelat dari Loyang
11.	Sisihkan			

12.	<i>Bain marie</i>	100 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga meleleh sepenuhnya
13.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada <i>acetate sheet</i>
14.	<i>Scrape</i>			Menggunakan <i>comb scrapper</i>
15.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
16.	Potong			Cokelat menjadi panjang 5 cm dan 15 cm
17.	Tempel			Cokelat sesuai pola menggunakan <i>meltd chocolate</i> sebagai perekat
18.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
1 pc lempengan lingkaran (diameter 7,5 cm, ketebalan 0,7 cm), 2 pcs lempengan lingkaran (d 6,5 cm, ketebalan 0,7 cm), dan 2 pc lempengan berbentuk cincin (diameter 4 cm, ketebalan 0,7 cm dan 1,5 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	200 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>

3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya
4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada loyang yang telah dilapisi <i>vegetable oil</i>
5.	Ratakan			Menggunakan <i>palette</i>
6.	Biarkan			Hingga setengah <i>set</i>
7.	<i>Cut-out</i>			Cokelat menggunakan <i>ring cutter</i>
8.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
9.	Lepas			Cokelat dari loyang
10.	Rapihkan			Cokelat dengan menggunakan <i>carving tools</i>
1 pcs stick penyangga berbentuk tabung (diameter 1,5 cm dan Panjang 25 cm)				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Potong	100 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga menjadi potongan kecil agar memudahkan proses <i>bain marie</i>
3.	<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh sepenuhnya

4.	Tuang		<i>Meltd chocolate</i>	Pada <i>acetate sheet</i> yang telah dibentuk tabung
5.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
6.	Lepas			<i>Acetate sheet</i> pada cokelat
<i>Finishing sail</i>				
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Siapkan			Seluruh bagian dan peralatan yang akan digunakan
2.	Tempel		<i>4 pcs sail</i>	Di atas lempengan lingkaran 7,5 cm membentuk simbol + menggunakan <i>meltd chocolate</i> sebagai perekat
3.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
4.	Tempel		Lempengan lingkaran (diameter 6,5 cm)	Di atas <i>sail</i> menggunakan <i>meltd chocolate</i> sebagai perekat
5.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
6.	Tempel		Lempengan berbentuk cincin	Di atas lempengan lingkaran menggunakan

				<i>melted chocolate</i> sebagai perekat
7.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
8.	Tempel		Stik penyangga	Di tengah lubang lempengan berbentuk cincin menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
9.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
10.	Bersihkan		Sisa cokelat	Menggunakan <i>brush</i>

Tabel 5 : *Finishing Chocolate Showpiece*

<i>Standard Recipe</i>				
<i>FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE</i>				<i>Yield: 1 pcs windmill chocolate showpiece</i>
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Warnai		Bagian pertama	Dengan <i>cocoa butter</i> berwarna <i>beige</i> menggunakan kuas

3.	Warnai		Bagian kedua	Dengan <i>cocoa butter</i> berwarna <i>beige</i> muda menggunakan kuas
4.	Warnai		Bagian atap	Dengan <i>cocoa butter</i> berwarna merah menggunakan <i>air brush</i>
5.	Tempel		Lempengan <i>hexagon</i>	Di atas dinding bagian pertama menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekatnya
6.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
7.	Tempel		Stik cokelat	Pada setiap rusuk lempengan <i>hexagon</i> membentuk penopang pagar menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
8.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
9.	Tempel		bagian kedua	Di atas lempengan <i>hexagon</i> menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
10.	Tempel		Lempengan berbentuk cincin	Pada lubang salah satu sisi dinding bagian



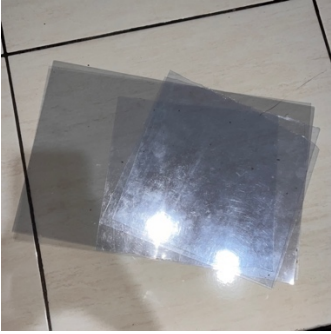

				kedua yang telah dilubangi sebelumnya
11.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
12.	Tempel		Bagian atap	Di atas bagian kedua menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
13.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
14.	Bersihkan		Sisa cokelat	Menggunakan <i>brush</i>
15.	Masukkan		Bagian baling-baling	Dengan memasukan stik penyangga ke dalam lubang pada bagian atap
16.	Tempel		Lempengan lingkaran (diameter 6 cm)	Pada stick penyangga menggunakan <i>melted chocolate</i> sebagai perekat
17.	Biarkan			Hingga <i>set</i> sepenuhnya
18.	Bersihkan		Sisa cokelat	Menggunakan <i>brush</i>




2. Peralatan yang Digunakan





Berikut merupakan peralatan beserta gambar dan fungsinya yang penulis gunakan selama pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *windmill*.





Tabel 6 : Daftar Alat Yang Digunakan Beserta Kegunaannya





NO.	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
1.	 <p data-bbox="600 824 699 857">Spatula</p>	<p data-bbox="935 555 1318 667">Digunakan sebagai pengaduk coklat yang dilelehkan.</p>
2.	 <p data-bbox="612 1245 686 1279">Stove</p>	<p data-bbox="935 1111 1318 1223">Digunakan untuk melelehkan coklat.</p>
3.	 <p data-bbox="620 1666 678 1700">Pan</p>	<p data-bbox="938 1458 1315 1570">Digunakan untuk <i>bain marie</i> coklat.</p>





4.	 <p data-bbox="612 577 687 613"><i>Bowl</i></p>	Digunakan untuk <i>bain marie</i> cokelat.
5.	 <p data-bbox="555 1003 743 1039"><i>Karton duplex</i></p>	Digunakan untuk memotong pola untuk teknik <i>cut-out</i> .
6.	 <p data-bbox="560 1447 738 1482"><i>Acetate sheet</i></p>	Digunakan sebagai media untuk mencetak cokelat.
7.	 <p data-bbox="517 1908 783 1944"><i>Aluminium support</i></p>	Digunakan sebagai pembatas untuk teknik <i>cut-out</i> .

8.	 <p data-bbox="608 667 691 701"><i>Brush</i></p>	<p data-bbox="914 376 1342 560">Digunakan untuk membersihkan sisa coklat dan mewarnai <i>chocolate showpiece</i>.</p>
9.	 <p data-bbox="580 1160 716 1193"><i>Air duster</i></p>	<p data-bbox="919 880 1337 1064">Digunakan sebagai bantuan saat proses <i>assembling</i> agar coklat mengeras lebih cepat.</p>
10.	 <p data-bbox="612 1671 684 1704"><i>Knife</i></p>	<p data-bbox="911 1346 1342 1601">Digunakan untuk memotong coklat agar mempercepat proses <i>bain marie</i> dan memberi sayatan untuk proses <i>assembling</i> coklat.</p>

11.	 <p data-bbox="612 577 686 611"><i>Scale</i></p>	Digunakan untuk menimbang bahan.
12.	 <p data-bbox="608 1005 694 1039"><i>Cutter</i></p>	Digunakan untuk memotong cokelat untuk teknik <i>cut-out</i> .
13.	 <p data-bbox="603 1442 699 1476"><i>Palette</i></p>	Digunakan untuk meratakan cokelat pada teknik <i>cut-out</i> .
14.	 <p data-bbox="576 1881 724 1915"><i>Ring cutter</i></p>	Digunakan sebagai cetakan untuk teknik <i>casting</i> dan <i>cut-out</i> .

17.	 <p><i>Ruler</i></p>	Digunakan untuk mengukur saat membuat pola dan membantu pemotongan untuk teknik <i>cut-out</i> .
18.	 <p><i>Comb Scraper</i></p>	Digunakan untuk mencetak cokelat menjadi garis-garis tipis.
19.	 <p><i>Dome mould</i></p>	Digunakan sebagai cetakan untuk teknik <i>casting</i> pada bagian atap
20.	 <p>Talenan</p>	Digunakan sebagai media untuk memotong cokelat.

21.	 <p>Loyang</p>	Digunakan sebagai media cetak untuk teknik <i>cut-out</i> .
22.	 <p><i>Torch gun</i></p>	Digunakan untuk proses <i>assembling</i> cokelat.
23.	 <p><i>Carving tools</i></p>	Digunakan untuk teknik <i>carving</i> pada bagian pertama <i>chocolate showpiece</i> .
24.	 <p>Pipa</p>	Digunakan sebagai media cetak untuk teknik <i>casting</i> .

25.	 <p>Sikat besi</p>	Digunakan untuk memberikan tekstur pada bagian kedua <i>chocolate showpiece</i> .
26.	 <p>Bor</p>	Digunakan untuk melubangi bagian atap.
27.	 <p><i>Piping bag</i></p>	Digunakan untuk <i>piping</i> cokelat cair saat proses <i>assembling</i> .
28.	 <p>Air brush</p>	Digunakan dalam proses pewarnaan <i>chocolate showpiece</i>

3. *Purchase Order*

Purchase order digunakan dalam pemesanan barang atau bahan dari pemasok yang merupakan dokumen perusahaan. *Purchase order* harus berisi informasi lengkap berupa, nama, spesifikasi, jumlah, harga yang ditetapkan, total harga, informasi pemasok, nomor *purchase order*, dan keterangan hari dan tanggal pemesanan dan pengiriman (Miller, et al., 2002).

Penulis telah merincikan *purchase order* untuk pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *windmill*, sebagai berikut :

Tabel 7 : *Purchase Order*

Bahan	Quantities		Harga Pasar		Total Harga
			Unit	Harga	
<i>Dark chocolate compound</i>	15	kg	5 kg	288.000	864.000
Tulip Arte (white)	2	pc	1 pc	130.000	260.000
Tulip Arte (red)	1	pc	1 pc	130.000	130.000
Tulip Arte (yellow)	1	pc	1 pc	130.000	130.000
Tulip Arte (black)	1	pc	1 pc	130.000	130.000
<i>Air duster</i>	4	pcs	1 pc	45.000	180.000
Karton <i>duplex</i>	1	roll	1 roll	10.000	10.000
<i>Acetate sheet</i>	2	roll	1 roll	12.000	24.000

Solatip kertas	1	<i>roll</i>	1 <i>roll</i>	12.000	12.000
<i>Gas portable</i>	4	<i>pc</i>	1 <i>pc</i>	21.000	84.000
<i>Teak block</i> diameter 50 cm	1	<i>pc</i>	1 <i>pc</i>	50.000	50.000
Rumput sintetis	4	<i>sheet</i>	1 <i>sheet</i>	8.000	32.000
Miniatur pagar	1	<i>roll</i>	1 <i>roll</i>	24.000	24.000
TOTAL					1.930.000

4. *Recipe Costing*

Menurut (Miller, et al., 2002) *Recipe costing* adalah perhitungan biaya total dari suatu produk yang menghitung total dari harga seluruh bahan berdasarkan total porsi yang dapat dihasilkan dari suatu resep. Berikut merupakan *recipe costing* yang telah penulis rincikan.

Tabel 8 : *Recipe Costing*

Bahan	Quantities		Harga Pasar		Total Harga
			Unit	Harga	
<i>Dark chocolate compound</i>	15	kg	5 kg	288.000	864.000
Tulip Arte (<i>white</i>)	120	ml	60 ml	130.000	260.000
Tulip Arte (<i>red</i>)	30	ml	60 ml	130.000	65.000
Tulip Arte (<i>yellow</i>)	15	ml	60 ml	130.000	32.500

Tulip Arte (black)	10	ml	60 ml	130.000	21.700
Air duster	4	pcs	1 pc	45.000	180.000
Gas portable	4	pc	1 pc	21.000	84.000
Teak block diameter 50 cm	1	pc	1 pc	50.000	50.000
Rumput sintetis	4	sheet	1 sheet	8.000	32.000
Miniatuur pagar	1	roll	1 roll	24.000	24.000
TOTAL					1.613.200

5. Selling Price

Selling price adalah nilai jual suatu produk yang telah ditentukan dengan memperhitungkan *food cost* per porsi dan presentase *food cost*. Dalam menentukan *selling price* pada *chocolate showpiece* bertemakan *windmill* ini, penulis menggunakan formula yang dipaparkan oleh Jack E. Miller, et al pada buku berjudul “*Food and Beverage Food Control*” sebagai berikut :

$$\text{Selling price} : \text{food cost} / \text{food cost percentage} (\%)$$

Tabel 9 : Selling Price

Total Recipe Cost	1.613.200
Food Cost Percentage	30%
Selling Price	5.377.333
Actual Selling Price	5.378.000

D. LOKASI PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Lokasi Pelaksanaan

a. Lokasi kegiatan Latihan

- Jalan Sarimanah No. 52 RT.04 / RW.07, Sarijadi, Kota Bandung.
- *Pastry Kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jalan Doktor Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kota Bandung.

b. Lokasi pelaksanaan presentasi produk

- *Pastry Kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jalan Doktor Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kota Bandung.

2. Waktu Pelaksanaan

- a. Latihan presentasi produk : Agustus – Oktober 2025
- b. Pelaksanaan presentasi produk : November 2025