

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Showpiece* adalah karya seni kuliner yang terbuat dari bahan-bahan yang dapat dikonsumsi seperti cokelat, gula, marzipan, dan mentega yang berbentuk tiga dimensi. Namun, tujuan utama pembuatannya bukan untuk dimakan, melainkan sebagai bentuk ekspresi seni dan elemen dekoratif. Friberg (2013) menyatakan bahwa proses pembuatan *showpiece* membutuhkan keahlian dalam metode seperti *casting*, *pulling*, *blowing*, dan *tempering*. Menurut Notter (2012), *showpiece* merupakan bentuk tertinggi dari seni gula dan cokelat yang memadukan unsur estetika, struktur, serta makna simbolis. Karya ini tidak sekadar menjadi dekorasi, tetapi juga mencerminkan kreativitas dan karakter seorang *chef*. Dalam dunia *pastry*, *showpiece* dapat didefinisikan sebagai media dengan nilai seni tinggi, baik dalam pendidikan, kompetisi, maupun industri perhotelan.

Jenis-jenis *showpiece* dalam dunia *pastry* cukup beragam, karena setiap *showpiece* dibuat sesuai tema, bahan, dan teknik yang digunakan. Berikut penulis akan menjelaskan beberapa jenis *showpiece*:

#### 1. *Chocolate showpiece*

*Chocolate showpiece* merupakan karya seni yang terbuat sepenuhnya dari cokelat melalui berbagai teknik seperti *casting*, *sculpting*, *molding*, *spraying*, maupun *pulling*. *Showpiece* ini tidak ditujukan untuk dikonsumsi, melainkan sebagai *display* dalam kompetisi, buffet hotel, maupun pameran kuliner.

*Showpiece* dipandang sebagai media ekspresi yang menunjukkan keindahan, pemahaman struktur, serta presisi teknis dalam seni *pastry* (Greweling, 2012). Kelebihan dari jenis *showpiece* ini, yaitu:

- a. Cokelat memiliki fleksibilitas yang tinggi karena dapat dipahat, dicetak, maupun diwarnai sesuai keinginan.
- b. Dengan *tempering* yang baik, cokelat menghasilkan permukaan berkilau, tekstur keras, serta tahan lama (Greweling, 2012)

Adapun kekurangan dari jenis *showpiece* ini, yaitu:

- a. Sangat peka terhadap perubahan suhu dan kelembapan.
- b. Kesalahan kecil pada proses *tempering* dapat membuat cokelat rapuh dan kusam (Greweling, 2012).

## 2. *Sugar showpiece*

*Sugar showpiece* adalah dekorasi dari gula yang dibuat dengan teknik seperti *pulling*, *blowing*, *casting*, yang berfungsi sebagai medium ekspresi artistik sekaligus uji keterampilan teknis seorang *pastry chef*. *Sugar showpiece* membutuhkan penguasaan suhu, kelembapan, serta presisi tinggi karena gula merupakan material yang rapuh (Notter, 2012). Kelebihan dari *showpiece* jenis ini adalah:

- a. *Sugar showpiece* mampu menghasilkan efek visual yang sulit dicapai dengan cokelat, seperti kejernihan dan kilauan kristal (Gisslen, 2013).
- b. Sangat fleksibel untuk berbagai teknik seperti *pulled sugar*, *blown sugar*, *casting*, dan *spun sugar* (Notter, 2012)

Kekurangan:

- a. Sangat sensitif terhadap kelembapan karena gula mudah menyerap air dari udara (*hygroscopic*), sehingga bisa lengket dan mudah berubah bentuk.
- b. *Sugar showpiece* sangat rapuh dan mudah pecah jika tidak ditangani dengan hati-hati (Notter, 2012)

### 3. *Pastillage showpiece*

*Pastillage showpiece* terbuat dari adonan gula (campuran gula bubuk, *gelatin*, dan asam sitrat) yang mengeras menjadi bahan mirip porselen, sangat kuat dan ringan, sehingga ideal untuk konstruksi arsitektural seperti pilar, lengkungan, atau dasar *showpiece*. *Pastillage* merupakan salah satu teknik tertua dalam *sugar art* dan masih relevan karena kekuatannya yang stabil (Notter, 2012)

Kelebihan dari *showpiece pastillage*:

- a. Setelah mengering, *pastillage* memiliki tekstur yang sangat kokoh dan keras, sehingga ideal digunakan untuk membentuk elemen berukuran besar seperti tiang, dasar, atau bagian arsitektur pada *showpiece*. (Notter, 2012).
- b. Tahan lama bila disimpan di tempat kering (Gisslen, 2013).

Kekurangan:

- a. Sangat rapuh ketika kering, mudah pecah jika tidak ditangani dengan hati-hati (Notter, 2012).
- b. Lebih sulit digunakan untuk detail halus dibandingkan gula atau cokelat

(Friberg, 2013)

#### 4. *Marzipan showpiece*

*Marzipan showpiece* merupakan adonan yang terbuat dari campuran *almond* dan gula yang sering digunakan sebagai bahan dekorasi dan media artistik. Dalam konteks *showpiece*, *marzipan* dapat dibentuk menjadi figur, bunga, atau miniatur patung sehingga menjadi bagian dari display artistik dalam *buffet* maupun kompetisi (Friberg, 2013).

Kelebihan:

- a. *Marzipan* sangat lentur sehingga mudah dibentuk seperti *clay* (Notter, 2012).
- b. Dapat dimakan dan memiliki rasa manis khas *almond* yang enak (Friberg, 2013).

Kekurangan:

- a. Kurang kokoh untuk struktur besar, hanya cocok untuk elemen kecil (Notter, 2012).
- b. Menjadi lengket dan melunak dalam suhu tertentu.

#### 5. *Butter sculpture*

*Butter sculpture* adalah *showpiece* yang terbuat dari mentega sebagai bahan pembuatan *figure* berbentuk manusia, hewan, bangunan, dan lainnya untuk ditampilkan di pameran (Simpson, 2012)

Kelebihan:

- a. *Butter* mudah dipahat dan plastis, sehingga cocok untuk membuat bentuk organik, figur, dan detail halus.
- b. Memberikan tekstur realistis yang menarik untuk *display buffet* (Friberg, 2013)

Kekurangan:

- a. Detail pahatan dapat pudar atau rusak jika suhu meningkat sedikit.
- b. Aroma *butter* bisa berubah menjadi tengik bila disimpan terlalu lama (Gisslen, 2013).

#### 6. *Bread clay showpiece*

*Bread clay showpiece* adalah karya dekoratif dari adonan roti atau *clay bread* yang dikeringkan, sering digunakan untuk kompetisi dan pameran kuliner. Ia menekankan bahwa adonan yang digunakan biasanya diformulasi khusus dengan garam tinggi agar tahan lama, meskipun tidak layak dikonsumsi (Gisslen, 2013).

Kelebihan:

- a. *Bread clay* dibuat dari campuran sederhana berupa tepung terigu, air, dan garam, sehingga sangat ekonomis dan mudah didapat (Gisslen, 2013).
- b. Setelah melalui proses pemanggangan, *bread clay* mengeras dan stabil, menjadikannya bahan yang tepat untuk bagian struktural *showpiece*.

Hal ini memungkinkan pembuatan struktur yang lebih besar dan kokoh (Miller, 2020).

Kekurangan:

- a. Pembuatan *showpiece* dari *bread clay* membutuhkan keterampilan khusus agar tidak rusak selama proses pemanggangan (Chen, 2017).
- b. *Bread clay* memiliki sifat mudah menyerap kelembapan dari udara, yang dalam jangka waktu lama dapat menyebabkan teksturnya melunak atau bentuknya berubah (Suas, 2018).

Penulis menetapkan *food presentation* dalam penyusunan Tugas Akhir dengan *chocolate showpiece* sebagai topik utama pembahasan, dengan tujuan untuk mengasah kembali keterampilan yang telah dipelajari selama perkuliahan dan saat *job training*. *Chocolate showpiece* dipandang menarik untuk diangkat karena masih jarang dijadikan topik oleh penulis lain. Tantangan dalam proses pembuatannya yang menuntut ketelitian, kreativitas, dan seni yang tinggi membuat *chocolate showpiece* menjadi pilihan yang tepat sekaligus memberikan rasa kepuasan bagi penulis.

Cokelat berasal dari pengolahan biji kakao (*Theobroma cacao*), tanaman yang awalnya tumbuh di hutan tropis Amerika Selatan dan Amerika Tengah. Biji kakao tersebut diproses melalui beberapa tahapan, antara lain fermentasi, pengeringan, pemanggangan, serta penggilingan sebelum menjadi produk cokelat (Wahyudi & Pangabean, 2017).

Cokelat berawal sejak ribuan tahun lalu di Amerika Tengah dan Selatan, yaitu pada peradaban *Aztec* dan *Maya*. Awalnya cokelat digunakan

sebagai minuman seremonial dan simbol status sosial, karena cokelat dibuat dari biji kakao. Pada saat itu kakao memiliki nilai ekonomi yang signifikan dan sangat dihargai. Pada abad ke-16, penjelajah Spanyol membawa kakao ke Eropa, yang kemudian menyempurnakan cokelat menjadi komoditas yang lebih manis dan lebih sering dikonsumsi, cokelat secara bertahap menjadi bahan makanan dan minuman yang populer di banyak negara (Verna, 2013).

Menurut *The Culinary Institute of America* (2012), cokelat dibagi ke beberapa jenis cokelat berdasarkan dengan komposisinya, yaitu:

1. *Dark chocolate*, merupakan cokelat yang terbuat dari *cocoa mass*, *cocoa butter*, dan *sugar* tanpa ada penambahan *milk powder*. *Dark chocolate* biasanya memiliki kandungan *cocoa solid* 35% sampai dengan 85%. Memiliki rasa pekat dan warna yang lebih gelap dibandingkan jenis cokelat lain, sehingga cokelat ini sering digunakan untuk *garnish*, saus, dan *showpiece*.
2. *Milk chocolate*, mengandung *cocoa solid* lebih rendah yaitu 25%-40% dengan tambahan *milk powder* dan *sugar* yang lebih banyak dari *Dark chocolate*. Mempunyai rasa yang cenderung manis dan teksturnya yang lembut, sehingga banyak digunakan untuk membuat *praline*.
3. *White chocolate*, berbeda dari cokelat sebelumnya karena tidak memiliki kandungan *cocoa solid*. Komposisinya terdiri dari *cocoa butter* 20-30%, *sugar*, dan *milk powder*.
4. *Cocoa powder*, dihasilkan dari biji kakao yang sudah diperas lemaknya, dan tersisa *cocoa butter* sekitar 10-20%. Terdapat dua jenis *cocoa*

*powder*, yaitu *natural* dan *Dutch-processed* (diproses dengan alkali untuk mengubah warna dan rasa). *Cocoa powder* biasa digunakan untuk taburan, bahan dasar adonan kue.

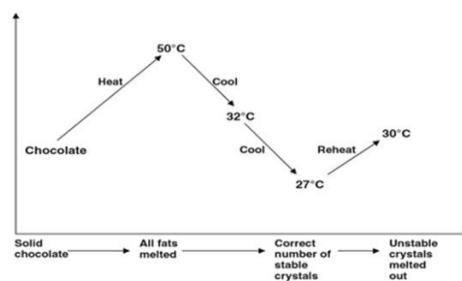
5. *Couverture*, ialah jenis cokelat yang berkualitas tinggi karena memiliki kandungan *cocoa butter* yang lebih besar dari cokelat biasa, yaitu sekitar 3239%. Kandungan *cocoa butter* dalam *couverture* membuat cokelat lebih mudah ditemper, menghasilkan kilau, dan stabil digunakan untuk *moulding*, *dipping*, *garnish* dan *showpiece*.
6. *Compound*, dibuat dari campuran *cocoa powder* dan *vegetable oil* untuk menggantikan *cocoa butter*. *Compound* tidak butuh ditempering, lebih praktis digunakan, serta harganya lebih terjangkau meskipun rasa dan kualitasnya di bawah *couverture*.

Dalam penggunaan cokelat *couverture*, *tempering* merupakan tahapan penting karena kandungan *cocoa butter* yang tinggi. Proses ini dilakukan untuk menstabilkan pembentukan kristal *cocoa butter* agar menghasilkan cokelat yang berkilau, tidak lengket, dan tahan lama saat digunakan untuk *showpiece* maupun dekorasi. Cokelat yang ditemper dengan baik akan mudah dilepas dari cetakan, permukaannya *glossy*, keras, serta tahan lama saat kondisi penyimpanan normal (Delbaere dkk., 2016).

Menurut Gisslen (2016), Cokelat *couverture* wajib ditemper sebelum digunakan, tanpa *tempering* cokelat akan tampak kusam, mudah meleleh, dan berisiko mengalami *fat bloom* yang menurunkan kualitas visual maupun teksturnya. Proses *tempering* dibagi menjadi beberapa tahapan. Tahap pertama yaitu pemanasan cokelat hingga mencapai suhu 50

°C. Tahap ini bertujuan untuk melelehkan kristal yang ada dalam cokelat. Tahap kedua, cokelat didinginkan sampai mencapai suhu 32 °C, lalu dilanjutkan dengan menurunkan sampai suhu 27 °C. Tahap terakhir dilakukan dengan menaikkan suhu hingga 32 °C supaya semua kristal yang tidak stabil sudah mencair dan tersisa kristal yang stabil (Beckett, 2017). Berikut adalah gambaran tempering menurut Afoakwa dkk. (2010)

**GAMBAR 1 GAMBARAN TEMPERING**



Sumber: Afoakwa dkk. (2010)

Pada umumnya pembuatan *chocolate showpiece* biasa menggunakan *dark chocolate couverture*, *dark chocolate* dan *dark chocolate compound*. Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *dark chocolate compound* dan *dark chocolate couverture* yang akan digunakan untuk dekorasi hiasan kecil. Pemilihan *dark chocolate compound* dalam pembuatan *chocolate showpiece* didasarkan pada *compound* yang tidak perlu melalui proses *tempering* yang rumit seperti *couverture*. *Compound* tidak mengandung *cocoa butter* tetapi menggunakan *vegetable oil*, sehingga proses *tempering* tidak diperlukan dan *chocolate showpiece* dapat bertahan pada suhu ruang. Ini membuat *compound* lebih mudah digunakan pada iklim Indonesia yaitu tropis, karena tidak mudah meleleh dan mengalami *fat*

*bloom* (Gisslen, 2016). Selain itu, menurut Beckett (2019) dalam *Industrial Chocolate Manufacture and Use compound* memiliki fisik yang padat dan kokoh, sehingga ideal digunakan untuk keperluan membuat *Chocolate showpiece*. Dari segi biaya, *compound* juga lebih ekonomis dibandingkan dengan *couverture*. Sehingga, dengan menggunakan *compound* penulis dapat menekan biaya dalam pembuatan *showpiece* tanpa mengurangi kekokohan dan stabilitas struktur dari *showpiece* yang dihasilkan.

*Dark chocolate couverture* mengandung *cocoa butter* yang tinggi, sehingga memiliki hasil yang berkilau dan patahan yang rapi setelah ditemper. Hal ini membuat *couverture* cocok untuk dijadikan detail kecil pada *chocolate showpiece*. Sebaliknya, *compound* lebih stabil pada suhu ruang, tidak memerlukan *tempering*, dan lebih kokoh sehingga lebih sesuai untuk digunakan sebagai struktur utama dari *showpiece* (CIA, 2012).

Sebelum membuat *chocolate showpiece*, penulis terlebih dahulu mempelajari beragam teknik yang digunakan dalam proses pembuatannya. Beberapa teknik yang diterapkan dalam pembuatan *chocolate showpiece* antara lain sebagai berikut:

1. *Cut out*, teknik yang digunakan untuk membuat struktur utama dari *chocolate showpiece* dengan cara menuangkan lelehan cokelat yang sudah temper ke alas anti lengket. Lalu, cokelat dipotong dalam keadaan setengah set dengan menggunakan pola sesuai yang dibutuhkan agar tidak patah.

2. *Casting*, atau bisa disebut juga *molding* adalah teknik menuangkan cokelat leleh ke dalam cetakan agar terbentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
3. *Piping*, teknik menggunakan cokelat yang sudah dilelehkan dimasukkan ke dalam *pipping bag* atau *paper cone*. Biasa digunakan untuk membuat tulisan, dekorasi, dan *garnish* cokelat yang membutuhkan detail khusus.
4. *Airbrushing*, teknik mewarnai cokelat menggunakan *airbrush* dengan cara menyemprotkan *cocoa butter* yang sudah diberi warna sesuai kebutuhan ke *chocolate showpiece*.
5. *Modeling*, teknik mencampurkan cokelat yang sudah leleh dengan *glucose* atau *corn syrup* menjadikan cokelat dengan tekstur yang plastis. Digunakan untuk membuat *figurines* seperti bunga, pita, karakter dari cokelat yang membutuhkan detail.

Tugas akhir yang diambil penulis ini terinspirasi dari postingan Instagram dari *Pastry Chef* terkenal asal Tiongkok yaitu Kris Zhao Kai yang membuat kotak musik dengan tema *christmas* dan berbentuk *telephone box* yang terbuat dari 100% cokelat. Dengan strukturnya yang berbentuk kotak tegak dan tinggi namun kompleks memberikan tantangan tersendiri kepada penulis untuk membuatnya ke dalam *chocolate showpiece*. Penulis akan menjadikan *Red Telephone Box* dengan skala ukuran 1:4 dengan ukuran aslinya, secara umum *Telephone Box* adalah telepon umum berwarna merah yang sudah menjadi ciri khas kota Inggris dan termasuk ke dalam Listed Building Status di Inggris, karena dianggap mempunyai nilai budaya, sejarah, dan arsitektur penting, sehingga kotak telepon ini tidak boleh

dihancurkan atau diubah sembarangan. *Red Telephone Box* juga diakui oleh Royal Institute Of British Architects sebagai ikon klasik Inggris. Dengan pengakuan tersebut menjadikan *Red Telephone Box* sebagai simbol negara yang kuat, sehingga sering digunakan sebagai properti film ataupun iklan dan menjadikannya sebagai daya tarik publik dan wisatawan. Selain menjadi karya seni, penulis mengharapkan *chocolate showpiece* ini dapat menjadi alat dan sarana kerja sama promosi antar pihak budaya dan sejarah dengan penerampil dan pengusaha cokelat, sehingga karya ini dapat memiliki daya jual. Penulis merencanakan pembuatan *chocolate showpiece* ini sebanyak 90% dari rumah, sedangkan 10% pengerjaannya dilakukan saat sidang.

## **B. Usulan Produk**

Dalam rancangan *chocolate showpiece* bertemakan *red telephone box* ini, penulis merancang menjadi tiga bagian penting. Pada bagian pertama, yaitu alas yang menggunakan *teakblock* persegi berukuran 50 x 50 cm dan ditimpa dengan cokelat bermotif batu bata berwarna abu-abu yang terinspirasi jalanan di London. Lalu, pada bagian kedua yang menjadi bagian utama akan terdapat badan dari *telephone box* dengan ukuran 50 x 50 x 26 cm, dengan pintu yang dapat dibuka tutup menggunakan engsel yang terbuat dari *cokelat*, motif kotak-kotak pada jendela *telephone box* ditambah *gelatine sheet* untuk memberi kesan lebih dan untuk menambah detail lebih dalam akan ditambahkan miniatur telepon, kotak koin, dan meja di dalamnya. Bagian ketiga, yaitu atap *telephone box* sebagai penutup dari *chocolate showpiece* ini terdapat ornamen mahkota yang sudah menjadi

simbol identitas Inggris dan tulisan *telephone* sebagai detail dari fungsi asli *telephone box*.

Semua bagian dalam *showpiece* ini tidak hanya menampilkan bentuk pada *telephone box*, tetapi juga terkandung pesan artistik dan historis. Bagian pertama atau alas memberikan penjelasan dimana lingkungan tempat *telephone box* berdiri, bagian badan mempresentasikan fungsi dan detail autentik, bagian atap menambahkan identitas dan simbolisnya. Tujuan akhir dari *chocolate showpiece* ini yaitu bukan hanya menghadirkan visual yang indah, tetapi juga mampu menyampaikan cerita yang ada dalam salah satu ikon paling terkenal di Inggris.

## 1. Tema

Dalam pembuatan Tugas Akhir penulis yaitu *chocolate showpiece*, penulis mendapat inspirasi dari Kris Zhao Kai seorang *Pastry Chef* asal Tiongkok yang membuat *chocolate showpiece* kotak musik dengan bentuk *Red Telephone Box* pada unggahannya di Instagramnya pada tanggal 24 Desember 2021.

### GAMBAR 2 KARYA KRIS ZHAO KAI



Sumber: Instagram @kris\_zhaokai (2021)

Selain terinspirasi, penulis memilih *Red Telephone Box* sebagai tema dari *chocolate showpiece* yang akan dibuat karena selain memiliki nilai sejarah yang tinggi. *Red telephone box* juga terkenal menjadi simbol perkembangan komunikasi modern sesaat dikenalkan Inggris pada awal abad ke-20. Sehingga, *showpiece* ini diharapkan bisa membawa cerita sejarah dan budaya yang melekat pada kota London dan dunia.

### **GAMBAR 3 RED TELEPHONE BOX**



Sumber: *The Telephone Box* (Tanpa tahun)

Pada tahun 1921, Kantor Pos Umum di Inggris merupakan lembaga yang bertanggung jawab atas sistem telepon di negara tersebut dan juga menjadi pihak yang menciptakan kios telepon, yang dikenal sebagai kotak telepon. Model pertama, disebut K1 (*Kiosk No. 1*), dibuat dari beton dan dilengkapi dengan pintu berwarna merah, meskipun bukan merah terang seperti yang dikenal saat ini. Pada tahun 1924, seorang arsitek asal Inggris bernama Giles Gilbert Scott memenangkan kompetisi yang diselenggarakan oleh Kantor Pos Inggris dengan rancangan desain baru untuk kotak telepon, yang kemudian diberi nama K2. Kotak telepon K2 mulai diperkenalkan dan dipergunakan pada tahun 1962 di London. Tetapi,

karena K2 dinilai memakan cukup banyak biaya pembuatan karena bentuknya yang besar dan pengangkutannya tidak mudah karena berat. Akhirnya, pada tahun 1935.

Scott Kembali merancang kios telepon terbaru yang diberi nama K6 dan diperkenalkan pada perayaan “*Silver Jubilee of King George V*” (ulang tahun ke-25 masa pemerintahan Raja George V). Desain K6 memiliki berat yang lebih ringan dan tetap memakai warna merah. Lalu, terhitung pada tahun 1936 K6 mulai tersebar di Inggris sebanyak 20.000 kotak (Tempo, 2021).

#### **GAMBAR 4 K6 TELEPHONE BOX**



Sumber: Judge, 2025

Warna merah pada kotak telepon dipilih bukan tanpa alasan. Tetapi, penggunaan warna merah pada masa itu merupakan warna Kantor Pos Inggris, sehingga identitas visual kotak telepon menjadi bagian dari mereka juga. Lalu, warna merah juga dipilih karena dianggap supaya masyarakat

disana dapat mudah mengenalinya di jalan, bahkan dari kejauhan atau saat cuaca berkabut. (Tempo, 2021).

Pada pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *red telephone box* ini, penulis akan menggunakan kotak telepon jenis K2 yang dirancang oleh Giles Gilbert Scott, Dimana K2 memiliki nilai sejarah yang lebih tinggi dibanding kotak telepon lainnya, yaitu K2 merupakan desain pertama Giles Gilbert Scott dan hanya diproduksi sekitar 1.700 kotak telepon, sehingga K2 terkesan lebih eksklusif dan bersejarah. Ukuran strukturnya yang lebih besar dan detail jendela kecilnya memberikan tantangan dalam pengerjaannya, juga menghasilkan nilai seni dan budaya yang kuat.

#### **GAMBAR 5 ISI TELEPHONE BOX**



Sumber: *Box People and Places*, 2019

Selain itu, desain K2 dinilai lebih melekat pada desain *Telephone Box* dibanding dengan desain lain, keseluruhan warna merah pada kotak telepon yang menjadi yang menjadi identitas visual kota London, bentuk kotak telepon yang kotak dan kokoh memberikan kesan elegan, biasanya

isi dalam *telephone box* terdapat satu unit telepon berukuran asli 16,5 cm x 20 cm dengan tombol angka, kotak koin untuk memasukkan koin yang digunakan sebagai media pembayaran, meja kecil menjadikan fungsi lebih lengkap dari *telephone box*, serta papan petunjuk di dinding untuk menjelaskan cara penggunaan, terdapat juga lampu untuk penerangan di malam hari, ornamen mahkota yang menjadi simbol kerajaan Inggris dan kemewahan, tulisan *telephone* yang memberi tahu fungsi asli dari kotak tersebut, juga desain pertama yang dibuat Giles Gilbert Scott dan hanya diproduksi sebanyak 1.700 unit menjadikan nilai sejarah dan keekklusifan. Dengan ini, penulis membuat K2 untuk dijadikan *showpiece*, karena diharapkan akan mampu menghadirkan sejarah dan keterampilan. Selain itu, dengan adanya Tugas Akhir ini dapat menunjukkan bahwa *pastry* tidak hanya dapat dimakan tetapi dapat dijadikan sarana pembelajaran sejarah, budaya, dan kuliner dalam satu objek.

#### GAMBAR 6 K2 TELEPHONE BOX



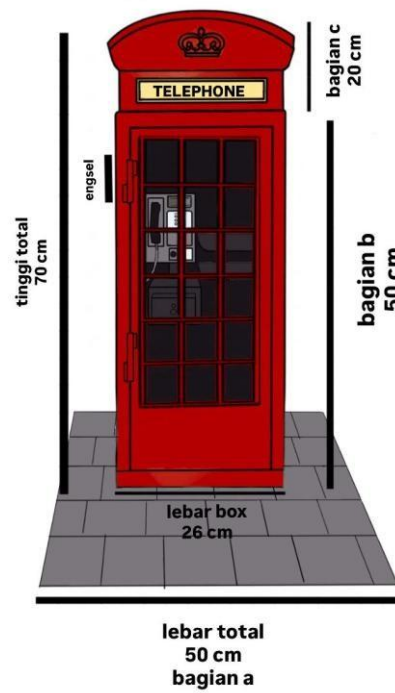
Sumber: *The Telephone Box* (Tanpa tahun)

Untuk target market, penulis mempunyai target kepada para konsumen yang mempunyai ketertarikan terhadap budaya dan ikon negara Inggris dan juga penyuka barang antik. Desain produk ini dapat dijadikan

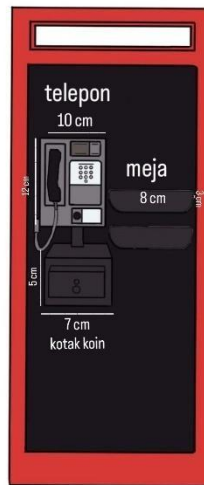
sebagai *centrepiece* dalam acara seperti, acara kemerdekaan negara Inggris, pameran sejarah dan budaya Inggris, juga event yang mengusung tema *British*.

## 2. Desain produk

**GAMBAR 7 DESAIN PRODUK**



**GAMBAR 8 DESAIN ISI PRODUK**



a. Bagian A

Alas

Penulis menggunakan *teakblock* berukuran 50 x 50 cm yang dilapisi oleh *dark chocolate compound* dan dibentuk menyerupai batu bata menggunakan *sculpting tools* lalu diberi warna abu-abu menggunakan teknik *airbrushing*.

b. Bagian B

1. *Body* telephone box

Bagian utama dari *chocolate showpiece* ini adalah badan dari *telephone box* yang berbentuk persegi panjang dengan tebal 1 cm, tinggi 50cm dan lebar 26 cm. Dalam pembuatannya, digunakan teknik

*cut-out*, setiap sisinya direkatkan menggunakan cokelat leleh dengan menggunakan teknik *piping* agar rapi.

## 2. Engsel pintu *telephone box*

Bagian engsel pintu dibuat dengan teknik *casting* memakai plastik mika yang dibentuk hingga menjadi silinder dengan ukuran 2,5 cm untuk panjangnya dan berdiameter 1,5 cm sebanyak 4 buah, lalu nantinya direkatkan dengan cokelat berbentuk silinder berukuran 3 cm dan berdiameter 1 cm yang berfungsi sebagai poros dalam engsel tersebut. Nantinya, engsel ditempel ke sisi pintu dan *body telephone box* menggunakan cokelat leleh agar dapat membuka tutup bagian pintu dari *chocolate showpiece*.

## 3. Jendela sisi kanan, kiri, dan depan.

Bagian jendela menggunakan *gelatine sheet* untuk mendapat hasil transparan seperti kaca jendela. *Gelatine sheet* disesuaikan ukurannya ditempelkan ke sisi dalam *body telephone box*.

## 4. Telepon, kotak koin dan meja kecil.

Bagian dalam dari *telephone box* ini dibuat dengan menggunakan teknik *casting* dan bagian kabel telepon menggunakan *chocolate modelling*

### c. Bagian C

#### 1. Atap *telephone box*

Bagian atap dibuat dengan teknik *cut-out* dengan tebal 0,5 cm, tinggi 20 cm dan lebar 27 cm, bagian ini cukup *tricky* karena harus mendapat *timing* yang pas saat menyambungkan bagian atas atap

dengan sisi sampingnya agar atas atap dapat berbentuk lengkung khas *telephone box* aslinya.

## 2. Ornamen

Ornamen detail seperti mahkota berukuran 4 cm dan tulisan *telephone* dengan ukuran 20 x 20 x 7 cm yang berada disisi atap *telephone box* dengan masing-masing berjumlah 4 pcs, penulis akan menggunakan teknik *casting* dengan *silicone mold*.

## C. Tinjauan Produk

### 1. Usulan resep

*Standard recipe* merupakan bentuk susunan resep yang digunakan dari cara persiapan, pengolahan, membuat makanan yang sudah diuji dan dikembangkan untuk menghasilkan hasil makanan yang sesuai dari rasa, produksi, dan biaya walau digunakan oleh orang yang berbeda (Rahadiyanti, 2020). Resep standar yang digunakan oleh penulis merupakan hasil pengembangan pribadi yang didasarkan pada pengalaman selama menjalani kegiatan *job training*.

Berikut merupakan hasil resep dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *red telephone box*:

**TABEL 1**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN A**

Alas		Hasil: Satu buah <i>teakblock</i> dengan ukuran 50 x 50cm ketebalan 1.2 cm	
Standar Resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
Siapkan			Bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan ( <i>teakblock</i> dan <i>sculpting tools</i> )
Potong	1 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh
Aduk			Sampai coklat tercampur rata
<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuangkan		<i>Melted chocolate</i>	kedalam cetakan dengan alas <i>baking paper</i>
Ratakan			Menggunakan <i>pallette</i> sampai mencapai ketebalan 1 cm
Tunggu			Sampai coklat setengah set
<i>Carving</i>			Membentuk pola batu bata
Bersihkan			Sisa coklat, kemudian sisihkan

**TABEL 2**  
**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B BADAN TELEPHONE**  
**BOX**

<i>Badan Telephone Box</i>		Hasil: Empat buah sisi <i>telephone box</i> bagian badan (50 x 50 x 26 cm)	
Standar Resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
<b>Siapkan</b>			Bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex dan Loyang)
Potong	<b>6 kg</b>	<b><i>Dark Compound Chocolate</i></b>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh
Aduk			Sampai cokelat tercampur rata
<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuangkan		<b><i>Melted chocolate</i></b>	kedalam cetakan dengan alas <i>baking paper</i>
Tunggu			Sampai coklat setengah set
<i>Cut out</i>			Mengikuti pola pada duplex yang sudah dibuat menggunakan <i>sculpting tools</i>
Angkat			Pola dari cokelat
Diamkan			Hingga cokelat set
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Rapikan			Menggunakan <i>sculpting tools</i>

Rekatkan			Keseluruhan bagian menggunakan <i>melted chocolate</i>
Diamkan			Hingga cokelat set dan kering.

**TABEL 3**

**RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B ENGSEL TELEPHONE**

**BOX**

Engsel <i>Telephone Box</i>	Hasil: - Empat buah cokelat berbentuk silinder dengan panjang 2,5 cm dan berdiameter 1,5 cm. - Dua buah cokelat berbentuk silinder dengan panjang 3 cm dan diameter 1 cm.		
Standar resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
<b>Siapkan</b>			Bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan (plastik mika yang sudah dibentuk menjadi tabung)
Potong	400 gram	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh
Aduk			Sampai cokelat tercampur rata
<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuangkan		<i>Melted chocolate</i>	Ke dalam plastik mika
Diamkan			Hingga cokelat set
Lubangi			Tengah cokelat yang berukuran Panjang 2,5 cm dan diameter 1,5 cm

Masukkan			1 buah cokelat dengan panjang 3 cm ke 1 buah cokelat panjang 2,5 cm
Rekatkan			Menggunakan cokelat leleh
Diamkan			Sampai cokelat mengeras

TABEL 4

## RESEP CHOCOLATE MODELING

Kabel Telepon		Hasil: - 460 gr chocolate modeling	
Standar resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
Siapkan			Bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan chocolate modeling
Potong	300 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Cokelat hingga meleleh
Aduk			Sampai cokelat tercampur rata
<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuang	160 gr	<i>Glucose</i>	Ke dalam lelehan cokelat
Aduk			hingga rata dan berubah tekstur menjadi plastis menggunakan <i>rubber spatula</i>
<i>Wrapping</i>			<i>Chocolate modelling</i> menggunakan <i>plastic wrap</i>
Simpan			Ditempat sejuk selama sehari

TABEL 5

## RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN B ISI TELEPHONE BOX

		Hasil: - Satu buah telepon (12 x 12 x 10 cm) - Satu buah kotak koin (7 x 7 x 5 cm) - Satu buah meja kecil (8 x 8 x 3 cm)	
Standar resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Potong	1 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Cokelat hingga meleleh
Aduk			Hingga cokelat tercampur rata
Tuangkan			Ke dalam loyang
Diamkan			Hingga setengah set
<i>Cut out</i>			Sesuai ukuran dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Diamkan			Hingga set sempurna

TABEL 6

## RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C ATAP TELEPHONE BOX

<i>Atap Telephone Box</i>		Hasil: Empat buah sisi atap <i>telephone box</i> (20 x 20 x 27 cm) 1 buah sisi atas atap <i>telephone box</i> (27 x 27 cm)	
Standar resep			
Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Siapkan			Bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan (karton duplex dan Loyang)
Potong	2 kg	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan

<i>Bain marie</i>			Hingga meleleh
Aduk			Hingga cokelat tercampur rata
<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuangkan		<i>Melted chocolate</i>	Ke dalam cetakan dengan alas <i>baking paper</i>
Tunggu			Sampai coklat setengah set
<i>Cut out</i>			Mengikuti pola pada duplex yang sudah dibuat sebelumnya menggunakan <i>sculpting tools</i>
Angkat			Pola dari cokelat
Diamkan			Hingga cokelat set
Keluarkan			Cokelat dari loyang
Rapikan			Menggunakan <i>sculpting tools</i>
Rekatkan			Keseluruhan bagian menggunakan <i>melted chocolate</i>
Diamkan			Hingga cokelat set dan kering.

TABEL 7

## RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C ORNAMEN

<i>Telephone Box Ornament</i>	Hasil: - Empat buah Mahkota (4 cm) - Empat set tulisan <i>telephone</i> (20 x 20 x 5 cm)		
Standar resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
Siapkan	2 buah	Cetakan <i>silicone</i>	
Potong	500 gr	<i>Dark Compound Chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Cokelat hingga meleleh
Aduk			Hingga cokelat tercampur rata

<i>Tempering</i>			Dari suhu 51°C hingga mencapai suhu 41°C
Tuangkan			Ke dalam <i>silicone mold</i>
Diamkan			Hingga cokelat set
Lepaskan			Dari <i>silicone mold</i>

TABEL 8

## RESEP CHOCOLATE SHOWPIECE BAGIAN C PAPAN

<i>Papan</i>		Hasil: Empat buah papan tulisan <i>telephone</i>	
Standar resep			
<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
Potong	400 gr	<i>White compound chocolate</i>	Menjadi lebih kecil untuk mempercepat proses pelelehan
<i>Bain marie</i>			Cokelat hingga meleleh
Aduk			Hingga cokelat tercampur rata
Tuangkan			Ke dalam loyang
Diamkan			Hingga setengah set
<i>Cut out</i>			Sesuai ukuran dengan bantuan <i>sculpting tools</i>
Diamkan			Hingga set sempurna
Tempelkan			<i>Chocolate casting</i> huruf ke cokelat yang sudah di <i>cast out</i> menggunakan cokelat leleh
Diamkan			Hingga set






**TABEL 9**  
***FINISHING CHOCOLATE SHOWPIECE***

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Penjelasan</b>
Siapkan	700 gr	<i>Meltd Chocolate</i>	
Tempelkan			<i>Teakblock</i> dengan <i>chocolate casting</i> yang sudah dibentuk menyerupai batu bata menggunakan lelehan cokelat
Diamkan			Hingga mengering sempurna
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate cut out</i>	Berbentuk <i>body telephone box</i> di atas <i>teakblock</i> menggunakan cokelat leleh
Diamkan			Hingga mengering sempurna
Tempelkan		<i>Chocolate casting</i>	Berbentuk telepon dan meja kecil ke dalam <i>body telephone box</i>
Diamkan			Hingga mengering sempurna
Sambungkan	2 buah	<i>Chocolate casting</i>	Berbentuk engsel ke sisi pintu dan <i>body telephone box</i> menggunakan cokelat leleh
Semprot			Menggunakan <i>cooling spray</i> agar cepat kering
Diamkan			Hingga kering dengan sempurna. Pastikan poros bisa tetap berputar
Tempelkan	1 buah	<i>Chocolate cut out</i>	Berbentuk atap di atas posisi <i>body telephone box</i> menggunakan cokelat leleh
Diamkan			Sampai kering
Tempelkan		<i>Chocolate casting</i>	Berebentuk mahkota dan papan tulisan <i>telephone</i> disetiap sisi atap <i>telephone box</i> menggunakan cokelat leleh





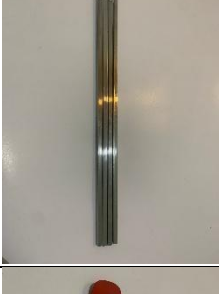

## 2. Peralatan



Berikut merupakan alat-alat yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* bertemakan *red telephone box*:

**TABEL 10**  
**PERALATAN**

No.	GAMBAR	ALAT	PENJELASAN KEGUNAAN
1.		<i>Airbrush</i>	Sebagai alat untuk memberikan warna pada <i>chocolate showpiece</i>
2.		Kuas	Untuk membersihkan sisa-sisa cokelat yang tidak diinginkan pada <i>showpiece</i>
3.		Talenan	Untuk alas saat memotong cokelat batang
4.		<i>Cutter</i>	Untuk memotong cokelat pada proses <i>cut out</i>
5.		Timbangan	Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan

6.		<i>Gun thermometer</i>	Untuk mengukur suhu coklat pada saat pelelehan dan <i>tempering</i>
7.		Karton duplex	Sebagai media dalam pembuatan pola untuk metode <i>cut out</i>
8.		<i>Knee palette</i>	Untuk meratakan coklat agar mendapatkan ketebalan yang sesuai dan rata
9.		Pisau	Untuk memotong coklat batang agar menjadi lebih kecil
10.		Lakban kertas	Untuk merekatkan plastik mika menjadi pola yang diinginkan
11.		<i>Pan</i>	Untuk membantu proses <i>bain marie</i>

12.		Plastik <i>piping</i>	Untuk menuangkan cokelat pada proses <i>piping</i>
13.		Plastik mika	Untuk mencetak cokelat
14.		<i>Plastic wrap</i>	Untuk menyimpan cokelat agar tidak terkena kontaminasi udara luar
15.		Kompor portable	Untuk membantu proses <i>bain marie</i>
16.		<i>Aluminium support</i>	Untuk penyangga cokelat pada metode <i>casting</i> dan <i>cut out</i>
17.		<i>Rubber spatula</i>	Untuk mengaduk cokelat saat sudah leleh

18.		Penggaris	Untuk mengukur pola agar lebih detail
19.		Gunting	Untuk mengunting pola
20.		Mangkok <i>stainless</i>	Untuk wadah cokelat saat melakukan proses <i>bain marie</i>
21.		<i>Sculpting tools</i>	Untuk memberikan detail pada cokelat
22.		Loyang	Untuk wadah mencetak cokelat
23.		<i>Towel</i>	Untuk mengeringkan peralatan dan meja kerja
24.		<i>Wax paper</i>	Untuk alas tray saat proses <i>cut out</i>

### 3. Kebutuhan bahan

*Purchase order* adalah dokumen tertulis yang menunjukkan tentang komitmen pembeli dalam melakukan transaksi jual beli. Pada *purchase order* terdapat informasi lengkap yang diinginkan pembeli tentang pesanan barang, jumlah, harga, kapan barang akan dikirim, tujuan barang, cara bayar, dan catatan lainnya jika ada (Yusra & Sari, 2012).

Berikut adalah *purchase order* yang dibutuhkan untuk *Chocolate*

*Showpiece* ini:

**TABEL 11**

***PURCHASE ORDER***

BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
			UNIT	HARGA	
Cooling spray	1	btl	btl	30.000	30.000
Dark Compound Chocolate	15	kg	kg	280.000	840.000
Deco Arte (Abu-abu)	1	btl	btl	130.000	130.000
Deco Arte (Merah)	3	btl	btl	130.000	390.000
Glucose	160	gr	gr	15.300	15.300
Gold dust	1	btl	btl	15.000	15.000
Gelatine sheet	1	pack	pack	175.000	175.000
Karton Duplex	2	lbr	lbr	7.000	14.000
Lakban Kertas	1	roll	roll	9.000	9.000
Plastic wrap	1	roll	roll	15.000	15.000
Plastik mika	1	roll	roll	9.500	9.500
Teak block (50 x 50 cm)	1	pcs	pcs	50.000	50.000

White Compound Chocolate	1	kg	kg	80.000	80.000
TOTAL					1.772.800

#### 4. Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual atau biasa disebut *Recipe costing* adalah perhitungan biaya bahan baku berdasarkan *standard recipe* yang digunakan untuk menetapkan harga jual. *Recipe costing* mempunyai peran penting untuk usaha kuliner karena dapat menentukan harga jual dan mengontrol dapur (Davis dkk., 2018).

Dibawah ini adalah *recipe costing* untuk pembuatan Tugas Akhir:

**TABEL 12**

#### ***RECIPE COSTING***

BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	TOTAL PRICE (IDR)
Cooling spray	1	btl	30.000/btl (450 ml)	30.000
Dark Compound Chocolate	12	kg	280.000/5kg	672.000
Deco Arte (Abuabu)	1	btl	130.000/btl (60 ml)	130.000
Deco Arte (Merah)	3	btl	130.000/btl (60 ml)	390.000
Glucose	160	gr	15.300/btl (400 gr)	6.120
Gold dust	1	btl	15.000/btl (5 gr)	15.000
Gelatine sheet	18	pcs	175.000/1pack (30pcs)	105.000

Karton Duplex	1	lbr	7.000/lbr	7.000
Masking tape	1	roll	9.000/roll	9.000
Plastic wrap	1	roll	15.000/roll	15.000
Plastik mika	1	roll	9.500/roll	9.500
Teak block (50 x 50 cm)	1	pcs	50.000/pcs	50.000
White Compound Chocolate	400	gr	80.000/kg	20.000
TOTAL				1.458.620

## 5. Harga Jual

Setelah menetapkan perhitungan harga jual melalui *recipe costing*, langkah berikutnya adalah menentukan harga jual menggunakan metode *food cost percent*, yaitu dengan membagi total *food cost* dengan *desired food cost percentage*. *Food cost* sendiri merupakan total biaya dari keseluruhan bahan yang digunakan untuk membuat produk suatu produk, sedangkan *desired cost percent* adalah persentase dari biaya bahan baku yang diinginkan oleh pihak penjual sebelum akhirnya ditetapkan menjadi harga jual, sebagai gambaran agar tetap mencapai keuntungan dan *food cost* tetap terjaga, dengan adanya *desired cost percent* pihak penjual dapat menghitung *preliminary selling price* yaitu harga jual sementara yang ditetapkan dengan membagi *food cost* dan *desired cost percent* (Davis dkk, 2018).

Berikut adalah rumus *selling price* menurut *the culinary pro* (2025):

$$\text{selling price} = \text{food cost} : \text{desired food cost percentage}$$

Dalam jumlah harga jual ini, penulis mengambil 40% sebagai *desired food percent* karena menilai karya seni dibuat dengan waktu yang cukup panjang, ketelitian dan metode yang sulit, juga berdasarkan standar industri *Food & Beverage*, Dimana menurut Davis dkk (2018) 30-40% merupakan persentase yang seimbang untuk menjaga biaya bahan baku, pembuatan, dan keuntungan, karena jika dibawah 30% dapat menurunkan kualitas dari bahan baku, sedangkan jika berada diatas 40%, harga jual bisa menjadi terlalu tinggi dan tidak kompetitif.

**TABEL 13**

***SELLING PRICE***

<b><i>Food Cost</i></b>	1.458.620
<b><i>Desired Food Cost Percent</i></b>	40%
<b><i>Preliminary Selling Price</i></b>	3.646.550
<b><i>Selling Price</i></b>	3.700.000

**D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan**

**1. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan latihan**

a. Lokasi

Jl. Budi Agung 186U No. 21, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota  
Bandung, Jawa Barat 40141

b. Waktu

September – Oktober 2025

**2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang**

## a. Lokasi

Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No. 186,

Bandung

## b. Waktu

November 2025