

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri seni kuliner modern mengalami perkembangan pesat, terutama dalam bidang *pastry* yang telah melahirkan karya-karya yang tidak hanya mengandalkan teknik, tetapi juga kreativitas artistik. Salah satu contohnya ialah *chocolate showpiece*, sebuah karya seni berbahan coklat dengan tingkat kompleksitas dan keindahan visual yang tinggi. Sebagaimana dijelaskan oleh Institute of Culinary Education (2019), karya ini dianggap sebagai puncak tertinggi keahlian profesional di bidang *pastry*, karena memerlukan perpaduan yang harmonis antara ketepatan teknis dan kreativitas imajinatif. Pernyataan ini menegaskan bahwa posisi *chocolate showpiece* merupakan perwujudan nyata dari inovasi dalam dunia *pastry arts*. Berfungsi juga sebagai standar penilaian kompetensi *pastry chef* modern, karena mengharuskan penguasaan keahlian kompleks yang penting. Baik dalam konteks pendidikan, kompetisi, maupun industri kuliner profesional (Valrohona, 2018).

Sebelum membahas *chocolate showpiece*, penting untuk memahami definisi coklat sebagai bahan dasarnya. Cokelat adalah produk olahan yang dibuat dari biji kakao (*Theobroma cacao*). Cokelat tumbuh di daerah tropis dan telah melalui beberapa tahapan mulai dari, fermentasi, pengeringan, pemanggangan, dan pengolahan. Cokelat dapat didefinisikan sebagai hasil pengolahan kompleks biji kakao, yang

kemudian dicampur dengan gula dan susu untuk menghasilkan produk konsumsi modern (Squicciarini dan Swinnen, 2016). Sedangkan dari perspektif historis, istilah “cokelat” berasal dari bahasa *Nahuatl*, yaitu “*xocolatl*” yang berarti “*bitter water*” minuman berbasis kakao yang dikonsumsi oleh peradaban Mesoamerika kuno (Pressilla, 2017). Perkembangan ini sejalan dengan pandangan Miller bahwa cokelat modern merupakan kombinasi dari *cocoa solids*, *cocoa butter*, gula, dan susu, yang tidak hanya mencerminkan warisan kuno tetapi juga hasil inovasi dalam teknologi pangan (Miller, 2019). Perjalanan panjang inilah yang kemudian mentransformasi cokelat dari minuman pahit tradisional menjadi produk manis paling populer di dunia saat ini.

Buku “*The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*”, karya Friberg mendefinisikan *showpiece* sebagai *centerpiece* dekoratif yang rumit, biasanya terbuat dari gula, cokelat, atau *pastillage*, dan dirancang untuk dipamerkan bukan untuk dikonsumsi. *Showpiece* bukan sekedar hiasan, melainkan karya yang memadukan keterampilan teknis, kepekaan artistik, dan tujuan yang jelas (Friberg, 2016). *Showpiece* juga dirancang untuk memberikan daya tarik visual yang kuat, sehingga mampu memikat perhatian pengunjung pada acara-acara khusus seperti pameran, pernikahan, atau kompetisi, sekaligus memperkuat narasi tema yang diusung (Afoakwa 2016; Beckett, Fowler, & Ziegler, 2017). Dalam konteks pendidikan vokasi, karya pameran berfungsi sebagai media pembelajaran yang efektif karena menggabungkan teori dengan praktik langsung, sekaligus melatih ketelitian, kreativitas, dan kemampuan pemecahan masalah mahasiswa (Gisslen, 2021). Lebih

dari itu, *showpiece* merupakan media bagi seorang *chef* atau seniman kuliner untuk mengekspresikan ide, konsep, dan identitas kreatifnya melalui pemanfaatan bahan yang diolah secara profesional menjadi karya seni visual (Wybauw, 2016; Piqueras-Fiszman & Spence, 2021).

Buku berjudul “*On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*” karya Sarah R. Labensky, Priscilla A Martel dan Eddy Van Damme, mengidentifikasi berbagai material yang dapat digunakan dalam pembuatan *showpiece*, masing-masing dengan karakteristik dan teknik pengerjaan yang berbeda, diantaranya:

1. *Decorating Dough*

Decorating dough merupakan campuran tepung, gula, dan lemak yang dirancang untuk dibentuk menjadi elemen dekoratif. Setelah dipanggang dan karena adonan ini tidak mengandung ragi maka dari itu adonan tersebut dapat mempertahankan bentuknya. Sifatnya yang mudah dibentuk membuatnya sering digunakan dalam konteks pembelajaran bagi siswa yang ingin memahami konstruksi *showpiece* secara bertahap.

2. *Pastillage*

Pastillage adalah adonan yang terbuat dari gula bubuk, air, dan *gum tragacanth* atau *tylose powder* yang dapat digiling tipis serta dibentuk menjadi beragam bentuk. Setelah proses pengeringan, *pastillage* akan mengeras, karakteristik ini menjadikannya pilihan ideal untuk elemen struktural dengan detail arsitektural dalam sebuah *showpiece*.

3. *Nougatine*

Nougatine dibuat dari campuran gula karamel dan irisan kacang *almond*, yang dapat dibentuk ketika masih hangat. Setelah dingin *nougatine* akan mengeras dan teksturnya akan menjadi lebih kokoh dengan warna khas keemasan, sehingga sering dimanfaatkan untuk menambah dimensi visual pada *showpiece*.

4. *Sugar Work*

Sugar work merupakan material tradisional dengan beragam teknik seperti *pulling, blowing, dan casting*. *Pulled sugar* merupakan gula yang diapaskan hingga tahap *hard crack*, kemudian ditarik untuk menghasilkan permukaan yang mengkilap seperti satin dengan gradasi warna halus. *Blown sugar* ialah gula hangat yang dibentuk menjadi rongga menggunakan udara panas mirip teknik *glassblowing*, menghasilkan bentuk-bentuk dekoratif tiga dimensi yang ringan, sementara *cast sugar* adalah gula cair yang dituangkan ke dalam cetakan untuk membentuk pola yang spesifik dengan efek transparan.

5. *Chocolate*

Chocolate menawarkan karakter yang unik sebagai bahan *showpiece* karena mampu diolah dengan berbagai cara seperti, dicetak, diukir, dan dipahat dimana teknik ini mempermudah untuk proses pembentukan. Memiliki warna alami yang bervariasi dari putih hingga coklat pekat dan dipadukan dengan aroma yang khas. Meski demikian, coklat memerlukan kontrol suhu dan kelembapan yang tepat agar bentuknya tetap terjaga (Labensky dkk., 2016).

Masing-masing bahan memiliki sifat fisik, karakteristik pengolahan, dan tantangan teknis yang berbeda, sehingga pemilihan material sangat bergantung pada tujuan artistik. Cokelat menjadi salah satu bahan yang paling populer dalam dunia *pastry* dari berbagai material tersebut karena fleksibilitasnya dalam membentuk struktur dan memberikan detail halus serta aspek visualnya yang memukau.

Kajian mengenai definisi cokelat dan *showpiece* yang sudah dilakukan secara terpisah sebelumnya, menyimpulkan bahwa *chocolate showpiece* bisa dipahami sebagai karya seni yang terbuat dari cokelat. Karya-karya ini umumnya memiliki bentuk dan detail yang rumit, dan sering digunakan sebagai hiasan pada acara-acara khusus seperti pesta, kompetisi, dan acara formal lainnya. Pembuatan *chocolate showpiece* melibatkan keterampilan dan teknik khusus, karya seni berbahan cokelat ini dapat diwujudkan dalam bentuk patung, struktur, atau ornamen lainnya yang sepenuhnya terbuat dari cokelat (Baker's World Indonesia, 2023). Karya ini memiliki tantangan tersendiri dibandingkan *showpiece* berbahan lain, karena cokelat sangat sensitif terhadap perubahan suhu, kelembapan, serta teknik penanganannya. Oleh karena itu pembuatan *chocolate showpiece* memerlukan kontrol suhu yang stabil dan penerapan teknik penanganan khusus secara konsisten dari awal hingga akhir (Friberg, 2016). Melihat kombinasi unik antara aspek kelebihan dan kekurangan cokelat sebagai medium, penulis memilih *chocolate showpiece* sebagai objek kajian dan karya tugas akhir. Keputusan ini penulis pertimbangkan sebagai bentuk tantangan pribadi untuk menguji sejauh mana keterampilan teknis dan artistik yang telah diperoleh selama

perkuliahan dan masa *job training* dapat diaplikasikan secara terpadu dalam karya yang utuh.

Memahami ragam jenis cokelat menjadi dasar utama dalam proses penciptaannya dan merupakan aspek fundamental yang tidak dapat diabaikan dalam konteks pembuatan *chocolate showpiece*. Perbedaan kandungan kakao, kadar lemak, serta komposisi gula pada tiap jenis cokelat akan berpengaruh langsung terhadap segi rasa, tekstur, fungsi, serta proses pengolahan, mulai dari *tempering*, *molding*, hingga dekorasi (Afoakwa, 2016; Beckett, Fowler, & Ziegler, 2017). Pemahaman ini bukan hanya penting untuk memastikan keberhasilan teknis, tetapi juga menjadi dasar bagi seorang *pastry chef* dalam mengembangkan kreativitas tanpa mengorbankan kualitas struktur (Gisslen, 2021; Wybauw, 2016). Oleh sebab itu, klasifikasi cokelat menjadi menjadi fondasi penting untuk memahami bagaimana bahan ini dapat dimanfaatkan secara optimal dalam menghasilkan karya artistik yang memiliki nilai estetika sekaligus ketahanan teknis (Notter, 2017)

Klasifikasi cokelat pada dasarnya ditentukan oleh komposisi kandungan kakao, jenis lemak yang digunakan, serta bahan tambahan lain yang berperan dalam menentukan karakteristik fisik, kimia, maupun sensori dari produk akhir. Molly Bakes dalam bukunya yang berjudul "*Chocolate*" membagi cokelat itu sendiri ke dalam tujuh kategori utama yang masing-masing memiliki fungsi dan aplikasi yang berbeda, yakni:

1. *Dark Chocolate*

Dark Chocolate merupakan jenis cokelat yang terbuat dari *cocoa solids*, *cocoa butter*, serta gula, tanpa tambahan susu. Kandungan kakao dalam jenis ini

umumnya tinggi, berkisar antara 50% hingga 90%. Komposisi ini menghasilkan profil rasa pahit yang kompleks dengan aroma kakao yang dominan. Karena kandungan bubuk kakao yang relatif tinggi, *dark chocolate* sering dianggap sebagai bentuk cokelat yang paling murni.

2. *Milk Chocolate*

Milk chocolate adalah campuran *cocoa solids*, *cocoa butter*, gula, dan susu, biasanya dalam bentuk susu bubuk. Kehadiran susu memberikan tekstur yang lebih halus dan menghasilkan rasa manis dan *creamy*. Presentase kakao dalam *milk chocolate* lebih rendah dibandingkan *dark chocolate*, sehingga rasanya lebih ringan. Faktor ini membuat *milk chocolate* lebih populer di kalangan konsumen umum terutama anak-anak.

3. *White Chocolate*

Berbeda dengan varian cokelat lainnya, *white chocolate* tidak mengandung *cocoa solids*. Produk ini dibuat dari *cocoa butter* yang dicampur dengan gula dan susu, menghasilkan warna yang cerah dengan rasa manis dan sensasi *creamy* yang dominan. Ketidakhadiran *cocoa solids* membuat *white chocolate* lebih menonjolkan karakteristik tekstur yang lembut dari *cocoa butter* dibandingkan rasa khas kakao.

4. *Cocoa Powder*

Cocoa powder dihasilkan melalui pengolahan *cocoa mass* dengan pemisahan sebagian besar *cocoa butter*. Hasilnya adalah bubuk halus dengan rasa kakao yang kaya dan khas. *Cocoa powder* digunakan secara luas dalam berbagai produk, mulai dari minuman cokelat, adonan kue, hingga beragam olahan

pastry. Selain memberikan rasa yang kuat, bubuk ini juga berfungsi sebagai pewarna alami yang menghasilkan tampilan coklat pada makanan.

5. *Baking Chocolate*

Jenis coklat ini, yang juga dikenal sebagai *unsweetened chocolate*, terbuat dari *cocoa mass* murni tanpa tambahan gula. *Baking chocolate* lebih sering digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue dan produk *pastry* karena memberikan rasa coklat yang mendalam serta dapat diseimbangkan dengan gula atau bahan lain dalam resep. Rasa pahit yang kuat membuat coklat ini jarang dikonsumsi secara langsung.

6. *Compound Chocolate*

Compound chocolate adalah jenis coklat yang menggunakan lemak nabati sebagai pengganti *cocoa butter*. Penggunaan lemak nabati membuat produk ini lebih ekonomis serta tidak memerlukan proses *tempering*, sehingga lebih praktis untuk produksi skala industri maupun penggunaan rumah tangga. Namun, kualitas rasa dan teksturnya dianggap lebih rendah dibandingkan *couverture chocolate* karena tidak memiliki karakteristik asli *cocoa butter*.

7. *Couverture Chocolate*

Couverture chocolate adalah coklat berkualitas premium dengan kandungan *cocoa butter* yang tinggi, umumnya lebih dari 30%-40%. Kandungan *cocoa butter* yang tinggi memungkinkan coklat ini mudah di *temper*, sehingga menghasilkan tekstur halus, dan berkilau, serta tekstur patahan yang kokoh. Oleh karena keunggulan tersebut *couverture* banyak digunakan oleh *profesional pastry chef* maupun *chocolatier* dalam pembuatan *coating*,

dekorasi, dan produk cokelat yang membutuhkan standar visual tinggi (Bakes, 2015).

Sebelum cokelat dapat digunakan sebagai material konstruksi *showpiece*, salah satu teknik paling krusial dalam pengolahan cokelat adalah *tempering* yang menentukan kualitas akhir cokelat. Proses melelehkan dan *tempering* cokelat terdiri dari tiga langkah, proses pemanasan pertama atau pelelehan kemudian pendinginan dan terakhir pemanasan kembali. Suhu yang tepat untuk setiap tahap ini tergantung pada jenis cokelat dan komposisinya yang tepat (Gisslen, 2016). Berikut adalah temperatur kritis untuk *tempering* cokelat:

TABEL 1 PROSES TEMPERING PADA CHOCOLATE

PROSES	<i>DARK CHOCOLATE</i>	<i>MILK CHOCOLATE</i>	<i>WHITE CHOCOLATE</i>
<i>MELTING</i>	46°-49°C	43°-46°C	43°-46°C
<i>COOLING</i>	27°-29°C	26°-28°C	26°-28°C
<i>TEMPERING</i>	31°-32°C	30°-31°C	29°-30°C

Sumber: *Professional Baking (7th edition)*.

Teknik yang umum digunakan yaitu *seeding method*, *tablier method*, *direct method*, dan *ice bath method*. *Seeding method* dilakukan dengan menambahkan potongan cokelat yang telah di *temper* ke dalam cokelat sehingga terbentuk kristal βV yang stabil (Beckett, Fowler, & Ziegler, 2023). Sementara itu, *Tablier method* menggunakan prinsip pendinginan fisik di atas permukaan marmer untuk menurunkan suhu sebagian besar cokelat sebelum digabungkan kembali dengan sisanya yang hangat

(Afoakwa, 2023). Selanjutnya *direct method*, yang mengandalkan pengaturan suhu pemanasan dan pendinginan secara presisi tanpa bahan tambahan bahan lain (Ziegler & Gonzalez, 2023). Terakhir *ice bath method* dimana teknik yang memanfaatkan pendinginan cepat dengan rendaman es secara terkontrol, sebelum cokelat dihangatkan kembali ke suhu kerja yang sesuai (Akinwale & Afoakwa, 2023). Melalui proses *tempering* ini, lemak kakao dikristalisasi secara terkendali sehingga menghasilkan cokelat yang stabil, berkilau, dan memiliki tekstur dan ketahanan yang ideal, serta umur simpan yang relatif panjang (Servent & Turchiuli, 2024).

Rangkaian teknik *tempering* yang telah dijelaskan sebelumnya menunjukkan betapa pentingnya pengendalian suhu dalam menghasilkan cokelat yang berkualitas. Untuk mewujudkan desain *showpiece* yang diinginkan, penulis menggunakan sejumlah teknik lanjutan meliputi:

1. *Casting*

Casting merupakan teknik *fundamental* yang dilakukan dengan menuangkan lelehan cokelat ke dalam cetakan untuk membentuk desain tertentu. Teknik ini memungkinkan replika bentuk yang rapi, kokoh, padat, dan konsisten. Cetakan dapat berupa mika, *cardbox*, *silicon*, serta *sterofoam* sekalipun. Institute of Culinary Education (2024) menegaskan bahwa setiap karya seni cokelat, khususnya *showpiece* dihasilkan melalui proses *casting* manual.

2. *Carving*

Carving atau teknik ukir merupakan metode yang menuntut keterampilan artistik tinggi, karena melibatkan pengurangan material dari cokelat padat untuk membentuk detail tertentu. Culinary Arts Switzerland (2024) menekankan bahwa *carving* termasuk salah satu metode khas dalam pembuatan *chocolate showpiece*, bersama dengan teknik *shaping*, *coloring*, *spraying*, dan *casting*.

3. *Chocolate Modelling*

Chocolate modelling adalah pasta cokelat yang diperoleh dari proses pencampuran cokelat leleh dengan *corn syrup* atau *glucose syrup* sehingga menghasilkan tekstur yang elastis. Teknik *modelling* ini adalah proses pembuatan cokelat menjadi material yang lebih lentur sehingga dapat lebih mudah untuk dibentuk figuratif maupun detail dekoratif dengan tangan (Joy of Baking, 2019; AcadofChoc, n.d).

4. *Chocolate Painting*

Painting berfungsi sebagai tahap akhir atau *finishing* yang memberikan nilai estetika tambahan pada *chocolate showpiece* melalui pewarnaan. *Painting* ini dapat dilakukan dengan menggunakan *cocoa butter* dan pewarna khusus cokelat yang *food-grade*. Teknik menggunakan *airbrush* atau kuas untuk memberikan efek artistik pada permukaan cokelat (Friberg, 2016).

Keberhasilan pembuatan *chocolate showpiece* tidak hanya ditentukan oleh teknik, melainkan juga oleh pemilihan jenis cokelat. Penulis dalam karya ini menggunakan *compound chocolate* sebagai bahan utama, dengan tambahan kecil *couverture chocolate*. Pertimbangan utama pemilihan *compound* didasarkan pada faktor efisiensi biaya, stabilitas pada suhu ruang tempat pengerjaan, serta kandungan *cocoa solid* yang relatif tinggi sehingga cocok dijadikan struktur dasar *showpiece*. Sementara itu, *couverture* hanya dipakai sebagai penunjang bagian tertentu untuk memberikan detail yang lebih halus dan artistik.

Sebuah karya pada dasarnya bukan hanya hasil keterampilan teknis, melainkan juga refleksi dari tokoh panutan, gagasan kreatif, serta nilai personal yang ingin ditunjukkan. Dalam hal ini, penulis mengacu pada sosok Amaury Guichon sebagai figur inspiratif.

GAMBAR 1 AMAURY GUICHON



Sumber: amauryguichon.com (2018)

Amaury Guichon merupakan salah satu tokoh penting dalam perkembangan seni *pastry* modern, terutama dalam bidang *chocolate artistry*. Amaury Guichon aktif mempublikasikan karya *chocolate showpiece*-nya di berbagai *platform* media sosial miliknya seperti, *instagram*, *tiktok*, dan juga *YouTube*. Ia juga menjadi *host* di sebuah *series* “*School of Chocolate*” di Netflix pada tahun 2021, dimana dalam 8 *episodes series* tersebut terdapat teknik teknik baru dalam *chocolate arts* yang diajarkan langsung oleh Amaury Guichon. Salah satu karya Amaury Guichon yang menjadi sumber inspirasi penulis adalah *chocolate showpiece* Winnie the Pooh yang dipublikasikan melalui kanal *YouTube* pribadinya pada 19 Mei 2025 yang telah ditonton lebih dari 1,4 juta kali. Video berdurasi 4 menit tersebut menampilkan keahlian luar biasa dalam *chocolate work* yang menggabungkan teknik tinggi dengan kreativitas artistik.

Pemilihan karakter Winnie the Pooh didasarkan pada ketertarikan emosional penulis sejak masa kecil. Tokoh yang sederhana, optimis, dan penuh kebijaksanaan ini menghadirkan nilai-nilai universal seperti persahabatan dan kasih sayang yang tulus. Penggabungan inspirasi dari Amaury Guichon dan kedekatan personal terhadap Winnie the Pooh menjadikannya *chocolate showpiece* ini bukan hanya demonstrasi keterampilan teknis, tetapi juga medium *storytelling* yang penuh makna emosional.

B. Usulan Produk

Chocolate showpiece bertema Winnie the Pooh ini dirancang dalam tiga bagian utama. Bagian pertama merupakan *base* yang berfungsi sebagai fondasi karya. Bagian kedua menampilkan figur Winnie the Pooh sebagai pusat perhatian. Bagian ketiga berupa guci madu yang memperkuat identitas karakter sekaligus menjadi elemen penutup pada puncak *showpiece*. Setiap bagian diperkaya dengan ornamen yang memperkuat narasi visual. Pada bagian *base*, batang kayu dibuat dengan tekstur serat alami lengkap dengan detail akar-akarnya untuk menambah kesan realistis. Figur Pooh di bagian tengah dihadirkan dengan tubuh bulat berwarna kuning dan kaus merah ikonik, sementara ekspresi wajahnya dirancang sedetail mungkin agar senyum ceria dan tatapan hangatnya benar-benar hidup. Pada bagian terakhir, guci madu dilengkapi efek tarikan aliran madu yang seolah menetes, memberikan dimensi realistis sekaligus dinamis pada karya.

Keseluruhan *showpiece* memiliki tinggi 75 cm dan lebar 45 cm, dengan alas *teak block* berdiameter 60 cm sebagai penopang stabilitas. Pencahayaan *spotlight* digunakan untuk menonjolkan tekstur dan detail ornamen, sehingga tercipta kesan artistik dan dramatis. Pemilihan tema Winnie the Pooh menjadi landasan gagasan yang berangkat dari kedekatan emosional penulis terhadap karakter ini sejak kecil, sehingga mampu menghadirkan kembali nilai kehangatan dan kebahagiaan sederhana dalam bentuk visual yang artistik dan penuh makna.

1. Tema

GAMBAR 2 WINNIE THE POOH



Sumber : Variety (variety.com, 2025)

Karakter Winnie the Pooh pertama kali muncul dalam sebuah puisi berjudul “*Teddy Bear*” yang ditulis oleh A.A Milne dan diterbitkan dalam kumpulan puisi *When We Were Young* pada tahun 1924. Sebelumnya, puisi tersebut telah diterbitkan di majalah *Punch* pada tanggal 13 Februari 1924, di mana karakter yang kemudian dikenal sebagai Winnie the Pooh diperkenalkan untuk pertama kalinya. Milne dalam puisinya menggambarkan seekor boneka beruang bernama “Edward”, yang kemudian berkembang menjadi karakter Winnie the Pooh. Hal ini menunjukkan bahwa karakter tersebut berasal dari puisi sebelum akhirnya berubah menjadi prosa. Koleksi pertama mengenai karakter ini diterbitkan dalam buku cerita berjudul *Winnie-the-Pooh* (1926), yang kemudian disusul oleh *The House at Pooh Corner* (1928). Milne juga

memasukan karyanya ke dalam bentuk puisi yaitu, *When We Were Very Young* (1924) dan *Now We Are Six* (1927).

Transformasi besar kemudian terjadi ketika Disney mengadaptasi karakter ini ke dalam media visual pada tahun 1966 melalui film pendek pertamanya, *Winnie the Pooh and the Honey Tree*. Popularitasnya terus meningkat melalui film-film pendek lanjutan pada dekade berikutnya. Memasuki era 2000-an, Disney memperluas cakupannya dengan film panjang seperti *The Tiger Movie* (2000), *Piglet's Big Movie* (2003), *Pooh's Heffalump Movie* (2005), dan *Winnie the Pooh* (2011). Adaptasi ini menciptakan identitas visual baru berupa sosok beruang kuning dengan baju berwarna merah yang ikonik, tanpa menghilangkan karakteristik orisinalnya yang penuh kasih sayang. Perpaduan naratif dari karya sastra Milne dan transformasi visual oleh Disney menjadi alasan utama mengapa Winnie the Pooh tetap eksis sebagai ikon lintas generasi yang disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Franchise Winnie the Pooh telah berkembang menjadi salah satu yang paling terkenal, menghasilkan berbagai film, serial televisi, dan tentunya tanggapan positif dari penonton dan kritikus. Beberapa film utama dan peringkatnya adalah: *The Many Adventures of Winnie the Pooh* (1977, IMDb 7.6/10), *The Tigger Movie* (2000, IMDb 6.3/10, *Rotten Tomatoes* 73%), *Piglet's Big Movie* (2003, IMDb 6.1/10, *Rotten Tomatoes* 73%), *Pooh's Heffalump Movie* (2005, IMDb 6.4/10, *Rotten Tomatoes* 79%), dan *Winnie the Pooh* (2011, IMDb 7.1/10, *Rotten Tomatoes* 89%). Secara keseluruhan, *franchise* ini telah menghasilkan pendapatan *box office* domestik sebesar \$214,705,175

atau setara dengan 3,48 triliun (IMDb, 2025; Rotten Tomatoes, 2025; Box Office Mojo, 2025).

Winnie the Pooh merupakan karakter fiksi yang digambarkan sebagai seekor beruang sederhana dengan kecintaan mendalam terhadap madu. Kesederhanaan karakternya berpadu dengan sifat polos, optimis, dan filosofis dalam cara pandangnya terhadap kehidupan, sehingga menciptakan daya tarik yang khas dan universal. Meskipun sering menyebut dirinya sebagai “*bear of very little brain*” justru dari kepolosannya lahir berbagai refleksi penuh makna tentang nilai-nilai persahabatan, kebahagiaan, dan nilai-nilai kehidupan yang esensial.

Milne menciptakan cerita Winnie the Pooh dan sekuelnya, *The House at Pooh Corner*, sebagai dedikasi untuk putranya, Christopher Robin. Boneka-boneka Christopher menjadi inspirasi untuk banyak karakter, dan namanya juga digunakan untuk anak laki-laki muda dalam cerita tersebut. Karakter Winnie the Pooh ini lahir dari cinta seorang ayah kepada anaknya. Latar emosional yang kuat antara ayah dan sang anak ini membentuk inti dari pesona naratif Winnie the Pooh, yang membuatnya diakui sebagai salah satu karya sastra anak-anak paling berharga dan *timeless*.

GAMBAR 3 KARAKTER DARI HUNDRED ACRE WOOD



Sumber : International Business Times (IBTimes, 2011)

Kehidupan Pooh di Hundred Acre Wood semakin berwarna melalui interaksi dengan sahabat-sahabatnya. Piglet misalnya, mempresentasikan keberanian di balik rasa takut. Tigger melambangkan energi, antusiasme, dan spontanitas. Sementara Eeyore, dengan sifat melankolisnya, memberikan perspektif pesimis yang justru menambah kedalaman emosional cerita. Rabbit menonjol sebagai sosok yang rasional dan terorganisir, sedangkan Owl menjadi simbol pengetahuan meskipun terkadang ditampilkan dengan nuansa ambisius. Kehangatan keluarga tercermin dari Kanga dan Roo, yang melambangkan cinta keibuan serta kepolosan masa kanak-kanak. Sedangkan Christopher Robin berperan sebagai jembatan antara dunia imajinasi fantasi Hundred Acre Wood dan kenyataan, menggambarkan transisi dari masa kanak-kanak ke dewasa. Hundred Acre Wood sendiri menjadi latar utama dalam cerita Winnie the Pooh, digambarkan sebagai hutan yang luas, damai, dan hangat. Latar ini sesungguhnya terinspirasi dari sebuah hutan di Inggris bernama Ashdown Forest. Konfigurasi para karakter ini menghadirkan sebuah ekosistem cerita yang kaya, di

mana interaksi mereka melahirkan nilai-nilai moral dan sosial yang relevan antar lintas generasi.

Dalam episode *The Mini Adventures of Winnie the Pooh "Pooh's Tummy"*, diceritakan bahwa Pooh merasa lapar dan mendapati seluruh persediaan madunya telah habis, bahkan hingga guci terakhir pun kosong. Hal ini mendorongnya untuk mencari madu langsung dari pohon tempat lebah bersarang. Pooh kemudian menemukan sebuah pohon besar dengan sarang lebah di atasnya, lalu berusaha memanjat pohon tersebut demi mendapatkan madu (IMDb, 2012). Narasi tersebut kemudian menjadi inspirasi dalam perancangan desain karya *chocolate showpiece*, di mana figur Winnie the Pooh divisualisasikan sedang duduk di atas batang pohon sambil menikmati madu. Adegan ini dipilih karena merepresentasikan momen paling ikonik sekaligus autentik dari sosok Pooh, yakni hubungan eratnya dengan madu sehingga dapat membangun *storytelling* yang kuat dalam karya *showpiece* serta menghadirkan daya tarik visual yang mudah dikenali oleh penonton.

Pengembangan tema ini diarahkan pada penekanan karakter Pooh sebagai representasi utama. Penulis dalam karya *chocolate showpiece* ini sengaja tidak menyertakan karakter pendukung seperti Piglet, Tigger, Eeyore, dan lainnya, meskipun mereka memainkan peran penting dalam membentuk alur cerita secara keseluruhan. Penulis memilih untuk lebih fokus pada karakter Pooh sebagai figur utama, dengan menonjolkan semua karakteristik dan kebiasaannya yang begitu ikonik dari dirinya. Obsesinya terhadap madu menjadi inspirasi penting, sebab dalam konteks cerita madu tidak hanya dianggap sebagai makanan favorit, melainkan simbol filosofis dari

manisnya kehidupan, dimana kebahagiaan dapat ditentukan pada kesederhanaan. Oleh karena itu madu diangkat sebagai elemen visual utama untuk menegaskan makna simboliknya.

Sebagai penyeimbang, pohon ditambahkan sebagai unsur pendukung yang memiliki keterikatan erat dengan kehidupan Pooh, baik sebagai tempat tinggal maupun simbol pertumbuhan, perlindungan, serta keterhubungan dengan lingkungannya. Kehadiran dua elemen ini, madu dan pohon, menjadikan *showpiece* memiliki makna visual yang sederhana, harmonis, namun tetap kuat. Dengan demikian, tema yang dihasilkan mampu menegaskan identitas Pooh secara utuh tanpa perlu menghadirkan karakter lain. Narasi tersebut sekaligus menghadirkan pesan moral bahwa kebahagiaan sejati tidak selalu berasal dari hal-hal besar, tetapi justru dapat ditemukan dalam kesederhanaan, usaha, dan rasa syukur atas hal-hal kecil yang memberikan arti.

Karakter Winnie the Pooh masih memiliki basis penggemar yang besar di Indonesia, terutama di kota Jakarta dan Bandung sendiri. Hal ini terlihat dari kolaborasi resmi bersama brand seperti Disney, Ohsome, Miniso, dan Innisfree yang mendapat respons positif di tahun 2025 ini. Fenomena ini menegaskan bahwa Pooh tetap relevan lintas generasi, tidak hanya sebagai figur nostalgia bagi orang dewasa, namun juga sebagai karakter yang memiliki daya tarik visual dan emosional bagi anak-anak maupun dewasa (Innisfree Indonesia, 2025; The Jakarta Post, 2025; Detik Finance, 2025).

2. Desain Produk

GAMBAR 4 DESAIN *CHOCOLATE SHOWPIECE*

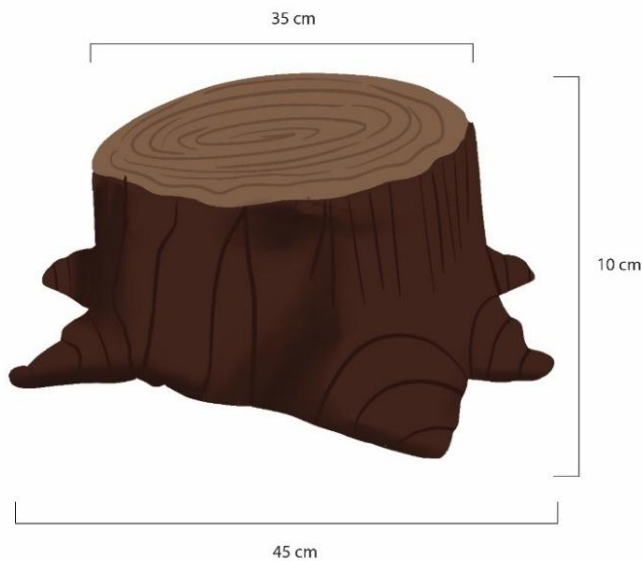


Chocolate showpiece bertemakan Winnie the Pooh ini memiliki ketinggian total 75 cm dan lebar total 45 cm dengan tiga bagian inti yaitu, *base* (batang pohon), badan Pooh, dan guci madu. Karya ini menunjukkan Pooh yang sedang duduk di atas potongan batang kayu sambil menikmati madu dari sebuah guci. Figur Pooh digambarkan dengan tubuh bulat berwarna kuning cerah, mengenakan baju merah berkerah sederhana namun ikonik, dengan ekspresi ceria yang mencerminkan kepribadiannya yang polos dan riang. Aliran madu yang ditarik panjang ke atas dari dalam guci menciptakan kesan dinamis dan alami, seolah-olah cairan tersebut mengalir secara nyata. Kehadiran batang kayu sebagai dasar memberikan fondasi yang kokoh dan sentuhan alami yang selaras dengan latar belakang Hundred Acre Wood. Media penunjang untuk alas dari *showpiece* ini berupa *teak block* berdiameter 60 cm,

berfungsi sebagai dasar konstruksi yang stabil. Penulis juga menambahkan lampu *spotlight* yang diarahkan langsung pada *showpiece*, pencahayaan berperan penting dalam menegaskan detail artistik serta tekstural, sekaligus menciptakan nuansa dramatis yang membuat tampilan karya lebih hidup.

1. *Base* Batang Pohon (Bagian A)

GAMBAR 5 *BASE* BATANG POHON (BAGIAN A)

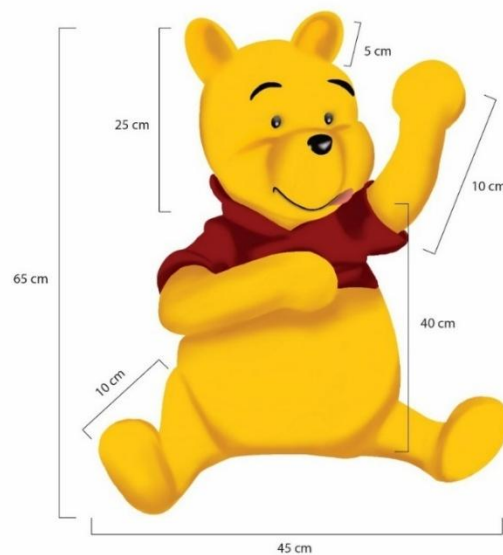


Bagian dasar dari *chocolate showpiece* ini berupa batang pohon dengan tinggi 10 cm, atau sekitar 20% dari tinggi keseluruhan *showpiece*. Memiliki diameter 45 cm, membentuk siluet silinder tidak beraturan yang menyerupai tekstur asli batang kayu. Karya ini dibuat dengan teknik *casting* dengan cetakan menggunakan bantuan *cake tin* dengan diameter 35 cm untuk membentuk fondasi batang pohon. Tekstur kayu dibuat menggunakan teknik *carving* dengan bantuan sikat kawat dan pisau kecil untuk menghasilkan serat dan

retakan alami. Penulis juga menambahkan *chocolate modeling* untuk membuat tekstur seperti akar di beberapa bagian. Penempatan elemen dasar ini strategis, karena tidak hanya berfungsi sebagai fondasi struktural yang kokoh tetapi juga memperkuat konteks naratif yang terkait dengan *setting* Hundred Acre Wood.

2. Badan Pooh

GAMBAR 6 BADAN POOH (BAGIAN B)



Figur Pooh dibuat dalam posisi duduk setinggi 65 cm, dengan tinggi badan 40 cm yang dibagi menjadi 2 bagian. Dada dengan diameter 15 cm dan perut dengan diameter 25 cm yang membentuk tubuh bulat khasnya. Sementara kepala setinggi 25 cm memberikan kesan harmonis secara keseluruhan. Bagian kepala, badan, tangan, dan kaki Pooh, sama-sama dibuat menggunakan teknik *casting* sebagai kerangka awal agar bentuk dasar lebih kokoh, lalu dilanjutkan dengan penambahan *chocolate modeling* untuk membentuk anatomi lekuk tubuh yang lebih detail.

Bagian baju Pooh dibuat dengan teknik *chocolate modeling* agar memberikan kesan lebih realistis. Untuk menambah daya tarik visual, dilakukan penambahan warna melalui teknik *airbrushing* untuk menciptakan gradasi warna yang natural. Pooh digambarkan dengan kepala bulat, dengan telinga kecil di kedua sisi, mata kecil, hidung hitam kecil, dan ekspresi lembutnya yang khas. Pose duduk santai dengan kaki menggantung dan satu tangan yang menarik madu memperkuat suasana alami yang harmonis.

3. Guci Madu (Bagian C)

GAMBAR 7 GUCI DAN MADU (BAGIAN C)



Guci madu dibuat setinggi 25 cm, badan guci memiliki diameter alas 11 cm dengan diameter mulut 15 cm. Guci ini dibuat menggunakan teknik *casting* dan *carving* untuk memberikan detail. Sedangkan untuk bagian madu yang mengalir, menggunakan bantuan kerangka berbahan cokelat sepanjang 25 cm, kemudian dilapisi dengan *chocolate modeling* untuk memberikan tambahan

tekstur dan lekuk berlapis alami. Penempatan guci di sisi kanan mengikuti prinsip aturan sepertiga, sehingga tercapai komposisi visual yang seimbang.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standard recipe dapat didefinisikan sebagai formulasi resep yang sebelumnya telah melalui uji coba untuk menghasilkan kualitas dan hasil yang konsisten. Resep ini didokumentasikan secara sistematis sehingga mudah dipahami dan diterapkan oleh seluruh staf dapur. Fungsi utamanya tidak hanya untuk menjaga kualitas makanan yang konsisten, tetapi juga untuk mendukung proses pelatihan, perencanaan pengadaan bahan baku, dan pengendalian biaya (perhitungan biaya makanan). Oleh karena itu, *standard recipe* mencerminkan standar operasional dalam layanan makanan dari oersoektif kualitas, efisiensi produksi, dan pengelolaan biaya (Unilever Food Solutions, 2023).

Komponen yang umumnya terdapat dalam *standard recipe* meliputi:

- Nama resep,
- Hasil akhir (*yields*),
- Peralatan yang diperlukan,
- Bahan yang digunakan, termasuk takaran dan urutan penggunaan),
- Prosedur pengolahan, harus jelas, ringkas, dan terstruktur,
- Waktu, termasuk waktu persiapan dan memasak,
- Petunjuk penyajian,

- Foto makanan (opsional), untuk memberikan referensi tampilan akhir.

Untuk *chocolate showpiece* ini sendiri, penulis mengembangkan *standard recipe* secara mandiri berdasarkan pengalaman yang diperoleh selama praktik kuliah dan ketika *job training*. Proses penyusunan resep juga diperkuat dengan referensi dari beberapa kakak tingkat yang dulunya juga mengambil *chocolate showpiece* untuk karya tugas akhirnya. Resep yang dihasilkan disesuaikan dengan proporsi bentuk dan juga ukuran, sehingga dapat mendukung ketepatan hasil yang diinginkan. Penyusunan usulan *standard recipe* ini juga dimaksudkan untuk penentuan *selling price* pada pembahasan berikutnya. Penulis akan membagi *standard recipe* ini kedalam beberapa bagian dari bagian terbesar sampai terkecil untuk mempermudah penulis dalam proses pengerjaan, berikut diantaranya:

TABEL 2 STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING*

<i>CHOCOLATE MODELING</i>		HASIL : - 10,3 kg <i>chocolate modeling</i> .	
Usulan Resep			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	7,2 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50 C ke 43 C.
Panaskan	3,6 L	<i>Corn syrup</i>	Hingga suhu 43 C.
Tuang			<i>Corn syrup</i> ke dalam lelehan <i>dark chocolate compound</i> .
Aduk			Hingga menyatu dan rata sempurna menggunakan <i>rubber spatula</i> .
Keluarkan			Minyak cokelat dengan bantuan <i>scrapper</i> plastik.
Lapisi			Seluruh <i>chocolate modeling</i> dengan plastik <i>wrap</i> .
Simpan			Ditempat yang sejuk selama 24 jam.
Hasil			10,3 kg <i>chocolate modeling</i> .

Sumber: *YouTube Baking and Pastry Arts*, 2020

TABEL 3 STANDAR RESEP BASE BATANG POHON
CHOCOLATE SHOWPIECE

BATANG POHON		HASIL : - 1 buah <i>base</i> batang pohon dengan Ø 35 cm, dengan tinggi 10 cm. - 5 buah akar pohon.	
Usulan Resep			
<i>BASE BATANG POHON</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	7,2 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C.
Tuang			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan dengan Ø 35 cm dan tinggi 10 cm.
Diamkan			Hingga seluruh cokelat set secara merata.
Keluarkan			Secara perlahan dari cetakan.
Sikat			Permukaan luar menggunakan sikat kawat untuk membuat terkstur kayu.
Bersihkan			Permukaan cokelat dengan kuas.
Hasil			1 buah <i>base</i> batang pohon sebagai fondasi, sisihkan.

TABEL 3 STANDAR RESEP BASE BATANG POHON
CHOCOLATE SHOWPIECE

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
AKAR POHON			
Timbang	700 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.
Bentuk			Hingga menyerupai akar.
Hasil			5 buah akar kayu.
Siapkan			<i>Base</i> batang pohon yang sudah dibuat sebelumnya.
Pasang			Akar pada bagian yang sudah ditentukan pada <i>base</i> batang pohon awal.
Haluskan			Permukaan akar dengan <i>base</i> batang pohon menggunakan alat <i>sculpting</i> agar teksturnya rata dan terlihat realistis.
Hasil akhir			<i>Base</i> batang pohon lengkap dengan tekstur akar.

TABEL 4 STANDAR RESEP BADAN WINNIE THE POOH
CHOCOLATE SHOWPIECE

BADAN WINNIE THE POOH		HASIL : Badan Winnie the Pooh, lengkap dengan bagian tangan dan kaki. - 1 buah kerangka perut (Ø 26 cm). - 1 buah kerangka dada (Ø 20 cm). - 2 buah kerangka tangan (panjang 10 cm). - 2 buah kerangka kaki (panjang 10 cm).	
Usulan Resep			
KERANGKAN BADAN			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	7 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C.
Tuang			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan perut (Ø 26 cm), dada (Ø 20 cm), tangan (panjang 10 cm), dan kaki (panjang 10 cm).
Diamkan			Hingga seluruh cokelat set secara merata.
Keluarkan			Secara perlahan dari cetakan.

TABEL 4 STANDAR RESEP BADAN WINNIE THE POOH
CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Hasil			Kerangka : 1 buah perut (Ø 26 cm). 1 buah dada (Ø 20 cm). 2 buah tangan (panjang 10 cm). 2 buah kaki (panjang 10 cm). Sisihkan.
<i>ASSEMBLING KERANGKA BADAN</i>			
<i>Carving</i>			Bagian bawah dada dan bagian atas perut.
Rekatkan			Kedua bagian dengan bantuan cokelat leleh.
<i>Carving</i>			Bagian tangan dan kaki yang akan ditempelkan pada bagian keseluruhan bagian perut.
Rekatkan			Bagian tangan dan kaki pada bagian utama tubuh dengan bantuan lelehan cokelat.
Siapkan	4,5 kg	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.
Timbang			<i>Chocolate modeling</i> menjadi beberapa bagian sama rata.

TABEL 4 STANDAR RESEP BADAN WINNIE THE POOH
CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Tempelkan			<i>Chocolate modeling</i> pada sambungan kerangka untuk merekatkan bagian satu dengan lainnya, lalu bentuk dan tambahkan volume sesuai kebutuhan untuk mempertegas struktur badan.
Haluskan			Permukaan badan dengan menggunakan bantuan alat <i>sculpting</i> .
Hasil akhir			Badan Winnie the Pooh, lengkap dengan bagian tangan dan kaki.

TABEL 5 STANDAR RESEP KEPALA WINNIE THE POOH
CHOCOLATE SHOWPIECE

KEPALA WINNIE THE POOH		HASIL : Kepala Winnie the Pooh, lengkap dengan pangkal kepala dan detail wajah. - 1 buah kerangka kepala (Ø 20 cm). - 1 buah pangkal kepala. - 2 buah telinga. - 1 buah hidung.	
Usulan Resep			
KERANGKAN KEPALA			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	2 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C.
Tuang			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan kepala (Ø 20 cm) dan pangkal kepala, hidung dan telinga.
Diamkan			Hingga seluruh cokelat set secara merata.
Keluarkan			Secara perlahan dari cetakan.
Hasil			Kerangka : 1 buah kepala (Ø 20 cm) 1 buah pangkal kepala 1 buah hidung 2 buah telinga Sisihkan.

TABEL 5 STANDAR RESEP KEPALA WINNIE THE POOH
CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
<i>ASSEMBLING</i> KERANGKA WAJAH + TEKSTUR WAJAH			
Rekatkan			Bagian kepala dengan bagian pangkal kepala, sisihkan.
<i>Carving</i>			Bagian telinga dan hidung.
Rekatkan			Bagian telinga dan hidung pada bagian kepala dengan bantuan lelehan cokelat.
Siapkan	1,5 kg	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Timbang			<i>Chocolate modeling</i> menjadi beberapa bagian sama rata.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.
Tempelkan			<i>Chocolate modeling</i> pada sambungan kerangka untuk merekatkan bagian satu dengan lainnya, lalu bentuk dan tambahkan volume sesuai kebutuhan untuk mempertegas struktur wajah.
Haluskan			Permukaan wajah dengan menggunakan bantuan mika dan alat <i>sculpting</i> .
Hasil akhir			Kepala Winnie the Pooh, lengkap dengan pangkal kepala dan detail wajah.

TABEL 6 STANDAR RESEP BAJU WINNIE THE POOH

BAJU WINNIE THE POOH		HASIL : - Badan Winnie the Pooh lengkap dengan baju (tinggi 65 cm, lebar 45 cm).	
Usulan Resep			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Timbang	2 kg	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.
Giling			Hingga menjadi lembaran panjang dengan tebal 1 cm,
Siapkan		Badan Winnie the Pooh <i>chocolate showpiece</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya.
Letakan			Lembaran <i>chocolate modeling</i> pada bagian dada badan Winnie the Pooh.
Bentuk			Menyerupai baju.
Haluskan			Permukaan baju dengan menggunakan alat <i>sculpting</i> agar teksturnya rata dan terlihat realistis.
Hasil			Badan Winnie the Pooh lengkap dengan baju.

TABEL 7 STANDAR RESEP GUCI MADU *CHOCOLATE SHOWPIECE*

GUCI DAN MADU		HASIL : - 1 buah guci (Ø 15 cm, tinggi 19 cm). - Lelehan madu (panjang 25 cm).	
Usulan Resep			
KERANGKA GUCI + KERANGKA MADU			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	3 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C.
Tuang			Cokelat yang sudah leleh ke dalam cetakan guci dengan Ø 15 cm dan tinggi 19 cm dan cetakan kerangka madu dengan panjang 25 cm.
Diamkan			Hingga seluruh cokelat set secara merata.
Keluarkan			Secara perlahan dari cetakan.
Hasil			1 buah guci, 1 kerangka madu, sisihkan.
LELEHAN MADU			
Timbang	600 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.

TABEL 7 STANDAR RESEP GUCI MADU *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LAJUTAN)

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Kerangkan madu yang sudah dibuat sebelumnya.
Bentuk			Hingga menyeruapi lelehan madu.
Letakan			<i>Chocolate modeling</i> pada kerangka madu, lapisilah setiap permukaan kerangka. Lalu bentuk dan tambahkan volume sesuai kebutuhan untuk mempertegas struktur madu.
Haluskan			Permukaan baju dengan menggunakan alat <i>sculpting</i> agar teksturnya rata dan terlihat realistis.
Hasil			1 buah lelehan madu.

TABEL 8 STANDAR RESEP DETAIL WAJAH WINNIE THE POOH

DETAIL WAJAH (ALIS, MATA, HIDUNG,DAN LIDAH)		HASIL : - 2 buah alis. - 2 buah mata. - 1 buah hidung. - 1 buah lidah.	
Usulan Resep			
DETAIL ALIS, MATA, HIDUNG, DAN LIDAH.			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Timbang	475 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Uleni			<i>Chocolate modeling</i> hingga tekstur elastis.
Bentuk			Hingga menyeruapi alis, mata, hidung, dan juga lidah.
Haluskan			Permukanaan alis, mata, hidungm dan lidah dengan menggunakan alat <i>sculpting</i> agar teksturnya rata dan terlihat realistis.
<i>Air brush</i>			Setiap bagian dengan warna yang sesuai.
Diamkan			Sampai pewarnaan kering sempurna
Hasil			2 buah alis. 2 buah mata. 1 buah hidung. 1 buah lidah.

TABEL 9 STANDAR RESEP *ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE*

ASSEMBLING Winnie the Pooh <i>Chocolate Showpiece</i>		HASIL : - <i>Chocolate Showpiece</i> Winnie The Pooh (tinggi total 75 cm dan lebar total 45 cm).	
Usulan Resep			
<i>ASSEMBLING</i>			
METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan.
Potong	5 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan-potongan kecil dan letakan pada mangkuk <i>stainless</i> .
<i>Au bain-marie</i>			<i>Dark chocolate compound</i> hingga meleleh sempurna.
Aduk			Lelehan cokelat dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
<i>Tempering</i>			Cokelat dari 50°C ke 41°C.
Timbang	500 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Pisahkan.
Rekatkan		Kepala dan badan <i>chocolate showpiece</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya, satukan dengan bantuan cokelat leleh dan <i>chocolate modeling</i> hingga terlihat menyatu.
Lapisi			Seluruh permukaan <i>showpiece</i> dengan lelehan cokelat agar memberi hasil akhir yang halus dan menyatu sebelum dilakukan pewarnaan.
Tutupi			Area baju dengan plastik <i>wrap</i> dan solasi kertas.
<i>Airbrush</i>			Seluruh bagian badan dan kepala dengan menggunakan warna kuning.

**TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)**

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Sampai pewarnaan kering sempurna sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya, buka plastik <i>wrap</i> yang menutupi area baju.
Tutupi			Kembali area badan yang tidak tertutupi baju dan area kepala dengan plastik <i>wrap</i> dan solasi kertas.
<i>Airbrush</i>			Area baju dengan warna merah.
Diamkan			Sampai pewarnaan kering sempurna sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya, buka plastik <i>wrap</i> yang menutupi area badan dan kepala, pisahkan.
Siapkan		<i>Base</i> batang pohon <i>chocolate showpiece</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya.
Letakan			Figur Winnie the Pooh diatas batang pohon dalam posisi duduk.
Tambahkan			<i>Chocolate modeling</i> pada area sambungan (bawah perut) untuk merekatkan figur dengan permukaan batang pohon.
Haluskan			Sambungan dan rapikan permukaan agar tampak menyatu, pisahkan.

**TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)**

METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Siapkan		Guci madu dan lelehan madu.	Yang sudah dibuat sebelumnya.
<i>Airbrush</i>			Satu per satu bagian mulai dari guci madu dengan warna coklat tua dan lelehan madu dengan warna kuning keemasan.
Diamkan			Sampai pewarnaan kering sempurna sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya.
Siapkan			Kembali figur Winnie the Pooh yang telah diposisikan duduk di atas batang pohon.
Tambahkan			<i>Chocolate modeling</i> pada bagian bawah guci madu sebagai perekat.
Letakan			Guci madu pada batang pohon, posisikan di bagian depan Winnie the Pooh.
Atur			Posisi tangan figur Winnie the Pooh agar seolah sedang memegang guci madu dan seolah menarik isi madunya.
Rapikan			Area sambungan menggunakan alat <i>sculpting</i> hingga tampak menyatu natural.
<i>Airbrush</i>			Kembali jika diperlukan pada daerah sambungan yang terkena <i>chocolate modeling</i> sesuai warna dasar yang sama.

**TABEL 9 STANDAR RESEP ASSEMBLING CHOCOLATE SHOWPIECE
(LANJUTAN)**


METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Diamkan			Sampai pewarnaan kering sempurna sebelum melanjutkan ke tahap berikutnya.
<i>FINISHING</i>			
Siapkan			<i>Chocolate showepiece</i> yang sebelumnya
Pasang			Alis dan mata pada bagian wajah dengan bantuan cokelat leleh.
Pasang			Hidung pada bagian tengah wajah dengan bantuan cokelat leleh, dan pastikan posisinya simetris.
Timbang	25 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Untuk membuat garis mulut.
Gambar			Garis mulut menggunakan <i>chocolate modeling</i> , lalu bentuk sesuai ekspresi.
Pasang			Lidah di bagian ujung garis mulut dengan bantuan cokelat leleh.
Haluskan			Sambungan dengan alat <i>sculpting</i> agar detail wajah menyatu dengan permukaan kepala.
Hasil Akhir			<i>Chocolate showpiece</i> Winnie the Pooh yang duduk di atas batang pohon sambil memegang guci madu, lengkap dengan detail ekspresi wajah dan pewarnaan yang natural.

2. Kebutuhan Alat

Alat (*tools dan equipment*) adalah komponen esensial dalam *pastry* yang berfungsi mendukung dan mempermudah proses pengolahan, pembentukan, hingga penyajian produk *pastry*, serta memiliki peran krusial dalam menjaga kualitas dan konsistensi hasil akhir (Gisslen, 2016).

Berikut adalah peralatan yang mempermudah penulis dalam proses pembuatan *chocolate showpiece* ini :

**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN
BESERTA KEGUNAANYA**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
1.	 Panci	Digunakan dalam proses <i>Au bain marie</i> cokelat.
2.	 Mangkuk <i>Stainless</i>	Wadah untuk mencampur, melelehkan, menampung cokelat cair, serta sebagai alat bantu untuk mencetak.





**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA
FUNGSI DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
3.	 <i>Rubber Spatula</i>	Untuk mengaduk cokelat saat dilelehkan, bisa juga untuk membersihkan sisa cokelat di wadah.
4.	 Sikat Kawat	Digunakan pada proses pembuatan <i>wooden</i> tekstur.
5.	 Talenan	Sebagai alas kerja ketika memotong cokelat atau memotong bagian tertentu dari <i>showpiece</i> .
6.	 Pisau	Untuk memotong cokelat, maripikan bagian pinggir, serta membentuk detail tertentu.

**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA
FUNGSI DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
7.	 Termometer	Membantu dalam memantau suhu ketika <i>tempering</i> coklat.
8.	 <i>Mold Acrylic (Ø 20cm)</i>	Membantu mencetak kerangka bagian badan serta kepala.
9.	 Kuas	Untuk memberi efek warna, bisa juga tekstur dan menambah detail finishing, serta alat pembersih sisa sisa coklat di <i>showpiece</i> .
10.	 Kompor	Diperlukan untuk memanaskan air dalam proses <i>Au bain-marie</i> .

**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA
FUNGSI DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
11.	 <p style="text-align: center;"><i>Plastik Wrap</i></p>	<p>Digunakan untuk menutupi bagian-bagian tertentu pada saat proses pengecatan, serta membantu dalam penyimpanan cokelat.</p>
12.	 <p style="text-align: center;"><i>Airbrush</i></p>	<p>Membantu memberi warna dan gradasi serta tekstur pada permukaan cokelat.</p>
13.	 <p style="text-align: center;"><i>Scraper Plastik</i></p>	<p>Bisa dijadikan alat bantu untuk meratakan cokelat di atas cetakan, dan juga untuk membersihkan sisa cokelat.</p>
14.	 <p style="text-align: center;"><i>Penggaris</i></p>	<p>Sebagai alat ukur untuk memastikan ukuran tiap komponen presisi.</p>

**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA
FUNGSI DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
15.	 <p style="text-align: center;"><i>Timbangan Digital</i></p>	Digunakan untuk proses penimbangan bahan.
16.	 <p style="text-align: center;"><i>Alat Sculpting</i></p>	Membantu memberikan detail atau bentuk pada <i>showpiece</i> .
17.	 <p style="text-align: center;"><i>Cake Tin (Ø35 cm)</i></p>	Dijadikan cetakan untuk kerangka dan fondasi bagian batang kayu.
18.	 <p style="text-align: center;"><i>Teak Block</i></p>	Menjadi alas untuk <i>showpiece</i> .

**TABEL 10 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA
FUNGSI DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

No.	Gambar Alat	Penjelasan Kegunaan
19.	 Gunting	Untuk alat bantu memotong.
20.	 Kain Lap	Menjadi alas untuk <i>cutting board</i> dan menjaga area kerja tetap bersih dan kering.

3. *Purchase Order*

Krismiaji menjelaskan bahwa *purchase order* adalah dokumen resmi yang diterbitkan oleh bagian pembelian untuk memesan barang kepada pemasok berdasarkan kebutuhan yang telah disetujui. Dokumen ini umumnya dibuat dalam beberapa rangkap, sehingga dapat digunakan baik untuk arsip internal maupun sebagai bukti bagi pihak eksternal (Krismiaji, 2015). Sari menambahkan bahwa *purchase order* ini pada umumnya berisi detail mengenai transaksi sebuah produk yang telah dipesan, termasuk harga, jumlah yang telah disetujui, serta informasi tanggal pembayaran dan jadwal pengiriman (Sari, 2023).

Berikut merupakan rincian bahan beserta jumlah dan harga, yang penulis gunakan dalam membuat *chocolate showpiece* kali ini :

TABEL 11 PURCHASE ORDER

BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN		HARGA TOTAL
<i>Dark Chocolate Compound</i>	32	kg	kg	52.000	1.664.000
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	0,25	kg	kg	200.000	50.000
<i>Corn Syrup</i>	3	Botol	1200 ml/ Botol	48.000	144.000
<i>Cocoa Butter</i>	1	kg	kg	365.000	365.000
<i>Cooling Spray</i>	1	Botol	450 ml/ Botol	32.800	32.800
<i>Bubuk Oil Based Soluble Yellow</i>	1	Bungkus	250 gr/ Bungkus	47.000	47.000
<i>Bubuk Oil Based Soluble Red</i>	1	Bungkus	250 gr/ Bungkus	65.500	65.000
<i>Bubuk Oil Based Soluble Brown</i>	1	Bungkus	250 gr/ Bungkus	63.000	63.000
<i>Bubuk Oil Based Soluble Orange</i>	1	Bungkus	250 gr/ Bungkus	60.000	60.000

**TABEL 11 PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)**

BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN		HARGA TOTAL
<i>Food Coloring Decotatoo Oil Soluble White</i>	1	Botol	75 gr/ Botol	189.000	189.000
<i>Acrylic Mold Ø 20 cm</i>	1	Buah	Buah	69.300	69.300
<i>Stainless Mold Ø 26 cm</i>	1	Buah	Buah	63.500	63.500
<i>Cake Tin Ø 35 cm</i>	1	Buah	Buah	53.500	53.500
Botol Saus Ø 7cm	2	Buah	Buah	12.500	25.000
Pot Tanaman Ø 20 cm	1	Buah	Buah	7.300	7.300
<i>Teak block Ø 60 cm</i>	1	Buah	Buah	50.000	50.000
Sikat Kawat	1	Buah	Buah	7.000	7.000
Rumput Sintesis	4	Buah	30 x 30 cm/ Buah	6.000	24.000
Lampu <i>Spotlight</i>	2	Buah	Buah	50.000	50.000
Total					3.029.400

4. *Recipe Costing*

Recipe costing dapat diartikan sebagai metode deskriptif yang digunakan untuk mengukur total pengeluaran suatu resep melalui serangkaian langkah. Langkah-

langkah tersebut meliputi pencatatan bahan baku, penentuan harga per unit, perhitungan biaya berdasarkan penggunaan, penjumlahan total biaya, dan perhitungan biaya rata-rata per porsi (Culinary Sustainability, n.d.).

Berikut merupakan *recipe costing* dari *chocolate showpiece* yang penulis telah rincikan :

TABEL 12 RECIPE COSTING

BAHAN	JUMLAH	SATUAN	HARGA PER SATUAN		HARGA TOTAL
<i>Dark Chocolate Compound</i>	31,4	kg	kg	52.000	1.632.800
<i>Dark Chocolate Couverture</i>	0,25	kg	kg	200.000	50.000
<i>Corn Syrup</i>	3	Botol	1200 ml/ Botol	48.000	144.000
<i>Cocoa Butter</i>	800	gr	kg	365.000	292.000
<i>Cooling Spray</i>	1	Botol	450 ml/ Botol	32.800	32.800
<i>Bubuk Oil Based Soluble Yellow</i>	40	gr	250 gr/ Bungkus	47.000	7.520
<i>Bubuk Oil Based Soluble Red</i>	15	gr	250 gr/ Bungkus	65.500	3.930
<i>Bubuk Oil Based Soluble Brown</i>	15	gr	250 gr/ Bungkus	63.000	3.780
<i>Bubuk Oil Based Soluble Orange</i>	10	gr	250 gr/ Bungkus	60.000	2.400

**TABEL 12 RECIPE COSTING
(LANJUTAN)**

<i>Food Coloring Decotatoo Oil Soluble White</i>	1	Botol	75 gr/ Botol	189.000	189.000
<i>Teak Block Ø 60 cm</i>	1	Buah	Buah	50.000	50.000
Rumput Sintesis	4	Buah	30 x 30 cm/ Buah	6.000	24.000
Lampu <i>Spotlight</i>	2	Buah	Buah	50.000	50.000
Total					2.482.230

5. *Selling Price*

Dalam industri *food and beverage*, penetapan *selling price* merupakan bagian krusial yang memengaruhi keuntungan produk dan daya saing. Menurut Sari, harga jual harus ditentukan berdasarkan biaya resep per porsi (*recipe costing*), ditambah biaya operasional, pajak, dan margin keuntungan, sehingga mencerminkan total biaya dan keuntungan yang diharapkan (Sari, 2023). Pendapat ini sejalan dengan pedoman ISBE, yang menekankan pentingnya mempertimbangkan semua biaya makanan, biaya operasional, dan keuntungan yang diinginkan agar bisnis tetap menguntungkan dan harga produk tetap kompetitif di pasar (ISBE, 2005).

Miller, Dopson, dan Hayes menjelaskan bahwa presentase biaya bahan baku yang sehat untuk produk yang menguntungkan berada pada rentang 28-35%. Struktur biaya produk kuliner yang ideal mencakup biaya bahan baku 25-35%, biaya tenaga kerja 25-

35%, biaya operasional lainnya 20-30%, dan menyisakan margin keuntungan 10-15%. (Miller, Dopson, dan Hayes, 2005).

Teori ini menetapkan *Desired Cost Percent* sebesar 35% berdasarkan karakteristik produk *chocolate showpiece*. Angka 35% memungkinkan penggunaan bahan baku premium dan *edible decoration*, kemudian *chocolate showpiece* memerlukan *labor cost* tinggi (25-35%) karena melibatkan keterampilan teknis tingkat tinggi dan waktu produksi intensif. Dengan demikian 35% memberikan keseimbangan optimal antara kualitas produk premium dan profitabilitas yang *sustainable*.

Sebagai indikator dari harga yang akan dijual. Berikut rumus yang digunakan untuk penentuan *selling price* dalam pembuatan *chocolate showpiece* kali ini :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Total Recipe Cost}}{\text{Food Cost Percentage}}$$

TABEL 13 SELLING PRICE

Total Recipe Cost	Rp. 2.482.230
Desired Cost Percent	35%
Selling Price	Rp. 7.092.086
Actual Selling Price	Rp. 7.000.000

D. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan

Lokasi : Jalan Budi Luhur No. 2A RT. 7 RW. 5 Sukasari, Geger Kalong, Bandung.

Waktu : September – November 2025.

2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang

Lokasi : Poltekpar NHI Bandung.

Waktu : 26 November 2025.