

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di zaman dimana dunia kuliner sudah sangat berkembang, khususnya patiseri, juga mengalami perkembangan dengan tidak hanya memfokuskan sebuah hidangan pada cita rasanya, tetapi juga mengedepankan penampilan dan tingkat estetika hidangan tersebut. Di kala modern ini, dunia patiseri tidak hanya berkembang pada pembuatan makanan manis, seperti kue, roti, ataupun *dessert*, tetapi juga berkembang ke arah seni presentasi yang kompleks, seperti karya *showpiece* sebagai salah satu contohnya. Sebutan “*showpiece*” mengacu pada sebuah kreasi 3 dimensi yang terbuat dari bahan-bahan makanan, misalnya gula, cokelat, *isomalt*, *marzipan* ataupun gabungan dari beberapa bahan yang bersifat *edible* serta dapat menghasilkan karya dengan nilai estetis yang tinggi dan umumnya dipertunjukkan pada ajang kompetisi, pameran, ataupun acara dekorasi berskala besar.

Dalam industri patiseri, ada beberapa jenis *showpiece* yang umum dibuat dan biasa digunakan sebagai hiasan, antara lain:

1. *Chocolate showpiece*

Chocolate Showpiece merupakan karya seni dalam industri *pastry* dimana bahan yang digunakan untuk membuat *showpiece* semuanya berasal dari cokelat. *Showpiece* ini dirancang tidak hanya sebagai sebuah pajangan saja, tetapi juga menampilkan keahlian teknis seorang *pastry*

chef atau *chocolatier* serta kreativitas dan estetika dalam menjadikan cokelat ke dalam karya seni tiga dimensi.

2. *Sugar showpiece*

Showpiece ini terbuat dengan melelehkan gula dan dibentuk menjadi berbagai bentuk artistik yang indah dan menarik perhatian. Tingkat kesulitannya pun sangat tinggi. Dalam pembuatannya, ada beberapa teknik yang harus dikuasai, antara lain, *sugar casting*, *pulling* dan *blowing*. (Notter, 2012)

3. *Pastillage Showpiece*

Pastillage showpiece merupakan sebuah *showpiece* yang berasal dari adonan berbahan dasar gula bertekstur kental yang digunakan sebagai hiasan. Meskipun semua bahan yang digunakan dapat dikonsumsi, namun ketika mengering teksturnya menjadi sangat keras dan tidak memiliki rasa. Umumnya hanya digunakan sebagai pajangan pada *dessert buffets*. (Gisslen, 2012)

4. *Marzipan showpiece*

Marzipan merupakan sebuah adonan yang terbuat dari kacang almond dan gula yang dicampur hingga dapat dibentuk. Karena teksturnya yang halus dan lentur, *marzipan* dapat dibentuk dan dijadikan dekorasi untuk kue hingga menjadi sebuah hiasan yang rumit dan estetik. (Watkins, 2016)

5. *Nougatine Modelling*

Nougatine merupakan salah satu *confectionary* yang pertama kali dibuat pada tahun 1850 oleh seorang *confectioner* dari Prancis

bernama Jean Louis Bourumeau. Kata “*nougatine*” mengacu pada proses pemasakan gula hingga menjadi caramel yang dicampur dengan kacang-kacangan dan akan mengeras saat mengering. (Cluizel Paris, 2022)

6. *Bread Showpiece*

Bread showpiece merupakan perpaduan unik antara kerajinan baking dan seni visual. Teknik seni untuk membuat hiasan atau figur dekoratif menggunakan adonan roti. Teknik yang digunakan mencakup pemilihan adonan yang tepat, pembentukan artistik, tekstur kreatif, hingga pemanggangan. Segala hal yang dilakukan ini bertujuan untuk menjadikan roti tidak hanya sebagai makanan saja tetapi juga dapat menjadi medium ekspresi, baik bersifat budaya, estetis maupun reflektif sosial. (Wiseman, 1975).

Chocolate showpiece menjadi salah satu jenis *showpiece* yang sudah tidak asing lagi dalam dunia patiseri. Pembuatan *chocolate showpiece* juga beragam dari yang sederhana seperti *chocolate showpiece* berbentuk telur untuk perayaan paskah hingga berbagai macam karakter manusia, flora, fauna hingga kartun. Munculnya *chocolate showpiece* berawal dari adanya produksi cokelat berbentuk padat dan dapat dibentuk di Eropa pada abad ke-18 hingga ke-19. Cokelat yang pada awalnya hanya dikonsumsi dalam bentuk minuman untuk kaum bangsawan Eropa, kemudian mengalami perkembangan dalam segi teknik pengolahannya sehingga *chocolatier* mulai melakukan eksperimen untuk menghasilkan dekorasi dan patung berbahan dasar cokelat yang tidak hanya dapat dimakan tetapi juga dapat dijadikan sebuah *display*. Hingga saat

ini, karya *chocolate showpiece* sudah sangat dikenal luas, ditambah lagi dengan adanya perlombaan-perlombaan internasional seperti Coupe du Monde de La Pâtisserie dimana *showpiece* menjadi salah satu kategori utamanya.

GAMBAR 1 KOMPETISI COUPE DU MONDE DE LA PÂTTISERIE



Sumber: *thechefsforum.co.uk* (2021)

Di era globalisasi ini, sudah sangat mudah bagi semua kalangan untuk mengakses media sosial tanpa terkecuali. Para *chocolatier* pun memanfaatkan media sosial yang dimiliki untuk menunjukkan keahlian mereka dalam bentuk konten pembuatan *showpiece*. Salah satu *chocolatier* yang menggunakan kesempatan ini dan sekarang dikenal oleh khalayak ramai adalah Amaury Guichon. Ia berhasil menarik perhatian dengan keahliannya yang sangat memukau dan ide-idenya yang luar biasa. *Chocolate UP in the sky project* merupakan salah satu karya seninya yang berhasil menarik perhatian pengguna media sosial hingga video pembuatannya mencapai 95,8 juta penonton. Ialah yang menjadi salah satu tokoh yang menginspirasi penulis untuk mempelajari lebih dalam tentang teknik-teknik yang harus dikuasai dalam penanganan coklat. Dengan keberhasilannya menjadi seorang *chocolatier*, semakin

meyakinkan bahwa penulis dapat berkembang dengan baik di bidang yang sama.

**GAMBAR 2 “CHOCOLATE UP IN THE SKY PROJECT” KARYA
AMAURY GUICHON**



Sumber: *Instagram.com / Amauryguichon*

Penguasaan suhu yang tepat, perancangan sketsa desain yang matang, proses pencetakan yang presisi, keterampilan membentuk yang detail, hingga tahap akhir perakitan yang memerlukan ketelitian tinggi, merupakan rangkaian kemampuan esensial dalam menciptakan sebuah *chocolate showpiece*. Setiap langkahnya menuntut perpaduan antara keahlian teknis dan kepekaan artistik, sehingga menghadirkan tantangan tersendiri bagi pembuatnya. Kompleksitas inilah yang memikat penulis untuk mengangkat *chocolate showpiece* sebagai proyek Tugas Akhir, karena di dalamnya tersimpan peluang untuk mengasah keterampilan, memperluas kreativitas, dan membuktikan kemampuan dalam

menghasilkan karya seni yang tidak hanya memanjakan mata, tetapi juga mencerminkan dedikasi dan ketekunan.

Penggunaan coklat menjadi bahan utama sebuah *showpiece* memiliki karakteristik yang unik sekaligus menantang karena dalam penanganannya dibutuhkan teknik yang tepat dan adanya penggabungan antara seni dan sains, menurut Minifie (2012) yang ditekankan dalam buku *Chocolate, Cocoa, and Confectionary* bahwa keberhasilan karya dekoratif dari coklat ditentukan oleh pengendalian sifat teknis bahan dan pemanfaatan unsur seni. Hal ini dikarenakan ketiga kandungan utama pada coklat, yakni *cocoa solids*, *cocoa butter*, dan gula, yang akan sangat berpengaruh terhadap tekstur, titik leleh dan kestabilannya saat dibentuk.

Menurut bahan pembuatannya, coklat dibagi menjadi 2 macam, yaitu coklat *compound* dan juga *couverture*. Perbedaan keduanya akan dijelaskan sebagai berikut.

- a. Cokelat *compound* jenis coklat terbuat dari lemak nabati sebagai pengganti *cocoa butter* dan seringkali digunakan dalam pembuatan berbagai produk makanan. Hal ini menyebabkan tekstur dari coklat *compound* lebih keras dan terasa sedikit berlemak atau berlilin ketika dikonsumsi dibandingkan *couverture* yang mengandung lemak kakao. Di sisi lain, coklat jenis ini mudah ditemukan di pasaran mulai dari kemasan kecil hingga besar dengan harga yang terjangkau. Dalam penggunaannya, coklat *compound* memiliki daya tahan yang baik dalam suhu ruang

sehingga tidak mudah meleleh dan tidak memerlukan proses tempering. (Naufal, 2019)

- b. Cokelat *couverture* adalah cokelat dengan kualitas tinggi karena penggunaan *cocoa butter* yang asli, yang mana minimal sekitar 32%. Kandungan ini yang menjadikannya lebih halus, memiliki kilau, dan tekstur yang baik saat diproses. Karakteristik utama dari cokelat *couverture* adalah bertekstur halus, tampilan mengkilap, dan kemampuan untuk meleleh dengan baik. (Greweling, 2013) Rasa dari cokelat jenis ini lebih lembut dan akan menghasilkan kilau setelah melewati proses tempering.

Saat menggunakan cokelat *couverture*, diperlukan pengetahuan dasar akan teknik *tempering*, yang merupakan proses menaikkan dan menurunkan suhu cokelat secara terkontrol. Proses ini dilakukan karena mempunyai titik leleh serta titik kental yang berbeda-beda sehingga perlu adanya pengaturan suhu sebelum digunakan. Berbeda dengan cokelat *compound* yang akan meleleh pada suhu ideal 45°C hingga 50°C dan akan segera membeku apabila didinginkan. (Aprilia, A., dkk, 2021)

Menurut Afoakwa dalam *Chocolate Science and Technology*, *tempering* merupakan teknik yang sengaja dilakukan untuk memicu pembentukan kristal lemak kakao (*cocoa butter*) yang paling stabil. Proses ini melibatkan pemanasan dan pengadukan cokelat pada suhu tertentu agar kristal ini muncul secara terarah dan merata. Kristal ini yang akan memberikan manfaat-manfaat penting, seperti tampilan yang glossy, tekstur renyah dengan patahan yang tajam, serta umur simpan yang lebih awet. (Afoakwa, 2010)

Dalam melakukan proses *tempering* ada beberapa metode yang bisa digunakan sebagaimana yang dijelaskan dalam buku *The Art of The Chocolatier* oleh (Notter, 2011).

1. *Seeding Method*

Metode ini merupakan metode *tempering* yang bisa dilakukan kapan saja dan dimana saja karena hanya membutuhkan sedikit peralatan. Teknik ini dilakukan dengan cara cokelat yang sudah dilelehkan ke suhu tertentu, kemudian diturunkan suhunya dengan cara menambahkan cokelat keras secara bertahap sambil diaduk secara lembut hingga suhu turun.

2. *Tabling Method*

Tabling Method merupakan metode paling cepat dan seringkali digunakan dengan jumlah cokelat yang cenderung sedikit. Untuk melakukan teknik ini, dibutuhkan meja marmer atau batu dengan suhu yang lebih rendah. Cokelat yang telah dilelehkan dituangkan ke permukaan tersebut kemudian diaduk dengan menggunakan *scrapper* ataupun *palette* hingga mulai mengental. Setelah itu, cokelat tersebut dituangkan kembali ke dalam wadah yang berisikan sisa cokelat lalu diaduk merata.

3. Metode *Microwave*

Tempering dengan metode ini dapat dilakukan dengan memanaskan cokelat secara bertahap di dalam *microwave* dengan interval 15-30 detik sambil sesekali diaduk untuk memastikan seluruh bagian cokelat mencair sempurna. Pemanasan dapat dihentikan apabila

sebagian besar cokelat sudah meleleh tetapi masih ada sedikit potongan yang belum cair sepenuhnya.

Berdasarkan komposisi bahan, secara terkhusus terhadap kandungan padatan kakao, *cocoa butter* dan susu, ada 3 jenis cokelat yang umum ditemukan di pasaran, yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate* dan *white chocolate*. Untuk penjelasan perbedaan ketiganya terdapat pada tabel dibawah ini berdasarkan yang dijelaskan pada (Grahm, 2025) dan (Saffitz, 2017)

TABEL 1 PERBANDINGAN ANTARA *DARK*, *MILK* DAN *WHITE* CHOCOLATE

FAKTOR PEMBEDA	<i>DARK</i>	<i>MILK</i>	<i>WHITE</i>
Komposisi utama	<i>Cocoa solids</i> (50-90%), <i>cocoa butter</i> , gula; tidak mengandung susu	<i>Cocoa solids</i> (10-50%), <i>cocoa butter</i> , gula, susu padat	<i>Cocoa butter</i> , susu padat, gula; tidak ada kandungan <i>cocoa solids</i>
Rasa	Sedikit pahit	Manis, <i>creamy</i> , ringan dengan sentuhan cokelat lembut	Sangat manis, sangat <i>creamy</i> dengan aroma vanila

TABEL 1 PERBANDINGAN ANTARA *DARK, MILK* DAN *WHITE**CHOCOLATE*

(LANJUTAN)

Tekstur	Garing, padat dan cenderung kering saat meleleh	Lebih lembut, bertekstur halus dan cepat meleleh	Sangat halus dan lembut serta cepat meleleh di mulut
Gula	Rendah	Sedang hingga tinggi untuk menyeimbangkan rasa pahit	Kandungan gula paling tinggi
Suhu <i>tempering</i> coklat <i>couverture</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilelehkan hingga 50-55°C. 2. Didinginkan hingga 28-29°C. 3. Dipanaskan kembali hingga 31-32°C. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilelehkan hingga 45-50°C. 2. Didinginkan hingga 27-28°C. 3. Dipanaskan kembali hingga 30-31°C. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilelehkan hingga 40-45°C. 2. Didinginkan hingga 26-27°C. 3. Dipanaskan kembali hingga 29-30°C.

Sumber: Becketr, S, 2025

Dalam proses perakitan *chocolate showpiece*, ada beberapa teknik yang bisa digunakan, antara lain teknik *casting* atau pencetakan, *modelling* atau pembentukan, *cut and paste work* atau pemotongan, *piping* serta *chocolate painting* atau pewarnaan. Kelima teknik tersebut akan dijelaskan lebih lanjut sebagai berikut. (Wybauw, 2006)

1. *Casting* atau pencetakan

Ada berbagai media yang bisa digunakan untuk membuat cetakan yang akan digunakan untuk mencetak cokelat. *Gelatine*, silicon dan latex adalah beberapa contoh media yang bisa digunakan untuk membuat cokelat *casting*. Teknik ini dilakukan dengan menuangkan cokelat cair ke dalam cetakan. Umumnya, penggunaan teknik ini bertujuan untuk membuat elemen dasar dan besar.

2. *Modelling* atau pembentukan

Penggunaan *modelling* cokelat hanya dibutuhkan untuk bagian tertentu yang sulit untuk dibuat jika hanya menggunakan cokelat murni. *Modelling* cokelat ini bersifat *edible* namun rasanya tidak enak. Glukosa dan sirup jagung menjadi beberapa bahan yang dapat dicampurkan dengan cokelat untuk membuat coklat *modelling*.

3. *Cut and paste work* atau *cut out*

Teknik *cut and paste work* merupakan teknik yang dilakukan dengan memotong lembaran cokelat yang sudah diratakan dan mengeras untuk dibentuk berdasarkan pola kertas yang sudah dibuat.

4. *Piping*

Teknik *piping* merupakan teknik yang menggunakan piping bag dalam prosesnya. Cokelat dapat dicetak menjadi berbagai bentuk seperti jarring, pohon dua dimensi, dan desain lainnya. Teknik juga

sangat bermanfaat bagi pengguna untuk membentuk detail-detail halus dan struktur ringan.

5. *Chocolate coloring* atau pewarnaan

Untuk mendapatkan hasil yang lebih indah dan memuaskan, proses pembuatan *chocolate showpiece* dapat dilengkapi dengan proses pewarnaan menggunakan pewarna berbahan dasar *cocoa butter*, pewarna makanan yang bersifat *oil-based* ataupun pewarna bubuk yang dapat menciptakan efek metalik. Perlu diperhatikan pula apabila menggunakan pewarna yang terbuat dari *cocoa butter*, maka harus melakukan proses *tempering* sebelum digunakan agar mendapatkan hasil yang mengkilap. Memberikan warna pada *showpiece* bisa menggunakan alat yang disebut *airbrush* dimana alat ini digunakan dengan cara menyemprotkan pewarna *cocoa butter* baik ke permukaan cetakan ataupun langsung ke permukaan cokelat dengan menggunakan alat khusus.

Berdasarkan penjabaran teknik-teknik yang sudah dipaparkan diatas, dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan beberapa teknik, yaitu teknik *casting*, *modelling*, *cut and paste work*, serta coklat *coloring*. Dengan menggabungkan teknik yang telah dipelajari tersebut, dapat menghasilkan karya *chocolate showpiece* yang maksimal.

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis terinspirasi dari seorang senior di perkuliahan yang membuat *chocolate showpiece* dari salah satu barang antik, yaitu *Pendulum Clock*. Hasil karyanya yang sangat indah semakin meyakinkan penulis untuk mempraktekkan hasil pembelajaran selama

di kampus mengenai pembuatan cokelat *showpiece*. Setelah melewati beberapa proses pencarian inspirasi barang antik apa yang sudah jarang ditemukan di zaman sekarang namun memiliki nilai seni yang tinggi, muncullah sebuah ide untuk membuat telepon jadul atau telepon putar sebagai produk yang akan dibuat.

Telepon merupakan alat untuk berkomunikasi yang sangat esensial dalam kehidupan yang modern ini. Berkembangnya telepon membuktikan transformasi dramatis dalam komunikasi manusia sepanjang sejarah. Telepon pertama kali ditemukan oleh seorang ilmuwan kelahiran Skotlandia bernama Alexander Graham Bell. Mulainya penemuan telepon ini bermula pada pengerjaan telegraf harmonik pada tahun 1871. Telegraf harmonik merupakan alat yang dapat mengirimkan pesan melalui kabel di saat yang bersamaan. Sejak saat itu, beliau pun menjadi tertarik untuk mencari cara agar manusia dapat saling berkomunikasi melalui kabel. Akhirnya pada tahun 1875, penerima sederhana yang dapat mengubah listrik menjadi suara ditemukan oleh Alexander Graham Bell bersama temannya, yaitu Thomas Watson. Beliau mendapatkan hak patennya pada tanggal 7 Maret 1876. (Arfiansyah & Nugroho, 2022)

Sebelum adanya telepon bertombol yang dijumpai sekarang, dimulai dengan adanya telepon jadul atau yang bisa juga disebut sebagai telepon putar. Telepon jaman dulu ini memiliki urutan nomor satu hingga nol dengan bentuk melingkar. Cara kerja dari telepon ini adalah memutar nomor hingga mencapai batas putar dan terdengar bunyi “tik” dengan memasukkan jari ke dalam lubang nomor yang diinginkan. (Janti, 2019)

Dalam proyek Tugas Akhir ini, pilihan penulis untuk membuat *chocolate showpiece* tentu sudah melewati berbagai pertimbangan yang ada. Keputusan membuat ini dilandaskan alasan bahwa penulis ingin menunjukkan kemampuan teknis sekaligus artistik atas hasil pembelajarannya selama di perkuliahan dalam mata kuliah *Chocolates and confections*. Alasan ini didukung dengan kutipan dari Gisslen dalam buku *Professional Baking* yang menuliskan bahwa produk pameran seperti *showpiece* merupakan ajang unjuk keterampilan puncak yang menggabungkan teknik dasar dan lanjutan dalam satu karya. Nantinya, pengalaman yang didapat dari membuat *showpiece* untuk proyek Tugas Akhir akan menjadi nilai tambah yang signifikan untuk berada di dalam persaingan karir di industri patiseri dimana *chef* dituntut untuk ahli membuat dekorasi kompleks yang berbahan dasar yang *edible*, seperti cokelat.

Melalui pembuatan *showpiece* ini, diharapkan dapat tercipta sebuah representasi visual yang menggambarkan komunikasi dalam ranah kuliner secara simbolis. Telepon yang menjadi simbol saluran komunikasi berpadu dengan cokelat *showpiece* yang merupakan bentuk komunikasi visual pada acara kuliner mampu merefleksikan bagaimana kuliner dapat “berbicara” kepada penikmatnya. Bentuk dari telepon jadul yang memiliki struktur simetris yang elegan sangat memberikan kesempatan artistik bagi penulis untuk menuangkan kemampuannya. Diperlukan pula ketelitian dalam mereplikasi bentuk dan detail telepon jadul menggunakan cokelat.

B. Usulan Produk

GAMBAR 3 TELEPON JADUL



Sumber: *telset.id*, 2024

Perangkat telepon kini telah menjadi sarana komunikasi sehari-hari yang tidak terpisahkan dari kehidupan manusia. Melewati perjalanan inovasi yang panjang, alat ini terus berkembang hingga tetap digunakan sampai saat ini dengan bentuk yang lebih modern. Pada tahun 1936, sejarah telepon mencatat kelahiran Model 302 yang merupakan hasil kolaborasi Bella Labs dengan perancang industri ternama, yaitu Henry Dreyfuss. Model ini memperkenalkan konsep telepon meja yang terintegrasi dengan sobekan bel atau *ringer* dalam satu unit yang kompak, dilengkapi dengan fitur putar angka atau disebut *rotary dial* yang dapat memudahkan pengguna untuk menghubungi pengguna lain secara langsung tanpa bantuan operator.

Telepon putar tersebut menampilkan gagang klasik yang dilengkapi dengan angka berbentuk melingkar dari 1 hingga 0. Untuk menggunakannya, pengguna harus memasukkan jari ke lubang angka kemudian memutarinya hingga mencapai batas putaran. (*The Kid Should See This*, 2018)

1. Tema

Tema yang dipilih dalam pembuatan *chocolate showpiece* mempunyai peranan penting, dengan pemilihan tema yang jelas dan relevan dapat memperkuat pesan artistik serta meningkatkan daya tarik visual dari karya tersebut. Tugas Akhir dengan judul “**CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN TELEPON JADUL**” ini penulis buat dengan tujuan untuk memperlihatkan bahwa bahan cokelat tidak hanya dapat dikonsumsi melainkan juga dapat diperindah menjadi sebuah karya seni tiga dimensi yang memiliki nilai estetika yang tinggi. Dengan pengambilan tema ini juga, dapat membangkitkan nostalgia dan mengingatkan pada era komunikasi analog yang penuh kehangatan dan cerita, sehingga karya yang dihasilkan nantinya tidak sekedar memanjakan mata, tetapi juga membangkitkan ingatan dan emosi penikmatnya. Telepon jadul sendiri memiliki ciri khas yang kuat, seperti keberadaan *rotary dial* sebagai sistem pemanggilan serta posisi gagang telepon yang diletakkan di bagian atas penyangga, sehingga unsur-unsur inilah yang kemudian menjadi rujukan visual utama dalam proses perancangan *chocolate showpiece* ini. (*The Online Museum of Technology, 1946*).

2. Konsep Produk

Chocolate showpiece yang dirancang menyerupai telepon jadul merupakan karya seni kuliner yang memiliki daya tarik khusus bagi kalangan menengah ke atas yang menghargai keindahan, detail, serta keunikan. Karya ini umumnya tidak dibeli untuk dikonsumsi, melainkan

dipajang atau dijadikan koleksi karena nilai artistik dan simboliknya yang tinggi. Kehadirannya sangat tepat untuk lingkungan *premium* seperti hotel maupun restoran bintang lima, yang kerap membutuhkan *showpiece* sebagai dekorasi pada *buffet*, acara spesial, maupun *seasonal display*. Tema telepon jadul memberikan nuansa klasik dan menghadirkan rasa nostalgia, sehingga mampu mencuri perhatian para tamu sekaligus memperkuat citra elegan dari acara atau tempat yang menampilkannya. Untuk mendukung konsep visual tersebut, penulis merujuk pada referensi desain dibawah ini yang dijadikan acuan dalam proses pembuatan desain *chocolate showpiece* ini.

GAMBAR 4 REFERENSI DESAIN TELEPON JADUL



Sumber: Pinterest.com, 2023

Pembuatan *chocolate showpiece* berbentuk telepon jadul ini menggunakan 95% cokelat *compound* dan 5% cokelat *couverture*. Komposisi ini dipilih dengan mempertimbangkan karakteristik cokelat *compound* yang memiliki stabilitas dan daya tahan lebih baik pada suhu

ruang, sehingga mampu menunjang kekokohan struktur. Sementara itu, penambahan cokelat *couverture* digunakan untuk membuat elemen-elemen kecil.

Chocolate showpiece berbentuk telepon jadul ini akan dibuat dari 4 bagian yang kemudian akan disusun menjadi satu kesatuan yang utuh. Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini akan menggunakan beberapa bahan-bahan *non-edible* seperti *teak block* pada bagian bawah sebagai alas dari *showpiece* ini yang akan dicat warna hitam untuk mendukung tampilan estetika serta bertujuan agar elemen dari setiap bagiannya akan terlihat lebih menonjol sehingga dapat berfokus pada karya utamanya. Penggunaan *teak block* pada bagian alas juga bertujuan agar karya ini dapat dipindahkan dengan mudah dan menjadi sebuah pajangan yang bisa disimpan dalam kurun waktu yang lama.

Bagian pertama dari *chocolate showpiece* ini dimulai dari pembuatan bagian alas hingga kotak telepon beserta penutupnya. Alas akan dibuat secara bertingkat dengan 3 ukuran berbeda, yaitu 34 cm, 32,5 cm dan 29 cm, sehingga memberikan kesan kokoh dan proporsional sebagai dasar karya. Diatasnya, dibuat sebuah kotak dengan ukuran 25 x 27 cm pada setiap sisinya, Pada sisi depan kotak, dipasang cokelat *casting* berbentuk lingkaran yang dilengkapi angka-angka serta penutup berlubang yang dapat diputar. Mekanisme perputaran lingkaran ini diperkuat dengan penggunaan sumpit sebagai poros, sedangkan kabel *ties* digunakan untuk menahan agar bagian tersebut tetap stabil dan tidak bergerak bebas. Seluruh bagian luar kotak kemudian diberi sentuhan

warna emas, sehingga menghadirkan kesan antik dan elegan yang menonjolkan nuansa klasik dari telepon tempo dulu.

Pada bagian kedua dari *chocolate showpiece* ini, dibuat gagang yang berfungsi sebagai tempat utama untuk meletakkan bagian telepon. Dalam gagang ini, akan digunakan besi yang akan berfungsi sebagai kerangka utama bagian ini, Proses pembuatannya memadukan beberapa teknik, yaitu *casting* dan *modelling*, sehingga menghasilkan detail yang lebih presisi dan realistis. Penggunaan kombinasi teknik ini juga memungkinkan terciptanya bentuk yang halus namun tetap kokoh, sesuai dengan karakter gagang telepon jadul. Sama seperti bagian kotak pada tahap sebelumnya, permukaan luar gagang akan diberi sentuhan warna emas untuk memperkuat kesan antik dan elegan. Bagian terpenting dari konstruksi ini adalah bentuk “U” pada gagang, yang harus dibuat sangat kuat dan stabil karena berfungsi sebagai penopang utama telepon, sekaligus menambah nilai estetika pada keseluruhan *showpiece*.

Kemudian pada bagian ketiga, coklat akan dibentuk menyerupai gagang telepon. Proses ini menuntut ketelitian tinggi guna menghasilkan bentuk yang presisi dan berkualitas. Teknik yang diterapkan, meliputi *casting* untuk memperoleh struktur dasar serta *modelling* untuk menyempurnakan detail. Kerangka gagang telepon dirancang dengan struktur kopong agar memiliki bobot yang ringan sehingga dapat ditempatkan secara stabil pada penopang.

Bagian terakhir dari pembuatan *chocolate showpiece* ini adalah pembuatan kabel telepon, yang menjadi elemen pelengkap sekaligus

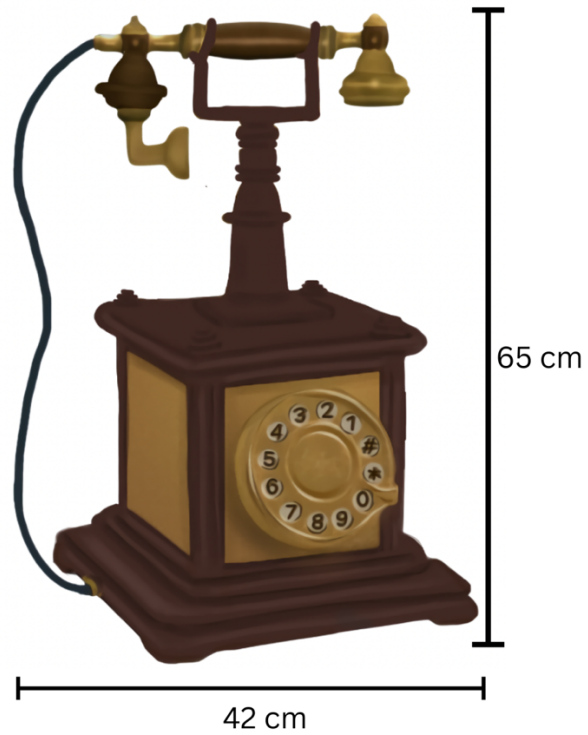
penguat kesan realistis dari keseluruhan karya. Kabel ini dibuat menggunakan *fabric chocolate*, karena teknik tersebut memungkinkan pembentukan cokelat menjadi bentuk yang lentur dan fleksibel, menyerupai karakter asli kabel telepon. Untuk menghasilkan tampilan yang lebih hidup, kabel kemudian diberi pewarnaan abu-abu kehitaman sehingga untuk menyerupai warna kabel telepon jadul pada umumnya. Detail pewarnaan ini penting karena memberikan nuansa autentik serta menyeimbangkan dominasi warna emas pada bagian kotak dan gagang telepon, sehingga tercipta harmoni visual yang menyeluruh. Kehadiran kabel juga memiliki fungsi estetika, yakni menghubungkan bagian telepon dengan bagian alas kotak agar tampak lebih menyatu.

3. Desain Produk

Berdasarkan gambar referensi yang digunakan, proses realisasi desain akan diterapkan dengan perbandingan skala 1:2 dari bentuk aslinya. Ukuran telepon jadul pada gambar referensi memiliki dimensi sekitar 21 x 32,5 cm, sedangkan *chocolate showpiece* yang akan dibuat dirancag dengan ukuran 42 x 65 cm. Adapun gambar berikut merupakan desain *chocolate showpiece* telepon jadul yang akan direalisasikan oleh penulis pada Tugas Akhir ini.

GAMBAR 5 DESAIN *CHOCOLATE SHOWPIECE* TELEPON

JADUL

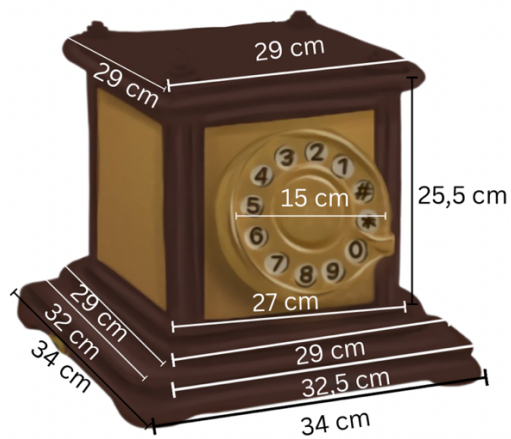


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

- a. Bagian pertama *chocolate showpiece*

GAMBAR 6 BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE*

***SHOWPIECE* TELEPON JADUL**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Pada bagian pertama pembuatan *chocolate showpiece* ini, tahap yang dikerjakan adalah pembuatan alas, kotak, dan penutup telepon. Alas dirancang dalam 3 tingkat berukuran 34 cm untuk bagian paling bawah, 32,5 cm pada tingkat kedua, dan 29 cm pada tingkat ketiga, dengan ketebalan 2 cm untuk yang berukuran 34 cm dan 29 cm, sedangkan untuk yang berukuran 32,5 cm memiliki ketebalan 1,5 cm. Setiap sudut alasnya juga akan dibentuk melengkung. Di atas alas, dibuat kotak telepon yang di-*casting* dengan ukuran 27 x 25 cm, sedangkan penutup kotak memiliki ukuran 29 cm, sama seperti lapisan ketiga pada alas. Pewarnaan pada bagian sisi kotak akan ditambahkan dengan menempelkan *dark chocolate compound* yang berbentuk persegi dan diberi warna emas menggunakan campuran *luster dust* dan alkohol.

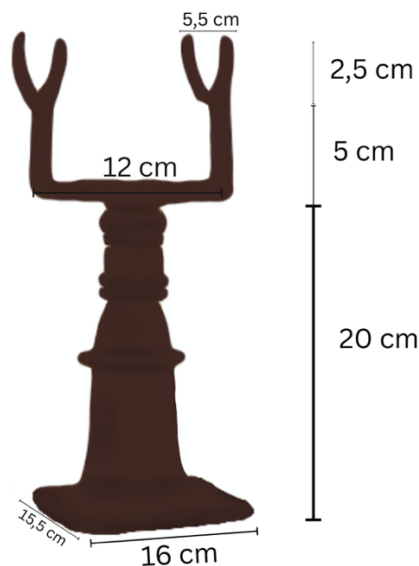
Pada bagian depan kotak, dibentuk lingkaran dari *white chocolate couverture* sebagai dasar, kemudian ditambahkan *dark chocolate compound* berbentuk lingkaran dengan lubang-lubang yang menyerupai nomor telepon jadul, serta penulisan angka menggunakan *dark chocolate couverture*. Untuk memperkuat detail, ditambahkan jarum penunjuk angka serta *belt* di bagian bawah lingkaran agar area tersebut tampak lebih menonjol keluar. Pada bagian dalam *belt*, dipasang sumpit yang menembus dari sisi kotak bagian depan, melewati lingkaran *white chocolate couverture* hingga ke bagian *dark chocolate compound* yang

berlubang. Di bagian belakang, cokelat berlubang tersebut akan diikatkan kabel *ties* agar tidak bergeser. Dengan adanya sumpit ini, akan berfungsi sebagai poros yang memungkinkan lingkaran cokelat berlubang dapat berputar, sehingga menambahkan kesan realistis dan interaktif pada *chocolate showpiece* ini.

- b. Bagian kedua *chocolate showpiece*

GAMBAR 7 BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

TELEPON JADUL



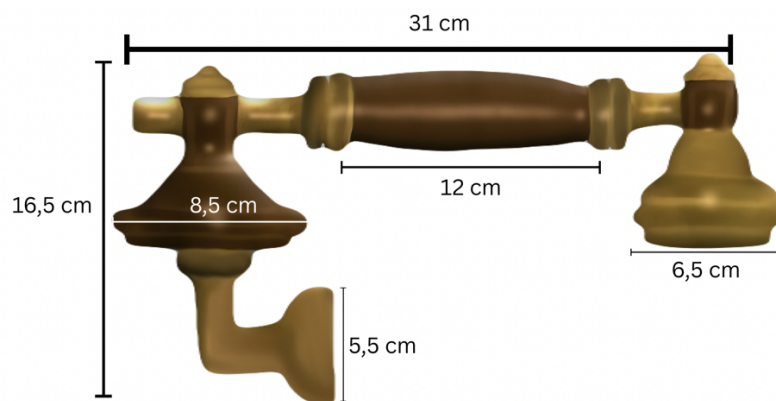
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Bagian kedua dari *chocolate showpiece* ini adalah penyangga yang berfungsi sebagai penopang utama bagi bagian telepon. Struktur dasarnya dibuat dari kerangka besi yang dilapisi *plastic wrap* untuk memastikan kekuatan dan kestabilannya. Pada bagian paling bawah, penyangga diperkuat dengan alas berbentuk persegi berukuran 16 cm x 15,5 cm, dimana alas besi tersebut di-*casting* secara menyatu agar menghasilkan fondasi yang kokoh.

Kerangka besi ini kemudian dilapisi dengan cokelat berbentuk silinder setinggi 20 cm yang berfungsi sebagai badan penyangga, sebelum akhirnya diberi *detail* artistik menggunakan teknik *modelling*. Tinggi dari kerangka huruf U ini adalah 5 cm dengan lebar 12 cm. Sama seperti pada bagian meletakkan gagang telepon, bagian penopang berbentuk “U” yang lebih kecil ini juga mendapatkan sentuhan akhir berupa *detailing* dari *chocolate modelling* agar tampilannya lebih realistis dan harmonis dengan keseluruhan desain. Untuk bagian penyangga tempat diletakkannya telepon, memiliki tinggi 2,5 cm dengan lebar 5,5 cm.

c. Bagian ketiga *chocolate showpiece*

GAMBAR 8 BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE*
***SHOWPIECE* TELEPON JADUL**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

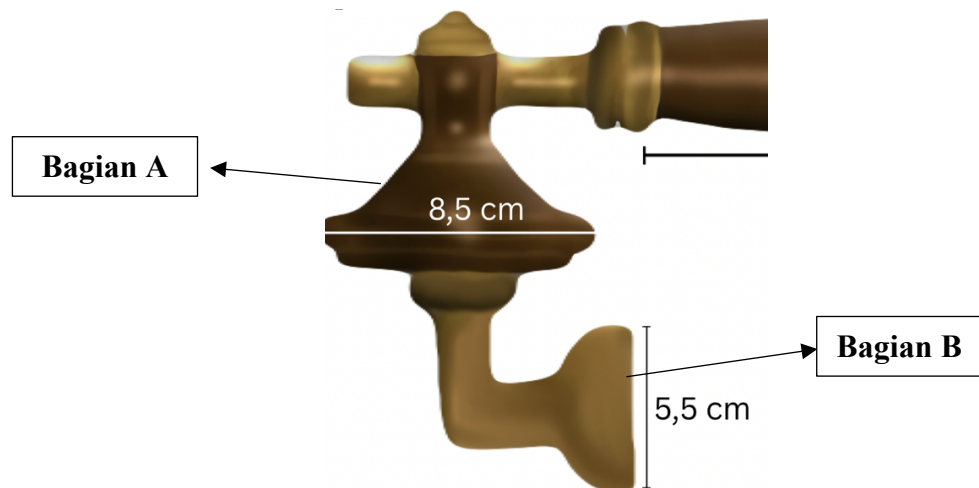
Bagian ketiga dari *chocolate showpiece* ini merupakan bagian pembuatan gagang telepon. Gagang telepon dibuat dari kerangka berbentuk silinder yang kopong dengan panjang 31 cm.

Kemudian kerangka ini akan ditambah menggunakan *chocolate semi set* agar menghasilkan bentuk menonjol dengan panjang 12 cm.

Bagian untuk mendengar pada telepon akan dibuat dengan melakukan *shelling* dengan memanfaatkan cetakan dari bagian bawah *cup*. Setelah terbentuk, bagian tersebut kemudian diberi penutup dengan menggunakan *dark chocolate compound*. Ukuran dari bagian ini dibuat dengan diameter 6,5 cm, menyesuaikan dengan proporsi keseluruhan *showpiece*. Sebagai sentuhan akhir, bagian ini akan diberi *finishing* berwarna emas.

GAMBAR 9 GAMBAR DETAIL BAGIAN KETIGA

CHOCOLATE SHOWPIECE



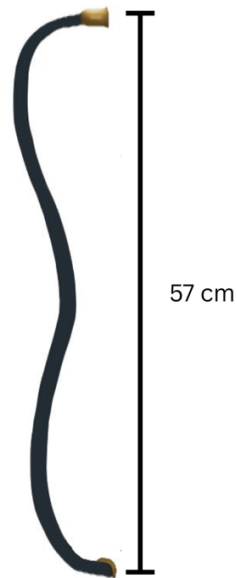
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Bagian tempat pengguna berbicara akan dibagi menjadi 2 komponen, yaitu bagian A dan B sebagaimana yang ditunjukkan pada gambar. Keduanya dibuat dengan teknik yang serupa dengan

bagian mendengar, namun pada bagian ini, corong plastik merupakan media yang akan digunakan. Bagian A dirancang dengan diameter 8,5 cm, sedangkan bagian B memiliki diameter 5,5 cm agar proporsinya seimbang. Kedua bagian tersebut dihubungkan oleh sambungan yang pada gambar tampak menyerupai huruf “L”. Sambungan ini dibuat dengan menggunakan teknik *casting*, kemudian dilapisi dengan *chocolate modelling* untuk menghasilkan bentuk bulat yang halus.

- d. Bagian keempat *chocolate showpiece*

**GAMBAR 10 BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE*
SHOWPIECE TELEPON JADUL**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Bagian terakhir dari *chocolate showpiece* ini adalah kabel telepon yang akan dibentuk menggunakan *fabric chocolate*.

Proses pembuatannya dilakukan dengan cara mencampurkan *gelatine* dengan *chocolate* dan dibiarkan hingga *set*. Nantinya bentuk kabel yang dihasilkan akan bersifat elastis dan fleksibel. Panjang keseluruhan kabel yang dihasilkan mencapai 57 cm agar proporsional dengan komposisi keseluruhan karya. Untuk memberikan kesan realistis, kabel ini akan diberi pewarnaan abu-abu kehitaman sehingga menyerupai tampilan kabel telepon asli.

C. Tinjauan produk

Tentu dalam pembuatan produk *chocolate showpiece* ini ada beberapa aspek yang harus diperhatikan. Pada bagian tinjauan produk ini, penulis akan menjelaskan aspek-aspek tersebut yang mencakup *standard recipe* beserta teknik pembuatannya, peralatan yang akan dibutuhkan, *purchase order*, *food cost*, hingga perhitungan *selling price showpiece* ini.

1. Standar Resep

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah distandarisasi yang mana di dalamnya terdapat cara bagaimana mempersiapkan dan mengolah sesuatu beserta bahan yang akan digunakan setelah dilakukannya uji coba berulang kali untuk mencapai kualitas dan kuantitas yang diinginkan (Rahadiyanti, 2020).

Dalam standar resep akan mencakup penulisan nama produk, jumlah yang dihasilkan (*yield*), bahan serta teknik yang akan digunakan. Setelah melakukan proses pembacaan dari laporan Tugas Akhir milik beberapa alumni, penulis membuat standar resep sendiri

dengan mempertimbangkan ukuran dan berat dari cokelat *showpiece* yang akan dibuat saat sidang. Dengan dibuatnya standar resep ini pula, akan membantu dalam proses perhitungan *selling price* pada pembahasan selanjutnya. Penulisan standar resep ini akan mengikuti cara penulisan yang ada di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 2 *DARK CHOCOLATE MODELLING PASTE*

Hasil: 680 gr			
<i>Dark Chocolate Modelling Paste</i>			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	455 gr 225 gr	<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i> <i>Corn syrup</i>	Dan
Potong		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
<i>Bain marie</i>			Hingga suhu cokelat mencapai 43-45°C.
Panaskan		<i>Corn syrup</i>	Hingga mencapai suhu 43-45°C.

TABEL 2 *DARK CHOCOLATE MODELLING PASTE*

(LANJUTAN)

Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke <i>mixing bowl</i> dengan <i>attachment paddle</i> .
Masukan		<i>Corn syrup</i>	Yang sudah dipanaskan ke <i>mixing bowl</i> sambil terus mengaduk dengan kecepatan rendah.
Keluarkan			Dari <i>mixing bowl</i> ketika cokelat sudah membentuk seperti adonan dan dapat dipegang.
Ulen			<i>Chocolate paste</i> kembali di atas meja.
Bungkus			<i>Chocolate paste</i> dengan <i>plastic wrap</i> dan diamkan di chiller sebelum digunakan.

Sumber: Youtube.com / Baking and Pastry Art

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Hasil:			
<ul style="list-style-type: none"> - 1pcs alas berukuran 34 x 34 cm dengan ketebalan 2 cm. - 1pcs alas berukuran 32,5 x 32,5 cm dengan ketebalan 1,5 cm. 			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	2 buah	Loyang alumunium	Dengan ukuran 35x35 cm
Potong	4,7 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.
Tuangkan			Ke dalam loyang alumunium.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Lepaskan			Cokelat dari cetakan ketika cokelat sudah keras sempurna.
Potong	1 buah	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Yang berukuran 34 x 34 cm menjadi berukuran 32,5 x 32,5 cm.
<i>Carving</i>	kedua	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Yang sudah mengeras pada bagian pinggirnya sehingga memiliki sudut yang melengkung.
Hasil:			
2 pcs alas berukuran 29 x 29 cm dengan ketebalan 2 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	2 buah	Loyang alumunium	Dengan ukuran 30x30 cm
Potong	3,5 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu coklat. Apabila suhu coklat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.
Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam kedua loyang alumunium tersebut.
Lepaskan			Cokelat dari cetakan ketika coklat sudah mengeras.
<i>Carving</i>		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Yang sudah mengeras pada bagian pinggirnya sehingga memiliki sudut yang melengkung.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Hasil:			
4 pcs berukuran 27 x 25,5 cm dengan ketebalan 2 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	4 buah	Loyang alumunium	Dengan ukuran 27 x 25,5 cm
Potong	5,5 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.
Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam kedua loyang alumunium tersebut.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Lepaskan			Cokelat dari cetakan ketika cokelat sudah keras sempurna.
Bentuk	4 buah	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Yang berukuran 27 x 25,5 cm tersebut membentuk sebuah kubus yang ditempelkan di atas bagian alas berukuran 29 x 29 cm.
Hasil:			
1pcs cokelat berbentuk lingkaran berdiameter 15 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	1 buah	<i>Ring cutter</i>	Dengan diameter 15 cm yang sudah dialasi dengan <i>aluminium foil</i> bagian bawahnya.
Potong	200 gr	<i>White Chocolate Couverutre</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> hingga seluruh cokelat meleleh sempurna atau mencapai suhu 40 - 46°C.
Lakukan			Proses <i>tempering</i> hingga suhu cokelat turun hingga 26-27°C. Kemudian naikkan kembali ke suhu kerja sekitar 29-30°C.
Tuangkan		<i>White Chocolate Coverture</i>	Yang sudah di- <i>tempering</i> ke dalam <i>ring cutter</i> yang sudah disiapkan.
Lepaskan			Cokelat dari <i>ring cutter</i> ketika cokelat sudah keras sempurna.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Hasil:			
1pcs cokelat berbentuk lingkaran berlubang dengan diameter 15 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	1 buah	<i>Ring cutter</i> <i>Plastik mika</i> <i>Nozzle polos</i>	
Potong	200 gr	<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke plastik mika yang sudah disiapkan dan ratakan menggunakan <i>knee palette</i> .
Buatlah			12 lubang kecil menggunakan <i>nozzle polos</i> .
Lepaskan			Cokelat dari plastik mika ketika cokelat sudah keras sempurna.
Gunakan	sisia	<i>Dark Chocolate Compound semi set</i>	Untuk membuat bagian tengah yang lebih menonjol.
Warnai		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan campuran alkohol dan <i>gold luster dust</i> .

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*
(LANJUTAN)

Hasil:			
1pcs cokelat <i>belt</i> dengan diameter 15 cm dan tinggi 2 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	200 gr 1 lembar	<i>Dark Chocolate Compound</i> Plastik Mika	Dan
Potong		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Tuangkan			Cokelat ke plastik mika yang sudah disiapkan dan ratakan menggunakan <i>knee palette</i> .
Potong			Cokelat dengan ukuran 50 x 3 cm, ketika cokelat sudah setengah <i>set</i> .
Lengkungkan			Cokelat pada <i>ring cutter</i> untuk mendapatkan hasil berbentuk lingkaran.
Lepaskan			Cokelat dari plastik mika setelah mengeras sempurna.
Warnai		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan campuran alkohol dan <i>gold luster dust</i> .

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Hasil: Angka 0-9, simbol * dan #			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	300 gr 1 lembar	<i>Dark Chocolate</i> <i>Couverture</i> Plastik mika	Dan
Lelehkan		<i>Dark Chocolate</i> <i>Couverture</i>	Menggunakan teknik <i>bain marie</i> hingga mencapai suhu 45°C.
Lakukan			Proses <i>tempering</i> dengan menurunkan suhu cokelat ke suhu 28-29°C dan panaskan kembali hingga suhu 31-32°C.
Buatlah			Tulisan angka 0 sampai dengan 9, simbol * dan # pada plastik mika.
Lepaskan			Dari mika ketika cokelat sudah <i>set</i> .

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

<i>FINISHING BAGIAN PERTAMA CHOCOLATE SHOWPIECE</i>			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Rekatkan dan susun			Cokelat dengan ukuran 32,5 x 32,5 cm diatas cokelat yang berukuran 34 x 34 cm dengan menggunakan cokelat leleh.
Rekatkan			Juga cokelat berukuran 29 x 29 cm di atas cokelat berukuran 32,5 x 32,5 cm, sehingga membentuk 3 tingkat.
Tempelkan			4 lembar cokelat berwarna <i>gold</i> ke dinding cokelat berukuran 27 x 25,5 cm tepat pada bagian tengah cokelat.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE***(LANJUTAN)**

Rekatkan			Keempat dinding cokelat tersebut membentuk kotak pada bagian tengah cokelat yang berukuran 29 x 29 cm.
Buatlah			Lubang pada dinding depan tepat pada bagian tengah sehingga dapat memasukkan sumpit di tengahnya.
Tempelkan			Cokelat berbentuk lingkaran yang telah ditempelkan angka-angka serta simbol * dan #.
Buatlah			Lubang pada bagian tengah lingkaran.

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Pasang			Sumpit pada bagian lubang. Kemudian pasang kabel <i>ties</i> pada bagian depan coklat dan ujung depan sumpit.
Lubangi			Bagian tengah coklat lingkaran dengan lubang dan pasang ke depan <i>kabel ties</i> yang diikatkan ke ujung sumpit.
Tutup			Bagian berlubang menggunakan coklat <i>semi set</i> berbentuk lingkaran dan sudah diberi warna emas.
Pasang			Coklat <i>belt</i> mengelilingi bagian lingkaran dan tambahkan <i>detailing</i> menggunakan coklat <i>semi set</i> .

TABEL 3 PEMBUATAN BAGIAN PERTAMA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Buat			Jarum penunjuk menggunakan cokelat <i>semi set</i> dan beri warna emas menggunakan kuas.
Rekatkan			Cokelat dengan ukuran 29 x 29 cm yang kedua pada bagian atas kotak sebagai penutup.
Sisihkan			Cokelat bagian pertama ini.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 4 PEMBUATAN BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Hasil:			
Penyangga telepon dengan tinggi 20 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	500 gr 1 lembar	<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i> Plastik mika	Dan Yang dibentuk silinder dengan tinggi 20 cm dan diameter 2 cm.
Potong		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lelehkan			Menggunakan teknik <i>bain marie</i> .
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu coklat. Apabila suhu coklat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 4 PEMBUATAN BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE**(LANJUTAN)**

Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam plastik mika berbentuk silinder tersebut dan masukkan kerangka besi tersebut.
Lepaskan			Cokelat dari plastik mika ketika cokelat sudah keras sempurna.
Gunakan	sisir	<i>Dark chocolate semi set</i>	Untuk menutupi bagian-bagian besi yang berbentuk U.
Hasil:			
Kotak alas penyangga berukuran 16 x 15,5 cm dengan tinggi 1 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	250 gr 1 buah	<i>Dark Chocolate Compound</i> Loyang aluminium	Dan Berukuran 16 x 15,5 cm.
Potong		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.

TABEL 4 PEMBUATAN BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Lelehkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menggunakan teknik <i>bain marie</i> .
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.
Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam loyang alumunium. Kemudian diamkan hingga cokelat mengeras.
Lepaskan			Cokelat dari loyang ketika cokelat sudah keras sempurna.

TABEL 4 PEMBUATAN BAGIAN KEDUA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

<i>FINISHING BAGIAN KEDUA CHOCOLATE SHOWPIECE</i>			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Gabungkan			Bagian alas penyangga dengan batang penyangga dengan melubangi sedikit bagian alas dan masukkan bagian alas besi ke tengah cokelat.
Rekatkan			Dengan cokelat leleh untuk memperkuat struktur
Buat			<i>Detailing</i> bagian kedua ini dengan menggunakan <i>chocolate modelling paste</i> .
<i>Air brush</i>	30 ml	Pewarna <i>cocoa butter</i> cokelat	Hingga seluruh bagian berwarna cokelat.
Sisihkan			Bagian kedua dari <i>chocolate showpiece</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Hasil:			
Gagang telepon dengan panjang 31 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	250 gr	<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i> Plastik mika	Yang dibentuk silinder
Potong		<i>Dark Chocolate</i> <i>Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lelehkan			Menggunakan teknik <i>bain marie</i> .
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu coklat. Apabila suhu coklat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Tuangkan		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam plastik mika berbentuk silinder tersebut dan diamkan beberapa saat hingga cokelat bagian pinggir mengeras. Kemudian tuang sisa cokelat pada bagian tengah yang belum mengeras sehingga bagian tengahnya kopong.
Lepaskan			Cokelat dari plastik mika ketika cokelat sudah keras sempurna.
Gunakan		<i>Dark chocolate modelling paste</i>	Untuk membentuk <i>detailing</i> .
<i>Air brush</i>	20 ml	Pewarna <i>cocoa butter shiny gold</i>	Ke bagian pinggir gagang.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Hasil:			
Bagian mendengar pada gagang telepon.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Potong	250 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Celupkan		<i>Cup</i> alumunium	Ke dalam cokelat yang sudah dilelehkan. Ulangi proses ini hingga seluruh bagian tertutup cokelat dan mencapai ketebalan yang pas.
Lepaskan			Cokelat dari botol plastik ketika cokelat sudah keras sempurna.
Siapkan		Plastik mika	
Tuangkan	50 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Pada plastik mika dan ratakan.
Buatlah			bentuk lingkaran yang digunakan sebagai penutup dari cokelat berbentuk corong tersebut.
Gunakan		<i>Dark chocolate modelling paste</i>	Untuk membentuk <i>detailing</i> .
<i>Air brush</i>	10 ml	Pewarna <i>cocoa butter shiny gold</i>	Ke seluruh bagian cokelat.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Hasil:			
Bagian A dan B pada gagang telepon dengan ukuran 8,5 cm dan 5,5 cm.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Potong	250 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.
Periksa			Suhu cokelat. Apabila suhu cokelat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Celupkan	kedua	Corong plastik	Ke dalam cokelat yang sudah dilelehkan. Ulangi proses ini hingga seluruh bagian tertutup cokelat.
Lepaskan			Cokelat dari corong plastik ketika cokelat sudah keras sempurna.
Siapkan		Plastik mika	
Tuang	50 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Pada plastik mika dan ratakan menggunakan <i>knee palette</i> .
Buatlah			bentuk lingkaran yang digunakan sebagai penutup dari cokelat berbentuk corong tersebut.
Gunakan		<i>Dark chocolate modelling paste</i>	Untuk membentuk <i>detailing</i> .
<i>Air brush</i>	10 ml	Pewarna <i>cocoa butter shiny gold</i>	Ke cokelat yang berdiameter 6,5 dan 5,5 cm.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Hasil:			
Cokelat penyambung bagian A dan B.			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	75 gr 1 lembar	<i>Dark Chocolate Compound</i> Plastik mika	Berukuran 7 x 17 cm.
Potong		<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian-bagian kecil bertujuan untuk mempercepat proses pelelehan.
Lakukan			Proses <i>bain marie</i> pada cokelat.
Aduk			Sesekali agar membantu proses pelelehan lebih cepat.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Periksa			Suhu coklat. Apabila suhu coklat diatas 35-37 °C, maka aduk hingga suhu turun.
Tuangkan			Cokelat ke plastik mika dan ratakan. Gulung plastik mika ketika coklat sudah mulai mengeras.
Lepaskan			Cokelat dari plastik mika ketika sudah mengeras sempurna.
Bagi			Cokelat tersebut menjadi 2 bagian dan sambungkan membentuk sudut siku siku.
Tambahkan			Cokelat <i>semi set</i> hingga membentuk huruf L.
<i>Air brush</i>	10 ml	Pewarna <i>cocoa butter shiny gold</i>	Ke seluruh bagian coklat.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

<i>FINISHING BAGIAN KETIGA CHOCOLATE SHOWPIECE</i>			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Sambungkan			Cokelat corong berdiameter 5,5 cm dan 8,5 cm dengan cokelat berbentuk huruf L dengan cokelat leleh.
Rekatkan			Bagian tersebut ke bagian gagang telepon yang berukuran 31 cm pada sisi kiri dengan menggunakan cokelat leleh.
Rekatkan			Cokelat yang dicetak dari bagian bawah botol plastik ke bagian gagang pada ujung sebelah kanan dengan menggunakan cokelat leleh.

TABEL 5 PEMBUATAN BAGIAN KETIGA *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Berikan			<i>Detailing</i> dengan menggunakan <i>chocolate modelling paste</i> menyerupai desain.
<i>Airbrush</i>	10 ml	Pewarna <i>cocoa butter shiny gold</i>	Pada bagian-bagian yang diperlukan.
Sisihkan			Bagian ketiga dari <i>chocolate showpiece</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 6 PEMBUATAN BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE*

Hasil:			
<i>Fabric chocolate dengan panjang 57 cm dan diameter 1 cm.</i>			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	150 gr 75 gr 300 gr 15 gr	<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i> <i>Gelatine powder</i> Air <i>Glycerine</i> Pewarna hitam Pipa	<i>Gel-based.</i> Dengan panjang 65 cm dan diameter 2 cm.
Campurkan	150 gr	<i>Gelatine powder</i> Air	Dan Diamkan hingga semua air sudah terserap.
Panaskan		<i>Gelatine</i>	Yang sudah di- <i>blooming</i> dengan <i>microwave</i> .
Lelehkan		<i>White Chocolate</i> <i>Couverture</i>	Dengan teknik <i>bain marie</i> .

TABEL 6 PEMBUATAN BAGIAN KEEMPAT *CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)

Campurkan		<i>Gelatine</i>	Yang sudah dicairkan ke coklat yang sudah dilelehkan dan aduk hingga merata.
Masukkan		<i>Glycerine</i>	Dan aduk hingga merata.
Teteskan	5 tetes	Pewarna hitam	Dan aduk hingga merata.
Tambahkan	150 gr	Air	Yang sudah dipanaskan dan aduk hingga merata.
Tuangkan			Ke dalam pipa dengan panjang 65 cm hingga penuh.
Potong			Pipa untuk mengeluarkan <i>fabric chocolate</i> yang sudah <i>set</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 7 FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE

Hasil:			
1 <i>chocolate showpiece</i> bertemakan Telepon Jadul			
STANDAR RESEP			
METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
Lelehkan	200 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Yang akan digunakan sebagai perekat setiap bagian cokelat.
Rekatkan			Bagian kedua cokelat ke bagian pertama menggunakan cokelat leleh yang di- <i>piping</i> .
Letakkan			Bagian ketiga cokelat di atas bagian kedua, tepatnya pada bagian kedua penyangga.

TABEL 7 *FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE*

(LANJUTAN)




Rekatkan			Salah satu sisi dari bagian keempat, yaitu <i>fabric chocolate</i> ke bagian paling bawah dari bagian pertama dan salah satu ujungnya lagi pada bagian sisi kiri telepon.
<i>Spray</i>		<i>Cooling Spray</i>	Untuk mempercepat proses pengeringan.
Campurkan	100 ml 30 ml 50 ml	Pewarna <i>deep black (Arte)</i> Pewarna <i>strawberry red (Arte)</i> Pewarna <i>lemon yellow (Arte)</i>	Untuk menghasilkan warna cokelat.
<i>Air brush</i>			Pada bagian-bagian <i>chocolate showpiece</i> yang harus berwarna cokelat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

2. Kebutuhan Peralatan


Adapun peralatan yang dibutuhkan selama proses pengerjaan *chocolate showpiece* ini. Alat-alat yang dibutuhkan adalah sebagai berikut:

TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN KEGUNAANNYA





NO	NAMA	GAMBAR	PENJELASAN KEGUNAAN
1.	Loyang kue persegi ukuran 34 x 34 cm		Untuk mencetak bentuk cokelat pada bagian pertama.
2.	Loyang kue persegi ukuran 29 x 29 cm		Untuk mencetak bentuk cokelat pada bagian pertama.
3.	Loyang kue persegi ukuran 27 x 25,5 cm		Untuk mencetak bentuk cokelat pada bagian pertama.

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA**


(LANJUTAN)

4.	Loyang kue persegi ukuran 16 x 15,5 cm		Untuk mencetak bentuk cokelat pada bagian kedua, yaitu alas penyangga.
5.	<i>Ring cutter</i> d 15 cm		Untuk mencetak cokelat yang berbentuk lingkaran.
6.	Timbangan		Untuk menimbang bahan-bahan yang digunakan.
7.	Mangkuk		Sebagai wadah untuk menyimpan cokelat cair atau melelehkan cokelat.



**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

8.	Kompor		Berfungsi untuk memanaskan air pada proses <i>bain marie</i> .
9.	Panci		Sebagai wadah untuk memanaskan air dan corn syrup/ <i>glucose</i> .
10.	Talenan		Untuk alas saat memotong cokelat.
11.	Pisau		Untuk memotong cokelat menjadi bagian-bagian yang lebih kecil.

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**





12.	Spatula karet		Untuk mengaduk cokelat saat proses <i>bain marie</i> .
13.	Kuas kue		Untuk mengoleskan minyak pada loyang yang akan digunakan saat <i>casting</i> .
14.	<i>Scraper</i>		Untuk membantu saat ulen pada pembuatan <i>chocolate modelling</i> .

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**





15.	<i>Nozzle polos</i>		Untuk melubangi coklat pada bagian lingkaran berlubang dan menuliskan angka-angka.
16.	<i>Knee Palette</i>		Untuk meratakan coklat.
17.	<i>Thermogun</i>		Untuk mengukur suhu coklat.

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA**

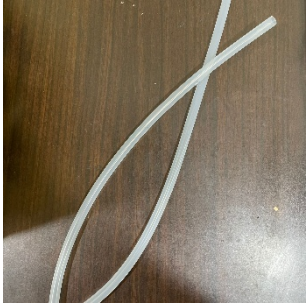



(LANJUTAN)

18.	<i>Airbrush</i>		Untuk memberikan warna pada cokelat
19.	<i>Teak block</i>		Sebagai alas dari <i>chocolate showpiece</i> yang dibuat.
20.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membungkus <i>chocolate modelling</i> atau bahan yang masih bersisa.
21.	<i>Torch</i>		Untuk mencairkan cokelat.

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

22.	<i>Cooling spray</i>		Untuk mempercepat proses pendinginan cokelat agar cepat mengeras.
23.	Pita meteran		Untuk mengukur ukuran cokelat yang dibuat agar sesuai desain.
24.	Kerangka besi		Untuk memperkuat bagian gagang menopang telepon dan memperpanjang waktu simpan.
25.	Plastik mika		Sebagai media untuk membentuk bentuk silinder/tabung.

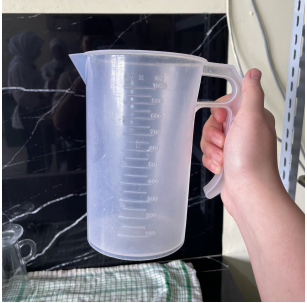
**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

26.	Pipa PVC		Untuk mencetak bagian kabel telepon
27.	<i>Metal scrapper</i>		Untuk melakukan <i>tempering</i> pada <i>chocolate couverture</i> .
28.	<i>Alumunium foil</i>		Untuk menutup bagian bawah <i>ring cutter</i> .
29.	Corong Plastik		Untuk membentuk bagian telepon.

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

30.	Penggaris		Untuk mengukur ketinggian cokelat saat dicetak.
31.	Kabel <i>ties</i>		Untuk menahan cokelat agar tidak bergerak bebas pada bagian yang dapat berputar.
32.	Sumpit		Sebagai poros untuk perputaran cokelat.
33.	<i>Microwave</i>		Untuk membantu melelehkan cokelat atau pewarna <i>cocoa butter</i> .

**TABEL 8 DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN BESERTA GAMBAR DAN
KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)**

34.	Gelas Ukur		Untuk menuangkan coklat ataupun campuran <i>fabric</i> <i>chocolate</i>
-----	------------	--	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

3. *Purchase Order*

Purchase order atau yang disingkat PO merupakan pesanan resmi yang dibuat oleh pembeli untuk diajukan kepada pemasok dilengkapi dengan rincian yang lengkap. PO berfungsi sebagai kontrak yang mengikat antar pembeli dan pemasok. Yang tercatat dalam Purchaser Order termasuk bahan yang dibutuhkan beserta jumlah, harga dan spesifikasinya (Pratama, 2021). Di bawah ini merupakan *purchase order* yang telah disusun penulis berdasarkan keperluan pada pembuatan “*CHOCOLATE SHOWPIECE BERTEMAKAN TELEPON JADUL*” ini.

TABEL 9 PURCHASE ORDER

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	QTY	UNIT	HARGA SATUAN			HARGA TOTAL
					PRICE	QTY / UNIT	UNIT	
1	<i>Dark Chocolate Compound</i>	<i>D'core</i>	20	kg	Rp270.000	5	kg	Rp1.080.000
2	<i>White Chocolate Compound</i>	<i>Schoko</i>	1	kg	Rp67.000	1	kg	Rp67.000
3	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	<i>Schoko</i>	1	kg	Rp145.640	1	kg	Rp145.640
4	<i>White Chocolate Couverture</i>	<i>Schoko</i>	1	kg	Rp118.500	1	kg	Rp118.500
5	<i>Corn Syrup</i>	<i>Daesag Chung Jung</i>	700	gr	Rp40.800	700	gr	Rp40.800
6	<i>Gelatine Powder</i>	<i>Granology</i>	500	gr	Rp92.900	500	gr	Rp92.900
7	<i>Air Duster</i>	<i>Sunto</i>	2	can	Rp56.000	1	can	Rp112.000
8	<i>Teak block</i>	<i>Ukuran 50 cm x 50 cm</i>	1	pc	Rp53.500	1	pc	Rp53.500
9	<i>Pewarna Shiny Gold</i>	<i>Decotatoo</i>	1	btl	Rp413.600	1	btl	Rp413.600
10	<i>Pewarna Deep Black</i>	<i>Arte</i>	1	btl	Rp135.000	1	btl	Rp135.000
11	<i>Pewarna Strawberry Red</i>	<i>Arte</i>	1	btl	Rp135.000	1	btl	Rp135.000
12	<i>Pewarna Lemon Yellow</i>	<i>Arte</i>	1	btl	Rp135.000	1	btl	Rp135.000
13	<i>Glycerine</i>		500	gr	Rp18.000	500	gr	Rp18.000

TABEL 9 PURCHASE ORDER**(LANJUTAN)**

14	Pewarna <i>Black</i>	<i>Dyco</i>	1	btl	Rp30.000	1	btl	Rp30.000
15	Alkohol <i>Food Grade</i>		1000	ml	Rp40.900	1000	ml	Rp40.900
16	<i>Gold Luster Dust</i>		8	gr	Rp22.000	2	gr	Rp88.000
17	Plastik mika		10	pcs	Rp1.000	1	pcs	Rp10.000
18	<i>Pipa</i>	<i>P=1 m, d= 2 cm</i>	1	pcs	Rp24.000	1	pcs	Rp24.000
TOTAL								Rp2.739.840

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

4. Perumusan *Selling Price*

Penetapan harga jual memegang peranan penting dalam menentukan apakah sebuah Perusahaan akan maju atau tertinggal. Harga jual atau *selling price* merupakan besaran yang ditentukan oleh perusahaan sebagai imbalan atas produk atau layanan yang disediakan bagi konsumen. Harga jual suatu produk merupakan jumlah yang harus dibayarkan oleh konsumen, yang mencakup biaya produksi serta biaya tambahan di luar proses produksi, seperti distribusi dan kegiatan promosi (Werthaningsih, dkk, 2017). Menurut buku *The Eight-Step Approach to Controlling Food Costs*, rumus yang dapat digunakan untuk perhitungan harga jual atau *selling price* yang sudah mencakup semua aspek penting dalam penentuan harga adalah sebagai berikut:

$$\text{Selling Price} = \text{Cost of Item} / \text{Desired Food Cost Percentage}$$

Dalam dunia kuliner, *cost of item* merupakan jumlah seluruh bahan baku yang dipakai dalam produk yang dibuat. Perhitungan biaya bahan ini dapat dilakukan dengan menggunakan *spreadsheets* untuk membantu mencatat semua bahan, menghitung harga per unit dan mempercepat perhitungan biaya berdasarkan resep. Metode ini penting untuk memastikan harga jual produk mencerminkan biaya nyata dan mendukung praktik bisnis yang berkelanjutan.

Sementara ini, *desired food cost percentage* merupakan persentase keuntungan yang akan ditambahkan ke total biaya untuk mencapai harga jual. Menurut buku *Food and Beverage Cost Control*, persentase yang umum digunakan di industri kuliner berkisar antara 30% hingga 45% dari total biaya yang dikeluarkan.

a. *Recipe Costing*

TABEL 10 RECIPE COSTING

NO	BAHAN	BANYAK	UNIT	HARGA SATUAN			HARGA TOTAL
				HARGA	QTY / UNIT	UNIT	
1	<i>Dark Chocolate Compound</i>	16,38	kg	Rp270.000	5	kg	Rp884.520
2	<i>White Chocolate Compound</i>	250	gr	Rp67.000	1000	gr	Rp16.750
3	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	300	gr	Rp145.640	1000	gr	Rp43.692
4	<i>White Chocolate Couverture</i>	200	gr	Rp118.500	1000	gr	Rp23.700
5	<i>Corn Syrup</i>	225	gr	Rp40.800	700	gr	Rp13.114
6	<i>Gelatine Powder</i>	75	gr	Rp92.900	500	gr	Rp13.935
7	<i>Air Duster</i>	2	can	Rp56.000	1	can	Rp112.000
8	<i>Teak block</i>	1	pcs	Rp53.500	1	pc	Rp53.500
9	<i>Pewarna Shiny Gold</i>	60	ml	Rp413.600	180	ml	Rp137.867
10	<i>Pewarna Deep Black</i>	100	ml	Rp135.000	60	ml	Rp225.000
11	<i>Pewarna Strawberry Red</i>	30	ml	Rp135.000	60	ml	Rp67.500
12	<i>Pewarna Lemon Yellow</i>	50	ml	Rp135.000	60	ml	Rp112.500
13	<i>Glycerine</i>	15	gr	Rp18.000	500	gr	Rp540
14	<i>Pewarna Black</i>	5	gr	Rp30.000	40	gr	Rp3.750

TABEL 10 RECIPE COSTING**(LANJUTAN)**

15	Alkohol <i>Food Grade</i>	50	ml	Rp40.900	1000	ml	Rp2.045
16	<i>Gold Luster Dust</i>	8	gr	Rp22.000	2	gr	Rp88.000
17	Plastik mika	10	pcs	Rp1.000	1	pcs	Rp10.000
18	<i>Pipa</i>	1	pcs	Rp24.000	1	pcs	Rp24.000
TOTAL							Rp1.832.413

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

b. Selling Price**TABEL 11 SELLING PRICE**

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp1.832.413
<i>Desired Food Cost Percentage</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp5.235.466
<i>Actual Selling Price</i>	Rp5.300.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025

Pemilihan 35% sebagai *desired food cost percentage* didasarkan pada pertimbangan praktis dan bisnis dalam industri kuliner. Persentase ini ditetapkan untuk mengakomodasi harga bahan yang fluktuatif. Dimana bahan-bahan seperti coklat couverture, cocoa butter dan bahan lainnya sering mengalami fluktuasi harga. Dengan menetapkan 35%, bisnis memiliki ruang aman agar profit tetap terjaga meskipun bahan naik. Selain itu, pembuatan *chocolate showpiece* memerlukan keterampilan tingkat tinggi dan waktu pengerjaan yang panjang, serta risiko kegagalan

yang tinggi. Sehingga dengan *food cost* 35%, 65% sisanya bisa menutup biaya tenaga kerja, *overhead* dapur dan *margin* keuntungan.

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan latihan pembuatan *chocolate showpiece* ini dilakukan di Jln. Dr. Setiabudi No. 157A, Kelurahan Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153 yang merupakan tempat tinggal sementara Penulis dan juga di dapur kampus Poltekpar NHI Bandung.

Untuk kegiatan presentasi, akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertempat di Jl. Dr Setiabudi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu Pelaksanaan

Kegiatan latihan pembuatan produk dilaksanakan selama bulan Agustus hingga September 2025 dan kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan November 2025.