

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cokelat atau *theobroma cacao* merupakan tanaman asli Amerika Latin yang menyebar hingga bagian tengah, terutama Mexico. Dari beberapa literature sejarah yang ditemukan bahwa 3500 tahun yang lalu, Suku asli pedalaman Amazon yaitu Suku Olmec, yang menemukan pohon kakao untuk pertama kalinya.

Kakao dipercaya berasal dari suku kata bahasa Olmec ‘kakawa’ yang berarti ‘makanan Tuhan’. Botanist, Physician, dan Zoologist asal Swedia, Carolus Linnaeus atau Carl von Linne- bapak Taksonomi, memberi nama *Theobroma cacao* L. sebagai nama latin botani pohon kakao terdapat pada jurnal klasik Carl von Linne, *systema naturae* (Sistematika Alamiah) yang pertama kali diterbitkan tahun 1735.

Pada tahun 1659 *chocolatier* asal Prancis pertama, David Chaillou membuat biscuit dan cake. Lalu, di tahun 1689 dapur khusus pengolahan cokelat pertama tercatat dibangun di Hampton Court Palace, Inggris. Semenjak saat itu cokelat menjadi bahan yang sangat populer untuk pembuatan berbagai macam *dessert* dan juga *garnish*.

Seiring perkembangan jaman cokelat tidak lagi digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau *garnish* untuk mempercantik *dessert*, sekarang cokelat dapat dikembangkan sebagai media dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Dalam

pembuatan *chocolate showpiece* biasanya menggunakan dua jenis cokelat yaitu *couverture* dan juga *compound*.

Couverture berasal dari bahasa Prancis yang memiliki arti *covering* atau melapisi. Cokelat *couverture* dibuat dari pasta kakao dan lemak kakao, sehingga merupakan cokelat asli. Cokelat *couverture* mengandung lemak kakao yang lebih banyak dari jenis cokelat lainnya sehingga memiliki viskositas yang rendah, dalam arti cokelat tersebut dapat lebih cair saat dilelehkan dan lebih mudah mengalir saat proses pengerjaannya sehingga mempermudah para ahli cokelat dalam bekerja dan berkreasi. Cokelat jenis ini juga dapat dipakai dalam proses pembuatan *chocolate showpiece* dikarenakan memiliki tekstur yang menyerupai tanah liat sehingga mempermudah proses pengerjaannya.

Compound adalah cokelat yang tidak terdapat lemak kakao dan dibuat dengan bahan baku berupa cokelat bubuk dan lemak nabati. Di dalam industri konfeksioneri, cokelat *compound* digunakan sebagai *coating* karena aplikasinya yang dinilai mudah dibandingkan *real chocolate* dengan kandungan lemak kakao. Dalam proses pembuatan *chocolate showpiece* cokelat jenis ini mudah diaplikasikannya karena teksturnya yang kuat dan juga lebih murah dibandingkan cokelat *couverture* (Bareca, 2018).

Chocolate showpiece sendiri adalah sebuah miniatur atau patung yang berbentuk apapun yang berasal dari cokelat, biasanya sering dilihat apabila menghadiri pesta-pesta. Untuk bentuk dari *Chocolate showpiece* biasanya bergantung kreasi dari masing-masing *chef*. *Chocolate showpiece* pun terbilang fleksibel, bisa dibuat dengan menggabungkan unsur *modeling chocolate* yang terbuat dari *modeling paste*, *moulding chocolate*, dan sebagainya sesuai dengan konsep. *Chocolate showpiece* terbagi menjadi dua, ada yang bisa dilihat dari segi seni atau *art* (pajangan untuk dipertontonkan keindahannya) dan segi kuliner (tampilan dalam *buffet restaurant*).

Dalam pembuatan *chocolate showpiece*, tema sangat penting sebagai awal perencanaan karena bisa membantu *chef* atau *chocolatier* dalam menentukan *style, shape, colours*, dan *size* dari *chocolate showpiece* tersebut. Disaat tema dan komponen yang lain sudah ditentukan *showpiece* harus sudah digambar agar mengetahui apa saja yang harus dibuat dan dengan gambaran tersebut bisa membantu para *chef* atau *chocolatier* untuk mengidentifikasi masalah apa yang akan terjadi saat proses pembuatan (Michel Suas, 2008).

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis mengangkat *chocolate showpiece* sebagai topik utama dalam pembuatan tugas akhir. Cokelat merupakan salah satu media yang dapat digunakan dalam pembuatan maha karya yang dapat memperlihatkan tingkat kesulitan teknik, estetika serta kreativitas seni yang tinggi kepada masyarakat.

Terdapat berbagai macam teknik yang penulis gunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, yaitu:

1. *Casting* : teknik ini adalah salah satu teknik yang mudah untuk digunakan. Hanya dengan melelehkan coklat lalu di tuangkan kedalam cetakan atau wadah yang ingin digunakkan. Media yang digunakan juga bisa beragam bisa seperti *silicon, stainless steel, Styrofoam* atau pipa.
2. *Carving* : teknik pembuatan coklat dengan cara mengukir coklat dengan alat bantu sehingga *chocolate showpiece* berbentuk sesuai seperti yang diinginkan.
3. *Piping* : teknik yang biasa digunakan untuk membuat tulisan, membuat dekorasi, dan *garnish* melalui *piping bag* (Ewald Notter, 2011).

Metode di atas adalah metode yang akan penulis gunakan dalam pembuatan

Penulis akan mengaplikasikan *chocolate showpiece* dalam bentuk Medusa yang merupakan mitologi Yunani. Selain itu penulis juga mengaplikasikannya dengan cara menggunakan media *modeling chocolate* dengan media pendukung lainnya.

Medusa dalam mitologi Yunani berasal dari keluarga *Gorgon* yang memiliki saudara bernama Stheno, Euryale, dan Medusa. Dari semua saudaranya Medusa dikenal memiliki kecantikan bagai seorang dewi. Karena kecantikan yang dimilikinya tidak seperti saudara-saudaranya, ia mulai membanggakan diri. Dalam kisahnya, Medusa adalah seorang pelayan Aides. Medusa memiliki janji bahwa ia tidak akan menikah. Namun, ia mengingkari janjinya karena ia jatuh cinta pada Poseidon dan pada akhirnya menikah. Akibat mengingkari janjinya itu, ia dihukum oleh Athena dengan membuat kecantikannya menjadi hal yang mengerikan. Athena mengubah rambut Medusa menjadi ular, mata yang indah menjadi mengerikan yang mampu mengubah orang menjadi batu. Dari gambaran cerita di atas Medusa memiliki badan setengah manusia dan setengah ular yang dimana bagian bawah tubuhnya terdapat sisik ular yang sangat memikat. Dan juga memiliki rambut berbentuk ular yang tidak beraturan.

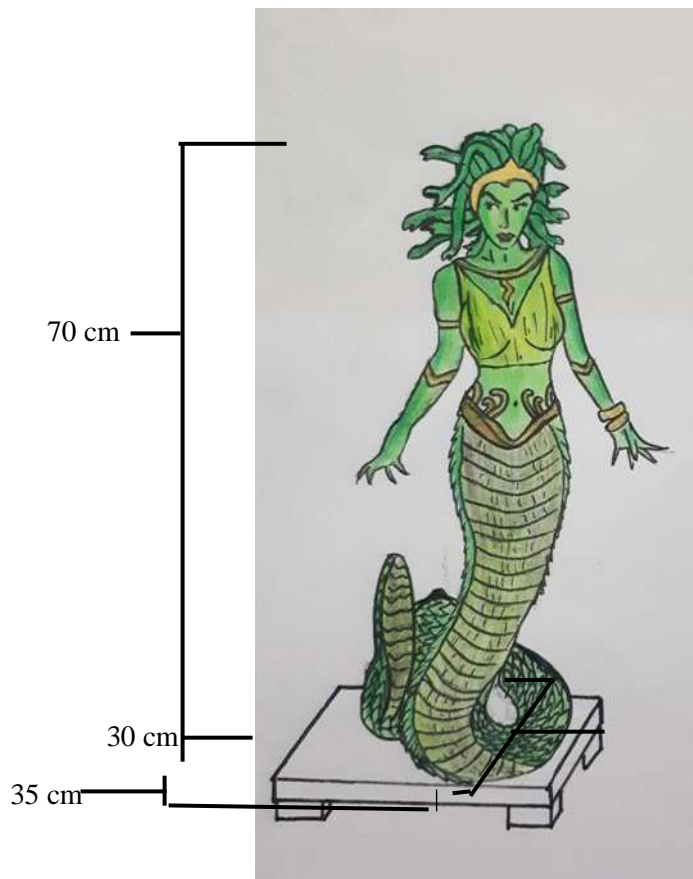
Melihat dari segi tingkat kesulitan itu, penulis merasa Medusa memiliki tingkat seni yang tinggi dan juga tingkat kerumintan yang tinggi sehingga penulis dapat mempresentasikan Medusa dalam bentuk *chocolate showpiece* dan dapat dikenal masyarakat luas dalam bentuk mahakarya yang lain.

Melihat dari kejadian tersebut, penulis sangat ingin mengenalkan mitologi Yunani supaya dikenal oleh masyarakat luas, maka daripada itu penulis mengaplikasikan untuk pembuatan *chocolate showpiece* dengan tema “*QUEEN OF DARKNESS MEDUSA DALAM PEMBUATAN CHOCOLATE SHOWPIECE* “. Tema ini diambil karena penulis ingin ketika orang lain melihat hasil karya *chocolate showpiece* ini ditampilkan di suatu event perkenalan budaya Yunani kepada generasi milenial, *chocolate showpiece* ini akan di pajang menggunakan meja tinggi, maka mereka dapat merasakan rasa kagum dan tertarik terhadap sejarah dan asal-usul makhluk mitologi yang ada dalam peradapan Yunani.

Dalam pembuatan *chocolate showpiece* ini, penulis diberikan waktu selama 60 menit. Selama 60 menit tersebut penulis akan memfokuskan pada menyelesaikan pembuatan bagian rambut dan bagian bawah badan Medusa dan juga detail dari badan Medusa. Selain itu penulis juga akan membuat aksesoris berupa gelang dan juga kalung. Diluar komponen yang telah disebutkan penulis akan menyiapkan sebelumnya.

B. Desain produk

Gambar 1. 1



Sumber : dokumentasi penulis, 2019.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan tiga macam tehnik atau metode dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Penulis akan menggunakan tehnik *casting* untuk bagian

alas dari patung, teknik *sculpturing* digunakan pada bagian tubuh dan juga rambut ular dan juga untuk membuat detail dibagian bawah tubuh berupa sisik ular. Sementara teknik *piping* digunakan untuk menempelkan bagian patung satu sama lainnya.

C. Tinjauan Produk

1. Standar resep

Pada pembuatan *chocolate showpiece* ini penulis menggunakan standar Resep Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang selalu digunakan ketika praktik berlangsung, berikut adalah resep yang digunakan :

TABEL 1. 1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BASE*

Hasil : 1 *Chocolate Base* 35 X 30 X 3 cm

4 buah kaki diameter 7,5cm t:3cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			<i>Changeable square</i> di balut <i>aluminium foil</i> bagian bawahnya.
2	Potong	1000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi 4 bagian untuk alas dari patung.
3	Potong dan lelehkan	2500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Lelehkan dengan menggunakan <i>microwave</i> .

TABEL 1.1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BASE*
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Tuang			Ke dalam <i>changeable square</i> .
5	Diamkan			Sampai <i>chocolate</i> kering. seluruhnya. Lalu lepaskan dari cetakan.
	Bentuk			Coklat agar menjadi alas, beri motif menggunakan <i>sculpture tools</i> .

Sumber : Olahan Penulis , 2019

TABEL 1. 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE MODELING*

Yield : 800 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong dan lelehkan	500 gr 50 gr	<i>Sweet dark chocolate / white chocolate Unsweetened chocolate</i>	Menggunakan <i>microwave</i> .
2	Panaskan	250 gr	<i>Corn syrup</i>	Hangat hangat kuku.
3	Tuang dan Kocok		<i>Melt chocolate dan corn syrup</i>	Didalam <i>mixing bowl</i> dengan menggunakan <i>attachment paddle</i> , sampai minyak nya keluar.
4	Angkat			Dari <i>mixing bowl</i> , simpan diatas <i>working table</i> .
4	Tutup dan diamkan			Menggunakan <i>plastic wrap</i> ,simpan selama 24 jam sebelum digunakan.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,2019

TABEL 1. 3

QUEEN OF DARKNESS MEDUSA

Yield : 1 *Chocolate Showpiece* T: 70 Cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan		<i>Chocolate Base</i>	Di atas <i>thick block</i> .
2	Siapkan		Pondasi coklat yang terbuat dari pipa.	Untuk menjadi kerangka badan.
3	Siapkan	30 lembar	Kertas koran <i>Plastic wrap</i>	Yang di remas dan dibentuk menjadi bola dan di balut oleh <i>plastic wrap</i> . Yang di balut di sekitar pipa.
3	Potong dan lelehkan	3000 gr	<i>Dark chocolate</i>	Menggunakan <i>microwave</i> .
4	Lumuri		Pondasi coklat yang terbuat dari pipa dan kertas Koran.	Dengan <i>melted chocolate</i> hingga tertutup rata.

TABLE 1.3
QUEEN OF DARKNESS MEDUSA

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Diamkan		Pondasi yang di lumuri coklat	Sampai setengah mengering. lalu dengan menggunakan tangan rapikan bentuk dengan cara mengusap dengan jari dan pahat menggunakan alat ukir agar membentuk detail sisik, bibir, hidung dan jari tangan Medusa
6	<i>Roll</i>		<i>Chocolate modeling</i> berwarna hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> lalu <i>cover</i> seluruh badan Medusa yang sudah di rapikan sebelumnya.

TABLE 1.3

QUEEN OF DARKNESS MEDUSA

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7	<i>Roll</i>		<i>Chocolate modeling</i> warna hijau muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> untuk membentuk bagian baju Medusa.lalu tempelkan ke bagian dada Medusa.
8	<i>Roll</i>		<i>Chocolate modeling</i> warna coklat muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> lalu potong membentuk persegi panjang untuk bagian sisik bagian bawah badan.
9	Pasang	2 buah	mata Medusa	Yang terbuat dari cokelat yang di beri warna <i>cocoa butter</i> . Pasang ke bagian wajah yang sebelumnya sudah di <i>cover</i> dengan <i>chocolate modeling</i> .

TABLE 1.3

QUEEN OF DARKNESS MEDUSA

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10				Lanjutkan dengan membentuk detail wajah dengan menggunakan alat untuk memperbaiki penampilannya.
11	Rapikan			Badan Medusa yang sudah di <i>cover</i> menggunakan <i>modeling chocolate</i> menggunakan <i>towel</i> yang sudah di basahi, lalu gosok menggunakan <i>towel</i> agar permukaan tubuh menjadi halus dan lebih rapi lagi.

TABLE 1.3

QUEEN OF DARKNESS MEDUSA

(LANJUTAN)



NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Siapkan		Pondasi kawat	Yang sedang di balut menggunakan kertas koran untuk bagian rambut ular yang akan di pasang di bagian kepala Medusa.
12	<i>roll</i>		<i>Chocolate modeling</i> warna hijau dan warna coklat.	Menggunakan <i>rolling pin</i> lalu balutkan pada pondasi yang sudah di buat sebelumnya.
13	Rapikan			Bagian kepala Medusa dengan menggunakan alat ukir yang sudah di siapkan sebelumnya. Setelah semua ular terpasang, rapikan kembali.

2. Kebutuhan alat




Berikut ini daftar serta kegunaan alat-alat yang akan di gunakan untuk membuat *showpiece* yang bertema “*Queen Of Darkness Medusa Dalam Pembuatan Chocolate Showpiece*”

TABEL 1. 4



DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Mixer</i>	 <p>Gambar 1. 2</p>	Sebagai alat untuk proses <i>mixing</i> pada pembuatan <i>chocolate modeling</i> .
2	<i>Paddle mixer</i>	 <p>Gambar 1. 3</p>	Sebagai alat untuk proses <i>mixing</i> pada pembuatan <i>chocolate modeling</i>




TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
3	<i>Bowl mixer</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 4</i></p>	Sebagai alat untuk proses <i>mixing</i> pada pembuatan <i>chocolate modeling</i>
4	<i>Cutting Board</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 5</i></p>	Sebagai tempat alas untuk memotong coklat.
5	<i>Bowl kaca</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 6</i></p>	Sebagai tempat untuk melelehkan coklat dengan menggunakan <i>microwave</i> .




TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
6	<i>Rubber Spatula</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 7</i></p>	Untuk mengaduk coklat yang sedang dilelehkan
7	Pisau	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 8</i></p>	Sebagai alat pemotong coklat.
8	<i>Rolling Pin</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 9</i></p>	Untuk menggiling adonan <i>chocolate modeling</i> agar tipis.


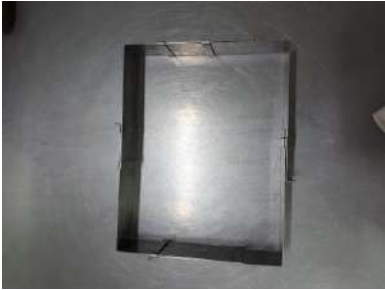

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
9	<i>Plastic Wrap</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 10</i></p>	Untuk membalut coklat modeling sebelum di pakai.
1	<i>Knee palette</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 11</i></p>	Untuk meratakan coklat saat pencetakan menggunakan <i>changeable square</i>
11	Kompor	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 12</i></p>	Untuk memanaskan <i>corn syrup</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)




NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
12	<i>Sluporturing tools</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 13</i></p>	Untuk membantu proses pengerjaan detail.
13	Tang	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 14</i></p>	Untuk memudahkan proses pembentukan pola dengan kawat.
14	<i>Cutter</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 15</i></p>	Untuk membantu memotong kemasan alat dan bahan.

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)




NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
15	<i>Brush</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 16</i></p>	Untuk membantu proses pengerjaan detail dan <i>painting</i> .
16	<i>Changeable square</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 17</i></p>	Untuk mencetak bagian pondasi coklat.
17	<i>Scale</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 18</i></p>	Untuk membantu menimbang bahan yang akan digunakan.

TABEL 1.4

DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
18	<i>Towel</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 19</i></p>	Untuk alas <i>cutting board</i> dan juga untuk merapikan badan patung.
19	<i>Microwave</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 20</i></p>	Untuk proses pelelehan cokelat.
20	<i>Sauce pan</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 21</i></p>	Untuk membantu proses pemanasan <i>corn syrup</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
21	<i>Aluminium foil</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 22</i></p>	Untuk membantu proses pembentangan jari dan tangan.
22	<i>Chocolate mold</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 23</i></p>	Untuk membantu proses pembentukan mata.
23	<i>Carving knife</i>	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 24</i></p>	Untuk membantu proses merapikan detail cokelat.

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 1. 5

ALAT PENUNJANG

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	Pipa Paralon	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 25</i></p>	Sebagai kerangka badan <i>chocolate showpiece.</i>
2	Kertas koran	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 26</i></p>	Membantu proses pembentukan pondasi bandan.
3	Kawat	 <p style="text-align: center;"><i>Gambar 1. 27</i></p>	Untuk membantuk pembentukan pondasi tangan.

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2019

3. Purchase Order

TABEL 1. 6
PURCHASE ORDER

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Price</i>
1	<i>Green Food Coloring</i>	1	Btl	Rp 22,500
2	<i>Gold Food Coloring</i>	1	Btl	Rp 130,000
3	<i>Brown Food Coloring</i>	1	Btl	Rp 8,000
4	<i>Corn syrup</i>	1,2	L	Rp 47,000
5	<i>Dark chocolate compound</i>	7	Kg	Rp 427,000
6	<i>White chocolate compound</i>	3	Kg	Rp 213,000
7	Kertas koran	15	Lbr	Rp 4,000
8	<i>Plastic wrap</i>	1	<i>Pack</i>	Rp 15,000
9	Pipa	70	Cm	Rp 18,000
10	<i>Aluminium foil</i>	1	<i>Pack</i>	Rp 18,000
11	<i>Thickblock 40 x 35 cm</i>	1	<i>Pcs</i>	Rp.60,000
12	lakban	1	<i>Pcs</i>	Rp.16,000

TABEL 1. 6
PURCHASE ORDER

(LANJUTAN)

13	<i>Green cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.40.000
14	<i>White cocoa butter</i>	1	Btl	Rp.40.000
15	Kawat	500	Cm	Rp 4.000
16	<i>Black cocoa butter</i>	1	btl	Rp.40,000
17	Teung maizena	1	<i>pack</i>	Rp.10,000
<i>Total purchase</i>				Rp.1,132,500

4. *Receipe Costing*

TABEL 1. 7
RECEIPE COSTING

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	<i>Green Food Coloring</i>	50	<i>drop</i>	Rp.22,500/ btl	Rp.1,200
2	<i>Gold Food Coloring</i>	20	<i>drop</i>	Rp.130,000/ btl	Rp.2,600
3	<i>Brown Food Coloring</i>	15	<i>drop</i>	Rp.8,000/ btl	Rp.120
4	<i>Corn syrup</i>	1	L	Rp.47,000/ 1,2 L	Rp.39,200
5	<i>Dark chocolate compound</i>	7	Kg	Rp.61,000/ kg	Rp.427,000
6	<i>White chocolate compound</i>	3	Kg	Rp.71,000/ kg	Rp.213,000
7	Kertas koran	30	Lbr	Rp.4,000/ 15lbr	Rp.8,000
8	<i>Plastic wrap</i>	½	<i>Pack</i>	Rp.15,000/ pack	Rp.7,500
9	Pipa	70	Cm	Rp.18,000/70cm	Rp.18,000
10	<i>Aluminium foil</i>	¼	<i>Pack</i>	Rp.18,000/ pack	Rp.3,500
11	<i>Thickblock 40 x 35 cm</i>	1	<i>Pcs</i>	Rp.60,000/ pack	Rp.60,000
12	lakban	½	<i>Pcs</i>	Rp.16,000/ pcs	Rp.8,000

TABEL 1. 7
RECIPE COSTING
(LANJUTAN)

13	<i>Green cocoa butter</i>	1	<i>drop</i>	Rp.40.000/btl	Rp.40
14	<i>White cocoa butter</i>	2	<i>drop</i>	Rp.40.000/btl	Rp.80
15	Kawat	100	Cm	Rp 4.000/500cm	Rp.800
16	<i>Black cocoa butter</i>	1	<i>drop</i>	Rp.40,000/btl	Rp.40
17	Tepung maizena	1	<i>pack</i>	Rp.10,000/pack	Rp.10,000
<i>Total cost</i>					Rp.798,280

5. *Selling price*

Penulis menggunakan perhitungan *selling price* yang telah ditetapkan pada buku diktat *Food & Beverage Cost Control II STP Bandung*, yakni hasil pembagian total *ingredient cost* dengan *desired cost percent*.

TABEL 1.8

<i>NO</i>	<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
1	TOTAL INGREDIENT COST	Rp.798,280
	<i>Creativy And Art 40%</i>	Rp.319,312
	<i>Total Cost</i>	Rp.1,117.592
	<i>Desired Cost Percent</i>	35%
	<i>Preminary Selling Price</i>	Rp.3,193,120
	<i>Actual Selling Price</i>	Rp.3,194,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN

1. LOKASI

Jl.Geger Kalong Hilir No.2, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153

2. WAKTU

September 2019 – Januari 2020

