

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cocoa painting telah banyak didokumentasi secara luas dalam buku-buku pada awal tahun 1900 dan menjadi lebih populer setelah perang dunia ke II (Notter, 2011). *Cocoa painting* jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia, yakni melukis dengan menggunakan koko/cokelat. Secara istilah, *cocoa painting* dapat diartikan sebagai sebuah teknik seni yang menggunakan bubuk koko ataupun cokelat sebagai media utama dalam pembuatan karya seni rupa yang sering digunakan dalam dekorasi *pastry*.

Dalam dunia *pastry*, koko merupakan salah satu bahan baku esensial yang digunakan di dapur. Koko atau biji koko berasal dari tanaman kakao (*Theobroma cacao L.*) di wilayah Selatan Amerika Utara hingga Amerika Tengah. Sejarah mengatakan koko telah ada dan dipergunakan sejak zaman kuno oleh suku *Maya* dan *Aztec*. Pada awalnya, tanaman kakao tumbuh untuk dinikmati bagian dagingnya yang berwarna putih (*white flesh*) dalam buahnya (*cacao pod*). Hingga Suku *Maya* menemukan bahwa biji koko dapat diolah dengan difermentasi, dikeringkan, dan digiling untuk membuat minuman pahit yang kemudian dinamai *cacahuatl*.

Bangsa *Aztecs* menjadikan koko sebagai upeti dan diperuntukkan kepada bangsawan, pendeta, dan para petinggi. Koko kemudian menjadi komoditas berharga yang dijadikan sebagai mata uang dan juga digunakan dalam upacara. Setelah datangnya bangsa Spanyol ke kerajaan *Aztecs*, koko dimodifikasi menyesuaikan selera bangsa

Eropa, dan segera menyebar ke Eropa karena kepopulerannya di kalangan bangsawan (Notter, 2011; Gisslen, 2013; Prasetyo, 2023).

Cokelat sejak dulu telah populer dan dinilai sebagai barang berharga dan mewah, mulai dari berbentuk minuman pahit hingga dicetak berbentuk padat. Setelah cokelat mulai di produksi untuk dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, perkembangan dalam dunia *confectionary* ini telah menginspirasi para seniman untuk berinovasi dan mengolah cokelat tidak hanya untuk dikonsumsi, melainkan juga dijadikan sebagai media ekspresi artistik, dan menyalurkan bakat seninya menjadi sebuah hiasan atau pajangan untuk dekorasi. Hal ini kemudian dikenal sebagai *Showpiece*, salah satunya yakni *Cocoa Painting*.

Pada awalnya *showpiece* hanya ada di jamuan makan dan pesta, namun kini *showpiece* juga telah menjadi ajang para seniman untuk berlomba dengan *skill* dan kreativitas mereka untuk menciptakan karya seni dari cokelat. Pengaruh global terhadap seni cokelat semakin terlihat dengan meningkatnya festival dan kompetisi cokelat, di mana seniman cokelat dari seluruh dunia berkumpul untuk memamerkan keterampilan mereka dan bersaing untuk mendapat gelar terbaik (Perez, 2024). Menurut Friberg (2003), *cocoa painting* dapat dikatakan sebagai sebuah teknik mendekorasi di tingkat yang lebih lanjut dalam dunia *pastry*. Hal inilah yang memotivasi penulis untuk memilih *cocoa painting*, sebagai media eksplorasi potensi artistik penulis.

Menurut Patriani (2017), Sebuah karya seni merupakan perwujudan dan refleksi perjalanan hidup, pengalaman, pengamatan terhadap lingkungan serta proses penemuan jati diri yang tidak terlepas dari eksistensi seorang seniman. Chlebana (2018) menjelaskan,

Karya seni dapat didefinisikan sebagai bentuk ekspresi manusia terhadap *skill* kreativitas dan imajinasinya, yang biasanya dibuat dalam bentuk visual (dapat dilihat). Para *chef pastry* setiap hari telah menciptakan karya seni yang melampaui batas dan terlihat memukau sehingga menarik perhatian dalam hal tampilan, aroma, rasa, dan juga tekstur. *Chocolate Work* memberikan kesempatan bagi para *chef pastry* untuk dapat mendemonstrasikan kemampuan mereka dalam menciptakan karya seni dari bahan premium yang umumnya diperuntukkan untuk dikonsumsi. (Chlebana, 2018).

Terdapat beberapa teknik dalam membuat karya seni 3 dimensi dari cokelat diantaranya dikutip dari buku *The art of chocolatier* (2011), yakni *Painting*, *Spraying*, dan *Pipping*. Teknik *Painting* di sini secara tradisional menggunakan *cocoa powder* yang dibuat menjadi *paste* dan diencerkan dengan *simple syrup*, dan juga bisa menggunakan *cocoa butter* yang dicampur dengan pewarna makanan dan dilukiskan di atas medium dekorasi, biasanya berupa *marzipan* ataupun *pastillage* yang sering dipilih karena warna putihnya yang kontras dan memberikan hasil akhir yang lebih kaya. Sebaliknya, cokelat tidak cocok untuk dijadikan sebagai medium alas untuk *cocoa painting* karena memiliki kandungan lemak yang banyak dan tidak tahan terhadap kelembapan dan air. Selain itu, terdapat Teknik *Spraying* yang merupakan teknik menyemprotkan warna untuk *finishing showpiece* dengan larutan *cocoa butter* ataupun cokelat yang dilelehkan. Dan juga terdapat Teknik *Pipping* yang memungkinkan untuk membuat berbagai bentuk dan memberikan kedalaman dimensi dari cokelat yang dilelehkan dan membutuhkan *tempering* untuk mendapat konsistensi yang sesuai dalam pembuatannya (Notter, 2011).

Alasan penulis memilih *cocoa painting* sebagai karya untuk Tugas Akhir ini adalah dikarenakan penulis memiliki minat terhadap seni melukis. *Cocoa painting*

memungkinkan penulis untuk dapat menyalurkan minat dan kreativitasnya ke dalam suatu bentuk karya seni yang secara teori, umumnya dapat dikonsumsi. Seni melukis merupakan salah satu cabang dari seni rupa. Menurut Arif (n.d.), Seni rupa merupakan cabang seni yang sering disebut seni visual karena wujudnya dalam bentuk yang dinikmati melalui indra penglihatan (Arif, n.d.).

Dalam seni lukis, penggunaan bahan non-tradisional seperti kopi, teh, atau cokelat telah digunakan untuk menciptakan efek warna dan tekstur yang unik. Menurut Notter (2011), *Cocoa painting* secara klasik dapat dibuat dengan mencampur *cocoa powder*, *oil*, dan sedikit *cocoa butter*. Dalam pembuatan *cocoa painting* ini, penulis memanfaatkan *cocoa powder* yang diolah menjadi *paste* dengan dicampur sedikit minyak dan diencerkan dengan *simple syrup*. *Cocoa powder* digunakan sebagai medium pewarna dalam *cocoa painting* karena memiliki kandungan yang kaya akan pigmen flavonoid dan tanin, sehingga dapat memberikan rentang *tone* cokelat yang beragam. Dengan mencampurkan *cocoa powder* dan minyak hingga teksturnya menjadi *paste*, menjadikannya mirip dengan medium pewarna dalam cat air. Menurut Said & Arifin (2016), bahan pewarna dalam cat air yang berbentuk pasta terbuat dari campuran pigmen halus / serbuk warna (*dye*) dan *gum arabic*, dengan tambahan gliserin / madu sebagai pengental dan perekat pigmen. Hal ini mirip dengan pembuatan *cocoa paste* untuk media pewarna dalam *cocoa painting*.

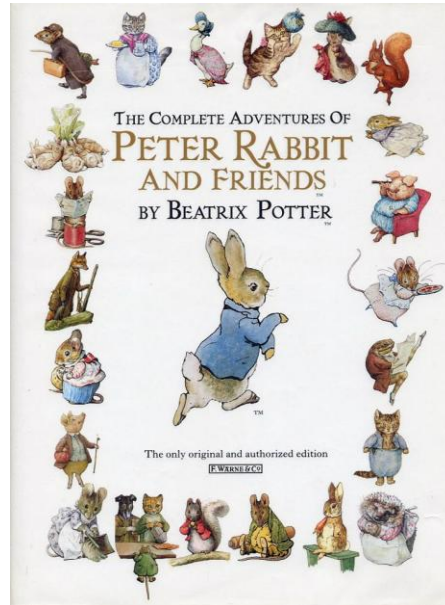
Pada pengaplikasiannya cat air umumnya diencerkan menggunakan air, sedangkan untuk *cocoa painting* digunakan *simple syrup* sebagai media pengencernya. *Simple syrup* adalah larutan gula yang dibuat dengan mencampurkan gula dan air dalam perbandingan tertentu, lalu dipanaskan hingga gula larut sepenuhnya. Menurut Morgenthaler & Holmberg (2014), terdapat 2 rasio *simple syrup* secara umum, yakni *one-*

to-one (1:1) yang merupakan perbandingan seimbang antara gula & air secara umum digunakan di US, dan perbandingan 2:1 dimana rasio gula dua kali lipat dari air, yang merupakan standar *syrup* di UK dan biasa disebut “*rich simple syrup*”. *Simple syrup* membantu kokoak melekat lebih baik, memungkinkan aplikasi yang lebih halus dan gradasi warna yang lebih kaya dalam *cocoa painting*. *Simple syrup* menciptakan efek warna dan tekstur yang lebih halus pada permukaan *pastillage*.

Sama seperti ketika membuat lukisan, untuk membuat *cocoa painting* diperlukan sebuah medium alas sebagai kanvasnya. Menurut Friberg (2003), *marzipan* dan *pastillage* sering digunakan sebagai media kanvas untuk pembuatan *cocoa painting*. Dikutip dari buku *Advanced Bread and Pastry* (2009), *pastillage* merupakan salah satu elemen dekoratif paling tua yang digunakan sebagai *display piece* untuk *dessert* dalam sebuah *buffet*, dan juga digunakan dalam kompetisi *pastry* (Suas, 2011).

Pastillage merupakan adonan gula yang terbuat dari gula *confectioner*, *maizena*, gelatin, air dan terkadang ditambahkan *acid* untuk mempercepat pengeringannya. *Pastillage* sangat cocok untuk dijadikan pajangan dekoratif dan *display piece* karena strukturnya yang kokoh. Dalam hal ini, banyak seniman yang memilih menggunakan *pastillage* karena sangat cocok untuk dijadikan elemen dekoratif dan harga pembuatannya juga cukup terjangkau. *Pastillage* lebih unggul dibandingkan dengan karya seni berbahan dasar gula lainnya karena lebih tahan terhadap kelembapan dan memiliki umur simpan yang cenderung lebih lama (Notter, 2012; Friberg, 2003).

Gambar 1: Buku karya Beatrix Potter



(Sumber : www.pinterest.com, Diakses pada tahun 2025)

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis akan membuat *cocoa painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*”. Penulis terinspirasi oleh Buku anak-anak klasik dari Inggris “*The Tale of Peter Rabbit*” (1902), karya Beatrix Potter. Karakter *Peter Rabbit*, sangat populer dan muncul dalam berbagai adaptasi, termasuk serial animasi “*The World of Peter Rabbit and Friends*” serta film *live-action* “*Peter Rabbit*” (2018) dan “*Peter Rabbit 2: The Runaway*” (2021). *Peter Rabbit* juga menjadi salah satu karakter fiksi pertama yang dibuat menjadi mainan berlisensi pada tahun 1903.

**Gambar 2: Poster Film *Live Action*
“ Peter Rabbit” (2018)**



(Sumber : www.imdb.com,
Diakses pada tahun 2025)

**Gambar 3: Poster Film *Live Action*
“ Peter Rabbit 2” (2021)**



(Sumber : www.sonypictures.co.uk,
Diakses pada tahun 2025)

Penulis merupakan penggemar berat buku-buku cerita anak klasik karya Beatrix Potter sejak kecil, selain karena ceritanya yang banyak mengajarkan kebijaksanaan dan moral hidup, namun juga karena ilustrasinya yang sangat indah dan menginspirasi. Beatrix Potter adalah seorang penulis dan ilustrator dari Inggris yang menciptakan *Peter Rabbit*, *Jemima Puddle-Duck*, *Mrs. Tittle Mouse*, dan banyak karakter fabel lainnya. Semasa kecil, Potter menghabiskan waktu liburan panjangnya di Skotlandia, tempat yang menginspirasi kecintaannya pada hewan dan memicu ilustrasi gambarnya yang imajinatif. Penulisan “*The Tale of Peter Rabbit*” awalnya ditujukan sebagai surat untuk menghibur seorang anak laki-laki bernama Noel Moore, putra dari mantan pengasuhnya. Terinspirasi oleh kelinci peliharaannya sendiri yang bernama Benjamin *Bouncer*, Potter menciptakan dunia yang terasa hidup dan menangkap imajinasi anak-anak hingga orang dewasa.

Setelah surat itu sukses, Potter memperluas cerita menjadi sebuah buku dan mengilustrasikannya dengan teknik seni cat airnya yang khas. Buku ini awalnya ditolak oleh beberapa penerbit, membuatnya menerbitkan sendiri 250 eksemplar pada tahun 1901. Saat popularitasnya melonjak, Frederick Warne & Co. menerbitkan edisi komersialnya yang pertama pada tahun 1902. Cerita tersebut kini telah terjual jutaan eksemplar dan diterjemahkan ke dalam berbagai bahasa, menjadikannya landasan sastra anak-anak (Brittanica, 2023, 2025; English plus, 2024). Kini, *Peter Rabbit* telah banyak diproduksi dan muncul di berbagai barang seperti *Dinnerware*, *Stuffed doll*, hingga sapu tangan.

Gambar 4: Foto Mug bermotif Peter Rabbit



(Sumber : www.pinterest.com, Diakses pada tahun 2025)

Penulis ingin mengenalkan *The Tale of Peter Rabbit Universe* dengan cara baru yang dituangkan dalam bentuk Karya Seni *Edible Cocoa Painting* kepada lebih banyak orang. Penulis berharap karya ini dapat mengenalkan dunia imajinasi yang telah diciptakan oleh Beatrix Potter kepada lebih banyak orang dan menginspirasi para seniman

lainnya melalui karya yang dibuat dengan bahan *edible* dan dengan teknik *cocoa painting* kepada lebih banyak orang.

Oleh sebab itu, penulis akan mengangkat topik *food presentation* dalam penyusunan laporan tugas akhir dengan judul:

COCOA PAINTING BERTEMAKAN “THE MISCHIEVOUS PETER RABBIT”

1.2 Usulan Produk

1.2.1 Tema

Gambar 5: Ilustrasi Karakter Peter *Rabbit* karya Beatrix Potter



(Sumber : britannica.com, 2024)

Penulis mengambil tema dari buku anak berjudul “*The Tale of Peter Rabbit*” karya Beatrix Potter. *The Tale of Peter Rabbit* mengisahkan seekor kelinci jantan bernama Peter, yang memiliki karakter penuh rasa ingin tahu, sedikit nakal, dan senang berpetualang. Peter digambarkan sebagai kelinci yang sangat mirip dengan wujud aslinya,

dengan ciri khas mengenakan kemeja jaket berwarna biru. Perpaduan antara penampilan realistis dan pakaian manusia membuatnya ikonis bagi pembaca.

Kisah Peter sedikit mirip dengan si kancil dalam dongeng anak yang populer di Indonesia, hanya saja kisah ini populer di Inggris dan sudah terjual lebih dari 40 juta *copy* di seluruh dunia. Cerita ini memiliki alur yang menarik dan mudah dipahami untuk anak-anak hingga orang dewasa, mengajarkan banyak pesan moral yang bercermin pada kehidupan nyata, dan memiliki ilustrasi yang indah.

Mischievous, jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia artinya ‘nakal’ atau ‘usil’. Karakter *Peter Rabbit* merupakan seorang anak yang nakal dan tidak patuh atas larangan ibunya. Meskipun ceroboh, keberanian dan kemampuannya dalam adaptasi serta berpikir cepat diuji ketika menghadapi pengejaran dan bahaya nyata di kebun tersebut. Sepanjang kisahnya, Peter tumbuh dari kelinci yang sembrono menjadi lebih bijaksana setelah pengalaman-pengalaman menegangkan yang dialaminya.

Meskipun menawan, “*The Tale of Peter Rabbit*” juga memperkenalkan kepada pembaca muda akan bahaya nyata yang mengintai di dunia dewasa, serta gagasan bahwa sebuah tindakan pasti memiliki konsekuensi. Kisah *Peter Rabbit* lebih dari sekadar cerita anak-anak yang sederhana, narasinya dipenuhi tema-tema bermakna dan pelajaran hidup, tentang konsekuensi dari Pembangkangan, Rasa ingin tahu dan Eksplorasi, Rasa aman dari Keluarga dan Rumah, serta Ketahanan dan Pemikiran Cepat.

Penulis percaya narasi dan ilustrasi dalam buku tersebut layak untuk lebih dikenali dan diapresiasi. Maka, untuk menyalurkan minat dalam seni dan mengeksplorasi potensi artistik di dunia *pastry*, penulis ingin menuangkan karya ini dalam bentuk *showpiece*

berupa *cocoa painting* dengan media *pastillage* yang dibuat dengan teknik *hand painting* menggunakan *paint brushes*.

1.2.2 Konsep Produk

Cocoa painting bertemakan *The Mischievous Peter Rabbit* ini berpotensi menjadi barang koleksi untuk penggemar *Peter Rabbit* dan juga bagi penyuka kelinci. Selain itu, *Peter Rabbit* dikenal sebagai ikon masa kecil dalam cerita anak-anak, memungkinkan karya ini untuk dipajang dalam acara yang menyangkut anak-anak. Contohnya seperti pada perayaan hari Paskah, yang identik dengan kelinci sebagai salah satu simbolnya.

Dalam pembuatan *cocoa painting* ini, penulis akan melukiskan *Peter Rabbit* menggunakan teknik *hand painting* dengan kanvas *pastillage* berwarna putih polos, yang dirancang berbentuk Oval berukuran 60cm x 50cm. Dalam pembuatan karya ini, penulis menggunakan *pastillage* sebagai medium kanvas untuk melukis karena ketika kering memiliki struktur yang kokoh serta dapat memberikan efek visual yang lebih kaya. Selain itu, *pastillage* dapat dipotong dan dibentuk sesuai kebutuhan untuk memberikan kesan timbul pada lukisan. Penulis akan menambahkan dimensi dengan *pastillage* yang dipotong dan dibentuk menggunakan teknik *hand modelling*, berbentuk ranting kayu yang diberi warna kecokelatan hingga menyerupai wujud aslinya, dan diletakkan dipinggir kanvas. Elemen ranting kayu berguna untuk menambah dan memperkaya komposisi tekstur pada karya ini.

Penulis akan menonjolkan kesan '*mischief*' dan '*adventurous*' dalam karya *cocoa painting* ini. Di dalam animasinya, terdapat salah satu *scene* yang memperlihatkan *Peter*

sedang bersembunyi dari kejaran *Mr. McGregor*, di dalam sebuah penyiram tanaman. Penulis akan mengganti penyiram tanaman dengan sebuah pot, sehingga Peter akan digambarkan bersembunyi dari dalam pot. Latar belakang pada lukisan ini berada di belakang kebun, dekat taman *Mrs. McGregor*.

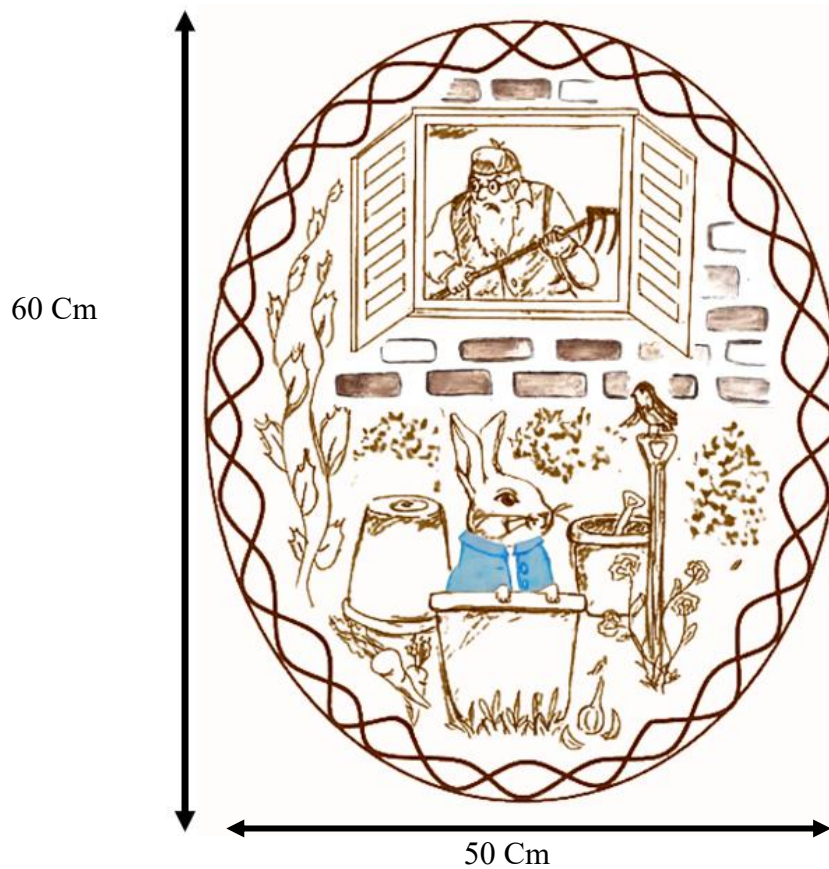
Teknik melukis yang penulis gunakan dalam pembuatan karya ini adalah teknik *hand painting* dengan menggunakan *painting brush*. Menurut Friberg (2003), Kemampuan dan pengalaman dalam melukis *watercolor* sangat membantu dalam pelukisan *cocoa painting*. Dapat ditafsirkan bahwa pada dasarnya dalam pelukisannya, *cocoa painting* memiliki kesamaan teknik dengan melukis menggunakan teknik *watercolor painting*. Hal ini dikarenakan untuk menyesuaikan kepekatan warna pada *cocoa paint*, *simple syrup* ditambahkan ke dalam *cocoa paste*. Konsep penambahan cairan ini sangat mirip dengan teknik pada cat air, di mana intensitas warna dapat diatur dengan penambahan air yang digunakan. Untuk mendapatkan sapuan warna yang halus, proporsi *cocoa paste* dan *simple syrup* yang digunakan berkisar dari 1:1 hingga 1:2. Campuran yang lebih kental untuk memperjelas *shading*, sedangkan campuran cair mendukung efek *wash* ala cat air.

Dalam karya seni cat air, terdapat berbagai teknik yang digunakan untuk menghasilkan tekstur dan warna yang unik. Salah satunya ada teknik *wet-on-wet* yang memberi kesan kabur dan lembut. Dan teknik *wet-on-dry* yang menghasilkan goresan yang lebih tegas dan jelas, sesuai untuk melukis objek yang lebih nyata (Komuniti Seni Visual Malaysia dalam Sadle, et al., 2025)

Terdapat beberapa teknik melukis *watercolor* yang penulis gunakan dalam pengerjaan lukisan ini, Di awal, penulis akan menggunakan teknik *wet-on-wet* untuk mendapatkan *base color* yang *smooth*, kemudian mengombinasikannya dengan teknik *wet-on-dry* untuk memperkaya gradasi warna dan memperjelas komposisi gelap-terang. Selain itu, penulis juga menggunakan teknik *lifting-up* untuk mengangkat cairan berlebih dalam pelukisan.

1.2.3 Desain Produk

**Gambar 6: Desain Sketsa *Cocoa Painting*
*The Mischievous Peter Rabbit***



(Sumber : Olahan Modifikasi Penulis, 2025)

a. Karakter *Peter Rabbit*

Peter merupakan tokoh utama cerita anak klasik karya beatrix potter “*The Tale of Peter Rabbit*”. Peter digambarkan sebagai kelinci yang mirip dengan wujud aslinya, namun mengenakan kemeja jaket berwarna biru. Di sini, Peter akan digambarkan bersembunyi dalam pot tanaman, setelah tertangkap basah memakan sayuran *Mr. McGregor*.

b. Robin

Dalam kisahnya, Peter dibantu oleh seekor burung Robin. Robin memiliki bulu berwarna gelap kecokelatan dengan sedikit bercak. Ia digambarkan hendak memberi tahu Peter tentang jalan keluar.

c. *Mr. McGregor*

Mr. McGregor merupakan pemilik kebun yang dirugikan oleh Peter. Ia merupakan seorang pria paruh baya dengan ciri khas janggut putih yang lebat. *Mr. McGregor* yang kesal, digambarkan sedang mencari keberadaan Peter setelah terlihat di sekitar gudang peralatan.

d. *Background* suasana taman

Pada bagian ini, berlatar di taman dekat sebuah gudang peralatan, yang berlokasi di sebuah desa di Eropa pada Era Victoria. Suasana di masa itu ditandai dengan halaman yang masih berupa tanah berumput, dengan sisa sayuran yang berserakan di tanah untuk menguatkan kesan *mischief* dari karakter Peter. Terdapat dinding dari semen dan batu bata dengan tanaman liar yang merambat, jendela kayu, dan tumpukan pot serta alat berkebun di sekitar tempat Peter bersembunyi dari kejaran *Mr. McGregor*.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 *Standard Recipe*

Standar Resep mencakup informasi bahan, langkah kerja, hasil akhir, ukuran porsi, penyimpanan, penyajian, *plating*, peralatan, suhu, dan waktu memasak atau memanggang yang dicatat dalam format yang konsisten baik secara tertulis maupun secara digital, yang dapat dengan mudah diakses. Dengan adanya standar resep, kualitas dan kuantitas dapat terjaga secara konsisten, sekaligus membantu dalam menilai efisiensi kerja, serta menekan biaya dengan meminimalkan pemborosan (Friberg, 2009).

Tabel 1: *Standard Recipe Pastillage*

<i>PASTILLAGE</i>			Hasil : 2.258 gr	
Halaman 1 dari 3				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Blooming</i>	21 gr	Gelatin bubuk	Hingga gelatin mengembang.
		245 gr	Air	
2.	<i>Bain Marie</i>		Gelatin yang sudah mengembang	Hingga meleleh dan larut.
3.	Ayak	1.750 gr	Gula halus	Secara bersamaan.
		238 gr	<i>Maizena</i>	
		4 gr	<i>Cream of tartar</i>	
4.	Masukkan		Larutan gelatin yang telah di <i>bain marie</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .

Tabel 1: *Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)*

<i>PASTILLAGE</i>			Hasil : 2.258 gr	
			Halaman 2 dari 3	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
5.	Tambahkan		Campuran gula halus, <i>maizena</i> , dan <i>cream of tartar</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> dan <i>mixer</i> menggunakan <i>attachment hook</i> dengan kecepatan rendah. Naikkan kecepatan <i>mixer</i> , aduk hingga tercampur rata.
6.	<i>Dusting</i>		<i>Maizena</i>	Ke permukaan <i>working table</i> . Uleni menggunakan tangan hingga adonan terasa halus dan lembut.
7.	Simpan		Adonan <i>Pastillage</i>	Dalam <i>airtight container</i> atau bungkus dengan <i>plastic wrap</i> .
8.			Adonan <i>Pastillage</i>	Siap digunakan.
A. <i>PASTILLAGE</i> UNTUK KANVAS				
1.	Siapkan	1 pc	<i>Teacblock</i>	Ukuran 60 x 50 berbentuk Oval
2.	<i>Dusting</i>		<i>Maizena</i>	Secara menyeluruh ke permukaan <i>teacblock</i>
3.	Letakkan		Adonan <i>Pastillage</i>	Ke atas <i>teacblock</i> yang telah disiapkan, taburi permukaan adonan dengan <i>maizena</i>
4.	Pipihkan		Adonan <i>Pastillage</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Sesuaikan bentuk dan ukuran dengan <i>teacblock</i> , perhatikan ketebalan adonan.
5.	<i>Trimming</i>			Pinggirannya dan rapikan.

Tabel 1: *Standard Recipe Pastillage (Lanjutan)*

PASTILLAGE			Hasil : 2.258	
			Halaman 3 dari 3	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
6.	Keringkan			Di ruangan dengan AC hingga keras.
B. PASTILLAGE UNTUK DEKORASI BORDER				
1.	Siapkan		Adonan <i>Pastillage</i>	Yang telah dibuat sebelumnya.
2.	Bentuk			Membulat, gulirkan adonan menggunakan tangan hingga berbentuk silindris panjang.
1.	Susun			Di atas <i>pastillage</i> kanvas sebagai <i>border</i> . Sesuaikan menyerupai desain.

(Sumber : Poltekpar NHI Bandung, dimodifikasi oleh penulis, 2025)

Tabel 2: *Standard Recipe Simple syrup*

SIMPLE SYRUP			Hasil : 300 gr	
			Halaman 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Didihkan	100 ml	Air	Hingga gula larut dan menjadi <i>simple syrup</i> .
		200 gr	Gula pasir	
2.	Sisihkan			Di wadah terpisah.

(Sumber : Poltekpar NHI Bandung, dimodifikasi oleh penulis, 2025)

Tabel 3: *Standard Recipe Cocoa Paint*




COCOA PAINT			Hasil : 120 gr	
			Halaman 1 dari 1	
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
A. COCOA PASTE				
1.	Siapkan	40 gr	<i>Cocoa powder</i>	Di <i>bowl</i> ukuran sedang.
2.	Tambahkan	20 ml	Minyak	Aduk hingga tercampur rata dan menjadi <i>paste</i> .
		60 ml	<i>Simple syrup</i>	
3.			<i>Cocoa paste</i>	Siap digunakan.
B. COCOA PAINT				
4.	Siapkan		<i>Palette</i>	
5.	Ambil		<i>Cocoa paste</i>	Secukupnya dan distribusikan ke <i>palette</i> .
6.	Tambahkan		<i>Simple syrup</i>	Sesuaikan konsistensinya hingga mendapat beberapa rentang <i>tone</i> coklat yang diinginkan.
7.			<i>Cocoa paint</i>	Siap digunakan.

(Sumber : Poltekpar NHI Bandung, dimodifikasi oleh penulis, 2025)



1.3.2 Daftar *Equipment*

Berikut daftar alat yang penulis gunakan dalam pembuatan *cocoa painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*” beserta fungsinya :

Tabel 4: Daftar *Equipment & Tools*

NO.	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	Timbangan		Menimbang bahan-bahan
2	<i>Bowl</i>		Wadah untuk meletakkan bahan
3	<i>Shifter</i>		Mengayak gula halus dan <i>maizena</i>





Tabel 4 : Daftar *Equipment & Tools* (Lanjutan)

NO.	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
4	<i>Mixer, Attachment Hook, & Mixing Bowl</i>	 <p>The 'GAMBAR' column for row 4 contains three vertically stacked images. The top image shows a white industrial mixer machine with a stainless steel bowl. The middle image shows a curved stainless steel attachment hook. The bottom image shows a stainless steel mixing bowl with a red mark on its side.</p>	Mencampur bahan pembuatan <i>pastillage</i>
5	<i>Scraper</i>	 <p>The 'GAMBAR' column for row 5 contains one image showing two scrapers. One is a dark blue plastic scraper and the other is a light blue plastic scraper, both with a flat, slightly curved shape.</p>	Mengambil dan membantu mencampur adonan yang menempel di sisi <i>bowl</i>





Tabel 4 : Daftar *Equipment & Tools* (Lanjutan)

NO.	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
6	<i>Sauce Pan</i>		<i>Bain marie</i> gelatin & Membuat <i>simple syrup</i>
7	<i>Rolling Pin</i>		Memipihkan <i>pastillage</i>
8	<i>Fondant Smoother</i>		Meratakan permukaan <i>pastillage</i>
9	<i>Teakblock</i>		Alas <i>pastillage</i>

Tabel 4 : Daftar *Equipment & Tools* (Lanjutan)

10	<i>Small Knife</i>		Memotong / <i>Trimming pastillage</i>
11	<i>Easel</i>		Penyangga / menopang kanvas <i>pastillage</i>
12	<i>Paint Brushes</i>		Melukis <i>Cocoa paint</i> pada <i>pastillage</i>
13	<i>Palette</i>		Wadah untuk mengencerkan <i>cocoa</i> <i>paste</i> & mengatur intensitas warna <i>cocoa paint</i>

Tabel 4 : Daftar *Equipmet & Tools* (Lanjutan)

14	Pensil		Menggambar sketsa
15	Penggaris		Mengukur Jarak dan menentukan garis tengah
16	Penghapus		Menghapus bila terjadi kesalahan
17	<i>Measuring Spoon</i>		Membantu menakar rasio <i>simple syrup</i> pada <i>cocoa paste</i> & mengaduknya

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

1.3.3 Purchase Order

Menurut Van Weele (2018), *purchase order* (PO) merupakan dokumen komersial yang merinci permintaan barang/jasa dan syarat-syarat kontraknya, yang setelah penerimaan oleh pemasok menjadi kontrak jual beli. PO berfungsi sebagai alat kontrol pembelian, memastikan transparansi proses, mengatur kewajiban pembayaran, dan menjadi dasar penagihan serta audit internal.

Tabel 5: Purchase Order Cocoa Painting

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	Gula Halus	1000	gr	Rp22.000	1000 gr	Rp22.000
2	<i>Maizena</i>	500	gr	Rp15.000	500 gr	Rp15.000
3	<i>Cream of Tartar</i>	45	gr	Rp7.000	45 gr	Rp7.000
4	Gelatin Bubuk	100	gr	Rp30.000	100 gr	Rp30.000
5	<i>Cocoa Powder</i>	100	gr	Rp35.000	100 gr	Rp35.000
6	Minyak	1000	ml	Rp20.000	1000 ml	Rp20.000
7	Gula Pasir	1000	gr	Rp18.000	1000 gr	Rp18.000
8	<i>Cocoa Butter</i>	100	gr	Rp35.000	100 gr	Rp35.000
9	<i>Oil Based Food Coloring (Blue)</i>	30	ml	Rp7.000	30 ml	Rp7.000

10	<i>Teakblock</i> (60x50)	1	pc	Rp60.000	1 pc	Rp60.000
11	<i>Easel</i>	1	pc	Rp100.000	1 pc	Rp100.000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp232.638

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

1.3.4 Recipe Costing

Recipe cost merupakan proses penghitungan biaya dari suatu bahan baku yang terpakai dalam suatu resep menu. Dreesen, (2013) menekankan, menghitung *Recipe Costing* seakurat mungkin sangat membantu untuk merencanakan profitabilitas dan mengendalikan biaya.

Tabel 6: Recipe Costing Cocoa Painting

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Gula Halus	1.750	gr	Rp22.000	1000 gr	Rp38.500
2.	<i>Maizena</i>	300	gr	Rp15.000	500 gr	Rp9.000
3.	<i>Cream of Tartar</i>	4	gr	Rp7.000	45 gr	Rp622
4.	Gelatin Bubuk	21	gr	Rp30.000	100 gr	Rp6.300

5.	<i>Cocoa Powder</i>	40	gr	Rp35.000	100 gr	Rp14.000
6.	Minyak	20	ml	Rp20.000	1000 ml	Rp400
7.	Gula Pasir	200	gr	Rp18.000	1000 gr	Rp3.600
8.	<i>Cocoa Butter</i>	10	gr	Rp35.000	100 gr	Rp3.500
9.	<i>Oil Based Food Coloring (Blue)</i>	5	ml	Rp7.000	30 ml	Rp1.116
10.	<i>Teakblock (60x50)</i>	1	pc	Rp60.000	1 pc	Rp60.000
11.	<i>Easel</i>	1	pc	Rp100.000	1 pc	Rp100.000
TOTAL RECIPE COSTING						Rp237.038

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1.3.5 Selling Price

Selling Price adalah harga yang harus dibayarkan pembeli kepada penjual untuk membeli suatu produk atau jasa. Terdapat banyak cara untuk menentukan harga jual suatu produk, salah satunya yang penulis gunakan dari buku *Culinary Calculation : Simplified Math for Culinary Professionals* (2004), untuk menghitung *selling price* digunakan rumus berikut :

$$\text{Estimated Selling Price} = \frac{\text{Total recipe cost}}{\text{Desired Food Cost \%}}$$

(Jones, 2004)

Dengan menghitung *desired selling price*, maka pihak penjual akan mendapatkan keuntungan yang diinginkan dari hasil pembagian *Total recipe cost* dengan *Food cost percentage*. *Total Cost* di sini, penulis menggunakan penghitungan dari *Total Recipe costing* yang tertera di atas untuk pembuatan satu *cocoa painting*.

Desired Food cost percents memungkinkan penjual untuk mendapatkan *gross profit minimum* yang mencukupi untuk keberlangsungan produksi (Dreesen, 2013). Nilai *Food cost percents* yang umum di dunia F&B adalah antara 30-35% (Jones, 2004). Semakin besar nilai *Food cost percents*, maka akan semakin sedikit persentase profit yang didapat. Sebab, nilai *Food cost percents* menyatakan seberapa banyak *ingredients cost* yang dikover dari *selling price* (Dreesen, 2013). Hal ini dipertimbangkan dari besarnya biaya produksi, daya beli konsumen, dan harga yang ditawarkan kompetitor terhadap barang serupa di pasarnya.

Oleh sebab itu, di sini penulis akan menggunakan *Desired Food cost percents* sebesar 30% untuk karya *cocoa painting* ini, sehingga dapat memperoleh *gross profit* yang cukup untuk mengcover biaya lain seperti biaya *overhead* dan juga *labor cost*.

Dalam hal ini, Penulis akan menggunakan perhitungan sebagai berikut:

Tabel 7: Selling Price Cocoa Painting

No.	Item	Harga
1	<i>Total Recipe Cost</i>	Rp237.038
2	<i>Desired Food Cost Percent</i>	30%
3	<i>Selling price</i>	Rp790.126
4	<i>Actual Selling Price</i>	Rp800.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2025)

1.4 Lokasi dan Waktu Kegiatan

1.4.1 Lokasi Kegiatan

- a) Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*”
 - Alamat penulis : Jalan Picung gang V No. 42, Sukarasa, Kota Bandung.
- b) Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*”
 - Dapur *pastry* Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung:
Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

1.4.2 Waktu Kegiatan

- a) Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*”
 - September 2025
- b) Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Cocoa Painting* bertemakan “*The Mischievous Peter Rabbit*”
 - November 2025