

BAB I

PENDAHULUAN

LATAR BELAKANG

Cokelat merupakan hasil pengolahan biji kakao yang berasal dari pohon *Theobroma Cacao*. Dalam industri pengolahan cokelat, istilah "*Cacao*" merujuk pada semua bagian yang berasal dari pohon cokelat *Theobroma Cacao*, mulai dari proses penanaman hingga buah kakao mentah yang belum diolah. Sejarah mencatat bahwa selama lebih dari tiga milenium, pohon kakao memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan berperan signifikan dalam praktik keagamaan masyarakat *Mesoamerika*. Penamaan ilmiah *Theobroma Cacao* mengandung filosofi "makanan para dewa" yang berlandaskan pada tradisi Yunani klasik. Didalam peradaban Maya dan Aztec 1500-400 SM, suku maya merupakan komunitas pertama di benua Amerika yang mengembangkan minuman berasa pahit bernama "*Cacahuatl*". (Coe dan Coe, 2013)

Setelah sejarah yang panjang kakao ditemukan di Eropa oleh Christopher Columbus namun pada saat itu beliau belum menganggap hal itu tidak penting, saat penjelajah Spanyol Hernan Cortes datang ke kerajaan *aztec* penjelajah ini mencicipi kakao tersebut pada tahun 1502-1700 an lalu membawanya ke Spanyol (Coe dan Coe, 2013). Kakao mulai ditanam dikoloni tropis yaitu Filipina, kemudian saat Belanda menguasai Indonesia Belanda membawa bibit kakao dari Venezuela dan Filipina. Tanaman kakao pertama kali di tanam di Indonesia yaitu di Sulawesi utara dan Sumatera oleh perkebunan besar Belanda.

Di tahun 1960 sampai era modern pemerintah Indonesia mendorong petani untuk menanam kakao terutama di Sulawesi. Akibatnya Indonesia menjadi salah satu produsen kakao terbesar di dunia dan kakao dari Indonesia diekspor ke banyak negara dan juga diolah menjadi coklat di dalam negeri. (Nurfauziah, 2024).

Proses konversi diawali dengan panen buah kakao yang berisi 25-50 biji yang diselubungi pulp. Stadium berikutnya adalah fermentasi untuk membentuk cita rasa, dilanjutkan pengeringan sehingga menjadi biji kakao. Kemudian, biji kakao diseleksi berdasarkan morfologi dan dimensi, lalu mengalami pengeringan lanjutan menggunakan oven konvensional agar lebih mudah dalam memproses pemisahan kulit dan *cocoa nibs*. *Cocoa nibs* yang telah dibersihkan kemudian digiling atau kita sebut “*Grinding*” secara intensif menghasilkan pasta pekat yang dinamakan *Cocoa Liquor*. Dalam proses penggilingan, lemak natural dalam *Cocoa Nibs* memisah dan membentuk *Cocoa Butter* dan *Cocoa Cake* untuk hasil akhir menjadi *cocoa powder*. (Fahrurrozi, dkk, 2020)

Cocoa butter merupakan komponen lemak esensial dalam industri pembuatan produk konfeksioneri, khususnya coklat dan permen. Karakteristik unik dari *cocoa butter* terletak pada titik lebur yang sangat spesifik, yaitu berada dibawah temperatur normal tubuh manusia. Sifat ini menyebabkan *cocoa butter* mempertahankan konsistensi solid pada suhu mendekati titik leburnya, namun mengalami pencairan secara rapid ketika mencapai batas tersebut. Nilai ekonomis *cocoa butter* tergolong tinggi dikarenakan proses produksinya yang hanya dapat diperoleh melalui penggilingan intensif biji kakao berkualitas (Johnson & Davis, 2021).

Konversi buah kakao menjadi cokelat batangan mencakup rangkaian proses rumit yang membutuhkan presisi tinggi. Riset menyeluruh terhadap komposisi kimia kakao dilaksanakan dengan mengamati perjalanan biji segar melalui berbagai stadium produksi, mencakup fermentasi, pengeringan, pemanggangan, dan pengolahan lainnya. Cokelat tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan dan minuman, tetapi juga digunakan dalam seni kreatif. Berbagai karya seni muncul, seperti *Chocolate Sculpture*, *Chocolate Showpiece*, Ornamen dekoratif dan teknik melukis berbahan cokelat dengan dasar *Tragant* atau *Pastillage*. Karya-karya ini dipamerkan dalam acara pameran patiseri dan kompetisi kuliner. (Fahrurrozi, dkk, 2020).

Pastillage merupakan adonan berbasis gula yang memiliki karakteristik mengeras sempurna setelah proses pengeringan, menjadikannya medium ideal untuk penciptaan struktur dekoratif tiga dimensi dalam seni kuliner. Komposisi dasarnya terdiri dari gula halus (*icing sugar*), gelatin, dan bahan pengeras seperti tepung maizena atau *gum tragacanth*, yang ketika dikombinasikan menghasilkan pasta yang dapat dibentuk dan diukir dengan presisi tinggi (Suas, 2016).

Secara teknis, kekuatan struktural *pastillage* berasal dari jaringan polimer yang terbentuk ketika gelatin berinteraksi dengan gula dalam kondisi terkontrol. Proses pengeringan yang lambat memungkinkan molekul gula membentuk kristal yang saling mengunci, menciptakan matriks yang sangat kuat namun tetap rapuh. Karakteristik ini membedakan *pastillage* dari pasta gula lainnya seperti *gum paste* atau *fondant* yang tetap memiliki fleksibilitas setelah kering (Friberg, 2016).

Pastillage merupakan teknik seni kuliner yang memiliki akar sejarah yang panjang dalam dunia konfeksioneri Eropa. Asal-usul *Pastillage* dikatakan berasal

dari abad ke-18, menjadikannya salah satu teknik dekorasi gula tertua yang masih digunakan hingga saat ini (Notter & Schaeffer, 2010).

Perkembangan *Pastillage* mencapai puncak kejayaannya pada masa *Renaissance* di kalangan istana-istana Eropa yang bergengsi. Pada masa *Renaissance*, istana-istana besar Eropa bersaing memperebutkan jasa para seniman konfeksi dari Italia khususnya di Venesia dan Madeira. Pada tahun 1600, *Pastillage* mencapai puncaknya di Florence ketika sebuah *Banquet* diselenggarakan oleh Duke of Tuscany. Hal ini menunjukkan bahwa *Pastillage* bukan sekadar teknik pembuatan permen, melainkan bentuk seni kuliner yang memiliki ketinggian tinggi dikalangan bangsawan (Kiniry, 2021).

Dalam konteks perkembangan modern, *Pastillage* ditemukan di Inggris pada abad ke-17, ketika Inggris menciptakan *Royal Icing*, *Pastillage* dan *Rolled Fondant*, karena mereka merupakan importir gula utama dan ketika *Icing Sugar* ditemukan, teknik ini di gunakan untuk mendekorasi kue pernikahan. Teknik ini kemudian mengalami popularitas yang signifikan pada abad ke-19, terutama setelah kue pernikahan Ratu Victoria didekorasi menggunakan *Pastillage*. Secara teknis, *Pastillage* adalah sejenis *Icing* yang terbuat dari gula. Merupakan pasta, seperti *Sugar Paste* atau *Modelling Paste*, tetapi tidak seperti pasta lainnya, *pastillage* mengering dengan sangat keras. Karakteristik inilah yang membuat *pastillage* menjadi medium ideal untuk menciptakan struktur dekoratif yang tahan lama dan presisi tinggi dalam seni kuliner dunia patiseri. (Epoch, 2025).

Seni lukis memiliki perjalanan sejarah yang sangat panjang, dimulai dari era prasejarah hingga perkembangan teknik modern. Lukisan muncul pada masa prasejarah, ketika masyarakat *nomaden* menggunakan lukisan pada dinding batu.

Mereka membuat gambar dengan arang meninggalkan jejak di gua-gua tempat mereka lewat (Chandrahera dan Pandanwangi, 2021). Periode awal ini menunjukkan bahwa manusia telah memiliki dorongan artistik untuk mengekspresikan diri melalui media visual sejak ribuan tahun yang lalu. Fondasi sejarah seni dapat ditelusuri kembali puluhan ribu tahun ketika peradaban kuno menggunakan teknik dan media yang tersedia untuk menggambarkan materi pelajaran yang signifikan secara budaya. Hal ini menunjukkan bahwa lukisan bukan hanya sebagai bentuk ekspresi artistik semata, tetapi juga berfungsi sebagai medium komunikasi dan dokumentasi budaya pada masa lampau. (Pressisi, 2018).

Perkembangan signifikan dalam dunia seni lukis terjadi pada masa *Renaissance*, ketika inovasi teknik dan bahan lukis mengalami revolusi besar. Selama periode *Renaissance* awal, lukisan minyak pertama kali digunakan oleh pelukis Belanda dan akhirnya diadopsi oleh rekan-rekan mereka di Italia. Persiapan pelukis Utara konsisten, mereka menggunakan panel kayu ek (atau kayu lainnya) dengan dasar kapur putih yang halus. Periode ini menandai transformasi fundamental dalam cara seniman menciptakan karya seni (Pressisi, 2018).

Seni lukis adalah cabang seni rupa yang fokus pada pembelajaran teknik dan kemahiran menggambar melalui pengolahan bidang datar atau permukaan tiga dimensi untuk menciptakan kesan visual tertentu. Berbagai media dapat digunakan dalam seni lukis, seperti kertas, kanvas, dan papan, serta beragam bahan pewarna mulai dari cat minyak, akrilik, cat air, pastel, krayon, hingga material pendukung lainnya seperti menggunakan *edible paste* yaitu *cocoa paste* yang biasanya di aplikasikan pada kanvas *tragant* atau yang biasa disebut *pastillage*. Hal ini nantinya

disesuaikan dengan karakter dan konsep karya yang ingin diwujudkan. (Dewi, 2012).

Seni lukis dibagi menjadi beberapa bagian yaitu 2 Dimensi dan 3 Dimensi. 2 Dimensi yang biasa disebut 2 Dimensi merupakan bentuk ekspresi artistik yang menghasilkan karya visual pada medium datar, di mana hasil karyanya dapat diamati secara visual dan memiliki tekstur yang dapat disentuh, tetapi terbatas pada aspek panjang dan lebar saja tanpa dimensi kedalaman. Karya seni ini menggunakan teknik visual untuk memberikan kesan ruang dan volume pada permukaan yang rata, sedangkan untuk teknik 3 Dimensi yang biasa disebut 3 Dimensi dalam seni lukis mengacu pada keterampilan melahirkan kesan kedalaman ruang, bentuk volumetrik, dan dimensi spasial pada medium datar dengan memanfaatkan prinsip perspektif, permainan cahaya-bayangan, serta transisi warna bertingkat. (Ulfa, 2019).

Cocoa painting adalah suatu bentuk ekspresi seni kuliner yang mengintegrasikan talenta artistik dengan keahlian dalam bidang patiseri. Teknik *cocoa painting* terlihat seperti mengalami kepunahan sebagai bentuk seni, mengingat minimnya pengetahuan masyarakat umum tentang keberadaan teknik ini, meskipun merupakan materi pembelajaran yang sangat berharga dalam institusi pendidikan kuliner. Fenomena ini mengindikasikan bahwa meskipun teknik tersebut telah menjadi komponen integral dalam kurikulum resmi pendidikan seni kuliner, namun eksistensinya mengalami penurunan minat dikalangan industri *pastry* kontemporer. (Notter, 2010).

Perkembangan *cocoa painting* sebagai medium artistik tidak dapat dipisahkan dari inovasi dalam teknologi pengolahan cokelat. Kemajuan dalam proses *conching*

dan *tempering* telah memungkinkan *pastry chef* untuk menghasilkan cokelat dengan viskositas dan titik leleh yang dapat dikendalikan dengan presisi tinggi. Hal ini membuka peluang baru dalam eksplorasi teknik aplikasi cokelat pada berbagai permukaan, termasuk *pastillage*, *fondant*, dan bahkan langsung pada produk *patisserie* (Greweling, 2012).

Cocoa painting telah tercatat dalam literatur sejak permulaan abad ke-20, namun popularitasnya baru meningkat pasca Perang Dunia II. Teknik ini menuntut investasi waktu yang di perhitungkan dan keterampilan manual yang mumpuni. Material-material yang dipakai dalam seni lukis cokelat lebih banyak difungsikan sebagai elemen dekoratif. *Cocoa painting* merupakan bentuk ekspresi artistik yang memanfaatkan biji kakao sebagai bahan utama dan dapat diterapkan pada beragam medium, seperti permukaan kue atau *pastillage*. Sama halnya dengan metode melukis konvensional, tidak terdapat aturan baku terkait media yang wajib digunakan dalam aktivitas seni *Cocoa Painting*. (Notter, E 2010).

Aspek teknis dalam *Cocoa Painting* memerlukan pemahaman mendalam tentang sifat fisiko-kimia cokelat. Kontrol temperatur menjadi faktor krusial dalam menjaga stabilitas kristal lemak kakao (*cocoa butter*), yang berpengaruh langsung terhadap hasil akhir lukisan. Proses kristalisasi yang tidak sempurna dapat menyebabkan *bloom*, yaitu pembentukan lapisan putih pada permukaan cokelat yang merusak kualitas visual karya (Beckett, 2011).

Metode *Cocoa Painting* dengan pasta cokelat mengkombinasikan aspek estetika visual dengan daya pikat cokelat sebagai material organik yang memiliki karakteristik warna dan tekstur yang *distinctive*. Korelasi antara cokelat dan seni lukis cokelat terletak pada pemanfaatan cokelat sebagai sarana kreatif dan estetis

yang menghadirkan dimensi inovatif dalam ranah seni rupa. Proses *Cocoa Painting* melibatkan penciptaan karya seni menggunakan material seperti bubuk kakao berfungsi sebagai pigmen primer, diaplikasikan dalam kondisi kering maupun dicampur dengan cairan untuk menghasilkan gradasi warna yang mulai dari yang gelap hingga terang tergantung bagaimana tekniknya. (LaaDilla, 2011).

Penulis memilih tema "*Rafflesia Arnoldii*" dalam karya yang akan disajikan melalui *Cocoa Painting* didasari oleh beberapa pertimbangan yaitu dalam mengeksplorasi alam Indonesia yang penuh kompleksitas. *Rafflesia arnoldii* sebagai "ratu bunga" merepresentasikan keindahan tersembunyi dan kelangkaan, yang perlu dilestarikan. (Mursidawati, 2017).

Bunga *Rafflesia Arnoldii* adalah salah satu flora paling istimewa yang dimiliki oleh Indonesia, sebuah tumbuhan parasit yang terkenal sebagai bunga terbesar di dunia atau dikenal juga sebagai bunga bangkai terbesar yang ada di Indonesia. Bunga raksasa ini ditemukan di tengah hutan belantara Sumatera kawasan Bengkulu tepatnya di daerah Pulo Lebar oleh Dr. Joseph Arnold dan Sir Thomas Stamford Raffles saat sedang melakukan ekspedisi ilmiah. *Rafflesia Arnoldii* merupakan nama ilmiah gabungan dari kedua peneliti, hal ini dibuat sebagai bentuk penghormatan terhadap dedikasi Arnold dalam dunia sains. (Mursidawati, 2017).

Rafflesia arnoldii memiliki karakteristik yang benar-benar berbeda dari tumbuhan berbunga pada umumnya. Tumbuhan yang termasuk dalam famili *Rafflesiaceae* ini tidak memiliki struktur vegetatif yang tampak seperti batang, daun, maupun akar. Seluruh bagian vegetatifnya tersembunyi dan terintegrasi dengan tubuh tanaman inang dari genus *Tetrastigma* yaitu *tetrastigma rafflesiae* . Dilihatnya hanyalah bunga berukuran kolosal dengan diameter yang dapat

mencapai satu meter dan berat hingga 10 kilogram, menjadikannya bunga tunggal terbesar yang pernah ditemukan di dunia. Keunikan lainnya terletak pada aromanya yang sangat menyengat, menyerupai bau daging yang membusuk. Meskipun tidak sedap bagi manusia, aroma ini sebenarnya merupakan strategi adaptif yang cerdas untuk menarik lalat sebagai agen penyerbuk. (Susatya, 2020).

Distribusi geografi bunga ini sangat terbatas, dimana bunga ini hanya ditemukan di kawasan hutan hujan tropis Sumatera dan sebagian kecil wilayah Kalimantan. Spesies ini membutuhkan kondisi habitat yang sangat spesifik yaitu hutan dengan tingkat kelembapan yang tinggi, naungan yang memadai dan tentunya keberadaan inang tumbuhan *Tetrastigma*. Ketergantungan terhadap inang inilah yang membuat distribusi *Rafflesia Arnoldii* menjadi sangat terbatas dan rentan terhadap perubahan kondisi lingkungan. (Siahaan, 2024).

Saat ini, *Rafflesia arnoldii* menghadapi ancaman konservasi yang sangat serius. Deforestasi yang terus berlanjut, konversi lahan hutan untuk kepentingan perkebunan dan pembangunan infrastruktur, telah menyebabkan fragmentasi habitat yang signifikan. Kondisi ini diperparah oleh fakta bahwa *Rafflesia* memiliki siklus hidup yang sangat kompleks dan membutuhkan waktu bertahun-tahun untuk mencapai fase pembungaan. Hilangnya habitat alami tidak hanya mengancam keberlangsungan populasi *Rafflesia*, tetapi juga mengancam keseimbangan ekosistem hutan hujan tropis secara keseluruhan. (Susatya, 2020).

Sebagai komponen integral dari ekosistem hutan hujan tropis, *Rafflesia arnoldii* memainkan peran penting dalam memelihara keseimbangan ekologis melalui serangkaian interaksi kompleks dengan berbagai organisme lainnya. Keberadaannya tidak hanya memiliki nilai ekologis, tetapi juga nilai kulturis yang

tinggi sebagai simbol kekayaan alam Indonesia. *Rafflesia arnoldii* telah menjadi bagian dari identitas bangsa yang perlu dilestarikan untuk generasi mendatang. (Nais, 2001).

Dari segi artistik, kontras visual antara bentuk organik bunga *Rafflesia* yang masif menciptakan komposisi yang menarik dan menghadirkan tension yang memperkaya narasi visual. Pilihan *cocoa* sebagai medium lukis memberikan dimensi kehangatan sekaligus sebagai bentuk apresiasi terhadap kekayaan alam Indonesia sebagai penghasil kakao terbesar di dunia.

Tema ini mengandung pesan konservasi yang mendalam, mengangkat isu pelestarian hutan Indonesia yang semakin terancam. objek ini mewakili spesies yang menghadapi ancaman kepunahan karena habitat asli bunga ini yang terus menyusut. Melalui karya *cocoa painting* ini, penulis berharap pembaca dapat merasakan kedalaman makna yang terkandung dalam tema "*Rafflesia Arnoldii*" serta memahami pesan konservasi yang ingin disampaikan melalui representasi *Rafflesia arnoldii*. Penulis berharap karya ini dapat membangkitkan kesadaran akan kekayaan alam Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan.

Selain itu, penulis berharap bisa menginspirasi para pecinta seni untuk mengeksplorasi medium *cocoa painting* sebagai alternatif berkarya yang unik hingga di dunia seni kuliner. Melalui karya ini, penulis ingin memperkenalkan potensi *cocoa* sebagai bahan artistik yang tidak hanya memiliki nilai estetis, tetapi juga mencerminkan kekayaan alam Indonesia.

USULAN PRODUK

Rafflesia Arnoldii merupakan konsep artistik yang penulis usungkan sebagai usulan produk, hal ini mengangkat ironi tentang keindahan alam yang paling spektakuler justru tersembunyi di tempat-tempat yang sulit dijangkau dan jarang dikunjungi manusia. hutan menyimpan berbagai kehidupan yang kompleks dan indah di dalamnya, namun terus berlanjut meski tanpa apresiasi manusia.

Dalam konteks *cocoa painting*, penulis menggunakan 2 medium lukis yaitu *cocoa paste* yang merupakan media klasik untuk inang bunga *Rafflesia* yaitu pohon *Tetrastigma* melalui warna coklat akan menekankan representasi masa lalu dimana awal mula dari kehidupan pertama bunga langka ini. Kelopak bunga yang besar dan berdaging dapat direpresentasikan dengan menggunakan *colored cocoa butter* berwarna merah sebagai kondisi kritis atau peringatan konservasi spesies ini. Namun alasan penulis menggunakan warna merah bukan hanya agar bunga ini ter-highlight, tetapi juga karena warna merah merupakan warna natural atau ciri khas dari bunga *Rafflesia Arnoldii*.

Penggabungan teknik *cocoa paste* klasik dan *colored cocoa butter* kontemporer merupakan solusi teknis yang strategis untuk mengatasi keterbatasan masing-masing bahan. *Cocoa paste* memberikan tekstur detail yang diperlukan untuk merepresentasikan kulit kasar pohon inang dan serat-serat batang secara realistis, namun terbatas dalam variasi warna. Sebaliknya, *colored cocoa butter* mampu menghasilkan warna merah akurat sesuai karakteristik biologis *Rafflesia arnoldii*, tetapi kurang optimal untuk menciptakan tekstur detail. Kombinasi keduanya menciptakan hierarki visual yang jelas dimana *Rafflesia* menjadi titik fokus utama

dengan warna mencolok, sementara pohon inang berfungsi sebagai elemen pendukung dengan tekstur alami.

Dalam konteks eksplorasi *cocoa painting*, strategi artistik yang akan diterapkan memiliki kemiripan prinsip dengan metode konvensional dalam seni lukis. Sebagaimana dalam praktik cat air tradisional yang memanfaatkan air sebagai medium pengatur viskositas dan saturasi pigmen, *cocoa painting* mengadopsi sirup gula sebagai alternatif pelarut utama. Peralatan yang digunakan mencakup koleksi kuas dengan spesifikasi variatif, mulai dari kuas detail berujung runcing untuk penerapan pigmen pada garis tepi luar gambar, hingga kuas datar berukuran sedang agar menutup area ekstensif.

Ranah seni lukis mengenal beragam teknik fundamental dalam aplikasinya. Teknik *wet-on-wet* merujuk pada aplikasi medium basah pada permukaan yang telah dibasahi terlebih dahulu, sementara *wet-on-dry* mengindikasikan penggunaan medium basah pada permukaan yang kering. Pendekatan utama yang akan digunakan oleh penulis dalam karya seni ini adalah teknik *wet-on-dry*, teknik ini menggunakan kuas yang sudah dibasahi campuran *cocoa paste* dan *simple syrup* pada permukaan *pastillage* yang kering. Keuntungan cara ini adalah kontrol yang lebih baik saat melukis, menghasilkan garis yang tajam dan warna yang lebih pekat. Teknik *wet-on-dry* akan diterapkan untuk mendapatkan hasil yang teliti pada semua bagian lukisan, terutama untuk membuat garis luar objek dan detail-detail halus, serta untuk menciptakan perbedaan yang jelas antara bagian depan dan latar belakang yang menggambarkan kekuatan dari objek yang dilukis. (Anthony, 2023)

Secara lebih dalam, karya ini menyampaikan pesan tentang keanekaragaman hayati yang terancam punah. *Rafflesia arnoldi* yang statusnya rentan dan habitatnya

yang semakin terancam menjadi contoh objek alam di Indonesia yang perlahan-lahan kehilangan para pengagumnya. Melalui medium coklat yang berasal dari alam (kakao), karya ini juga mengingatkan pada hubungan timbal balik antara manusia dan alam bagaimana kita mengambil dari alam namun seringkali lupa untuk menjaganya.

Dalam konsep "*Rafflesia Arnoldii*" yang mengambil objek bunga *Rafflesia Arnoldii*, penulis menggunakan teknik *impasto* yang dikombinasikan dengan mixed media, teknik *impasto* merupakan bagian dari seni lukis 2 Dimensi dimana teknik melukis dimana cat diaplikasikan sangat tebal menggunakan *palette knife* (teknik *impasto*) yang dikombinasikan dengan berbagai bahan tambahan seperti *modeling paste*, *texture gel*, atau bahan organik lainnya (pendekatan *mixed media*) untuk menciptakan tekstur dan dimensi yang lebih kaya dan kompleks. Pada corak bintik yang terdapat di kelopak bunga, penulis mengaplikasikan *royal icing* pada teknik *impasto* untuk menghasilkan karya lukis 2 dimensi yang memiliki relief fisik nyata dengan variasi ketinggian dan tekstur yang dapat dirasakan secara langsung. (Tanti, 2023)

Cocoa painting dengan objek "*Rafflesia Arnoldii*" memiliki potensi komersial dan artistik yang signifikan sebagai bentuk ekspresi seni kontemporer. Karya ini dapat diaplikasikan dalam berbagai konteks, mulai dari pameran seni hingga instalasi edukatif di museum sejarah alam atau pusat konservasi. Dengan konsep yang mengangkat tentang keanekaragaman hayati Indonesia, khususnya *Rafflesia arnoldi*, menjadikan karya ini relevan untuk berbagai acara terkait lingkungan dan konservasi, hasil karya *cocoa painting* ini dapat dipamerkan pada event seperti Hari Lingkungan Hidup Sedunia, pekan konservasi alam, atau pameran flora-fauna

Indonesia. Medium coklat yang organik dan berkelanjutan juga mendukung pesan konservasi yang diusung.

Target pasar untuk karya seni *cocoa painting* yang mengambil konsep “*Rafflesia Arnoldii*” dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu kategori Primer dan Sekunder, yang termasuk dalam kategori Primer yaitu, Kolektor seni kontemporer dan seni yang merujuk alam, Institusi Pendidikan (Sekolah, Universitas) untuk program edukasi lingkungan, Museum sejarah alam dan pusat konservasi, serta Galeri seni yang berfokus pada *eco-art*. Untuk kategori Sekunder yaitu *Event organizer* untuk acara bertema konservasi, Hotel dan kawasan wisata *eco-tourism* sebagai dekorasi artistik, serta komunitas pecinta alam dan *wildlife photography*. Namun karena lukisan ini termasuk edible ada baiknya ketika selesai proses pembuatan, di komersialkan melalui aplikasi digital yang memiliki keunggulan dalam penjualan suatu produk.

Implementasi konsep ini dalam *cocoa painting* memerlukan pendekatan teknik yang inovatif. Kombinasi dengan elemen natural seperti bubuk kakao dan elemen kontemporer yaitu *cocoa butter* yang diwarnai kemudian dimensi melalui *royal icing* agar visual tampak lebih nyata dan penulis akan menambahkan hiasan *royal icing* berbentuk *e-motion* pada teknik *pipping* yang pada dasarnya menggunakan spuit berbentuk *open star* namun penulis menggunakan *spuit* bulat ukuran sedang. Teknik *pipping* ini mengelilingi tepi lukisan untuk menciptakan efek bingkai.

TINJAUAN PRODUK

Tema Produk

GAMBAR 1 *RAFFLESIA ARNOLDII* DAN *TETRASTIGMA*



(Sumber : istock, diakses pada 2025)

Dalam pembuatan karya "*Rafflesia Arnoldii*", penulis memilih *Rafflesia Arnoldii* sebagai objek berdasarkan beberapa pertimbangan yang mendasar. Keputusan ini tidak semata-mata didasari oleh aspek visual, melainkan juga kelangkaan terkandung dalam objek tersebut. Penulis ingin mengingatkan kembali bahwa bunga ini harus tetap diingat. *Rafflesia arnoldii* dipilih karena statusnya sebagai flora endemik langka di Indonesia yang memiliki keunikan biologis luar biasa dimana bunga ini merupakan tanaman parasit *obligat* yaitu bergantung pada tanaman inangnya. Kemudian juga disebut sebagai bunga bangkai terbesar didunia dengan aroma yang menyengat, berwarna merah dengan bintik-bintik putih. Sebagai bunga terbesar di dunia, *Rafflesia arnoldii* hanya dapat ditemukan di hutan hujan tropis Sumatera dan Kalimantan. Keberadaannya yang sangat bergantung pada tanaman inang menggambarkan betapa rapuhnya keseimbangan ekosistem hutan.

Hal ini sejalan dengan tema karya yang ingin menyampaikan pesan tentang keterancaman dan kelupaan terhadap kekayaan alam Indonesia. Karakteristik pada bunga *Rafflesia arnoldii* yang memerlukan waktu bertahun-tahun untuk tumbuh namun hanya berbunga selama beberapa hari mencerminkan konsep kelangkaan dan ketidak pemanenan. Kontradiksi antara keindahan visual dan aroma yang menyengat menjadi representasi sempurna untuk dualitas alam - memberikan kehidupan namun sering tidak dipahami atau bahkan dihindari oleh manusia modern.

Kombinasi pada elemen objek ini dalam satu karya menciptakan dialog antara keberadaan yang permanen dan temporal, antara yang terlihat jelas dan yang tersembunyi, antara keindahan yang nyata dan yang memerlukan pemahaman mendalam untuk diapresiasi. Pemilihan objek ini juga relevan dengan kondisi lingkungan Indonesia saat ini. *Rafflesia arnoldii* menghadapi ancaman serius akibat deforestasi dan alih fungsi lahan untuk industri kelapa sawit. Populasinya yang semakin menurun menjadi cerminan dari hilangnya biodiversitas hutan Indonesia secara umum. Dalam konteks ini, *Rafflesia arnoldii* tidak hanya menjadi objek estetis, tetapi juga simbol dari spesies-spesies lain yang terancam punah.

Dari berbagai ciri khas *Rafflesia Arnoldii*, dua ciri utama yang dipilih sebagai *showpieces* adalah warna merah dengan bintik-bintik putih sebagai identitas visual yang khas, dan sifat parasit *obligat* yang hanya dapat hidup pada tanaman inangnya sebagai representasi ketergantungan ekologis yang mutlak. Pengangkatan kedua ciri ini dalam karya *cocoa painting* diimplementasikan melalui pendekatan visual yang terintegrasi, dimana warna merah dengan bintik putih menjadi elemen visual dominan yang diaplikasikan tidak hanya pada bunga utama tetapi juga sebagai

motif ornamental yang tersebar dalam komposisi dengan teknik gradasi untuk memberikan dimensi dan kedalaman, sementara ciri ketergantungan pada inang divisualisasikan melalui komposisi *layering* yang menampilkan elemen-elemen saling terhubung dengan penggunaan garis-garis organik yang mengalir dan bertautan untuk menggambarkan hubungan simbiosis yang tidak dapat dipisahkan.

Pemilihan ornamen ini bertujuan menyampaikan pesan mendalam kepada konsumen bahwa warna merah yang mencolok melambangkan kekuatan dan vitalitas alam Indonesia dengan bintik putih sebagai representasi keunikan yang perlu dijaga, sekaligus mengajarkan pentingnya hubungan saling ketergantungan dalam ekosistem dimana tidak ada yang berdiri sendiri di alam, sehingga manusia memiliki tanggung jawab untuk menjaga keseimbangan ekosistem dan memahami bahwa keindahan serta ketergantungan adalah dua sisi yang tidak terpisahkan dalam alam yang harus dilestarikan demi keberlangsungan hidup berkelanjutan.

Guna mengoptimalkan efisiensi waktu selama pelaksanaan ujian, penulis telah menyiapkan sejumlah komponen *cocoa painting* sebelumnya agar dapat mempercepat proses pengerjaan dan memungkinkan presentasi yang tepat waktu sesuai alokasi yang ditetapkan penguji. Komponen yang telah disiapkan meliputi:

- Dua resep *pastillage* yang telah dibentuk oval berukuran 70 cm x 50 cm
- Dua resep *cocoa paste*.
- Rancangan sketsa "*Rafflesia Arnoldii*" di buku sketsa.

Persiapan yang dilakukan di luar waktu ujian mencakup sekitar 90 persen dari keseluruhan pekerjaan. Tahap penyelesaian *cocoa painting* akan dieksekusi saat ujian sidang berlangsung. Aktivitas yang akan dikerjakan selama masa ujian

mencakup pemindahan sketsa ke media *pastillage*, pelaksanaan proses melukis, serta penambahan elemen detail pada karya lukisan.

Desain Produk

GAMBAR 2 SKETSA *RAFFLESIA ARNOLDII*



Desain motif bunga pada tema *cocoa painting* ini merupakan karya original yang dikembangkan secara mandiri dengan mengambil inspirasi dari berbagai referensi gambar bunga asli. Proses perancangan desain dilakukan melalui studi observasi terhadap bentuk, struktur, dan karakteristik visual dari beberapa jenis bunga nyata yang kemudian diadaptasi dan diolah kembali sesuai dengan kebutuhan *cocoa painting*. Karya ini nantinya akan disajikan pada bingkai berbentuk *oval* menggunakan *teakblock* sebagai alas *pastillage* dengan ukuran tinggi dan lebar 70 cm x 50 cm. Penulis menggunakan *easel standing* berbahan kayu berukuran 150 cm sebagai alat senderan bingkai oval. Pengembangan desain ini melibatkan proses

eksplorasi bentuk, komposisi warna, dan detail *ornamental* yang disesuaikan dengan kehidupan nyata bunga ini di hutan, sehingga menghasilkan desain yang tidak hanya estetis namun juga aplikatif untuk teknik *showpiece* dalam seni pengolahan *patiseri*.

Bunga *Rafflesia Arnoldii*

GAMBAR 3 *RAFFLESIA ARNOLDII*



(Sumber : osc, diakses pada 2025)

Desain karya *cocoa painting* ini menempatkan tiga bunga *Rafflesia* sebagai elemen visual dominan dengan pendekatan komposisi asimetris dalam bingkai oval berukuran 70 cm x 50 cm. Penulis merancang susunan segitiga dengan bunga *Rafflesia* berukuran besar 31.5 cm x 24.5 cm di posisi bawah-tengah sebagai titik fokus utama, satu bunga sedang 24 cm x 20 cm di kiri atas, dan satu bunga kecil 18 cm x 17.5 cm kanan atas untuk menciptakan hirarki visual yang dinamis dan mengoptimalkan ruang horizontal bingkai yang lebar.

GAMBAR 4

DESAIN SKETSA UKURAN BUNGA *RAFFLESIA ARNOLDII*



Setiap bunga *Rafflesia* dirancang dengan detail anatomi yang akurat, menampilkan lima kelopak tebal dengan bukaan tengah yang menunjukkan struktur internal, serta permukaan kelopak yang dipenuhi bintik-bintik tidak beraturan sebagai karakteristik khas spesies ini. Pada karya ini penulis menggunakan teknik *impasto* yang dikombinasikan *mixed media*, teknik ini ada pada teknik seni rupa dua dimensi. Penulis meng-aplikasikan *royal icing* pada teknik *impasto* untuk bintik-bintik di kelopak bunga dengan konsistensi sedang-kental akan diaplikasikan secara khusus hanya pada bintik-bintik bunga di permukaan kelopak menggunakan *sprit* bulat, dibentuk dalam titik-titik kecil kemudian diratakan secara selektif untuk memberikan efek tekstur timbul dan dimensi yang dapat dirasa pada detail bintik

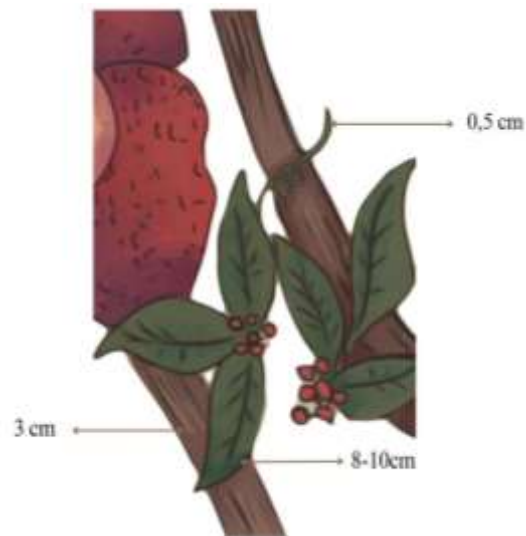
Tumbuhan Tetrastigma

GAMBAR 5 TETRASTIGMA

(Sumber : researchgate, diakses pada 2025)

Desain elemen *Tetrastigma* dalam karya ini berfungsi sebagai penghubung visual antara ketiga bunga *Rafflesia* dengan pendekatan alur organik yang mengikuti bentuk alami tanaman merambat namun disajikan secara abstrak. Penulis merancang cabang-cabang *Tetrastigma* dengan gaya *stilisasi*, dimana gaya ini adalah penyederhanaan bentuk natural menjadi garis-garis mengalir dengan ketebalan bervariasi mulai dari semua batang yang berdiameter 3 cm hingga ranting-ranting halus berdiameter 0,5 cm yang menyebar ke seluruh area bingkai oval, menciptakan jaringan visual yang menyatukan komposisi secara harmonis.

GAMBAR 6 DESAIN SKETSA UKURAN *TETRASTIGMA*



Struktur cabang dirancang dengan pendekatan abstrak yang tetap mempertahankan karakter tanaman merambat melalui lekukan dan alur yang dinamis tanpa detail anatomi yang rumit, menciptakan kesederhanaan visual yang tidak mengalihkan perhatian dari elemen utama. Daun-daun *Tetrastigma* didesain dalam bentuk abstrak dengan simplifikasi bentuk oval berukuran bervariasi mulai dari 8-10 cm, disajikan dengan garis kontur yang bersih dan minim detail untuk menciptakan kesan modern dan artistik.

Penempatan daun mengikuti prinsip keseimbangan visual dengan penyebaran yang ritmis disepanjang cabang tanpa mengikuti pola pertumbuhan botanis yang ketat, lebih mengutamakan harmoni komposisi keseluruhan. Pendekatan pewarnaan untuk elemen *Tetrastigma* menggunakan gradasi hijau yang disederhanakan, dimulai dengan pasta cokelat *colored cocoa butter* untuk batang utama dan cabang primer, dilanjutkan dengan hijau sedang untuk ranting sekunder dalam bentuk warna solid tanpa variasi tekstur yang kompleks. Teknik pewarnaan daun menggunakan metode warna datar dengan hijau sedang sebagai warna dasar

dan aksen hijau muda untuk menciptakan kontras yang halus, diaplikasikan menggunakan *cocoa butter* berwarna dengan teknik sapuan rata untuk menghasilkan permukaan yang bersih dan minimalis sesuai dengan konsep abstraksi yang diusung.

Bingkai oval berukuran 70 cm x 50 cm dibuat dari *pastillage base* di-roll dan diletakkan di-*teakblock* menjadi *canvaz*, pembuatannya dimulai dari mencampurkan gelatin yang sudah dilarutkan dengan campuran air kemudian di *bain-marie* lalu dicampurkan dengan bahan kering yaitu gula halus, *cream of tartar*, dan tepung maizena ke dalam *mixer* dengan alat pelengkapya yaitu *hook*. Diaduk sampai tercampur semua, hasil akhir akan terlihat seperti *clay*. Pada media *cocoa paste* dibuat dengan mencampurkan *cocoa powder*, minyak sayur dan *simple syrup* menggunakan *balloon whisk* sampai tercampur rata, saat ingin diaplikasikan ke *canvaz* ada baiknya menggunakan *simple syrup* sebagai pengganti air agar mendapatkan warna yang diinginkan mulai dari warna paling terang hingga paling gelap.

Kemudian penulis menggunakan media *colored cocoa butter* yang dibuat menggunakan lelehan *pure cocoa butter* yang kemudian ditambahkan pewarna dari *chocoart* merah dan hijau. Untuk presentasi akhir pada produk penulis akan menggunakan *easel standing canvaz* berbahan kayu yang digunakan sebagai alat penopang bingkai yang sudah dibuat.

Usulan Resep

Standar Resep adalah instruksi memasak yang telah melalui validasi berkelanjutan untuk memastikan reproduksi hasil yang konsisten. Karakteristik utamanya adalah kemampuan menghasilkan produk dengan kualitas, rasa, dan karakteristik identik, terlepas dari siapa yang mengikuti panduan tersebut. (Rahadiyanti, 2020).

Standar Resep berfungsi sebagai fondasi rujukan dalam operasional dapur profesional, catering, dan industri makanan komersial dengan dampak positif yang signifikan. Pertama, sebagai kontrol kualitas yang menjamin kontinuitas dan stabilitas produk tanpa fluktuasi akibat faktor manusia atau interpretasi subjektif. Kedua, sebagai mekanisme kontrol manajemen keuangan yang canggih untuk memprediksi, memantau, dan mengoptimalkan biaya produksi dari bahan baku hingga konsumsi energi, sehingga memungkinkan perencanaan anggaran yang presisi. (Rahadiyanti, 2020).

TABEL 1 PASTILLAGE

PASTILLAGE		Jenis : <i>Sugar Work</i>		
		Hasil : 2.578 gr		
		Halaman : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Siapkan	1 buah	<i>Teak Block</i>	Ukuran 70 cm x 50 cm
2.	Tabur	Sedikit	Maizena	Di atas <i>teak block</i> secara merata agar <i>pastillage</i> tidak lengket
3.	Larutkan	24 gram 300 ml	Gelatin bubuk Air matang	Dengan metode <i>bain-marie</i>

TABEL 1 PASTILLAGE (LANJUTAN)

4.	Campur	2000 gram 250 gram 4 gram	Gula Halus <i>Maizena</i> <i>Cream of Tartar</i>	Di wadah terpisah
5.	Tuangkan		Gelatin yang sudah di larutkan secara bertahap	Ke dalam wadah yang berisi bahan kering aduk menggunakan tangan (sampai menjadi adonan)
6.	Tabur	Sedikit	<i>Maizena</i>	Ke atas <i>Working table</i>
7.	Letakkan	Seluruh	Adonan	Ke atas <i>working table</i> lalu uleni agar lebih adonan lebih halus
8.	Pipihkan		Adonan	Hingga mencapai ketebalan yang diinginkan xx
9.	Pindahkan	Seluruh	Adonan	Menggunakan <i>rolling pin</i> ke atas <i>teak block</i> yang diberi <i>edible glue</i>
10.	Potong		Adonan	Sesuai ukuran atau bentuk yang diinginkan
11.	Diamkan		<i>Pastillage base</i>	Di ruangan yang tidak lembap sampai mengeras atau mengering

Sumber : Poltekpar NHI Bandung dan Penulis, 2025

TABEL 2 SIRUP GULA

SIRUP GULA		Jenis : Sirup		
		Hasil : 150 gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Masak	50 ml 100 gram	Air Gula Pasir	Didalam saucepan hingga larut menggunakan balloon whisk
2.	Sisihkan		<i>Simple Syrup</i>	Diwadah yang bersih

TABEL 3 COCOA PASTE

COCOA PASTE		Jenis : <i>Chocolate</i>		
		Hasil : 120gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>		Bahan dan peralatan	
1.	Campur	40 gram 20 ml 60 ml	Cokelat bubuk Minyak sayur Sirup gula	Semua bahan ke dalam wadah yang bersih dan kering lalu aduk hingga tercampur rata menggunakan ballon wisk

Sumber : Poltekpar NHI Bandung dan Penulis, 2025

TABEL 4 ROYAL ICING

ROYAL ICING		Jenis : <i>Sugar Work</i>		
		Hasil : 651 gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Ayak	560 gram $\frac{1}{2}$ sdt	Gula Halus <i>Cream of tartar</i>	Di wadah terpisah dan kering
2.	Kocok	80 gram	Putih telur	Di mixer dengan kecepatan hingga berbusa
3.	Tambahkan	1 sdt	Cuka	Ke dalam adonan telur lalu kocok sebentar
4.	Tambahkan		Gula Halus <i>Cream of tartar</i>	Menjadi $\frac{1}{3}$ bagian secara bertahap, kocok dengan kecepatan rendah hingga sedang setiap kal penambahan

TABEL 5 COLORED COCOA BUTTER

COLORED COCOA BUTTER		Jenis : <i>Chocolate</i>		
		Hasil : 20gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan	20 gram	<i>Cocoa Butter</i>	Pada wadah kering

TABEL 5 COLORED COCOA BUTTER (LANJUTAN)

2.	Lelehkan		<i>Cocoa butter</i>	Menggunakan teknik <i>bain-marie</i> atau di <i>microwave</i>
3.	Tambahkan	Secukupnya	<i>Chocoart</i>	Dengan warna yang ingin digunakan
4.	Campur			Ke-dua bahan sampai menemukan warna yang diinginkan

Kebutuhan Peralatan

Di bawah ini merupakan daftar kebutuhan alat yang dimanfaatkan oleh penulis dalam proses penciptaan *Cocoa Painting* dengan tema “*Rafflesia Arnoldii*”, beserta penjelasan mengenai peranan dan utilitas dari setiap peralatan yang digunakan:

TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI

No.	Peralatan	Deskripsi
1.	 Pensil	Sebagai alat membuat sketsa gambar
2.	 Penghapus	Sebagai alat menghapus jika terjadi kesalahan dalam membuat sketsa

**TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI
(LANJUTAN)**

3.	 Kuas Lukis	Sebagai alat untuk meng-aplikasikan media pasta <i>cocoa</i> dan <i>colored cocoa butter</i>
4.	 Palet Lukis	Sebagai alat pencampuran media
5.	 <i>Teak Block</i>	Sebagai alas adonan <i>Pastillage</i>
6.	 Wadah <i>Stainless</i>	Wadah untuk menyimpan atau mencampurkan bahan kering hingga bahan yang cair



**TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI
(LANJUTAN)**

7.	 Timbangan	Sebagai alat menimbang semua bahan
8.	 Panci Listrik	Sebagai alat untuk memasak pasta <i>cocoa</i> atau untuk <i>bain-marie</i>
9.	 <i>Easel Standing</i>	Sebagai alat untuk menahan kanvas atau <i>teakblock</i> agar mempermudah dalam proses melukis
10.	 <i>Standing Mixer</i>	Sebagai alat untuk mengaduk adonan <i>pastillage</i> atau <i>royal icing</i>
11.	 <i>Rolling Pin</i>	Sebagai alat untuk meratakan atau menipiskan adonan

**TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI
(LANJUTAN)**

12.	 Ayakan	Sebagai alat untuk menyaring bahan-bahan kering
13.	 <i>Scraper</i>	Sebagai alat untuk membantu proses pemindahan adonan
14.	 <i>Sprit dan Pipping Bag</i>	Sebagai alat untuk <i>pipping royal icing</i>
15.	 Pisau	Sebagai alat untuk memotong adonan yang sudah di cetak
16.	 Baloon Whisk	Sebagai alat pengocok adonan

**TABEL 6 PERALATAN BESERTA PERANAN DAN FUNGSI
(LANJUTAN)**

17.	 Sendok	Sebagai alat menakar dalam jumlah kecil
18.	 <i>Sculpture Tools</i>	Sebagai alat pembuat tekstur dan detail

Kebutuhan Bahan

Kebutuhan bahan atau *Purchase Order (PO)* merupakan surat pesanan formal yang diterbitkan pembeli kepada pemasok, memuat rincian permintaan pembelian produk atau layanan dengan ketentuan yang spesifik. Surat ini mencerminkan keinginan pembeli untuk melakukan pembelian dan menyediakan keterangan lengkap kepada vendor mengenai transaksi yang akan dilaksanakan. (Mcgee, 2025)

PO berfungsi seperti kontrak atau perjanjian antara pembeli dan penjual. Ketika pembeli mengirim *PO*, artinya dia berjanji akan membayar barang yang dipesan sesuai harga yang tercantum. Bagi penjual, *PO* ini memberikan jaminan bahwa mereka akan dibayar setelah mengirim barang, karena pembeli sudah berkomitmen lewat dokumen resmi ini. (Mcgee, 2025).

TABEL 7 PURCHASE ORDER

Bahan	Qty		Harga Per Unit		Total Harga (IDR)
Gelatin bubuk	1	Pack	100gr/Pack	39.000	39.000
Tepung maizena	2	Pack	250gr/Pack	8.000	16.000
Gula halus	4	Pack	1000g/Pack	25.000	100.000
<i>Cream of tartar</i>	1	Btl	43gr/Btl	8.000	8.000
Cuka	1	Btl	150ml/Btl	5.000	5.000
Cokelat bubuk	2	Pack	45gr/Pack	16.000	32.000
Telur	2	Pcs	60gr/Pcs	2.500	5.000
Minyak sayur	1	Btl	200ml/Btl	6.000	6.000
<i>Teak block</i>	1	Pcs	1 Pcs	50.000	50.000
<i>Easel standing</i>	1	Pcs	1 Pcs	300.000	300.000
Kuas lukis	1	Pack	1 Pack	30.000	30.000
Palet lukis	1	Pcs	1 Pcs	5.000	5.000
<i>Chocoart</i>	2	Btl	50gr/Btl	40.000	80.000
<i>Colored Cocoa butter</i>	2	Pack	60gr/Pack	127.000	254.000
Gula pasir	1	Pack	500gr/Pack	14.000	14.000
<i>Corn syrup</i>	1	Btl	700gr/Btl	50.000	50.000
Cmc	1	Btl	43gr/Btl	10.000	10.000
Total					1.004.000

Perumusan Harga Jual

Recipe costing merupakan suatu metodologi kalkulasi yang sistematis untuk menentukan seluruh biaya komponen bahan yang diperlukan dalam pembuatan suatu formula resep makanan. Konsep ini dalam konteks industri perhotelan didefinisikan sebagai sistem penghitungan komprehensif terhadap keseluruhan nilai investasi bahan mentah yang dibutuhkan untuk menghasilkan satu sajian hidangan, yang berfungsi sebagai instrumen strategis bagi restoran, kafe, dan bar dalam merumuskan strategi penetapan harga menu serta memelihara tingkat profitabilitas usaha. (Paperblog, 2022)

Dalam praktik manajemen bisnis kuliner, *recipe costing* berperan sebagai fondasi analisis keuangan yang memungkinkan operator untuk mengidentifikasi struktur biaya produksi dengan akurat, sehingga memfasilitasi pengambilan keputusan yang tepat terkait *pricing strategy* dan optimalisasi margin keuntungan. (Paperblog, 2022).

Selling price merupakan nilai harga yang ditetapkan sebagai penawaran kepada pelanggan, yang harus mencakup seluruh komponen biaya produksi operasional serta margin keuntungan yang ditargetkan oleh perusahaan. Penetapan harga jual ini harus menggabungkan seluruh unsur pengeluaran operasional ditambah dengan tingkat keuntungan yang diharapkan dapat diraih oleh usaha. Pada karya tulis ini penulis menggunakan rumus berikut agar bisa mengetahui jumlah penjualan karya ini. (Reiss, 2025)

Food cost (biaya makanan) dalam usaha kuliner adalah total pengeluaran untuk bahan baku yang digunakan dalam penyajian menu, kemudian dibandingkan

dengan pendapatan yang diperoleh dari penjualan makanan tersebut. Sementara itu, *desired food cost* atau *target food cost* merupakan persentase ideal dari biaya bahan makanan yang ditetapkan agar operasional bisnis tetap menghasilkan keuntungan.

Artinya, sejak awal pemilik usaha sudah menentukan berapa bagian dari pendapatan penjualan yang boleh dialokasikan untuk biaya bahan makanan, sehingga masih tersedia margin yang cukup untuk menutup biaya lain seperti gaji karyawan, sewa tempat, dan keuntungan. (Onyeocha, dkk. 2015).

Harga jual nyata adalah nilai yang diterima dari konsumen setelah mempertimbangkan biaya produksi, *overhead*, keuntungan, serta faktor pasar seperti diskon dan pajak. Berfungsi untuk mengevaluasi performa bisnis, mengukur efektivitas strategi harga, dan membandingkan target dengan realisasi. Tujuannya mengoptimalkan profitabilitas dan menjaga daya saing. Dalam bisnis kuliner, harga ini terkait dengan *food cost ratio* yang idealnya 25-40% dari *revenue*. Penulis mengambil 30% untuk mensiasati ketidakstabilan bahan baku di pasar kemudian pertimbangan penulis akan tingkat kesulitan dalam pembuatan produk terbayarkan (Mohamadi,2025).

Dalam konteks manajemen penetapan harga, *selling price* berfungsi sebagai alat strategis yang tidak hanya menutupi biaya pokok penjualan, tetapi juga memastikan keberlangsungan keuangan perusahaan melalui pencapaian tingkat pengembalian investasi yang memadai. (Reiss, 2025).

TABEL 8 RECIPE COSTING

No	Bahan	Qty		Unit Price		Cost
1.	Gelatin bubuk	24	gram	100gr/ Pack	39.000	9.360

TABEL 8 RECIPE COSTING (LANJUTAN)

2.	Tepung Maizena	250	gram	250gr/ Pack	8.000	8.000
3.	Gula halus	2000	gram	1000gr/ Pack	25.000	50.000
4.	<i>Cream of tartar</i>	4	gram	43ml/ btl	8.000	320
5.	Cuka	1	sdt	150ml/ Btl	5.000	55
6.	Cokelat bubuk	40	gram	45/ Pack	16.000	14.237
7.	Telur	2	pcs	60ml/ Btr	2.500	5.000
8.	<i>Teak Block</i>	1	pcs	1/Pcs	50.000	50.000
9.	<i>Easel Standing</i>	1	pcs	1/Pcs	300.000	300.000
10.	<i>Chocoart Merah</i>	20	gram	50gr/Btl	40.000	16.000
11.	<i>Chocoart Hijau</i>	20	gram	50gr/Btl	40.000	16.000
12.	<i>Colored Cocoa Butter Red</i>	50	gram	60gr/Btl	127.000	106.000
13.	<i>Colored Cocoa Butter Green</i>	50	gram	60gr/Btl	127.000	106.000
14.	Gula pasir	300	gram	500gr/pack	14.000	8.500
15.	Corn Syrup	400	gram	700gr/Btl	50.000	28.500
16.	CMC	20	gram	43gr/Btl	10.000	4.651
Total						722.623

TABEL 9 SELLING PRICE

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp722.623
<i>Food Cost Precentage</i>	30%
<i>Selling Price</i>	Rp2.408.743
<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.409.000

LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN**1. Lokasi Pelaksanaan**

Lokasi penulis melaksanakan latihan pembuatan produk untuk sidang *food presentation* adalah :

- Tempat tinggal sementara, Jl Sarijadi blok 15 No.52, Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa barat. 40151.
- Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

Lokasi Penulis melaksanakan sidang penelitian food presentation adalah:

- Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

2. Waktu Pelaksanaan

- Waktu pelaksanaan latihan pembuatan produk untuk sidang usulan penelitian adalah pada bulan September - Oktober 2025.
- Waktu pelaksanaan sidang usulan penelitian yaitu pada bulan November 2025

