

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Showpiece dalam dunia patiseri berkembang seiring perubahan zaman dan budaya gastronomi. Pada abad ke-16 hingga ke-17 di Eropa klasik, *sugar sculptures* atau *trionfi* banyak digunakan dalam jamuan bangsawan. Karya tersebut menjadi simbol kemewahan, kekuasaan, dan status sosial melalui bentuk alegoris, figur mitologis, dan ornamen artistik yang rumit (Borsato, 2023).

Pada era modern, *showpiece* tidak lagi terbatas pada kalangan tertentu. *Showpiece* menjadi elemen penting dalam pameran kuliner dan dekorasi profesional. *Showpiece* diakui sebagai seni kuliner kontemporer yang menggabungkan kreativitas artistik dengan teknik gastronomi. Hal ini mengaburkan batas antara seni rupa dan dunia patiseri (Dustin, 2024).

Perkembangan ini menunjukkan bahwa *showpiece* bukan sekadar hiasan visual. *Showpiece* merupakan hasil dari proses seni yang mendalam. Oleh karena itu, latihan langsung dalam menguasai teknik pembuatan *showpiece* sangat penting, seperti melakukan uji coba dalam waktu tertentu (Notter, 2011). Latihan ini membantu pembuat meningkatkan ketelitian dan keterampilan dalam menghasilkan bentuk, detail, serta tekstur yang lebih kompleks dan menarik secara visual.

Gambar 1: Showpiece pada "AI-Cing on the Cake" oleh Elle & Vire Professionnel



(Sumber: *Elle & Vire Professionnel Asia*, 2024)

Bermula dari penggunaan gula sebagai bahan utama, karya-karya awal menonjolkan bentuk artistik dan keindahan visual, kemudian berkembang dengan penggunaan cokelat yang memungkinkan pembuatan detail dan struktur lebih kompleks. Pada awal abad ke-16, sekitar tahun 1500-an, penjelajah seperti Christopher Columbus dan Hernando Cortes membawa biji kakao ke Spanyol, yang kemudian diperkenalkan ke berbagai negara di Eropa. Pada tahun 1664, cokelat mulai populer di kalangan masyarakat dan bahkan dicatat dalam *Pepys' Diaries* (Schenker, 2000). Pohon kakao diberi nama ilmiah *Theobroma cacao*, yang berarti "Food of the Gods", oleh ahli botani asal Swedia, Carolus Linnaeus, pada tahun 1753.

Secara etimologis, istilah ini diperkirakan berasal dari kata kuno bangsa Maya, *kakaw*, dan istilah “kakao” mulai digunakan setelah proses tersebut berlangsung (Ramsey, 2016). Sampai abad ke-19, cokelat hanya tersedia dalam bentuk cair, dan menikmatinya sebagian besar merupakan hak istimewa kaum elit. Namun, semua itu berubah pada tahun 1828 ketika ahli kimia Belanda, Coenraad Johannes Van Houten, mengembangkan proses untuk mengekstraksi lemak kakao (*cocoa butter*) dari *chocolate liquor* dan menghasilkan bubuk kakao (*cocoa powder*), sehingga cokelat menjadi lebih mudah diolah dan dapat digunakan dalam berbagai resep (Paris, 2021).

Biji kakao diolah menjadi tiga produk utama, yaitu cairan cokelat (*cocoa mass* atau *cocoa liquor*), lemak kakao (*cocoa butter*), dan bubuk kakao (*cocoa powder*). Kandungan lemak kakao yang diperoleh dari biji kakao berada dalam rentang 50–60% (Amraini et al., 2011). Lemak kakao diperoleh melalui pengepresan biji kakao yang telah digiling, sehingga terbentuk padatan yang disebut *cocoa press cake*, yang kemudian digiling lebih lanjut untuk menghasilkan bubuk kakao dengan tekstur halus (Gibson & Newsham, 2018).

Berdasarkan kombinasi komponen dan kebutuhan konsumen yang beragam, Olahan kakao kini tersedia dalam berbagai jenis dengan karakteristik yang berbeda. Terdapat beberapa jenis cokelat utama yang umum dikenal di industri, yang masing-masing memiliki komposisi, rasa, tekstur, dan aplikasi berbeda, sehingga dapat disesuaikan dengan kebutuhan produksi, selera konsumen, dan tujuan pembuatan produk cokelat tertentu (Greweling, 2007), meliputi:

1. *Dark Chocolate* mengandung persentase kakao tinggi tanpa susu, sehingga rasanya pahit dan kaya cokelat. *Milk chocolate* mengandung kakao, gula, dan susu, memberikan rasa lebih lembut dan manis. hanya terdiri dari lemak kakao, gula, dan susu.
2. *Compound Chocolate* jenis cokelat yang menggunakan lemak nabati dan *Couverture Chocolate* mengandung lemak kakao dalam jumlah tinggi, menyajikan rasa yang lebih intens dan tekstur yang lembut.
3. *Cocoa Mass (Cocoa Liquor)* mengandung kombinasi padatan kakao dan lemak kakao, dan menjadi bahan dasar semua jenis cokelat.
4. *Cocoa Butter*, yaitu lemak nabati alami yang diperoleh dari biji kakao melalui tahap pengepresan. Lemak ini memiliki peran penting dalam memberikan tekstur halus, kilau, dan sifat leleh khas pada produk cokelat.
5. *Cocoa Powder*, merupakan hasil dari sisa padatan setelah lemak kakao dipisahkan dari *cocoa mass*. Bubuk ini biasa digunakan dalam produk kue, minuman, dan dekorasi karena aromanya yang kuat serta rendah lemak.

Menurut Sawitri (2014), karya seni Ucu Sawitri mencakup berbagai bentuk, seperti wayang golek dari cokelat, lukisan, serta seni lukis tubuh menggunakan cokelat. Teknik ini memungkinkan cokelat dibentuk menjadi patung atau digunakan sebagai cat untuk *cocoa painting*, sehingga menghasilkan karya seni yang unik dan kreatif. Pendekatan ini tidak hanya menunjukkan kemampuan teknis dalam mengolah cokelat, tetapi juga menekankan kreativitas dan imajinasi dalam menciptakan bentuk serta detail yang menarik.

Cocoa painting merupakan teknik dekorasi yang menggunakan bubuk kakao sebagai bahan utama untuk melukis pada permukaan seperti *gumpaste* atau *pastillage*. Menurut Winbeckler (2008), dengan mencampur bubuk kakao dan bahan cair atau minyak dapat menciptakan tekstur dan warna yang dapat diterapkan pada berbagai media.

Hal ini ditegaskan oleh seorang *chocolatier* asal Prancis sekaligus pendiri *L'atelier du Chocolat*, yang menyatakan bahwa “Berkreasi dengan cokelat adalah kesempatan untuk menciptakan karya seni.” Pernyataan tersebut muncul dalam sebuah wawancara, saat Mestre menjelaskan bagaimana aspek estetika mulai dari bentuk, warna, hingga kemasan berperan penting dalam menciptakan produk cokelat yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menyentuh sisi artistic (Mestre, 2024).

Media campuran berkaitan dengan media itu sendiri sekaligus menekankan eksplorasi dan kreativitas. Penggabungan berbagai elemen memberikan dimensi dan tekstur yang berbeda pada karya *cocoa painting*. Karya yang dihasilkan menjadi lebih dinamis dan menarik untuk diamati dari

berbagai sudut pandang (Vortixel, 2024). Bahan yang umum digunakan dalam media campuran antara lain:

1. *Pastillage* atau *gumpaste*, adonan berbasis gula yang terbuat dari *icing sugar*, gelatin, air dan tambahan *acid* untuk menstabilkannya. Diuleni hingga lentur dan bisa dibentuk. *Pastillage* dapat mengering dan mengeras menjadi hasil akhir yang kokoh.
2. *Cocoa Paste*, terbuat dari bubuk kakao, *simple syrup*, dan sedikit minyak untuk menghasilkan pasta kental sebagai media pewarna.
3. *Cocoa butter*, lemak alami kakao yang dicairkan kemudian dicampur dengan pewarna bubuk (*edible*) atau *oil-based* akan menghasilkan pasta atau “cat” pada permukaan kue atau cokelat, dan memberikan hasil akhir yang halus, mengilap, dan profesional.

Gambar 2: Penerapan *cocoa painting* pada media *pastillage*.



(Sumber: @dulcet_euphoria, 2017)

Untuk menciptakan *cocoa painting* secara menarik mencakup berbagai teknik yang dapat digunakan agar hasil olahan kakao dapat tampil sebagai *showpiece* yang estetis. Beberapa metode populer dalam seni melukis cokelat antara lain sebagai berikut (Kixocolatsl, 2023):

1. *Hand painting*, teknik yang dilakukan dengan memakai kuas lukis untuk mengoleskan pasta kakao ke permukaan media. Proses ini sangat mengandalkan keterampilan tangan serta ketepatan.
2. *Air brushing*, teknik ini memakai botol khusus saat mengaplikasikan lemak kakao berwarna. Metode ini memungkinkan cakupan pewarnaan yang lebih bervariasi dengan efek gradasi lembut.
3. *Stenciling*, teknik ini memanfaatkan cetakan bermotif yang ditempelkan pada permukaan cokelat. Fungsinya adalah menciptakan pola atau detail.
4. *Printing*, teknik ini melibatkan mesin cetak yang mencetak desain menggunakan tinta yang dapat dimakan (*edible ink*) ke atas *transfer sheet* lalu ditempelkan pada permukaan cokelat.

Penggunaan material *edible* memungkinkan untuk bereksperimen dengan tekstur, warna, dan bentuk yang dapat dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan perkembangan seni media campuran yang semakin pesat, di mana seniman modern mulai mengeksplorasi berbagai bahan yang lebih variatif. Dalam proses pembuatan *cocoa painting*, salah satu bahan *edible* yang tepat digunakan sebagai media adalah *pastillage (gumpaste)*, yaitu adonan gula yang dapat

digunakan sebagai dekorasi, adonan yang dihasilkan dari *icing sugar*, *corn starch*, gelatin, dan air lalu dibentuk (Notter, 2012).

Pastillage berperan sebagai alas alternatif kanvas. Permukaannya halus dan berwarna putih memungkinkan digunakan sebagai alas untuk melukis menggunakan pasta kakao. Dalam proses pembuatannya, digunakan berbagai teknik artistik, termasuk *modelling*, *cutting*, dan *engraving*. Teknik *modelling* memungkinkan seniman kuliner untuk membentuk elemen-elemen dekoratif secara manual, menciptakan tekstur, bentuk organik, atau figur yang kompleks dengan tingkat detail tinggi. Setelah dikeringkan, *pastillage* akan mengeras sehingga ideal untuk *display* yang membutuhkan detail tinggi dan ketahanan bentuk (Faridah, dkk., 2021).

Dalam *cocoa painting*, pasta kakao atau pasta cokelat berperan sebagai medium utama untuk pewarnaan. Pasta ini dibuat dengan mencampurkan bubuk kakao dan *simple syrup* hingga tercampur rata dan membentuk tekstur yang kental. Intensitas warna pasta kakao dapat disesuaikan. lebih banyak bubuk kakao yang ditambahkan akan menghasilkan warna yang lebih gelap, sementara menambah *simple syrup* dapat mengatur warna yang lebih cerah atau konsistensi yang lebih cair.

Simple syrup adalah sirup gula cair yang dibuat dari campuran gula dan air, kemudian dicampurkan dengan bubuk kakao dalam perbandingan 2 : 3, di mana *simple syrup* digunakan lebih banyak sehingga menghasilkan pasta kakao yang tidak terlalu pekat. Penambahan *simple syrup* dalam medium pewarnaan ini memungkinkan pengaturan tingkat kepekatan warna, konsep ini mirip

dengan penggunaan air pada cat air untuk menghasilkan gradasi warna yang halus dan natural (Friberg, 2003).

Beberapa media *cocoa painting* juga memanfaatkan *cocoa butter* sebagai media lukis. Lemak kakao alami dari biji kakao, dapat dicampur dengan pewarna *edible* berbasis lemak atau bubuk untuk menciptakan berbagai warna yang dapat diaplikasikan pada permukaan cokelat, *mold*, atau *showpiece*. *Cocoa butter* mudah dilelehkan, diaplikasikan dengan kuas, dan mengeras menjadi lapisan tipis yang menempel kuat (Smith, 2020). Suhu yang tepat untuk proses *painting* adalah sekitar 30–32°C sehingga memudahkan saat diaplikasikan dan menghasilkan hasil akhir yang halus. Pada umumnya, *cocoa butter* tidak banyak memberikan kontribusi pada rasa cokelat, karena hampir tidak memiliki rasa (Greweling, 2007).

Lukisan ini tidak hanya menonjolkan keindahan visual, tetapi juga menekankan teknik pewarnaan, pencampuran gradasi, dan detail halus yang dapat dicapai dengan *cocoa butter* dan *cocoa powder*, sehingga menghasilkan karya dekoratif yang memadukan seni dan keahlian teknis dalam dunia cokelat. Salah satu penerapan kreatif dari *cocoa painting* adalah pembuatan lukisan harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*). Harimau sering dijadikan inspirasi dalam seni lukis karena keindahan pola lorengnya yang unik. Motif pada tubuhnya menampilkan estetika dan kekuatan, menciptakan kesan berwibawa sebagai simbol dalam karya seni, serta terlihat elegan dan bernilai tinggi. Sifat harimau yang kuat dan berani menjadikannya pilihan populer sebagai inspirasi dalam karya seni. (Sari & Lodra, 2023).

Agar kualitas *cocoa painting* tetap terjaga, penyimpanan yang tepat sangat penting karena *pastillage*, *cocoa butter*, dan *cocoa paste* sensitif terhadap kelembapan. *Pastillage* kering sebaiknya disimpan dalam wadah kedap udara dan lingkungan kering agar tidak melunak atau lengket (Bakedeco, 2025), sedangkan *cocoa butter* perlu disimpan pada suhu stabil 15–21 °C untuk mempertahankan tekstur dan aroma karena fluktuasi suhu dapat mempercepat oksidasi, menyerap bau, dan menurunkan umur simpan (Kimecopak, 2025).

Wadah juga memengaruhi kualitas karena kaca lebih baik daripada plastik, kaca tidak menyerap aroma, tahan panas, dan aman untuk bahan berlemak (Mark, 2025). Untuk *cocoa painting* berukuran besar, perhatian terhadap lingkungan penyimpanan harus lebih ketat karena karya lebih rentan melengkung, retak, atau rusak akibat perubahan suhu dan kelembapan sehingga diperlukan kotak tertutup rapat atau *container* akrilik dengan silica gel sebagai pengendali kelembapan, atau ruang penyimpanan kering dengan kelembapan di bawah 50%.

Penulis mengangkat *cocoa painting* bertemakan harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) sebagai bentuk ekspresi artistik sekaligus respons terhadap isu pelestarian satwa liar Indonesia. Pemilihan tema harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) bukan tanpa alasan. Satwa ini termasuk salah satu spesies harimau yang hanya hidup di Pulau Sumatra dan kini statusnya sangat terancam punah dampak perburuan ilegal dan kerusakan tempat tinggalnya.

Satwa ini merupakan bagian dari kekayaan fauna Indonesia yang memiliki nilai ekologis, budaya, dan nasionalisme. Satwa ini tidak hanya

menjadi ikon satwa endemik Indonesia, tetapi juga simbol kekuatan dan kebanggaan nasional. Melalui karya *showpiece* yang dibuat dengan teknik *cocoa painting* ini, penulis ingin menyuarakan pentingnya kesadaran masyarakat terhadap konservasi satwa langka Indonesia.

Harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*) ini tergolong spesies yang terancam punah dan memiliki tingkat kematian yang tinggi, sehingga memerlukan penanganan yang khusus (Khalis et al, 2021). Visualisasi harimau Sumatera diwujudkan pada *cocoa painting* melalui teknik media campuran, di mana *pastillage* atau *gumpaste* digunakan sebagai elemen tiga dimensi. Dalam konteks ini, media campuran berarti penggabungan berbagai bahan *edible* untuk menciptakan efek visual, tekstur, dan dimensi yang lebih hidup. Pewarnaan dengan pasta kakao dan lemak kakao yang diberi warna memungkinkan sapuan kuas yang halus serta gradasi warna yang kaya.

Dalam dunia seni, gradasi warna memiliki teknik tertentu dalam menciptakannya. Melansir dari XD Adobe, menjelaskan bahwa gradasi warna adalah pola warna yang terbentuk dari perpaduan antara dua warna atau lebih yang menghasilkan gradasi atau variasi warna tertentu. "Gradasi warna dapat berupa perpaduan atau transisi dari warna yang serupa (warna hijau muda menjadi hijau tua), atau antara warna yang sangat berbeda atau kontras (misalnya biru dengan merah, atau kuning dengan hijau)," demikian penjelasannya. Terdapat dua jenis gradasi warna yang teridentifikasi, yakni gradasi warna halus dan gradasi warna tajam (Yulianto, 2022).

Pendekatan ini menghasilkan karya yang tidak hanya mengagumkan secara nilai artistik, tetapi juga berfungsi sebagai media komunikasi yang menyentuh, memadukan keindahan seni *pastry* dengan pesan konservasi lingkungan, khususnya terkait perlindungan dan kelestarian harimau Sumatra yang menghadapi ancaman kepunahan akibat perburuan dan hilangnya habitat. Karya ini menunjukkan bagaimana *cocoa painting* pada bidang media campuran dapat dimanfaatkan secara kreatif untuk menyampaikan isu-isu penting terkait pelestarian satwa secara ekspresif.

Atas dasar pertimbangan tersebut, penulis menyusun laporan Tugas Akhir yang mengangkat topik *food presentation* yang berjudul:

**“COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA
(PANTHERA TIGRIS SUMATRAE)”**

B. Usulan Produk

1. Tema

Harimau (*Panthera tigris*) adalah salah satu predator terbesar yang memiliki wilayah persebaran yang luas hampir mencakup Asia dan mencapai beberapa pulau di Indonesia. Harimau adalah satwa teresterial yang mampu beradaptasi di bermacam tipe habitat, seperti tropis, mangrove, hutan rawa gambut dan hutan musim (Khalis, Ar Rasyid, & Rahmi, 2022). Di Indonesia, ada tiga varian harimau (*Panthera tigris*), termasuk harimau Sumatera (*Panthera tigris sumatrae*). Harimau Sumatera merupakan satu dari tiga varian harimau yang tersisa, sementara harimau Bali (*Panthera*

tigris balica) dan harimau Jawa (*Panthera tigris sondaica*) telah punah pada tahun 1940-an dan 1980-an (Ganesa & Aunurohim, 2012).

Peran harimau dalam ekosistem sangat penting sebagai penanda kesehatan ekosistem. Sebagai predator puncak, keberadaan harimau menjadi indikator keberadaan satwa mangsa serta kualitas habitat, sehingga penting dalam menjaga fungsi hutan sebagai penyangga kehidupan.

Harimau Sumatera termasuk spesies harimau terakhir yang berasal dari Pulau Sumatera. Kini, mereka hanya hidup dalam kelompok kecil yang tersebar di berbagai wilayah, baik yang dilindungi maupun tidak, Harimau Sumatera mempunyai ukuran tubuh paling kecil diantara semua subspecies harimau lainnya (Soehartono & Mardiasuti, 2003).

Harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) khususnya hanya dijumpai di kawasan hutan dataran rendah hingga pegunungan. Habitatnya tersebar pada elevasi antara 0 hingga 2.000 meter pada permukaan laut (O'Brien et al., 2003), namun ada kalanya satu atau beberapa individu harimau juga tercatat berada di ketinggian lebih dari 2.400 meter dpl (Linkie et al., 2003).

Secara morfologis, memiliki ciri khas berupa garis-garis loreng yang lebih rapat dan tipis dibandingkan subspecies harimau lainnya. Ciri khasnya adalah warna belang yang lebih gelap dan garis hitam yang lebih rapat, yang menjadi adaptasi terhadap hutan tropis Sumatra yang lebat.

Gambar 3:Infografis Harimau Sumatra yang bestatus kritis.



(Sumber : WWF Indonesia, © Helmut Diller, 2016)

Berdasarkan data tersebut populasi harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) saat ini diperkirakan hanya tersisa sekitar 371 individu yang hidup di Pulau Sumatera dengan habitat alami area dataran rendah, lahan basah gambut, hutan tropis lebat, dan daerah pegunungan. Jumlah populasi yang sangat rendah ini menempatkan harimau Sumatra pada status konservasi *Critically Endangered* (Kritis) menurut daftar merah IUCN. Status ini menunjukkan bahwa spesies tersebut berada pada tingkat ancaman tertinggi sebelum dinyatakan punah di alam liar.

Menurut Nyoman Iswarayoga, Direktur WWF Indonesia, hanya sekitar 25–27% hutan di Sumatera yang tersisa, dan kondisi ini berkaitan langsung dengan menurunnya populasi harimau (Wirawan, 2015).

Perlindungan harimau Sumatra sangat penting, bukan hanya untuk menyelamatkan spesies dari kepunahan, tetapi juga untuk menjaga stabilitas ekosistem hutan. Berdasarkan riset yang dilakukan secara rutin oleh lembaga konservasi World Wildlife Fund (WWF), populasi harimau Sumatra diperkirakan terus mengalami penurunan. Penurunan jumlah individu harimau ini terlihat di beberapa wilayah, terutama di Riau.

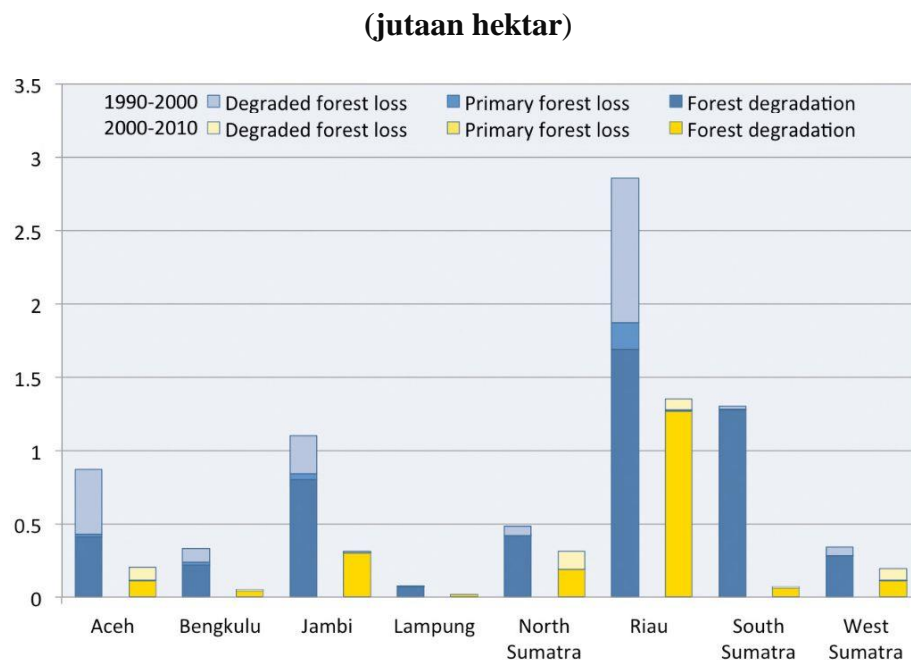
Konversi kawasan hutan secara masif telah menyebabkan berkurangnya habitat alami serta fragmentasi kawasan hutan menjadi area-area kecil yang terisolasi. kompetisi ruang dan ketersediaan sumber daya, telah mendorong sikap antagonistik masyarakat hingga berujung pada pemburuan terhadap satwa ini. Penurunan populasi harimau yang dramatis di Asia disebabkan oleh dua faktor utama yaitu perpecahan dan kerusakan habitat, serta overeksploitasi terhadap spesies mangsa mereka (Nyhus & Tilson, 2004).

Hutan-hutan di Sumatera mengalami perubahan menjadi perkebunan, permukiman, dan mengalami kebakaran. Akibatnya, harimau Sumatera tetap mengalami ancaman besar meski berada di taman nasional. Perubahan lansekap membuat habitat bagi harimau mengecil, apalagi jika terus terfragmentasi menjadikan wilayah jelajah harimau sumatera menjadi terbatas (Utomo, 2024).

Menurut Belinda Arunarwati Margono dari South Dakota State University dan Kementerian Kehutanan Republik Indonesia, kondisi hutan di Pulau Sumatera mengalami penurunan drastis. Antara tahun 1990 hingga

2010, Sumatera tercatat kehilangan sekitar 7,5 juta hektar kawasan hutan, di mana sekitar 2,6 juta hektar merupakan hutan primer. Pada umumnya deforestasi tersebut terjadi pada kerusakan hutan sekunder karena aktivitas penebangan liar terus menerus secara keseluruhan. Saat ini, hutan perawan yang masih tersisa di Sumatera diperkirakan hanya sekitar 8% dari luas awalnya.

Gambar 4: Deforestasi dan Degradasi Hutan di Sumatera, 1990-2010



(Sumber : Margono et al, 2012)

Berdasarkan diagram tersebut data tahun 1990–2010 menunjukkan bahwa Riau mengalami deforestasi dan degradasi hutan tertinggi di Sumatera, diikuti oleh Sumatera Selatan dan Jambi, dengan peningkatan signifikan pada periode 2000–2010. Setelah era 90-an, hutan menghadapi ancaman utama bagi keberlangsungan hutan, sementara penebangan liar menjadi penyebab utama degradasi hutan.

Kondisi hutan terus menghadapi masalah penurunan akibat alih fungsi lahan untuk area pembangunan, pertanian, perkebunan, pertambangan dan pemukiman. Hutan di Indonesia selalu mengalami tingkat kerusakan yang tinggi, tentunya akan mengancam habitat serta keseimbangan ekosistem yang ada, maka dari itu diperlukan kesadaran untuk menjaga serta memulihkan hutan yang telah mengalami kerusakan (Dewi, et al., 2023).

2. Konsep Produk

Cocoa painting bertemakan harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) ini akan dibuat di atas *pastillage* dengan elemen 3D berwarna putih polos berukuran 70 cm x 50 cm. *Pastillage* yang dikeringkan dapat mengeras dan biasa digunakan sebagai komponen dekoratif. Permukaannya yang halus dan warnanya yang putih menjadikannya media yang ideal untuk aplikasi *cocoa painting* (Gisslen, 2013). Namun, karena sifatnya yang cukup rapuh, agar karya dapat berdiri dengan stabil dan aman, penulis menambahkan elemen *non-edible* berupa papan multipleks berukuran sama sebagai alas yang memiliki ukuran ketebalan 12mm.

Beberapa elemen tiga dimensi pada *pastillage* dapat direalisasikan dengan mengaplikasikan *gumpaste modelling* karena sifatnya yang plastis dan mudah dibentuk. Penggunaan *gumpaste* memungkinkan pembentukan detail yang halus serta tekstur yang kompleks, sehingga elemen-elemen tersebut terlihat lebih nyata dan menambah kedalaman visual pada karya.

Pemilihan konsep 3D *cocoa painting* ini menghadirkan dimensi nyata pada objek visual. Teknik ini memberikan kesan lebih hidup dan memungkinkan detail tekstur seperti kontur tubuh, serta relief latar belakang pada harimau divisualisasikan secara lebih realistis. Tampilan dimensi tiga juga memperkuat pesan artistik, di mana harimau Sumatra tidak hanya digambarkan sebagai subjek gambar, tetapi juga turut mengisi ruang secara imajinatif dan emosional.

Dari segi teknik, *cocoa painting* menampilkan keserupaan dengan melukis berbasis cat air, karena fleksibilitas dalam menyesuaikan tingkat transparansi dan kekentalan warna (Soan, 1993). Konsep ini diterapkan dalam *cocoa painting*, di mana intensitas warna dapat diatur sesuai kebutuhan. Jika pada cat air penurunan tingkat opasitas dilakukan dengan menambahkan air, maka dalam *cocoa painting* hal serupa dilakukan dengan menambahkan sirup gula hingga dapat memperoleh warna yang diinginkan.

Dalam karya ini, penulis menerapkan teknik media campuran dengan memanfaatkan pasta kakao dan lemak kakao sebagai medium utama pewarna. Penggunaan kedua komponen dasar kakao tersebut memberikan karakteristik visual yang unik, karena menghasilkan tekstur alami, kilap lembut, serta variasi intensitas warna cokelat yang tidak dapat diperoleh dari pigmen sintetis. *Cocoa paste* digunakan untuk menciptakan gradasi warna dan kedalaman bayangan, sedangkan *cocoa butter* berfungsi sebagai elemen pengikat sekaligus memberikan efek kilau pada permukaan lukisan.

Dengan memanfaatkan material alami dari kakao, karya ini memperlihatkan potensi inovasi dalam seni lukis, sekaligus menegaskan simbolisasi warna coklat sebagai lambang alam, tanah, dan kehidupan liar yang terus terancam keberadaannya.

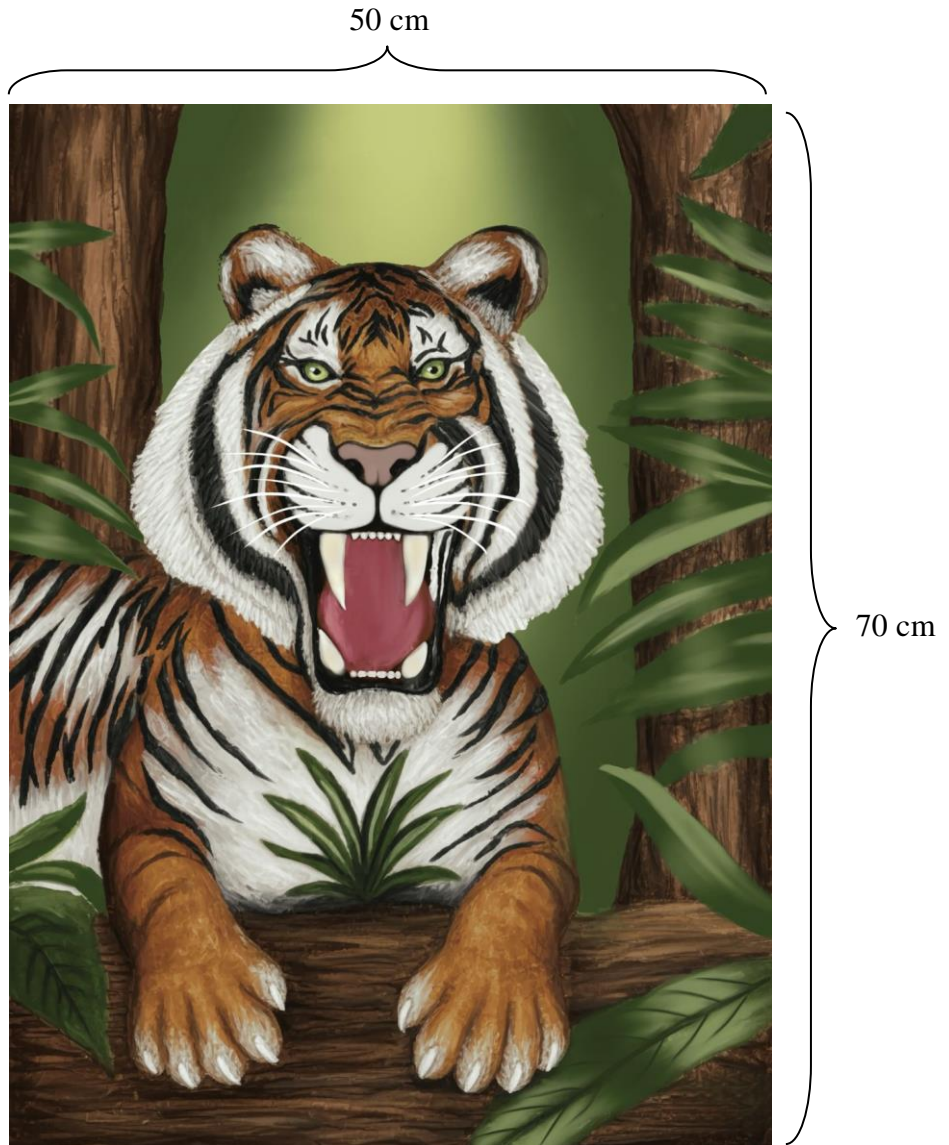
Penggunaan media campuran memberikan kemungkinan eksplorasi artistik yang lebih luas. Interaksi antara keduanya menciptakan tekstur visual yang kaya, mulai dari permukaan halus berkilau hingga sapuan warna yang pekat. Hal ini menegaskan potensi kakao bukan hanya sebagai bahan pangan, tetapi juga sebagai medium seni yang memiliki karakter estetika khas.

3. Desain Produk

DESAIN COCOA PAINTING BERTEMAKAN HARIMAU SUMATRA

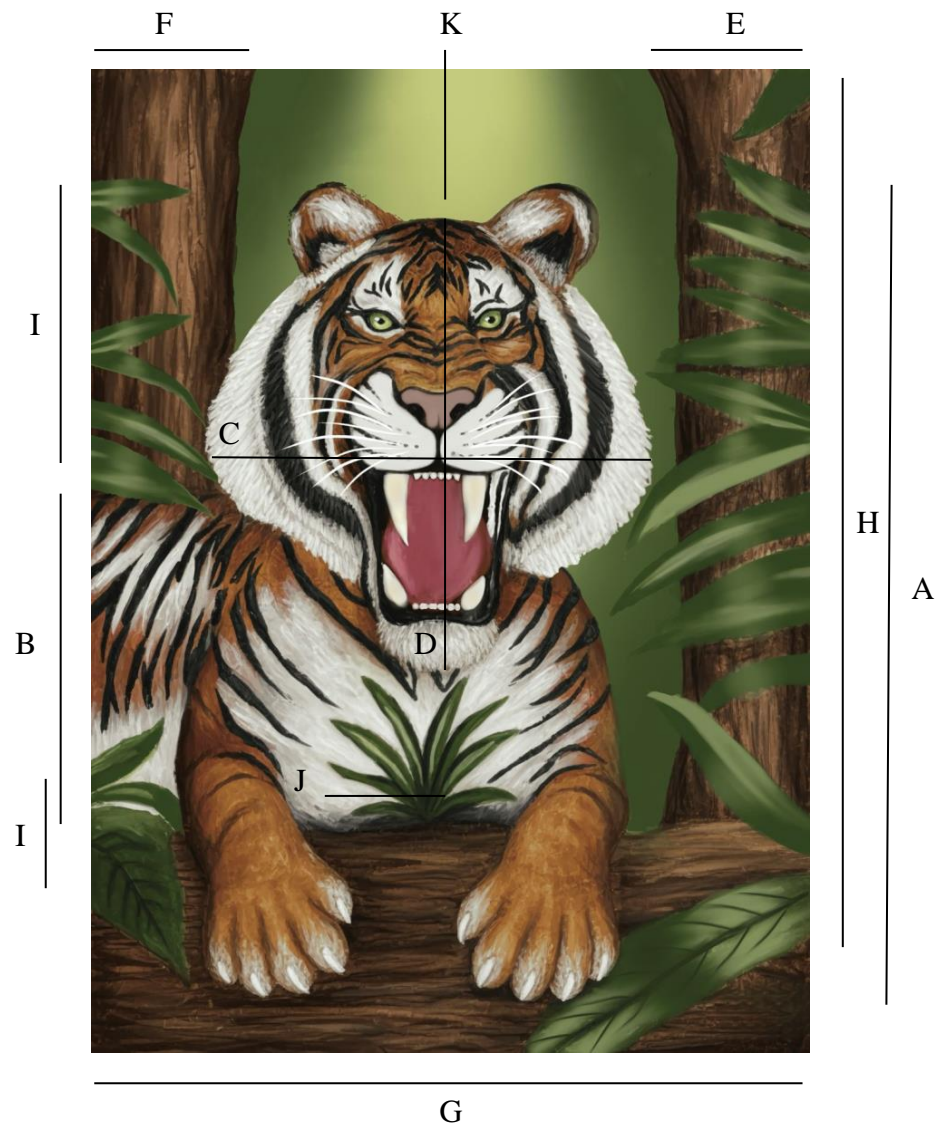
(Panthera Tigris Sumatrae)

Gambar 5 : Sketsa produk *cocoa painting*



(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

Gambar 6 : Ukuran Bagian Sketsa Produk



Berikut deskripsi dari setiap komponen pada sketsa *cocoa painting* ukuran

70 x 50 cm tersebut :

- a. Ukuran Harimau : panjang 57 cm dan lebar 38,5 cm,
- b. Ukuran tubuh harimau bagian kiri : 22,5 cm,
- c. Lebar wajah harimau : 30 cm,

- d. Panjang wajah harimau : 33 cm,
- e. Lebar batang pohon bagian kanan : 10,5 cm,
- f. Lebar batang pohon bagian kiri : 11 cm,
- g. Panjang batang pohon bawah : 17 cm dan lebar 50 cm,
- h. Jumlah daun pada bagian kanan : 13 helai,
- i. Jumlah daun pada bagian kiri : 9 helai,
- j. Jumlah daun pada bagian tengah : 8 helai,
- k. Jarak antara kepala harimau dengan bingkai atas : 10 cm
- l. Jumlah gigi harimau : taring berukuran besar bagian atas 2 buah, gigi kecil atas 6 buah, taring berukuran sedang bagian bawah 2 buah dan gigi kecil bagian bawah 6 buah,
- m. Jumlah kumis pada harimau : 16 helai.

Gambar 7 : Harimau Sumatra (*Panthera Tigris Sumatrae*)



(Sumber : Sinar Harapan, 2020)

Penulis mengilustrasikan Harimau berbaring di atas batang kayu tumbang seolah menjadi representasi visual dari keterasingan dan kehilangan ruang hidupnya. Seekor harimau Sumatra yang berada dalam posisi berbaring di atas batang kayu yang tumbang akibat kerusakan hutan, dengan tubuh bagian depan bertumpu pada kayu dan kedua kaki depan menjulur ke bawah.

Karakteristik fisik harimau Sumatra dijelaskan secara mendalam, yang salah satunya ditunjukkan oleh warna bulunya yang lebih gelap dibandingkan spesies harimau lainnya. Dibandingkan jenis harimau lain, ukuran tubuh harimau Sumatra relatif lebih kecil. Panjang tubuhnya berkisar antara 2 hingga 2,5 meter (Arradian, 2024).

Gambar 8 : Ekspresi Harimau Sumatra



(Sumber : Tarikul Islam, 2020)

Kepala harimau menghadap lurus ke depan dengan mulut terbuka lebar, menampilkan deretan gigi tajam dan lidah yang jelas terlihat. Ekspresi ini merepresentasikan mengaum akibat merasa terancam, yang mencerminkan perilaku defensif alami satwa liar dalam menghadapi potensi bahaya di lingkungannya. Sorot mata yang tajam semakin memperkuat kesan kewaspadaan, keberanian, serta wibawa harimau sebagai predator puncak dalam rantai ekosistem.

Gambar 9 : Hutan Sumatra



(Sumber : Rahmandi, 2017)

Pada bagian ini menampilkan pemandangan hutan Sumatra yang Hutan pada gambar tampak mengalami degradasi ringan yang ditunjukkan oleh berkurangnya kerapatan vegetasi serta adanya area tanah yang mulai terbuka. Beberapa pohon terlihat tumbuh dengan jarak yang tidak terlalu rapat, menandakan adanya penurunan tutupan tajuk pohon. Penebangan dan

pengulitan batang tanpa kontrol telah menyebabkan penurunan drastis populasinya (Saputra & Sunandar , 2020). Oleh karena itu, kehadiran visual pohon ini dalam lanskap hutan Sumatra bukan hanya merepresentasikan keindahan alam, tetapi juga mengingatkan akan pentingnya pelestarian spesies endemik yang terancam.

Hutan Sumatra ini adalah rumah bagi harimau, tempat mereka berburu dan berlindung. Keberadaan seekor harimau menunjukkan bahwa kawasan ini masih mendukung kehidupan satwa liar dan memiliki nilai ekologis yang penting, meskipun kualitas hutan secara keseluruhan mulai mengalami penurunan. Penulis menjadikan bagian ini sebagai pengingat akan pentingnya menjaga kelestarian hutan Sumatra sebagai rumah harimau, agar spesies ini tetap memiliki tempat yang aman untuk hidup, berkembang biak, dan bertahan di alam liar hutan.

Untuk menciptakan kesan visual yang lebih hidup, kuat, dan ekspresif, bagian kepala dan tangan harimau pada karya ini dirancang dengan menerapkan teknik tiga dimensi (3D) menggunakan *gumpaste* sebagai media utama. Pemilihan media ini bukan tanpa alasan, karena *gumpaste* memiliki karakteristik plastis yang memungkinkan proses pembentukan detail anatomi dilakukan secara lebih presisi dan realistis. Bagian kepala harimau, terutama pada area moncong, rahang bawah, taring, serta telinga, dibentuk menonjol keluar dari bidang dasar untuk menciptakan efek kedalaman visual yang nyata. Rancangan bentuk tersebut juga bertujuan menonjolkan ekspresi agresif dan dominan pada sosok harimau, yang ditunjukkan melalui detail anatomi seperti

taring yang mencuat tajam dan rahang yang terbuka lebar, menciptakan kesan seolah-olah hewan tersebut sedang mengeluarkan auman keras. Kedua tangan atau kaki depan harimau dibentuk secara timbul dan menonjol di lapisan terdepan, dengan tambahan detail berupa tekstur otot dan cakar yang tajam.

Penerapan teknik pewarnaan gradasi dan pengaturan pencahayaan yang cermat menjadi elemen pendukung utama dalam memperkuat efek tiga dimensi. Pemberian bayangan pada bagian-bagian tertentu menghasilkan kontras yang menegaskan bentuk dan volume, sehingga objek tampak lebih hidup, nyata, dan berdimensi. Efek ini tidak hanya meningkatkan realisme visual, tetapi juga memperkuat ekspresi emosional yang ingin disampaikan oleh pencipta karya.

Hal ini sangat relevan dengan tema pelestarian satwa liar, yang menjadi dasar ide penciptaan karya. Melalui penggambaran harimau dalam wujud yang gagah dan ekspresif, karya ini mengajak penikmatnya untuk merenungkan pentingnya menjaga keberadaan spesies yang terancam punah. Dengan demikian, penerapan teknik tiga dimensi, pengolahan bentuk, pewarnaan, dan pencahayaan dalam karya ini tidak hanya memperkaya nilai estetika dan daya tarik visual, tetapi juga memperkuat makna simbolis dan pesan moral yang ingin disampaikan mengenai perlindungan serta penghormatan terhadap kehidupan satwa liar di alam.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan petunjuk tertulis dalam proses produksi yang berisi informasi mengenai bahan yang dibutuhkan, jumlah bahan, tahapan persiapan, porsi sajian, perlengkapan yang diperlukan, hiasan makanan, serta informasi lain yang berkaitan dengan penyiapan bahan maupun alat (Vinaya et al., 2019).

Standard recipe juga merujuk pada aspek yang krusial guna menjamin bahwa produk yang dihasilkan tetap memiliki mutu yang baik (Evawati & Susilowati, 2013). Dengan demikian, *standard recipe* dapat diartikan sebagai panduan yang dirancang untuk memberikan informasi mengenai kebutuhan bahan, proses pengolahan, dan cara penyajian suatu produk, sehingga menjamin konsistensi kualitas meskipun dibuat oleh orang yang berbeda. Menurut Vinaya et al., (2019) struktur dasar *standard recipe* terdiri atas:

- a. Nama produk
- b. Informasi jumlah sajian
- c. Bahan dan kuantitas
- d. Petunjuk mempersiapkan bahan
- e. Perlengkapan yang dibutuhkan
- f. Langkah cara menyajikan atau menghidangkan

Berikut *standard recipe* pembuatan *cocoa painting* bertemakan harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) yang meliputi dari resep *royal icing*, *pastillage*, *gumpaste*, *cocoa paste*, *cocoa paint*, dan *finishing cocoa painting*

a. *Royal icing*

Tabel 1 : Standard Recipe Royal Icing

Royal Icing				Yield: 550 gram	
				Halaman : 1 dari 2	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan	
1.	Ayak	480gr	<i>Icing sugar</i>	Agar tidak menggumpal keras saat digunakan	
2.	Tambahkan	7gr	<i>Cream of Tartar</i>	Sebagai penstabil struktur <i>icing</i>	
3.	<i>Whisk</i>	3pcs	Putih telur	Campur dengan <i>icing sugar</i>	
4.	Masukkan		<i>Air (adjust)</i>	Sedikit demi sedikit <i>mixer (whisk attachment)</i> dengan kecepatan sedang selama 5–7 menit	

Tabel 2 : *Standard Recipe Royal Icing (Lanjutan)*

<i>Royal Icing</i>				Yield: 550 gram
				Halaman : 2 dari 2
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
5.	Masukkan			Adonan kedalam <i>piping bag</i>
6.				<i>Royal icing</i> siap digunakan untuk sebagai perekat pada ornamen, dan dapat di piping sebagai tekstur pada <i>pastillage</i>

(Sumber : Sama Sama KLIA Hotel , 2022)

b. Pastillage

Tabel 3 : *Standard Recipe Pastillage*

<i>Pastillage</i>				Yield: 3556 gram (@70 x 50 cm)
				Halaman : 1 dari 4
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Larutkan	24gr	<i>Gelatine powder</i>	Pada <i>stainless bowl</i>

Tabel 4 : *Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)*

<i>Pastillage</i>				Yield: 3556 gram (@70 x 50 cm)
				Halaman : 2 dari 4
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
2.		280ml	Air	Dengan proses <i>au bain marie</i>
3.	Siapkan	3000gr	<i>Icing sugar</i>	Ayak semua bahan kering secara bersamaan kedalam <i>mixing bowl</i>
4.	Tambahkan	250gr	<i>Cornstarch</i>	
5.	Masukkan	2gr	<i>Cream of Tartar</i>	
6.	Tambahkan		<i>Gelatine</i>	Campurkan dengan <i>icing sugar</i> , masukan pada bagian tengah secara bertahap, lalu aduk hingga setengah khalis
7.	Uleni			Aduk diatas meja sampai benar-benar khalis

Tabel 5 : *Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)*

<i>Pastillage</i>				Yield: 3556 gram (@70 x 50 cm)
				Halaman : 3 dari 4
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
				(Tambahkan air apabila <i>pastillage</i> terasa terlalu kering). Adonan setelah khalis menjadi lembut
8.	Siapkan		Multiplek 70 x 50cm	
9.	Tambahkan		<i>Royal icing</i>	Pada bagian tengah dipermukaan multiplek
10.	<i>Lining</i>		<i>Pastillage dough</i>	Pada permukaan multiplek disesuaikan berukuran multiplek

Tabel 6 : *Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)*

<i>Pastillage</i>				Yield: 3556 gram (@70 x 50 cm)
				Halaman : 4 dari 4
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
				menggunakan <i>rolling pin</i> . Perhatikan ketebalan adonan (1-2cm).
12.	<i>Trimming</i>			<i>Pastillage dough</i> yang berlebih dari multiplek, apabila ketebalannya kurang dapat ditambahkan adonan saat di- <i>roll</i> kembali.
13.				Diamkan <i>pastillage</i> di ruang terbuka agar dapat lebih cepat mengering
14.				Setelah mengering <i>pastillage (tragant)</i> siap digunakan

(Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung 2021, dimodifikasi Penulis 2025)

c. *Gumpaste*Tabel 7 : *Standard Recipe Gumpaste*

<i>Gumpaste</i>				Yield: 2055 gram
				Halaman : 1 dari 2
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Larutkan	125gr	<i>Glucose</i>	Pada <i>stainless bowl</i>
2.		100ml	Air	Hingga tercampur rata
3.		25gr	<i>Gelatine powder</i>	<i>Blooming</i> dan panaskan dengan proses <i>au bain marie</i>
4.	Siapkan	1750gr	<i>Icing sugar</i>	Pada <i>mixing bowl</i>
5.	Masukkan	30gr	Putih telur	Secara bertahap, kemudian uleni
6.	Tambahkan	25gr	Maizena	Apabila <i>gumpaste</i> terasa terlalu lunak
7.	<i>Rest</i>		<i>Gumpaste dough</i>	Hingga terkstur <i>gumpaste</i> sesuai dengan yang diinginkan

Tabel 8 : *Standard Recipe Gumpaste (Lanjutan)*

<i>Gumpaste</i>				Yield: 2055 gram
				Halaman : 2 dari 2
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
8.				Apabila siap digunakan, <i>gumpaste</i> dapat dibentuk menjadi ornament kepala, telinga, gigi ataupun tangan
9.				Dapat ditempelkan kepada <i>pastillage</i> sebagai tekstur seperti batang pohon ataupun daun

(Sumber : Sama Sama KLIA Hotel, 2021)

d. *Cocoa paste*Tabel 9 : *Standard Recipe Cocoa Paste*

<i>Cocoa Paste</i>				Yield: 60 gram
				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Larutkan	50gr	<i>Gula</i>	Didihkan dengan api sedang
2.		30ml	Air	Hingga tercampur rata menjadi <i>simple syrup</i>
3.	Masukkan	20gr	<i>Cocoa powder</i>	Pada <i>bowl stainless steel</i>
4.		10ml	<i>Oil</i>	Campurkan hingga merata
5.	Tambahkan	30gr	<i>Simple syrup</i>	Untuk menghasilkan pasta kental
6.			<i>Cocoa paste</i>	Dapat digunakan untuk melukis. Note : <i>Simple syrup</i> dapat ditambahkan untuk mengatur kontras warna

(Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung 2021, dimodifikasi Penulis 2025)

e. *Cocoa paint*Tabel 10 : *Standard Recipe Cocoa Paint*

<i>Cocoa Paint</i>				Yield: 60 gram
				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	120gr	<i>Cocoa butter</i>	Panaskan diatas api kecil menggunakan <i>sauce pan</i> . Angkat dari panas untuk menghindari <i>overheat</i> . Putar - putar <i>sauce pan</i> agar meleleh perlahan
2.	Tambahkan	12gr	<i>Coloring powder</i>	Aduk hingga tercampur rata
3.	Masukkan		<i>White opaque</i>	Agar warna yang diperoleh lebih pekat
4.			<i>Cocoa paint</i>	Siap digunakan

(Sumber : *I Sugar Coat It*, 2018)

f. Finishing Cocoa Painting

**Tabel 11: *Finishing Cocoa Painting*
Harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*)**

<i>Finishing Cocoa Painting</i> Harimau Sumatra (<i>Panthera tigris sumatrae</i>)		Yield: 1 Cocoa Painting (@ 70 x 50cm)		
		Halaman : 1 dari 4		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>		<i>Pastillage</i>	Beserta perlengkapan yang dibutuhkan
			(Multiplek 70x50cm)	
			<i>Royal icing</i>	
			<i>Gumpaste</i>	
			<i>Cocoa paste</i>	
			<i>Cocoa paint</i>	
2.	<i>Brush</i>		<i>Pastillage</i>	Pastikan permukaan sebagai kanvas bersih

Tabel 12: *Finishing Cocoa Painting*
Harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) (Lanjutan)

<i>Finishing Cocoa Painting</i> Harimau Sumatra (<i>Panthera tigris sumatrae</i>)		Yield: 1 <i>Cocoa Painting</i> (@ 70 x 50cm)		
		Halaman : 2 dari 4		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
3.	Tempelkan			Elemen batang pohon besar berukuran 50x20 cm, serta kedua batang pohon memanjang yang memiliki lebar 8 cm dan 10 cm
4.	<i>Brush</i>		<i>Royal icing</i>	Untuk memberikan tekstur pada batang pohon
5.	Ukir			Elemen batang pohon agar memiliki tekstur, biarkan mongering
5.	Tempelkan		<i>Gumpaste</i>	Yang sudah dibentuk elemen 3D seperti kepala, tangan, gigi dan kumis harimau dengan menggunakan <i>royal icing</i> sebagai perekat

Tabel 13: *Finishing Cocoa Painting*
Harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) (Lanjutan)

<i>Finishing Cocoa Painting</i> Harimau Sumatra (<i>Panthera tigris sumatrae</i>)			Yield: 1 <i>Cocoa Painting</i> (@ 70 x 50cm)	
			Halaman : 3 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
6.	<i>Pipe</i>		<i>Royal icing</i>	Untuk memberikan elemen daun dan biarkan hingga mongering
7.	<i>Coloring</i>		<i>Cocoa paint</i> (<i>Hijau, kuning dan putih</i>)	Untuk membuat <i>background</i> harimau dengan teknik gradasi
8.	<i>Coloring</i>		<i>Cocoa paste</i>	Pada bagian batang pohon
9.	Gunakan		<i>Cocoa paint</i>	Untuk mewarnai bagian daun
10.	<i>Coloring</i>		<i>Cocoa paint</i> dan <i>Cocoa paste</i>	Pada harimau, gunakan warna kuning dan merah untuk menghasilkan campuran

Tabel 14: *Finishing Cocoa Painting*
Harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) (Lanjutan)

<i>Finishing Cocoa Painting</i> Harimau Sumatra (<i>Panthera tigris sumatrae</i>)			Yield: 1 <i>Cocoa Painting</i> (@ 70 x 50cm)	
			Halaman : 4 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
10.	<i>Coloring</i>		<i>Cocoa paint</i> dan <i>Cocoa paste</i>	Untuk hasil yang lebih bervariasi, gunakan <i>cocoa paste</i> untuk gradasi warna coklat pada tubuh harimau
11.	<i>Coloring</i>		<i>White cocoa paint</i>	Pada bagian bulu atau kumis harimau
12.	<i>Brush</i>			Bagian akhir <i>cocoa painting</i> untuk memastikan lukisan bersih
13.	<i>Finishing touch</i>		<i>Cocoa painting</i>	Untuk memberikan hasil yang memuaskan

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

2. Kebutuhan Peralatan

Selain bahan-bahan yang akan diperlukan untuk membuat produk, terdapat aspek lain yang diperlukan yaitu penggunaan peralatan yang memadai. Peralatan tersebut sebagai penghubung antara keterampilan atau kemampuan dan bahan-bahan yang dimiliki sehingga mampu menciptakan produk yang berkualitas. Semakin tinggi mutu alat yang digunakan, maka semakin besar pula pengaruhnya pada hasil akhir produk. Karena itu sangat diperlukan peralatan yang sesuai agar produktivitas berjalan selaras dengan mutu produknya (Ryandi, 2014).

Daftar kebutuhan peralatan pada pembuatan *cocoa painting* yang Penulis perlukan sebagai berikut :




Tabel 15 : Daftar Kebutuhan Alat

No.	Alat	Gambar	Keterangan
1.	<i>Mixer</i>		Mempermudah dalam pembuatan <i>royal icing</i>




Tabel 16 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

No.	Alat	Gambar	Keterangan
2.	<i>Stainless steel bowl</i>		Sebagai wadah bahan yang akan digunakan
3.	Panci Listrik		Untuk mempermudah proses <i>bain marie</i> dan pembuatan <i>simple syrup</i>
4.	<i>Scraper & Rubber Spatula</i>		Memudahkan dalam pembuatan <i>pastillage</i>

Tabel 17 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

No.	Alat	Gambar	Keterangan
5.	<i>Piping bag</i>		Berfungsi sebagai wadah sekaligus alat bantu untuk <i>royal icing</i>
6.	<i>Rolling pin</i>		Berfungsi sebagai alat bantu untuk menggiling <i>pastillage dough</i> secara merata dan halus
7.	<i>Digital scale</i>		Membantu untuk menimbang bahan secara presisi

Tabel 18 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

No.	Alat	Gambar	Keterangan
8.	<i>Small knife</i>		Membantu <i>trimming</i> dan membentuk adonan menjadi ukuran atau pola yang diinginkan.
9.	Penggaris		Digunakan untuk mengukur dan memastikan ukuran tetap presisi dan seragam.
10.	Pensil & penghapus		Digunakan untuk membuat sketsa pola pada <i>pastillage</i>

Tabel 19 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

No.	Alat	Gambar	Keterangan
11.	Kuas melukis		<p>Berfungsi mengaplikasikan <i>cocoa paint</i> atau <i>cocoa paste</i> pada permukaan <i>pastillage</i></p>
12.	Palet Lukis Alumunium		<p>Mepermudah dalam pencampuran warna <i>cocoa paint</i></p>
13.	<i>Brush</i>		<p>Membantu untuk mengaplikasikan <i>royal icing</i></p>

Tabel 20 : Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

No.	Alat	Gambar	Keterangan
14.	Multiplek (70x50cm)		Sebagai alas dalam pembuatan dan pengeringan <i>pastillage</i> , untuk memastikan bentuk struktur tetap stabil
15.	<i>Modeling tools</i>		Alat ini digunakan untuk membentuk, mengukir, dan memberikan detail tekstur
16.	<i>Standing Kanvas</i>		Memudahkan untuk melukis dengan posisi berdiri atau duduk tegak

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

3. Purchase Order

Purchase order atau sering disebut *PO* merupakan sebuah kesepakatan transaksi jual beli dan menjadi salah satu syarat dalam aktivitas pembelian. Sistem ini sering digunakan karena cukup efisien dan dapat membantu menghindari risiko kesalahan dalam pemesanan, fungsi lainnya bagi penyedia barang adalah menerima informasi secara terperinci (Aziz & Prasetyawati, 2023).

Purchase order mencantumkan nama produk, harga, serta detail spesifikasinya, termasuk merek dan ukuran. Daftar *purchase order (PO)* yang penulis perlukan untuk *cocoa painting* sebagai berikut :

Tabel 21 : Recipe Purchase Order (PO)

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Gelatine powder</i>	-	100	gr	Rp36,000	100gr	Rp36,000
2.	<i>Icing sugar</i>	Bola Deli	5500	gr	Rp28,000	1000gr	Rp168,000
3.	<i>Cocoa powder</i>	Windmolen	45	gr	Rp15,000	40gr	Rp15,000

Tabel 22 : *Recipe Purchase Order (PO) (Lanjutan)*

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
4.	<i>Cocoa butter</i>	-	100	gr	Rp60,000	100gr	Rp60,000
5.	Gula	Gulaku	500	gr	Rp15,000	500gr	Rp15,000
6.	Minyak	Sania	1000	ml	Rp27,000	1000ml	Rp27,000
7.	Pewarna bubuk kuning	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp27,250
8.	Pewarna bubuk hijau	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp27,250
9.	Pewarna bubuk merah	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp27,250
10.	Pewarna bubuk hitam	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp27,250

Tabel 23 : Recipe Purchase Order (PO) (Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
11.	<i>White Opaque</i>	Kopoe-kopoe	50	gr	Rp16,000	50gr	Rp16,000
12.	<i>Corn starch</i>	Maizenaku	500	gr	Rp26,000	500gr	Rp26,000
13.	Telur	-	5	pcs	Rp20,000	6 pcs	Rp20,000
14.	<i>Glucose liquid</i>	Selma	250	gr	Rp15,500	250gr	Rp15,500
15.	<i>Cream of Tartar</i>	Kopoe-kopoe	43	gr	Rp9,000	43gr	Rp9,000
16.	Multiplek (70x50 cm)	-	1	pcs	Rp65,000	1 pcs	Rp65,000
17.	<i>Standing</i> kanvas	-	1	pcs	Rp175,000	1 pcs	Rp175,000
TOTAL PURCHASE ORDER (PO)							Rp747.500

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

4. *Selling Price*

Price merupakan nilai tukar yang dapat diukur dengan uang atau produk untuk keuntungan yang didapatkan dari suatu produk atau jasa oleh individu atau kelompok, dalam konteks waktu dan tempat tertentu. Dinyatakan bahwa “*Harga (price) adalah nilai tukar yang diberikan oleh pembeli kepada penjual untuk meraih nilai guna dan keuntungan melalui kepemilikan atau penggunaan produk atau jasa*” (Kotler & Keller, 2012). Salah satu unsur utama dalam perhitungan *selling price* adalah *recipe cost*, yaitu total biaya seluruh bahan yang digunakan dalam resep tertentu.

Recipe cost menjadi dasar dalam penerapan metode penetapan harga, karena membantu memastikan bahwa setiap harga jual telah memperhitungkan seluruh komponen biaya yang dikeluarkan serta margin keuntungan yang diharapkan.

$$\text{Selling Price} = \left[\frac{\text{Total Recipe Cost}}{\text{Food Cost Percentage}} \right]$$

Metode ini dipilih oleh penulis karena rumus tersebut mampu memberikan kejelasan dalam menghitung kebutuhan biaya sekaligus menentukan estimasi keuntungan bersih dari penjualan *cocoa painting*. Dalam menentukan *selling price* yang tepat, penulis menyusun perhitungan *recipe costing* guna memperoleh gambaran yang akurat mengenai total *cost price* yang dibutuhkan dalam proses produksi.

Berikut hasil perhitungan yang dapat menjadi dasar utama dalam penetapan *recipe costing* terhadap produk *cocoa painting* :

Tabel 24 : Recipe Costing

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Gelatine powder</i>	-	50	gr	Rp36,000	100gr	Rp18.000
2.	<i>Icing sugar</i>	Bola Deli	5110	gr	Rp28,000	1000gr	Rp143.080
3.	<i>Cocoa powder</i>	Windmolen	20	gr	Rp15,000	40gr	Rp7.500
4.	<i>Cocoa butter</i>	-	120	gr	Rp60,000	100gr	Rp72.000
5.	Gula	Gulaku	50	gr	Rp15,000	500gr	Rp1,500
6.	Minyak	Sania	10	gr	Rp27,000	1000ml	Rp270
7.	Pewarna bubuk kuning	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp7,000

Tabel 25 : *Recipe Costing* (Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
8.	Pewarna bubuk hijau	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp7,000
9.	Pewarna bubuk merah	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp7,000
10.	Pewarna bubuk hitam	<i>Cross</i>	15	gr	Rp27,250	15gr	Rp7,000
11.	<i>White Opaque</i>	Kopoe-kopoe	15	gr	Rp16,000	50gr	Rp4.800
12.	<i>Cornstarch</i>	Maizenaku	275	gr	Rp26,000	100gr	Rp7.150
13.	Telur	-	5	pcs	Rp20,000	6pcs	Rp16.667
14.	<i>Glucose liquid</i>	Selma	125	gr	Rp15,500	250gr	Rp7.750
15.	<i>Cream of Tartar</i>	Kopoe-kopoe	5	gr	Rp9,000	43gr	Rp1.047

Tabel 26 : Recipe Costing (Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
16.	Multiplek (70x50 cm)	-	1	pcs	Rp65,000	1pcs	Rp65.000
17.	Standing kanvas	-	1	pcs	Rp175,000	1pcs	Rp175.000
TOTAL RECIPE COST							Rp 743.764

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Berikut hasil perhitungan yang dapat menjadi dasar utama dalam penetapan *selling price* terhadap produk *cocoa painting* :

Tabel 27 : Selling Price

Total Recipe Cost	Rp 743.764
Desire Food Cost Percentage	30%(dari total cost)
Preliminary Selling Price	Rp2,479,213
FINAL SELLING PRICE	Rp2,500,000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025)

Pola kenaikan nilai pada karya seni terus mengalami pertumbuhan signifikan. Sebagai gambaran, sebuah lukisan karya Hendra Gunawan yang dibeli

dari pelukisnya Rp 2.000.000 pada tahun 1978, hingga nilai karyanya melonjak drastis hingga tahun 2017 mencapai Rp 65.000.000.000 di pasar lelang Eropa (Heryanto, 2012).

Berdasarkan harga lukisan diatas, Penulis dapat menyimpulkan bahwa harga jual untuk *cocoa painting* bertemakan harimau Sumatra (*Panthera tigris sumatrae*) sebesar **Rp2,500,000** untuk versi *edible art* dianggap layak dan sepadan, mengingat dimensi karya serta tingkat kompleksitas desain yang telah dikerjakan.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan latihan di tempat tinggal Penulis terletak di Jl. Dharma No. B37 Lembang, Kayu Ambon, Kota Bandung, Jawa Barat 4791. Adapun sidang presentasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamat Jl. Dr. Setiabudi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4014.

2. Waktu Pelaksanaan

Dilakukan pada bulan September sampai November 2025. Adapun agenda kegiatan presentasi produk akan berlangsung pada bulan November 2025.