

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat merupakan salah satu produk pangan olahan yang memiliki popularitas tinggi di seluruh dunia dan digemari oleh berbagai kalangan. Produk ini berasal dari biji kakao (*Theobroma cacao*), yang diproses melalui serangkaian tahapan kompleks seperti fermentasi, pengeringan, pemanggangan, dan penghalusan, hingga menghasilkan berbagai bentuk olahan seperti cokelat batang, cokelat bubuk, dan pasta cokelat. Secara historis, tanaman kakao berasal dari wilayah Amerika Tengah dan Selatan, di mana suku-suku kuno seperti *Olmec* dan *Maya* telah memanfaatkan biji kakao sebagai bahan baku minuman ritual maupun sebagai alat tukar. Adapun istilah ilmiah *Theobroma cacao* berasal dari bahasa Yunani, yang berarti “makanan para dewa”, yang mencerminkan nilai tinggi yang diberikan terhadap kakao sejak zaman dahulu (Atkinson, 2010).

Cokelat sendiri memiliki sejarah panjang yang dimulai dari 3,000 tahun yang lalu. Minuman cokelat yang dihasilkan oleh masyarakat *Aztec* disebut "*xocolatl*," yang berarti "air pahit." Minuman ini biasanya dibuat tanpa pemanis dan dicampur dengan rempah-rempah seperti cabai untuk memberikan rasa yang khas. Dalam kebudayaan Suku *Olmec*, salah satu penduduk pertama Mesoamerika sebelum Suku *Maya* dan *Aztec* menganggap bahwa cokelat merupakan makanan yang suci dan sering digunakan dalam ritual keagamaan. Hal ini cukup mengejutkan banyak orang bahwa yang pertama kali menemukan cokelat bukan Suku *Maya* dan *Aztec*

melainkan Suku *Olmec*. Tetapi banyak ilmuwan mempercayai hal tersebut berdasarkan kebutuhan pohon biji kakao untuk berada dalam kondisi hawa yang panas, lembab, dan teduh.

Meskipun penjelajah spanyol Hernan Cortes secara umum dianggap sebagai orang eropa pertama yang menyadari potensi coklat dari Suku *Aztec*, penemuan awal coklat ini pasti dikaitkan dengan Christopher Columbus. Penjajah Spanyol telah mencoba untuk merahasiakan budidaya dan persiapan kakao ini untuk diri mereka sendiri, dan dengan alasan yang baik-mereka menghasilkan banyak keuntungan dari pengolahan biji kakao di Amerika Latin sebelum menyebarkannya ke Eropa (Christine, 2010).

Bagi suku *Aztec*, coklat merupakan sumber kekuatan spiritual, sumber energi, dan peningkatan kekuatan seksual. Minuman ini sangat dihargai sebagai minuman pelengkap pernikahan, dan dapat diduga menjadi minuman favorit pada upacara pernikahan.

Kaisar Montezuma konon menghabiskan lebih dari lima puluh botol coklat sehari, dan selalu memperkuat dirinya dengan sepotong coklat sebelum memasuki ruangan haremnya. Meskipun diminum setiap harinya, coklat masih dianggap sebagai kemewahan yang eksotis dan hanya dikonsumsi oleh raja, bangsawan, dan petinggi pendeta. Coklat telah digunakan sebagai alat terapi sejak abad keempat, ketika Suku *Maya* pertama kali mulai membudidayakan pohon kakao. Para ahli magis, cikal bakal para pendeta dan dokter, menggambarkan kakao sebagai stimulan dan obat-obatan yang dapat menenangkan. Para prajurit

meminumnya sebagai minuman penambah energi dan mentega kakao digunakan sebagai pembalut luka (McFadden,2010).

Saat ini, cokelat merupakan salah satu produk konsumsi terbesar di dunia. Negara-negara seperti Swiss, Belgia, dan Amerika Serikat terkenal sebagai produsen cokelat berkualitas tinggi. Permintaan cokelat terus meningkat, terutama dengan inovasi produk seperti cokelat premium, cokelat organik, dan cokelat bebas gula yang semakin diminati oleh konsumen (Wilson,2017).

Jenis-jenis cokelat diklasifikasikan berdasarkan komposisi bahan, cita rasa, serta proses pengolahannya. Salah satu jenis utama adalah **cokelat hitam (*dark chocolate*)**, yang memiliki kandungan kakao tinggi berkisar antara 50% hingga 90%. Cokelat ini memiliki rasa pahit karena rendah gula, serta dikenal kaya akan antioksidan *flavonoid* yang mendukung kesehatan jantung.

Selanjutnya, **cokelat susu (*milk chocolate*)** mengandung pasta kakao, gula, dan susu (baik dalam bentuk bubuk maupun kental), dengan kadar kakao sekitar 20–50%. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis menjadikannya populer di berbagai kalangan usia. Berbeda dengan cokelat susu maupun hitam, **cokelat putih (*white chocolate*)** tidak mengandung padatan kakao, melainkan terdiri dari lemak kakao, gula, dan susu. Rasanya lebih manis, dengan tekstur halus, namun tidak memiliki kandungan *flavonoid* seperti jenis lainnya.

Cokelat *couverture* merupakan cokelat premium dengan kandungan lemak kakao tinggi (lebih dari 31%) dan banyak digunakan oleh *chocolatier* dalam pembuatan *praline*, *truffle*, serta dekorasi karena kemampuannya menghasilkan permukaan yang halus dan mengilap setelah tempering. Sementara itu, **cokelat *compound***

menggunakan minyak nabati sebagai pengganti lemak kakao. Jenis ini lebih ekonomis dan praktis karena tidak memerlukan proses tempering, sehingga sering digunakan dalam produksi berskala besar.

Jenis terbaru adalah **cokelat *ruby***, yang pertama kali diperkenalkan pada tahun 2017 oleh Barry Callebaut. Cokelat ini dihasilkan dari biji kakao *ruby* yang memiliki warna merah muda alami dan cita rasa buah yang khas, tanpa tambahan pewarna atau perisa buatan.

Sejarah cokelat sudah tercatat dan terjadi sekitar tahun 1971. Untuk membuat cokelat yang premium maka harus menggunakan bahan dasar yang berkualitas. Cokelat asli atau *coverture* menjadi pilihan utama para *chocolatier*, dikarenakan teksturnya yang lembut dan membrikan sensai meleleh di mulut (Callebaut, 2017).

Jenis-jenis cokelat yang biasa diolah diantaranya *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Ketiga carian memiliki ciri khas masing-masing, contohnya *dark chocolate* terkenal dengan rasanya yang pahit dan memiliki tingkat *acidity* yang tinggi dibandingkan cokelat lainnya, sementara *white chocolate* dan *milk chocolate* cenderung memiliki rasa yang lebih manis karena kandungan gula yang lebih banyak (Thibballs, 2015).

Apabila ingin mendapatkan hasil yang baik, maka proses melelehkan cokelat juga harus dilakukan dengan benar serta menggunakan peralatan yang memadai. Seperti contohnya peralatan yang dipakai harus dalam keadaan sangat kering, tidak dianjurkan dipakai pada saat lembab. Kadar air yang terdapat pada peralatan yang

lembab dan basah dapat menyebabkan cokelat menjadi cepat mengental serta pasta cokelat menjadi kaku (Atkinson, 2016).

Cokelat yang telah berhasil dilelehkan **tidak boleh langsung ditutup** dalam kondisi masih panas atau hangat. Hal ini dapat memicu terjadinya **kondensasi**, yaitu proses pengembunan akibat perbedaan suhu antara permukaan dalam penutup dan uap panas dari cokelat. Kondensasi tersebut bisa menyebabkan masuknya uap air ke dalam cokelat, yang akan mengganggu tekstur dan kualitasnya. Terutama pada cokelat yang telah mengalami proses tempering, keberadaan air dapat memicu **sugar bloom**, yakni munculnya bercak atau bintik putih di permukaan cokelat sebagai hasil dari kristalisasi gula yang larut karena kelembaban.

Untuk proses pelelehan cokelat sendiri, terdapat beberapa metode yang dapat digunakan. Salah satunya adalah teknik **au bain marie**, yakni metode melelehkan cokelat dengan meletakkannya di dalam mangkuk tahan panas yang ditempatkan di atas air mendidih. Uap panas dari air tersebut akan memanaskan dasar mangkuk dan secara perlahan melelehkan cokelat tanpa kontak langsung dengan air, sehingga mengurangi risiko cokelat terbakar. Metode lainnya adalah **pemanasan langsung**, yang biasanya digunakan ketika cokelat dipanaskan bersama bahan cair lain seperti krim, susu, mentega, atau margarin. Selain itu, cokelat juga dapat dilelehkan menggunakan **microwave**, yang dianggap sebagai cara paling praktis.

Namun, metode ini harus dilakukan dengan hati-hati karena waktu dan suhu pemanasan yang tidak dikontrol dengan baik dapat membuat cokelat terlalu panas atau bahkan gosong. Oleh karena itu, pemeriksaan secara berkala sangat diperlukan selama proses pemanasan berlangsung (Banks, 2016).

Tempering adalah proses yang memecah kristal dalam cokelat dengan cara melelehkannya hingga mencapai suhu tertentu, kemudian menyatukannya kembali dengan mendinginkan cokelat, sebelum akhirnya di stabilkan dengan menaikkan suhunya beberapa derajat. Cokelat yang tidak ditemper akan memiliki tekstur yang kasar, tidak mengkilap, dan lemak pada cokelat dapat mengembang. Cokelat akan membentuk bintik-bintik putih yang tidak menarik akibat pembentukan kristal. Cokelat yang ditemper dengan benar akan mengkilap dan memiliki bunyi yang indah saat dipatahkan atau digigit (Dunkley, 2013).

Tempering cokelat merupakan proses penting karena sejumlah alasan, termasuk tampilan dan rasa dari produk akhir, karena proses ini menentukan jumlah dan kualitas pra-kristalisasi yang diperoleh dari mentega kakao yang ada dalam cokelat. Hal ini, pada gilirannya, bergantung pada kandungan mentega kakao dalam cokelat, dan bagaimana ia bekerja di dalam cokelat. Mentega kakao adalah lemak dari biji kakao (Bakes, 2014).

Tempering cokelat dapat dilakukan dengan tiga metode utama, yaitu ice bath, seeding, dan microwave. Metode ice bath dilakukan dengan mencairkan cokelat terlebih dahulu hingga suhu mencapai 40–45°C menggunakan teknik *au bain-marie*. Setelah cokelat meleleh, wadahnya diletakkan di atas wadah berisi es

batu untuk menurunkan suhu secara perlahan hingga mencapai 27°C. Tahapan ini bertujuan membentuk kristal beta yang stabil dalam cokelat. Setelah suhu turun, cokelat kemudian dipanaskan kembali hingga mencapai suhu kerja, yaitu 31–32°C untuk cokelat dark, 30–31°C untuk cokelat susu, dan 29–30°C untuk cokelat putih.

Sementara itu, metode seeding dilakukan dengan cara melelehkan sebagian besar cokelat hingga mencapai suhu sekitar 45–50°C. Setelah itu, ditambahkan sekitar 20% cokelat padat yang telah dicincang halus secara bertahap sambil terus diaduk, hingga suhu campuran menurun dan stabil pada suhu kerja yang sesuai.

Metode terakhir yaitu microwave, menggunakan gelombang mikro untuk mencairkan cokelat secara perlahan. Cokelat yang telah dicincang dimasukkan ke dalam wadah tahan panas, lalu dipanaskan dalam microwave selama 30 detik. Setelah itu, cokelat diaduk dan proses pemanasan diulang secara bertahap hingga cokelat meleleh sempurna dan mencapai suhu kerja yang diinginkan (Tilling, 2013).

Indonesia merupakan negara tropis yang mempunyai suhu berkisar 28°C - 37°C, sehingga penggunaan cokelat *couverture* pada *chocolate showpiece* akan sangat rentan untuk meleleh. Idealnya *chocolate couverture* digunakan untuk *dipping*, *coating*, dan *decorating* karena pada dasarnya cokelat ini akan menghasilkan tampilan yang mengkilap, permukaan yang halus, rasa dan tekstur yang lembut untuk dinikmati (Dalbaere, 2016).

Setiap jenis cokelat memiliki karakteristik unik yang memengaruhi cara penanganannya dalam proses pengolahan, termasuk dalam hal bentuk, kandungan, serta standar suhu yang harus diperhatikan pada tahap pelelehan, pendinginan, dan

tempering. **Dark chocolate**, yang terdiri dari sekitar 50% *chocolate liquor* dan memiliki tekstur yang lebih halus, memiliki titik leleh pada suhu 50–55°C, suhu pendinginan ideal pada 28–29°C, dan suhu tempering optimal antara 31–32°C.

Sementara itu, **milk chocolate** tersusun dari campuran susu, gula, lemak kakao, serta *chocolate liquor* dalam kisaran 33–50%. Jenis cokelat ini memiliki titik leleh yang lebih rendah dibandingkan *dark chocolate*, yaitu sekitar 45–50°C, dengan suhu pendinginan di kisaran 27–28°C dan suhu tempering ideal antara 30–31°C.

Berbeda dengan kedua jenis sebelumnya, **white chocolate** tidak mengandung *chocolate liquor*, melainkan disusun dari lemak kakao, gula, susu, serta tambahan vanila sebagai penambah aroma. Titik leleh *white chocolate* berada pada suhu 45–50°C, dengan suhu pendinginan sekitar 26–27°C dan suhu tempering yang optimal pada kisaran 29–30°C. Pemahaman terhadap karakteristik suhu ini sangat penting untuk menjaga kestabilan dan hasil akhir produk berbasis cokelat, khususnya dalam pembuatan *chocolate showpiece* (Clebona, 2018).

Cokelat *couverture* merupakan cokelat yang umum digunakan dalam pembuatan *showpiece* karena mudah untuk di-*tempering* dan diaplikasikan dalam pembuatan keseluruhan *chocolate showpiece* (Curley, 2011).

Selain itu, cokelat *dark compound* dapat dikatakan bukanlah cokelat asli, tetapi bisa digunakan sebagai fondasi dalam pembuatan *chocolate showpiece* (Lebovitz, 2004). Dalam pembuatan *chocolate showpiece*, pemilihan jenis cokelat yang tepat sangat berpengaruh terhadap keberhasilan hasil akhir. Terdapat beberapa jenis cokelat yang umum digunakan, masing-masing dengan karakteristik yang berbeda.

Salah satunya adalah **cokelat compound**, yaitu perpaduan antara cokelat dan lemak nabati. Jenis ini populer digunakan karena lebih mudah diolah, memiliki titik leleh yang relatif tinggi (sekitar 40°C), serta lebih stabil dalam suhu lingkungan tropis seperti di Indonesia.

Selanjutnya, **cokelat couverture** dikenal sebagai cokelat berkualitas premium karena mengandung cocoa butter dalam kadar tinggi, sekitar 32–39%. Jenis ini menghasilkan tekstur yang halus dan permukaan yang mengilap setelah melalui proses tempering yang tepat, meskipun penggunaannya memerlukan keterampilan teknis yang lebih tinggi.

Dark chocolate juga menjadi pilihan utama dalam pembuatan struktur utama *showpiece* karena kandungan cocoa padatnya yang mencapai sekitar 60%, menjadikannya kokoh dan ideal untuk menopang elemen desain yang kompleks. Sementara itu, **milk chocolate** dan **white chocolate** umumnya tidak digunakan sebagai bahan utama dalam struktur, namun tetap bermanfaat sebagai elemen dekoratif tambahan. Kandungan gula yang lebih tinggi dalam kedua jenis cokelat ini membuatnya kurang stabil, terutama untuk struktur yang membutuhkan ketahanan tinggi (Dunkley, dkk., 2013).

Pembuatan *chocolate showpiece* merupakan salah satu bentuk seni kuliner yang menggabungkan keahlian teknis dengan kreativitas. Dalam dunia *pastry* dan cokelat, *showpiece* sering digunakan sebagai daya tarik utama dalam berbagai kompetisi, pameran, atau acara khusus, karena menampilkan kombinasi estetika visual dan keterampilan pembuatan. Cokelat merupakan bahan yang sangat

fleksibel dan dapat digunakan dalam berbagai bentuk seni kuliner, termasuk pembuatan *showpiece* (Greweling, 2012).

Chocolate showpiece sudah ada sejak 70 tahun lalu, yang dimulai dengan berbentuk kerawang cokelat yang dirangkai menjadi tiga bagian tengah yang diikuti oleh pahatan dari balok cokelat padat. Kemudian, beralih ke pemodelan figur cokelat, pemodelan cokelat yang dibuat dari glukosa dan cokelat. Dengan penemuan semprotan pendingin cokelat, *chocolate showpiece* mengalami kemajuan pesat.

Semprotan pendingin cokelat adalah udara dingin yang terkompresi dalam *aerosol* yang dapat mengeraskan cokelat secara langsung dan cepat. Kini, kita dapat melihat karya-karya luar biasa yang dirancang secara arsitektural dan semakin berkembang setiap tahunnya (Tibballs, 2015).

Demi menciptakan *chocolate showpiece* yang baik, seorang *chocolatier* (pembuat cokelat ahli.) harus dapat menguasai beberapa teknik dasar. Selain itu, bahan terpenting dalam membuat *chocolate showpiece* adalah cokelat itu sendiri, yang harus dilunakkan dengan benar sebelum dapat digunakan untuk konstruksi. Mempelajari teknik *tempering* membutuhkan banyak latihan, tetapi ini menjadi salah satu keterampilan terpenting yang harus dikuasai oleh seorang koki *pastry*. *Tempering* memerlukan pencairan dan pengadukan cokelat secara hati-hati, hingga cokelat mengilap, halus, dan mudah dibentuk. (Rose, 2022) “Belajar Teknik *tempering*, sama saja dengan belajar bagaimana caranya untuk berjalan bagi *pastry chef*.” -Chef Jürgen David.

Penggunaan coklat sebagai bahan utama memerlukan teknik pengolahan yang presisi, mulai dari *tempering* hingga pembentukan dan pewarnaan, untuk memastikan hasil akhir yang sempurna (Greweling,2012).

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, Penulis ingin membuat karya seni patung berbentuk *kitsune* atau dewa rubah yang merupakan legenda kepercayaan masyarakat Jepang dan Tionghoa, yang dipilih sebagai tema pembuatan *chocolate showpiece* karena penulis ingin menciptakan karya yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memiliki struktur yang kokoh dan memenuhi standar kualitas dalam seni coklat. Proyek ini bertujuan untuk menghasilkan *chocolate showpiece* yang mampu menggambarkan keindahan, serta menunjukkan keahlian teknis dan artistik dalam seni kuliner. Selain itu, laporan ini akan mendokumentasikan setiap tahap pembuatan, mulai dari konsep awal, perencanaan, hingga eksekusi akhir, sehingga dapat menjadi referensi bagi pengembangan karya seni coklat di masa depan.

Teknik yang digunakan dalam pembuatan *showpiece* sangat bervariasi, tergantung pada kebutuhan desain dan tema yang diusung. Dalam proses pembuatan *chocolate showpiece*, terdapat berbagai teknik yang digunakan untuk membentuk elemen-elemen artistik sesuai dengan konsep desain. Salah satu teknik yang umum digunakan adalah *casting*, yaitu metode di mana coklat dilelehkan dan dituangkan ke dalam cetakan, seperti silikon atau stainless steel, untuk menghasilkan bentuk tertentu. Selain itu, teknik *cutout* juga sering diterapkan, di mana coklat diratakan pada permukaan datar, lalu dipotong mengikuti pola yang telah dirancang, sehingga memungkinkan pembentukan desain yang lebih

kompleks. Teknik *carving* digunakan untuk mengukir cokelat secara manual menggunakan alat khusus, guna menciptakan detail halus yang menambah nilai artistik pada karya. Adapun teknik *modeling* memanfaatkan campuran cokelat dan glukosa untuk membentuk elemen kecil, seperti wajah atau ornamen, yang menuntut ketelitian tinggi agar tampak realistis. Sementara itu, *moulding* merujuk pada proses pencetakan cokelat cair yang telah melalui proses tempering ke dalam cetakan dengan tujuan memperoleh bentuk, ukuran, dan tampilan akhir yang presisi dan sesuai dengan kebutuhan desain (Talbot, 2009).

Modeling chocolate adalah produk olahan berbahan dasar cokelat yang dicampur dengan sirup glukosa atau sirup jagung untuk membentuk adonan yang plastis dan bisa dibentuk seperti *clay* (tanah liat). Biasanya digunakan dalam dekorasi kue, pembuatan *figurine*, dan elemen artistik lainnya dalam *pastry* dan *chocolaterie* (Notter, 2010).

Selain itu, di samping kemiripannya dengan *fondant*, *chocolate modelling* lebih unggul dalam mempertahankan teksturnya karena tidak mudah mengering, sehingga lebih cocok digunakan untuk pembuatan detail yang lebih presisi pada karya dekoratif (Greene, 2014).

Chocolate showpiece tidak hanya populer di luar negeri, tetapi di Indonesia sendiri sudah mulai banyak yang tertarik dengan *chocolate showpiece*, dengan mulai banyaknya kompetisi *chocolate showpiece*. Perlombaan *chocolate showpiece* yang terkenal adalah “*World Chocolate Masters*”, merupakan kompetisi global yang diadakan setiap 2 tahun sekali yang diadakan oleh Cacao Barry, produsen cokelat

ternama. Salah satu kompetisi *chocolate showpiece* yang ada di Indonesia adalah Salon Culinaire (Indonesian expat, 2023).

Salon Culinaire merupakan kompetisi memasak bergengsi yang diselenggarakan bersamaan dengan *Food & Hotel Indonesia*, yang merupakan salah satu pameran perhotelan dan kuliner yang terkenal di Asia Tenggara. Semakin banyaknya kompetisi *chocolate showpiece*, semakin banyak juga *pastry chef* yang membagikan konten seputar *chocolate showpiece* di media sosial, yaitu salah satunya *Chef Amaury Guichon*, seorang *pastry chef* terkenal yang berasal dari Perancis. Dia berhasil membuat beberapa karya *chocolate showpiece* yang nyaris realistis dengan berbagai macam model dan bentuk (Indonesian expat, 2023).

1.2 Rancangan Produk

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini Penulis memilih *chocolate showpiece* karena Penulis terinspirasi oleh *pastry chef* yang cukup populer saat ini yaitu *Chef Amaury Guichon* yang membuat *chocolate showpiece* berbentuk rubah.

Selain itu Penulis juga ingin mengembangkan inovasi cokelat melalui pembuatan *chocolate showpiece*, dan menunjukkan bahwa cokelat tidak hanya dapat dikonsumsi saja melainkan bisa juga untuk mempercantik dan memperindah suasana sebuah acara tertentu atau sebagainya.

Chocolate showpiece memiliki beberapa manfaat yang bisa diambil, sebagai berikut (Minifie, 1989):

- a. **Ekspresi Seni:** *Chocolate showpiece* memungkinkan seorang *pastry chef* untuk mengekspresikan kreativitas dan visi artistiknya.

- b. **Pengembangan Keahlian:** Proses pembuatan *showpiece* membantu meningkatkan keterampilan teknis, seperti *tempering*, *sculpting*, dan perakitan.
- c. **Daya Tarik Visual:** *Chocolate showpiece* menjadi daya tarik utama dalam acara atau pameran, yang mampu memikat perhatian audiens dan meningkatkan nilai estetika suatu acara.



gambar 1 amaury guichon

(sumber: <https://tiktok.com//amaury fox chocolate>)

Penulis terinspirasi untuk membuat *chocolate showpiece* bertemakan *kitsune*, karena *kitsune* merupakan salah satu makhluk mitologi ikonik di negara Jepang dan Cina yang memiliki bentuk yang unik dan indah, juga memiliki makna dan maksud yang mendalam bagi masyarakat Jepang. Penulis juga mendapati inspirasi dari *video game* aksi-petualangan bernama *Okamiden*, yang berlatar di Jepang kuno, menceritakan petualangan dewi matahari yang berwujud serigala

putih untuk memenuhi misi hidupnya dalam menghidupkan kembali kehidupan di tanah.



gambar 2 cover okami

(sumber: okamiden.id)

Ōkami (Jepang: 大神, secara harfiah berarti "dewa besar", "roh besar" atau "serigala" jika ditulis sebagai 狼) adalah gim aksi-petualangan tempat dimana pemain memainkan peran karakter tituler, *Ōkami Amaterasu*, yang menjelajahi tanah *Nippon* dengan teman seniman pengembara, *Issun*. Berlatar di Jepang kuno dan 100 tahun setelah kekalahan iblis *Orochi*, sosok misterius yang melepaskan ular jahat yang membawa kegelapan dan polusi ke seluruh dunia. Tugas pemain, sebagai *Amaterasu*, adalah memulihkan tanah terkutuk dengan menghidupkan kembali pohon-pohon besar yang disebut pohon pelindung dan dengan mengalahkan portal iblis untuk membebaskan orang-orang, hewan, dan kehidupan alam dari cengkeraman kejahatan.

Sepanjang permainan, *Amaterasu* memanfaatkan kekuatan yang diberikan kepadanya dari dewa-dewa lain yang terperangkap dalam konstelasi, dia akhirnya dapat mengendalikan semua unsur alam (seperti api, air, angin, dsb.) dengan menggunakan kuas cat ajaib yang disebut *celestial brus*. (Verona, 2021).

Penulis juga memilih tema *kitsune* ini dikarenakan menurut Penulis, tema yang akan di inovasikan menjadi *chocolate showpiece* ini membawa nostalgia masa kecil Penulis yang seringkali memainkan permainan *video* gim tersebut dengan sang kakak. Selain itu menurut Penulis alur cerita dari permainan tersebut diharapkan dapat menjadi contoh terkait kehidupan dan keadaan alam sekitar yang mulai rapuh. Juga dikarenakan Penulis sering kali membaca cerita rakyat dan mitologi Jepang yang menceritakan tentang dewa dan monster.

1.3 Tinjauan Produk

Dalam proses pembuatan *chocolate showpiece*, terdapat sejumlah aspek penting yang harus ditinjau secara menyeluruh guna menjamin kelancaran serta keberlangsungan produksi. Aspek-aspek tersebut mencakup identifikasi dan pencatatan daftar alat serta bahan yang akan digunakan dalam tahapan produksi, penyusunan *standard recipe* sebagai acuan baku dalam proses pembuatan, serta dilanjutkan dengan perhitungan harga jual produk yang merujuk pada analisis biaya berdasarkan resep tersebut.

Selain itu, dilakukan pula perumusan strategi penetapan harga jual (*selling price*) dengan memperhitungkan komponen biaya tenaga kerja, overhead, dan keuntungan yang diinginkan. Tidak kalah penting, proses ini juga melibatkan penyusunan

dokumen *purchase order*, sebagai bagian dari pengelolaan logistik dan pengadaan bahan baku yang dibutuhkan.

1.3.1 Tema Produk



gambar 3 night kitsune

(sumber gambar: [https://Wikipedia.org/Japanese mythology](https://Wikipedia.org/Japanese%20mythology))

Kitsune (狼) adalah kata dalam bahasa Jepang yang berarti rubah. Dalam mitologi Jepang, *kitsune* dianggap sebagai makhluk yang cerdas dan penuh misteri, sering kali memiliki kekuatan supranatural. *Kitsune* memainkan peran penting dalam cerita rakyat Jepang, dikenal sebagai makhluk cerdas dan misterius yang memiliki kemampuan berubah bentuk menjadi manusia, sering kali digambarkan sebagai penipu, pelindung, pembawa pesan para dewa (*Kami*) atau bahkan sebagai makhluk pelindung keluarga tertentu (Komatsu, 2013).

Kitsune terlahir dengan satu ekor, tetapi seiring berjalannya waktu, ekornya bertambah banyak. Kepercayaan umum adalah bahwa setiap ekor mewakili satu

abad (100 tahun) keberadaan. Jadi, rubah berekor sembilan pasti telah hidup setidaknya selama 900 tahun. Tentu saja, makhluk berakal yang telah hidup selama itu pasti sangat bijaksana. *Kitsune* berekor sembilan merupakan simbol kecerdasan dan kekuatan magis yang luar biasa. Seekor rubah yang telah hidup selama 100 tahun akan berubah menjadi kitsune dan memperoleh ekor kedua. Ia juga memperoleh kemampuan untuk berubah bentuk. Setiap ekor baru yang tumbuh selama bertahun-tahun akan menghasilkan setidaknya satu kemampuan supernatural baru (Young, 2024).

Dalam cerita rakyat Jepang kitsune dibagi menjadi dua jenis utama, (Komatsu, 2013):

- *Zenko* (*Kitsune* Baik): *Kitsune* ini adalah pelayan dewa *Inari*, sering digambarkan sebagai penjaga kuil dan pembawa keberuntungan. Mereka membantu manusia dalam kesulitan dan melindungi mereka dari kejahatan.
- *Yako* atau *Nogitsune* (*Kitsune* Liar): *Kitsune* ini lebih sering bertindak sebagai penipu dan pembuat onar. Mereka suka mempermainkan manusia dengan trik atau ilusi, meskipun kadang-kadang motif mereka tidak selalu jahat.

Dalam mitologi Jepang, *Kitsune* memiliki citra yang kuat akan keindahan, kekuatan magis, dan spiritualitas (Tody,2018). Tokoh rubah (*kitsune*) kerap muncul dalam berbagai bentuk cerita rakyat Jepang, seperti dongeng kuno (*mukashi banashi*), legenda (*densetsu*), hingga mitos tentang dewa-dewi (*shinwa*). Dalam masa-masa sulit seperti musim paceklik, terdapat kisah tentang dewi *Inari* yang

turun dari langit dengan menunggangi seekor rubah putih sambil membawa biji-bijian sebagai simbol kesuburan (Opler dan Hashima, 1946).

Kitsune dikenal sebagai makhluk yang memiliki kemampuan berubah wujud menjadi manusia, biasanya menjadi perempuan cantik yang menyembunyikan ekornya di balik kimono. Rubah putih dalam cerita juga dianggap sebagai utusan atau pembawa pesan dari dewi Inari. Walaupun sering digambarkan sebagai sosok yang baik, *kitsune* juga memiliki sisi licik, seperti dalam cerita "*Kuma to Kitsune*" di mana *kitsune* memperdaya seekor beruang untuk menanam sayuran, yang kemudian beruan ia nikmati sendiri.



gambar 4 shapeshifting kitsune

(sumber gambar: [https://Wikipedia.org/Japanese mythology](https://Wikipedia.org/Japanese%20mythology))

Rubah dalam dongeng Eropa umumnya diasosiasikan dengan sifat manipulatif dan kejahatan. Sebaliknya, *kitsune* dalam cerita rakyat Jepang dipresentasikan sebagai makhluk bermoral yang sering memberikan peringatan kepada laki-laki agar waspada terhadap perempuan yang menyimpang dari norma-norma patriarki Konfusianisme. Ketertarikan penulis terhadap topik ini muncul dari bagaimana *kitsune* digambarkan dalam *mukashi banashi* (dongeng tradisional Jepang) dan peran yang dimainkan dalam cerita-cerita tersebut.

Kitsune dipilih sebagai tema karena karakternya yang kompleks, dapat tampil sebagai sosok yang baik, nakal, maupun licik. Seperti halnya *tanuki*, *kitsune* juga memiliki kemampuan untuk berubah wujud menjadi manusia dan berinteraksi menggunakan bahasa manusia. Selain berinteraksi dengan manusia, terdapat pula berbagai *mukashi banashi* yang menampilkan *kitsune* dalam fabel, di mana mereka berinteraksi dengan hewan lain yang berperilaku seperti manusia melalui pendekatan antropomorfisme (Boss,2020).

Berdasarkan demikian Penulis merasa tema *Kitsune* sangat cocok untuk di inovasikan karena dapat menawarkan daya tarik visual yang unik, penuh dengan simbolisme dan cerita yang mendalam, menjadikannya inspirasi ideal untuk sebuah *chocolate showpiece*. *Showpiece* ini tidak hanya sekadar menciptakan karya seni dari cokelat, tetapi juga menjadi media untuk memperkenalkan budaya dan cerita mitologi Jepang.

Kitsune melambangkan kebijaksanaan, perlindungan, dan hubungan antara manusia dan alam. *Chocolate showpiece* bertema *Kitsune* ini dirancang untuk menghadirkan nuansa magis dan estetika tradisional Jepang melalui elemen desain dan penggunaan bahan yang inovatif. Elemen utama produk mencakup:

- a. Bentuk pada rubah yang merepresentasikan *Kitsune* diwujudkan dalam bentuk kepala rubah atau tubuh penuh dengan sembilan ekor yang menjuntai, melambangkan sembilan nyawa dan kebijaksanaan (Young,2024).

Dalam mitologi dan cerita rakyat Jepang, *kitsune* dikenal sebagai tokoh hewan yang sangat populer dan memiliki tempat penting (Pressler, 2022). *Kitsune*

digambarkan sebagai makhluk *yōkai* yang dianugerahi berbagai kemampuan supranatural. Dalam berbagai kisah, ada *kitsune* yang berperilaku baik dan membantu manusia, seperti kitsune *Inari*, namun ada pula yang dikenal jahat dan penuh tipu daya, seperti *Tamamonomae*. “Ditakuti sebagai *yōkai* (iblis) dan dihormati sebagai dewa, citra *kitsune* kuat di mana-mana,” yang mencerminkan sifat dualistik *kitsune* serta pengaruh budayanya yang mendalam di masyarakat Jepang (Florin, 2015).



gambar 5 women fox

(sumber gambar: [https://yokai.com//kitsune folklore](https://yokai.com//kitsune_folklore))

Maka dari ini, Penulis mengharapkan cerita rakyat dan mitologi Jepang yang seringali dibaca pada saat kecil dapat menginspirasi audiens serta memberikan nilai juga tambahan edukasi yang dipresentasikan melalui seni *pastry*.

1.3.2 Konsep Produk

Penggunaan coklat *compound* sebagai bahan baku utama karena penanganan coklat *compound* yang mudah serta titik leleh yang rendah dan cenderung lebih lama dibandingkan dengan *coverture*.

Oleh karena itu, dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *kitsune* Penulis memilih untuk menggunakan *white* dan *dark chocolate compound*, karena coklat *compound* mempunyai titik leleh yang tinggi sekitar 36°C - 42°C sehingga aman disimpan di suhu ruang. Pembuatan *chocolate showpiece* ini dikerjakan di tempat tinggal sementara Penulis yang suhunya dingin akan tetapi kurang stabil.

Chocolate showpiece idealnya dikerjakan di ruangan khusus seperti *chocolate room* yang memiliki suhu ruang yang stabil dan titik dingin yang rendah. Selain itu, Penulis juga mempertimbangkan pada proses untuk pemindahan *chocolate showpiece* ke kampus.

Selain itu Penulis juga mempertimbangkan beberapa metode yang akan dipakai dalam pembuatan *chocolate showpiece*, seperti pengaplikasian metode *casting* dan *modelling* dalam proses pembuatan *base* atau alas serta tubuh *kitsune* pada *showpiece*.

Metode *casting* atau pencetakan merupakan salah satu teknik utama dalam pembuatan coklat yang memungkinkan pembentukan produk dengan bentuk dan detail yang akurat. Proses ini mencakup beberapa tahapan penting, seperti tempering, pengisian cetakan, proses pendinginan, hingga pelepasan coklat dari cetakan. Tahapan awal, yaitu tempering, berfungsi untuk mengatur kristalisasi lemak kakao melalui proses pemanasan dan pendinginan yang terkendali, sehingga menghasilkan coklat yang mengilap, bertekstur halus, dan stabil saat disimpan (Keijbets, 2010).

Salah satu variasi teknik ini adalah *slush casting*, di mana cokelat cair dituangkan ke cetakan, lalu bagian dalamnya dikosongkan kembali setelah lapisan luar mengeras, sehingga menghasilkan cokelat berongga. Inovasi lain juga mencakup penerapan teknologi dari industri plastik, seperti teknik *single-screw molding*, yang memungkinkan pembuatan bentuk kompleks dengan efisiensi waktu dan hasil yang presisi (Worcester Polytechnic Institute, 2014).

Maka dari itu, menurut Penulis metode *slush casting* akan sangat cocok untuk dipakai dalam pembuatan alas sebagai tempat *Kitsune* ini duduk yang berbentuk seperti potongan batang kayu dengan lebar diameter 28cm serta tinggi 15cm. Pada pembuatan potongan batang kayu, diperlukan cokelat *dark compound* yang di beri detail menggunakan Teknik *modeling* untuk memberikan kesan realistis pada batang kayu. Yang diletakan diatas alas yang berwarna cokelat tua, dengan detail rerumputan.

Chocolate showpiece yang bertemakan *kitsune* ini dirancang memiliki total ketinggian 60 cm yang terdiri dari base bulat setebal 1cm dengan diameter 30cm yang akan dibuat menggunakan *dark chocolate compound* dan diberikan dekorasi seperti rerumputan agar terlihat lebih segar, dibuat menggunakan *kataifi* dan dikombinasikan dengan *white chocolate* yang sudah di beri pewarna hijau.

Kepala dengan ukuran diameter 15cm, tubuh bagian tengah hingga bagian bawah tubuh memiliki tinggi 25cm dengan lebar 15cm, dan panjang ekor 20cm dengan besar yang memiliki lebar diameter 10cm.

Diperlukan *white chocolate compound* untuk pembuatan produk ini dikarenakan warna dasar pada tubuh kitsune yang berwarna putih dengan aksent dan detail warna merah diujung ekornya. Serta penambahan detail seperti bunga Sakura yang bertebaran dibawah yang memberikan efek kelopak bunga yang berguguran.

Detail lainnya juga ada pada kepala serta dahi *kitsune* yang memiliki lambang Permata atau Bola Api (*Hoshi no Tama*) yang dilambangkan sebagai kekuatan spiritual atau jiwa *kitsune*.

Selain itu Penulis juga akan mewarnai *chocolate showpiece* menggunakan *spray gun* dan kuas agar dapat memberikan goresan warna yang tidak terlalu tebal dengan gradasi warna yang pas.

1.3.3 Desain Produk

Desain produk adalah proses perencanaan dan penciptaan suatu produk yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pengguna, memiliki fungsi yang jelas, menarik secara visual, serta dapat diproduksi secara efektif. Proses ini mencakup perancangan bentuk, fungsi, material, hingga pengalaman pengguna (*user experience*), sehingga produk tidak hanya memiliki nilai guna tetapi juga memberikan kenyamanan dan kepuasan bagi penggunanya (Ulrich & Eppinger, 2012).

Berikut adalah gambaran desain *chocolate showpiece* bertemakan *kitsune* yang akan dibuat Penulis:



gambar 6 design chocolate showpiece

(sumber gambar: olahan penulis, 2025)

Untuk membuat *Chocolate Showpiece* ini, Penulis memerlukan media pendukung seperti

- a. *Teak Block*: Digunakan sebagai alas seperti meja untuk *chocolate showpiece* berukuran 40cm x 40cm, dengan kaki meja berukuran 10cm x 10cm
- b. Plastik mika: Digunakan sebagai cetakan untuk meng-*casting* bagian anggota tubuh rubah.
- c. Kawat: Digunakan untuk kerangka dan penopang tubuh rubah.
- d. *Styrofoam*: Digunakan untuk membentuk dan mencetak kerangka tubuh rubah.

Bentuk dan tampilan warna pada *chocolate showpiece* tidak hanya dirancang untuk memenuhi aspek estetika, tetapi juga mengandung makna simbolik yang terinspirasi dari elemen tradisional Jepang, seperti bunga sakura, pola kimono, serta unsur arsitektur kuil Shinto dan gerbang torii. Kombinasi elemen tersebut dikemas dalam pendekatan seni modern sehingga menghasilkan komposisi visual yang harmonis.

Dominasi warna putih dipilih untuk merepresentasikan sosok *Kitsune* sebagai pelindung yang suci, sedangkan sentuhan warna merah digunakan sebagai simbol keberanian dan kekuatan. Pada bagian tubuh *Kitsune*, digunakan white chocolate yang dipoles hingga mengkilap guna menciptakan kesan mewah dan elegan. Selain itu, elemen-elemen seperti ekor yang menjuntai dan kelopak bunga sakura yang tampak bertebaran ditata sedemikian rupa untuk menambahkan efek visual dinamis, yang diperkuat dengan penggunaan pencahayaan sorot sebagai penunjang daya tarik artistik secara keseluruhan.

1.3.4 Gagasan Resep

Chocolate Showpiece adalah mahakarya seni kuliner yang terbuat sepenuhnya dari cokelat. Biasanya digunakan sebagai elemen dekoratif untuk acara spesial seperti pernikahan, pesta ulang tahun, pameran kuliner, atau hotel berbintang. Produk ini menggabungkan kreativitas dan keahlian dalam pembuatan cokelat, menghasilkan karya visual yang memukau serta menggugah selera (Notter, 2011).

Chocolate Showpiece adalah perpaduan sempurna antara seni dan rasa. Dengan keindahannya yang memikat dan fungsinya yang serbaguna, produk ini cocok untuk mengangkat suasana acara menjadi lebih spesial. Meskipun harganya cenderung tinggi dan memerlukan perawatan khusus, nilai estetika dan kesan yang dihadirkan sangat sebanding (Gisslen, 2018).

Standar resep merupakan salah satu dokumen penting dalam praktik kuliner yang berfungsi untuk menjamin konsistensi kualitas rasa, tampilan, serta efisiensi dalam proses produksi. Sebuah resep standar idealnya mencakup beberapa komponen utama, seperti penamaan resep yang jelas dan ringkas, deskripsi produk, jumlah porsi yang dihasilkan, serta daftar alat dan bahan yang dibutuhkan. Selain itu, langkah-langkah pembuatan, estimasi waktu persiapan dan proses memasak, informasi kandungan gizi, hingga perkiraan biaya produksi juga menjadi bagian integral dari struktur resep standar tersebut. Penyusunan elemen-elemen ini secara sistematis membantu memastikan bahwa produk yang dihasilkan dapat direplikasi dengan kualitas yang sama, terlepas dari siapa yang mengolahnya (Stovall, 2013).

Berikut usulan resep untuk pembuatan *chocolate showpiece* yang dimulai dari pembuatan *chocolate modelling*, pembuatan alas rubah berbentuk potongan kayu, hingga dekorasi rumput hijau untuk *base* yang memakai *kataifi*.

Table 1 Standard recipe white chocolate modelling

White chocolate modeling		Yield: 1 whole @560gr		
		lembar 1 dari 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Lelehkan	455 gram	<i>White chocolate compound</i>	yang sudah dipotong kecil-kecil menggunakan teknik bain marie hingga mencapai suhu 30 derajat celcius
2	Hangatkan	113 gram	<i>corn syrup</i>	lalu campurkan pada lelehan cokelat dan diaduk secara perlahan hingga mempunyai tekstur seperti mozzarella.
3.	Uleni			<i>Chocolate modeling paste</i> untuk mengeluarkan minyak berlebih yang terdapat pada pasta

(sumber: olahan penulis, 2025)

Table 2 Standard recipe dark chocolate modelling

<i>Dark chocolate modeling</i>		Yield:1 whole @700gr		
		lembar 2 dari 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Lelehkan	455 gram	<i>Dark chocolate compound</i>	yang sudah dipotong kecil-kecil menggunakan teknik bain marie hingga mencapai suhu 30-35 derajat celcius
2	Hangatkan	255 gram	<i>corn syrup</i>	lalu campurkan pada lelehan cokelat dan diaduk secara perlahan hingga mempunyai tekstur seperti mozzarella.
3.	Uleni			<i>Chocolate modeling paste</i> untuk mengeluarkan minyak berlebih yang terdapat pada pasta

(sumber: olahan penulis, 2025)

a. Base alas showpiece

Table 3 Standard recipe Base showpiece

<i>Kataifi grass</i>		Yield: Ø30, tebal 1cm, @1.500gr		
		lembar 1 dari 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	lelehkan	1,500 gram	<i>dark chocolate compound</i>	yang sudah dipotong kecil-kecil menggunakan teknik bain marie, hingga mencapai suhu 50-55 derajat celcius
2	dinginkan			Menggunakan teknik tempering hingga mencapai suhu 28-29 derajat celcius
3.	Hangatkan			Kembali cokelat yang sudah di tempering hingga suhu 30-32 derajat celcius
4.	Siapkan			Plastik mika yang sudah dibentuk menjadi tabung sebagai alas dan dinding cokelat
5.	Tuangkan		cokelat	Hingga setebal 1cm tunggu hingga <i>set</i> , buka plastic mika dan sisihkan

(sumber: olahan penulis, 2025)

b. Dekorasi *Kataifi grass***Table 4 Standard recipe *Kataifi grass***

<i>Kataifi grass</i>		Yield: Ø28 @500gr		
		lembar 1 dari 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	lelehkan	500 gram	<i>white chocolate compound</i>	yang sudah dipotong kecil-kecil menggunakan teknik bain marie, lalu tempering coklat hingga suhu 30 derajat
2	panaskan	300 gram	<i>Kataifi</i>	hingga berwarna coklat keemasan dan mempunyai tekstur renyah, lalu tambahkan kedalam lelehan coklat
3.	tambahkan	2 tetes	<i>Colatta chocoart hijau</i>	aduk dengan teknik fold-in hingga tercampur merata. Lalu tuangkan dan ratakan diatas base <i>showpiece</i>

(sumber: olahan penulis, 2025)

1.3.5 Purchase Order

Purchase list atau daftar pembelian adalah dokumen yang mencatat secara rinci barang atau layanan yang akan dibeli oleh individu atau organisasi. Daftar ini mencakup informasi seperti nama barang, jumlah, spesifikasi, harga, dan pemasok. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa semua kebutuhan tercatat dengan baik, membantu dalam perencanaan anggaran, dan mempermudah proses pengadaan. (Oboloo,2023)

Penulis mencantumkan dan menulis nama barang, jumlah, dan harga sesuai dengan kebutuhan Penulis yang nantinya akan dipakai untuk membuat produk *chocolate showpiece* bertema *kitsune*.

Di buatnya daftar pembelanjaan ini dikarenakan kebutuhan Penulis agar tidak keliru untuk menghitung harga jual nantinya serta memastikan bahwa semua kebutuhan tercatat dengan baik.

Table 5 Purchased order

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>white chocolate compound</i>	colatta	4	kg	Rp65.000	1 Kg	Rp260.000
2.	<i>dark chocolate compound</i>	colatta	5	kg	Rp71.000	1 Kg	Rp355.000

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
3.	<i>corn syrup</i>	daesang	1	botol	Rp45.000	1 botol	Rp45.000
4.	kawat besi	10 meter	2	roll	Rp7.500	1 roll	Rp15.000
5.	<i>aluminium foil</i>	-	1	roll	Rp38.000	1 roll	Rp38.000
6.	<i>plastic wrap</i>	-	1	roll	Rp27.000	1 roll	Rp27.000
7.	plastik mika	-	1	roll	Rp90.000	1 roll	Rp90.000
8.	<i>styrofoam dummy bulat</i>	Ø28cm x 15cm	1	pcs	Rp33.500	1 pcs	Rp33.500
9.	<i>chocoart cherry red</i>	colatta	1	botol	Rp40.000	1 botol	Rp40.000
10.	<i>chocoart midnight black</i>	colatta	1	botol	Rp32.500	1 botol	Rp32.500
11.	<i>chocoart lime green</i>	colatta	1	botol	Rp25.000	1 botol	Rp25.000
12.	<i>kataifi</i>	-	1	pack	Rp76.000	1 pack	Rp76.000

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
13.	<i>styrofoam</i> berbentuk telur untuk tubuh rubah	Ø15cm x 25cm	1	pcs	Rp20.000	1 pcs	Rp20.000
14.	<i>styrofoam</i> berbentuk tabung untuk ekor rubah	Ø10cm x 20cm	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
15.	<i>edible cooling spray</i>	deco gel	1	botol	Rp830.000	1 botol	Rp830.000
16.	<i>Shortening</i>	Filma	1	kg	Rp42.000	1 kg	Rp42.000
TOTAL PURCHASE ORDER							Rp1.964.000

(sumber: olahan penulis, 2025)

1.3.6 Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual merupakan proses strategis dalam menetapkan harga suatu produk atau jasa dengan mempertimbangkan berbagai faktor biaya dan keuntungan yang diharapkan. Pendekatan variabel *costing* menekankan pada biaya-biaya variabel yang langsung terkait dengan produksi, seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung, sebagai dasar perhitungan harga jual. Dalam pendekatan ini, harga jual ditentukan dengan menambahkan margin keuntungan yang diinginkan ke total biaya variabel per unit. Pendekatan ini dianggap lebih fleksibel dalam pengambilan keputusan jangka pendek karena hanya mempertimbangkan biaya yang berubah seiring dengan volume produksi (Triyanto 2013).

Meskipun biaya produksi menjadi dasar dalam penetapan harga jual, pada kenyataannya terdapat faktor lain yang turut memengaruhi, seperti persepsi nilai oleh konsumen, harga yang ditawarkan oleh pesaing, serta situasi pasar secara keseluruhan. Sebagai contoh, pendekatan berbasis nilai menetapkan harga berdasarkan manfaat dan nilai yang dirasakan oleh pelanggan, yang sering kali tidak sebanding dengan biaya produksi sebenarnya. Maka dari itu Penulis membuat rincian serta perumusan untuk perhitungan harga jual.

Total *recipe cost* merupakan akumulasi dari seluruh biaya bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan suatu produk, yang dihitung berdasarkan metode *recipe costing*. Tahapan *recipe costing* sendiri berfungsi untuk merekapitulasi seluruh komponen bahan yang digunakan dalam suatu resep, sekaligus menghitung nilai biaya dari masing-masing bahan secara rinci (Day, 2022).

Harga pokok produksi memegang peranan penting dalam proses penentuan harga jual produk. Penetapan harga yang kompetitif memerlukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat agar perusahaan dapat bersaing di pasar. Informasi mengenai harga pokok produksi dapat dijadikan sebagai acuan utama dalam menentukan harga jual yang tepat, yaitu harga yang mampu memberikan keuntungan serta menjamin keberlangsungan usaha Perusahaan (Setiadi, dkk., 2014).

Selaras dengan hal tersebut, bahwa harga pokok produksi terdiri atas tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga elemen ini menjadi faktor penting dalam penyusunan laporan biaya produksi yang relevan untuk pengambilan keputusan manajerial (Hansen, 2013).

Harga jual (selling price) dalam konteks industri hospitality merupakan jumlah uang yang dibebankan kepada tamu atas produk atau layanan yang mereka terima, yang mencerminkan nilai yang dirasakan oleh tamu tersebut. Dalam menentukan harga jual, pelaku usaha hospitality seperti hotel, restoran, dan agen perjalanan tidak hanya mempertimbangkan biaya operasional seperti bahan baku, tenaga kerja, dan overhead, tetapi juga harus memperhatikan persepsi nilai dari pelanggan serta margin keuntungan yang diinginkan.

Nilai yang dirasakan oleh tamu bisa dipengaruhi oleh kualitas pelayanan, suasana, lokasi, dan citra merek. Oleh karena itu, harga jual di industri hospitality bersifat strategis dan harus disesuaikan dengan segmentasi pasar, tingkat persaingan, serta

harapan pelanggan, sehingga tidak hanya menutup biaya tetapi juga menciptakan kepuasan dan loyalitas tamu (Jones, 2005)

Atas dasar penjelasan-penjelasan diatas sebelumnya, maka penulis memilih untuk menggunakan teori perhitungan milik Terry Jones (2005).

Selling price:

$$(Food\ cost + Specialize\ Talent\ Contribution) / Food\ cost\ percentage$$

(sumber: Terry Jones, 2005)

Table 6 Selling price

<i>Total recipe cost</i>		Rp. 1.183.500
<i>Creative and art</i>	30%	Rp. 355.050
<i>Total cost</i>		Rp. 1.538.550
<i>Desired cost presentage</i>	40%	Rp. 3.846.375
<i>Selling price</i>		Rp. 3.847.000
<i>Actual selling price</i>		Rp. 3.850.000

(sumber: olahan penulis, 2025)

Table 7 Recipe costing price

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>white chocolate compound</i>	4	kg	Rp72.000	1 kg	Rp252.000
2.	<i>dark chocolate compound</i>	5	kg	Rp65.000	1 kg	Rp195.000
3.	<i>corn syrup</i>	1000	ml	Rp45.000	1400 ml	Rp25.000
4.	kawat besi	2	roll	Rp7.500	5 meter	Rp15.000
5.	aluminium foil	1	roll	Rp38.000	1 roll	Rp38.000
6.	plastik mika	0,25	lembar	Rp90.000	1 roll	Rp22.500
7.	<i>chocoart cherry red</i>	1	botol	Rp40.000	1 botol	Rp40.000
8.	<i>chocoart midnight black</i>	1	botol	Rp32.500	1 botol	Rp32.500
9.	<i>chocoart lime green</i>	1	botol	Rp25.000	1 botol	Rp25.000
10.	<i>kataifi</i>	0,5	pack	Rp76.000	1 pack	Rp38.000
11.	<i>styrofoam</i> berbentuk telur untuk tubuh rubah	1	pcs	Rp20.000	1 pcs	Rp20.000

(Lanjutan table 7)

12.	<i>styrofoam</i> berbentuk tabung untuk ekor rubah	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
13.	<i>edible cooling</i> <i>spray</i>	$\frac{1}{2}$	botol	Rp830.000	1 botol	Rp415.000
14.	<i>Shortening</i>	500	gram	Rp42.000	1 kg	Rp30.500
<i>TOTAL RECIPE COST</i>						Rp1.183.500




(sumber: olahan penulis, 2025)

1.3.7 Kebutuhan Peralatan dan Bahan







Peralatan (*tools & equipment*) adalah benda-benda penunjang yang mempermudah seorang *baker* dalam menjalankan proses produksi. Penggunaan peralatan yang sesuai untuk jenis produk tertentu sangat menentukan keberhasilan hasil kerja, baik dari segi kualitas, ketepatan, maupun keselamatan. Saat ini, tersedia berbagai jenis peralatan khusus yang dirancang untuk mendukung para *baker* agar lebih efisien dalam pekerjaannya (Labensky et al., 2016).

Berikut adalah beberapa peralatan yang diperlukan oleh Penulis untuk membantu dalam pembuatan *showpiece*:





Tabel 8 Kebutuhan peralatan

No.	Gambar Alat	Nama Alat dan Penjelasan
1		<i>Digital Scale</i> , alat untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan.
2		<i>Chopping Board</i> , digunakan sebagai alas pada saat memotong cokelat.
3		<i>Knife</i> , alat untuk memotong cokelat.

(Lanjutan Tabel 8)

4		<p><i>Stainless Bowl</i>, sebagai wadah untuk menyimpan bahan-bahan yang akan digunakan dan wadah untuk melelehkan cokelat pada saat di bain marie.</p>
5		<p><i>Thermometer</i>, alat untuk mengukur suhu cokelat pada saat di lelehkan.</p>
6		<p><i>Aluminium foil</i>, sebagai alas untuk mencetak cokelat dan membuat kerangka tubuh.</p>
7		<p><i>Small Knife</i>, alat untuk memberi pola atau tanda pada cokelat sebelum di potong.</p>
8		<p><i>Sauce Pan</i>, sebagai wadah untuk merebus air pada proses melelehkan cokelat dengan cara <i>bain marie</i>.</p>
9		<p><i>Rubber Spatula</i>, alat untuk mengaduk pada saat melelehkan cokelat.</p>

(Lanjutan Tabel 8)

10		Kertas mika, sebagai alas dan cetakan untuk <i>casting</i>
11		<i>Brush</i> , alat untuk <i>painting</i> dan <i>detailing</i> .
12		<i>Microwave</i> , alat untuk melelehkan pewarna <i>cocoa butter based</i> .
13		<i>Hand gloves latex</i> , untuk menjaga kebersihan dan mencegah noda pada coklat.

(Lanjutan Tabel 8)

14		<p><i>Plastic wrap</i>, digunakan untuk alas <i>casting</i> cokelat</p>
15		<p><i>Wooden spatula</i>, digunakan untuk mengaduk <i>chocolate paste</i></p>
16		<p><i>Airbrush gun</i>, digunakan untuk menambahkan detail warna</p>
17		<p>Kawat, digunakan untuk tumpuan dan kerangka <i>showpiece</i></p>
18		<p><i>Fondant tools</i>, digunakan untuk pembuatan detail <i>chocolate modelling</i></p>
19		<p>Bingkai perata adonan, digunakan untuk meratakan cokelat <i>casting</i></p>

(sumber: olahan penulis, 2025)

1.4 Tempat dan Waktu Presentasi

1.4.1 Tempat Presentasi Produk

Penulis berencana untuk melakukan kegiatan latihan presentasi produk di tempat tinggal sementara yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudhi No. 163C, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153.

Pelaksanaan kegiatan presentasi produk akan bertempat di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

1.4.2 Waktu Presentasi Produk

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan secara bertahap selama periode Mei hingga Juli 2025. Latihan ini dirancang untuk membekali Penulis dengan keterampilan komunikasi, penyusunan materi, serta teknik presentasi yang efektif dan profesional. Selama kurun waktu tersebut, Penulis akan melakukan serangkaian simulasi presentasi yang bertujuan untuk menyempurnakan penyampaian konten produk dan meningkatkan rasa percaya diri.

Sebagai puncak dari proses pelatihan ini, kegiatan presentasi produk dijadwalkan akan dilaksanakan pada bulan Juli 2025, yang sekaligus menjadi bentuk implementasi dari seluruh tahapan persiapan yang telah dilakukan.