

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cokelat berasal dari buah kakao yang tumbuh dari pohon *Theobroma cacao L.* Pohon kakao banyak ditemukan di Afrika Barat, Amerika Selatan, dan Asia Tenggara, atau di daerah dengan tingkat kelembapan yang tinggi. Banyak yang meyakini bahwa cokelat berasal dari suku Aztec, tetapi ada pula sejarawan yang meyakini bahwa cokelat ada dalam sejarah peradaban Olmec, yang tinggal di area tropis daerah Meksiko. Pada tahun 1000 – 1200 M, biji kakao dijadikan sebagai mata uang oleh masyarakat Amerika Tengah dan Selatan karena nilainya yang tinggi. Karena suku Aztec yang berpindah ke Mesoamerika dari Meksiko, biji kakao menjadi semakin tersebar sehingga minuman yang terbuat dari biji kakao sering dihidangkan untuk kaum bangsawan, pendeta, dan pejabat tinggi lainnya. Kata cokelat yang sekarang dikenal diambil dari bahasa suku Aztec, yaitu *xocolli* (pahit) dan *atl* (air) yang jika digabungkan menjadi *xocolatl*. Pada tahun 1494 biji kakao pertama kali dikirim oleh Colombus ke Eropa (Notter, 2011).

Jenis cokelat yang biasa dijual di masyarakat ada 2 jenis yaitu *couverture* dan *compound*. Cokelat *couverture* memiliki kualitas yang lebih tinggi dibanding cokelat *compound* dan tingkat *cocoa butter* yang mencapai 32% - 39% dan ditambah lagi *cocoa solids* sehingga mencapai persentase 54%. Maka sebelum digunakan cokelat *couverture* harus melalui proses *tempering* terlebih dahulu. Sedangkan cokelat *compound* memiliki tingkat persentase *cocoa butter* sebanyak

15% - 20% dan tidak harus melalui proses *tempering* sebelum digunakan (Notter, 2010).

Selain digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau hiasan untuk mempercantik makanan penutup, kini pemanfaatan cokelat juga dapat menjadi salah satu bahan utama dalam membuat suatu karya seperti *showpiece* (Tibballs, 2015). Maka penulis akan membuat *showpiece* yang berbahan dasar cokelat. Diambil dari situs Kampus Elizabeth, *chocolate showpiece* adalah miniatur yang terbuat dari cokelat atau patung dalam bentuk apa pun dan biasanya dipamerkan di pesta-pesta. Potongan pajangan cokelat bisa berbentuk sekreatif yang diinginkan. Ada banyak teknik yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan *chocolate showpiece*, beberapa diantaranya ada *cut out*, *piped*, *carving*, *casting*, *modeling*, *painting*, *spraying* (Notter, 2011). Menurut Beth Klosterboer dari situs Hungry Happenings, *chocolate modeling* dikenal juga sebagai *chocolate clay*, yaitu adonan yang lunak terbuat dari cokelat dan sirup jagung yang telah dilelehkan dan dicampur, lalu diuleni sehingga konsistensinya halus, mudah dibentuk, dan lentur. Menurut Bo Friberg, masyarakat juga mengenal *chocolate modeling* dengan sebutan *plastic chocolate*, yang dalam penggunaannya bisa sebagai pengganti *marzipan* atau *plastic icing* dalam riasan atau ornamen kue dan bahan ini dapat dimakan.

Dalam menyelesaikan tugas akhir ini, penulis akan membuat figur berbahan dasar cokelat *compound*, karena penggunaannya akan lebih mudah karena tanpa harus melewati proses *tempering*. Karya ini dibuat dengan teknik yang diambil menurut Ewald Notter dari buku *The Art of Chocolatier* dengan teknik sebagai berikut :

1. *Modeling* yaitu teknik membentuk cokelat dengan adonan lelehan cokelat yang dicampur dengan sirup jagung sehingga menjadi lentur dan dibentuk sesuai dengan keinginan.
2. *Carving* adalah cara mencetak coklat dengan cara mengukir potongan coklat atau menggoresnya satu per satu menggunakan alat agar potongan panganan coklat tersebut berbentuk seperti yang diinginkan
3. *Casting* yaitu teknik pembentukan cokelat dengan cara melelehkannya lalu menuangkannya ke dalam cetakan yang telah disiapkan sesuai dengan kebutuhan (Notter, 2011).

Chocolate sculpting menghasilkan perhatian di keramaian, hal ini bisa menarik perhatian media, dan meningkatkan penjualan di acara seperti pameran (Joachim, tanpa tahun). Dalam hal ini penulis mengangkat sebuah karakter anime yang bernama Kugisaki Nobara. Kugisaki Nobara merupakan sebuah karakter dari manga *Jujutsu Kaisen* (2018) yang dibuat oleh seniman manga Gege Akutami dan diadaptasi menjadi serial *anime* di tahun 2020. Serial ini memiliki banyak penggemar sehingga memenangkan penghargaan *Anime of the Year 2021* oleh situs *Crunchyroll Awards* (Loveridge, 2021).

Maka dari itu, penulis melakukan *food presenting* sebagai tugas akhir yang berjudul **“PENGAPLIKASIAN METODE *CHOCOLATE MODELING* DALAM KARAKTER KUGISAKI NOBARA”**. Penulis akan menyelesaikan pengerjaan sebesar 80% dan sisa 20% akan diselesaikan dengan didemokan saat pelaksanaan sidang. Proses yang akan diselesaikan saat pelaksanaan sidang yaitu memasang rambut, memberi detail pada wajah dan rambut, membuat dan memasang bunga mawar.

B. Usulan Produk

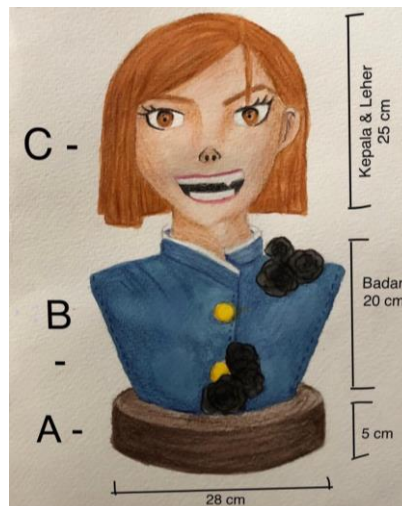
1. Tema

Berdasarkan informasi dari situs *Jujutsu Kaisen Fandom*, Kugisaki Nobara adalah siswi tahun pertama dengan kualitas tingkat 3 sebagai penyihir di SMA Jujutsu Tokyo, dia memiliki sifat yang percaya diri dan tangguh. Dengan banyaknya penggemar serial *anime* ini, semakin banyak juga yang menyukai karakter Kugisaki Nobara. Banyak penggemar yang memberi tanggapan di situs *Quora* terhadap karakter ini dan menjadikannya sebagai karakter wanita favorit. Kugisaki Nobara dinobatkan sebagai pemenang kategori *Best Girl 2022* oleh situs *Crunchyroll Awards* (Coats, 2022).

Tema ini diambil karena penulis ingin memperkenalkan tokoh fiksi yang menggambarkan perempuan tangguh dari sebuah serial *anime* dengan menggunakan media *chocolate showpiece*. Dari pengambilan tema sebuah karakter *anime*, maka *showpiece* yang penulis buat akan cocok dipajang di acara kebudayaan Jepang. Acara seperti ini biasa diselenggarakan di Indonesia setiap tahun, seperti Festival Ennichisai atau “Pasar Kaget” dalam bahasa Indonesia yang merupakan festival budaya dan kuliner dari Jepang (Ensiklopedia Jakarta, 2019). Sering juga pecinta anime menghabiskan pengeluaran yang tidak sedikit untuk memenuhi kecintaan mereka terhadap karakter anime favorit dalam wujud *action figure*. Hal tersebut juga dipengaruhi kepopuleran anime Jepang yang semakin tinggi di kalangan pemuda di Indonesia (Buwana, 2014).

2. Desain Produk

GAMBAR 1
SKETSA KUGISAKI NOBARA



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Dalam pembuatan Tugas Akhir penulis, akan dibuat berupa sebuah pajangan cokelat dengan bentuk *sculpture figure* karakter anime Kugisaki Nobara. Bahan dasar yang digunakan yaitu *dark chocolate compound* dan *white chocolate compound* untuk memudahkan pengerjaan karena tidak harus melewati proses *tempering*. Penulis menggunakan bahan dasar cokelat karena sifatnya yang kokoh dan padat sehingga cocok untuk dijadikan *showpiece* berupa figure. Terdapat 9 bagian dalam *showpiece* ini yang akan penulis, yaitu:

Bagian A

1. *Chocolate round casting* yang terbuat dari *dark chocolate compound* berdiameter 28 cm dan tinggi 5 cm yang diberi tekstur sehingga menyerupai alas kayu. Lalu di dalamnya diberi rangka untuk penyangga berbentuk persegi panjang ukuran 26 cm x 3 cm sebanyak satu buah dan ukuran 12 cm

x 3 cm sebanyak dua buah, masing-masing memiliki ketebalan 1 cm. Metode yang digunakan yaitu casting atau mencetak.

Bagian B

1. Rangka badan dari figure yang dibuat dengan cara *casting* dengan beberapa bagian terpisah dari *dark chocolate compound*, seperti sebuah tabung setinggi 25 cm dan keliling 30 cm, bahu bagian dalam berbentuk trapesium sebanyak 2 buah berukuran 9,5 cm x 3,5 cm x 18,5 cm, bagian pinggir bahu berbentuk trapesium yang melengkung dengan ukuran 13 cm x 9 cm x 15 cm, penutup rangka yang berukuran 30 cm x 30 cm sebanyak 2 buah yang akan dirapikan setelah ditempel, serta beberapa bagian pendukung di bagian dalam torso dengan Panjang 13 cm sebanyak 4 buah. Lalu digabungkan dan dirapikan dengan teknik *carving* sehingga membentuk bagian atas torso dari figure yang akan penulis buat. Kemudian sisa dari potongan rangka akan digunakan Kembali untuk mengisi bentuk badan yang kurang.
2. Lapisan rangka leher dan kepala sekaligus telinga akan dilapisi dengan *white chocolate modeling* yang berwarna *ivory* atau warna kulit yang didapatkan dari campuran pewarna merah dan kuning.
3. Baju yang berwarna biru tua didapatkan dari *white chocolate modeling* yang diberi pewarna biru dan hitam, lalu dipipihkan sehingga bisa digunakan untuk melapisi bagian torso dan membentuk kerah. Tekstur pada baju didapatkan dari pengaplikasian teknik *carving*
4. Terdapat juga kancing yang menempel pada baju, yang mana dibuat menggunakan *white chocolate modeling* yang diberi pewarna kuning.

5. Enam buah bunga mawar dibuat menggunakan *dark chocolate modeling* yang diberi warna hitam lalu ditempel di bagian badan figur.

Bagian C

1. Bagian rangka kepala dibuat dengan metode *casting* yang berbahan dasar *dark chocolate compound*. Bentuk kepala akan didapatkan dari cokelat yang dicetak didalam *bowl* dengan diameter 16 cm dan tinggi 9 cm sebanyak dua buah sehingga jika digabungkan akan membentuk bola, lalu mengaplikasikan metode *carving* untuk mencapai bentuk kepala dan wajah yang paling mendekati. Lalu sisa cokelat hasil *carving* akan dilelehkan kembali untuk mengisi bagian wajah yang diperlukan.
2. Detail pada wajah seperti mata dan mulut akan menggunakan *white chocolate modeling* yang berwarna putih, hitam, dan merah muda.
3. Rambut pada figur terbuat dari *white chocolate modeling* yang diberi warna oranye, bahan dan warna yang sama juga digunakan untuk bagian alis pada wajah.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep adalah cara memasak dan mengolah makanan yang telah teruji dan dikembangkan, seperti bahan yang diperlukan, bentuk potongan, bumbu yang digunakan, jenis dan ukuran yang digunakan, jumlah, hasil masakan yang akan disediakan, dll. Meskipun digunakan oleh orang yang berbeda atau pada waktu pemrosesan yang berbeda, dapat digunakan sebagai pegangan untuk menghasilkan bahan dengan rasa yang sama karena sifatnya sudah baku (Rahadiyanti, 2020).

Resep yang penulis gunakan dalam pengerjaan *showpiece* ini terdiri dari 4 buah resep, yaitu resep *white modeling chocolate*, *dark modeling chocolate*, *chocolate round casting*, dan *chocolate paste* yang akan digunakan untuk figur Kugisaki Nobara. Resep *chocolate modeling* yang penulis gunakan terinspirasi dari situs Hungry Happenings karena berdasarkan resep nya, perbandingan cokelat dengan *corn syrup* yang digunakan tidak terlalu banyak sehingga hasil *chocolate modeling* tidak terlalu lembek. Sedangkan resep *chocolate casting* dan *chocolate paste* penulis gunakan dari banyaknya keperluan cokelat agar menjadi bentuk yang diinginkan.

TABEL 1

STANDAR RESEP WHITE MODELING CHOCOLATE

Hasil : 5.300 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2.	Potong Lelehkan	4.500 gr	<i>White compound</i>	Menjadi potongan kecil. Dengan metode <i>hot water bath</i> hingga mencapai suhu 40°C.
3.	Panaskan	800 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga mencapai suhu 40°C.

STANDAR RESEP WHITE MODELING CHOCOLATE

(LANJUTAN)

4.	Tuang			<i>Corn syrup</i> ke dalam lelehan cokelat. Campur rata menggunakan <i>rubber spatula</i> .
5.	Uleni			<i>Chocolate modeling paste</i> hingga lentur.
6.	Tutup Diamkan			<i>Chocolate modeling paste</i> dengan plastik <i>wrap</i> lalu minimal 30 menit.
Kulit Wajah, Telinga, dan Leher				
1.	Timbang	1.000 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Untuk diberi warna <i>ivory</i> dan uleni.
2.	Tempelkan			Ke permukaan rangka wajah, telinga, dan leher.

STANDAR RESEP *WHITE MODELING CHOCOLATE*

(LANJUTAN)

Baju				
1.	Timbang	2.000 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Lalu beri warna biru tua dan uleni.
2.	<i>Roll</i> Potong			Menjadi permukaan yang lebar. Sesuai pola.
3.	Tempelkan			Pada permukaan rangka badan lalu beri detail tekstur.
Rambut & alis				
1.	Timbang	2.000 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Lalu beri warna oranye dan uleni.
2.	<i>Roll</i> Potong			Hingga ketebalannya mencapai 1,5 cm. Sesuai pola rambut.
3.	Tempelkan			Pada rangka kepala figur.

STANDAR RESEP *WHITE MODELING CHOCOLATE*

(LANJUTAN)

4.	Ambil	5 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Yang sudah diberi warna oranye. Memanjang dengan ketebalan 0,5 cm. Pada wajah bagian alis.
	Bentuk			
	Tempelkan			
Mata				
1.	Timbang	20 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Lalu uleni dan <i>roll</i> hingga tipis. Pada mata figur.
	Tempelkan			
2.	Timbang	10 gr	<i>White chocolate modeling</i>	Lalu beri warna coklat muda dan uleni. Menjadi bulatan kecil sehingga membentuk pupil. Pada mata dan beri detail di area mata.
	Bentuk			
	Tempelkan			

Sumber : Hungry Happenings, 2021 & Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 2

STANDAR RESEP *DARK MODELING CHOCOLATE*

Hasil: 530 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2.	Potong Lelehkan Tuangkan	450 gr Sedikit	<i>Dark compound</i> Pewarna hitam	Jadi bagian kecil. Menggunakan metode <i>hot water bath</i> sampai suhu 40°C. Ke dalam lelehan coklat, lalu diaduk.
3.	Panaskan	80 gr	<i>Corn syrup</i>	Hingga mencapai suhu 40°C.
4.	Tuang			<i>Corn syrup</i> ke dalam lelehan coklat. Campur rata menggunakan dengan <i>rubber spatula</i> .

STANDAR RESEP DARK MODELING CHOCOLATE

(LANJUTAN)

5.	Uleni			<i>Chocolate modeling paste</i> hingga lentur. Lalu dinginkan.
6.	Tutup Diamkan			<i>Chocolate modeling paste</i> dengan plastik wrap lalu minimal 30 menit.
Bunga Mawar				
1.	Siapkan			Alat yang diperlukan.
2.	Ambil Bentuk	10 gr	<i>Dark chocolate modeling</i>	Lalu bulatkan. Menjadi <i>teardrop</i> .
3.	Timbang Pipihkan	5 gr	<i>Dark chocolate modeling</i>	Sebanyak 9 buah, lalu bulatkan. Setiap bulatan sehingga membentuk kelopak bunga.

STANDAR RESEP DARK MODELING CHOCOLATE

(LANJUTAN)

4.	Tempelkan Potong			Kelopak bunga pada kuncup/ <i>teardrop</i> secara berurutan. Bagian bawah bunga yang lebih.
	Tambahkan			Tekstur pada ujung kelopak menggunakan <i>modeling tools</i> .
5.	Ulangi			Proses untuk membuat bunga mawar lainnya.

Sumber : Hungry Happenings, 2021 & Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3

STANDAR RESEP ROUND CHOCOLATE CASTING

Hasil: 1 Buah Lingkaran Cokelat

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2.	Potong	1.800 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian kecil

STANDAR RESEP ROUND CHOCOLATE CASTING

(LANJUTAN)

	Lelehkan			Menggunakan metode <i>hot water bath</i> sampai suhu 40°C.
3.	Tuangkan Tuangkan			Lelehan coklat ke dalam cetakan berbentuk lingkaran ukuran diameter 28 cm dan tinggi 5 cm. Sisa lelehan coklat ke dalam <i>sheet pan</i> .
	Diamkan			Cokelat hingga mengeras.
4.	Potong			Cokelat yang berada di dalam <i>sheet pan</i> menjadi ukuran 26 x 3 cm dan 12 x 3 cm.
5.	Lepaskan Susun			Cokelat dari cetakan. Seluruh bagian coklat hingga membentuk sebuah alas.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022 & Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAST*

Hasil: 8.000 g

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2.	Potong Lelehkan Angkat	8.000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi bagian kecil. Cokelat dengan metode <i>hot water bath</i> hingga mencapai suhu maksimal 43°C. Dari atas api.
Rangka Badan				
1.	Tuangkan Tunggu	5.000 gr	Lelehan cokelat	Ke dalam 5 buah <i>sheet pan</i> ukuran 30x30 cm yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> (masing-masing 1.000 gr). Sampai hampir mengering.

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAST*

(LANJUTAN)

2.	Potong Gabungkan			Sesuai pola. Rangka sesuai tempatnya.
Rangka Tabung				
1.	Tuangkan Tunggu	1.000 gr	Lelehan cokelat	Ke dalam sebuah <i>sheet pan</i> ukuran 30x30 cm yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> . Sampai hampir mengering.
2.	Gulung Gabungkan			Menjadi sebuah tabung. Rangka sesuai tempatnya.
Rangka Kepala				
1.	Tuangkan	2.000 gr	Lelehan cokelat	Ke dalam 2 buah <i>bowl</i> dan ratakan pinggirannya sehingga membentuk ruang di tengah.
2.	Tunggu			Hingga mengeras

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAST*

(LANJUTAN)

3.	Lepaskan Gabungkan			Cokelat dari cetakan. Kedua <i>chocolate bowl</i> menjadi bentuk bola
4.	Bentuk			Permukaan wajah dan telinga pada rangka kepala.
5.	Tunggu Ukir			Hingga mengeras Rangkaian wajah hingga memiliki bentuk.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

2. *Purchase Order*

Purchase Order adalah penjelasan resmi pembeli kepada penjual yang dilengkapi dengan pernyataan dengan semua kondisi transaksi yang akan dikerjakan (Edward G, 1994). Secara harfiah, *purchase* yaitu pembelian dan *order* adalah pesanan, maka memiliki arti sebagai pesanan pembelian (Febriana, 2009).

Dalam *showpiece* yang penulis kerjakan membutuhkan bahan-bahan untuk pembuatannya. Kebutuhan bahan tersebut penulis catat dalam tabel berikut :

TABEL 5

PURCHASE ORDER

No	Ingredients	Quantity	Unit	Price	Total
1.	<i>White chocolate compound</i>	5	kg	Rp. 72.000/kg	Rp.360.000
2.	<i>Dark chocolate compound</i>	11	kg	Rp. 50.000/kg	Rp.550.000
3.	<i>Corn syrup</i>	1400	gr	Rp. 27.500/700gr	Rp.55.000
4.	Pewarna makanan biru	15	ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp.3.000
5.	Perwarna makanan hitam	15	ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp.3.000
6.	Pewarna makanan merah	15	ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp.3.000
7.	Pewarna makanan kuning	15	ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp.3000
8.	<i>Plastic wrap</i>	2	<i>pack</i>	Rp. 15.000	Rp. 30.000

PURCHASE ORDER

(LANJUTAN)

9.	<i>Foam Board</i>	1	<i>pcs</i>	Rp.50.000	Rp.50.000
Total Price					Rp.1.057.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

3. *Recipe Costing*

Dikutip dari Paul R. Dittmer dalam buku *Principles of Food, Beverage, And Labor Cost Control* (2003 : 159) “Untuk mencari harga total, dalam daftar setiap bahan dan kuantitas dari standar resep pada detail resep dan kartu biaya, lalu dikalikan dengan kuantitas dari masing-masing bahan dengan biaya satuan bahan tersebut”.

Berdasarkan kutipan tersebut, disimpulkan bahwa *recipe costing* adalah total harga yang dihasilkan dari sebuah standar resep. *Recipe costing* yang penulis dapatkan dari pembuatan *showpiece* yaitu sebagai berikut:

TABEL 6

RECIPE COSTING

No	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit Price</i>	<i>Cost</i>
1.	<i>White chocolate compound</i>	4.500 gr	Rp. 72.000/kg	Rp. 324.000
2.	<i>Dark chocolate compound</i>	10.250 gr	Rp. 50.000/kg	Rp. 512.000

RECIPE COSTING**(LANJUTAN)**

3.	<i>Corn syrup</i>	880 gr	Rp. 27.500/700 ml	Rp. 34.570
4.	Pewarna makanan biru	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
5.	Pewarna makanan hitam	10 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 2.000
6.	Pewarna makanan kuning	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
7.	Pewarna makanan merah	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
8.	<i>Foam Board</i>	1 pcs	Rp. 50.000	Rp. 50.000
Total Recipe Cost				Rp. 926.070

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Selling Price

Harga jual yaitu besarnya harga yang harus dibayar oleh konsumen, didasari oleh kalkulasi biaya produksi dan nonproduksi serta keuntungan yang diharapkan (Mulyadi, 2015).

Untuk menentukan harga jual terhadap produk dibuat, rumus yang penulis gunakan yaitu rumus dari oleh Dittmer dan Keefe sebagai berikut (dalam Miller, dkk, 2002), yaitu :

COST	
SALES =	$\frac{\text{COST}}{\text{COST \%} \times 100\%}$

Sumber : Miller, dkk, 2022

TABEL 7

PERUMUSAN *SELLING PRICE*

No	<i>Item</i>	<i>Recipe Cost</i>
1.	<i>Total Recipe Cost</i>	Rp.926.070
2.	<i>Creativity and Art 50%</i>	Rp.463.035
3.	<i>Total Cost</i>	Rp.1.389.105
4.	<i>Cost %</i>	30%
5.	<i>Preliminary</i>	Rp.1.805.836
<i>SELLING PRICE</i>		Rp.2.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Daftar Peralatan

Tabel di bawah ini merupakan daftar dari alat yang dibutuhkan untuk mendukung proses pengerjaan *showpiece*, dan dilengkapi juga dengan kegunaan dari masing-masing alat.





TABEL 8

DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

No	Gambar	Kegunaan
1.	<p data-bbox="655 506 730 539"><i>Knife</i></p> 	<p data-bbox="975 506 1289 689">Alat untuk memotong <i>white chocolate</i> dan <i>dark chocolate compound</i>.</p>
2.	<p data-bbox="600 871 788 904"><i>Cutting Board</i></p> 	<p data-bbox="959 871 1289 976">Sebagai alas atau tempat untuk memotong cokelat.</p>
3.	<p data-bbox="600 1236 788 1270"><i>Stainless Bowl</i></p> 	<p data-bbox="948 1236 1294 1420">Sebagai wadah untuk menyimpan bahan dan wadah melelehkan cokelat.</p>
4.	<p data-bbox="624 1615 764 1648"><i>Sauce Pan</i></p> 	<p data-bbox="951 1615 1294 1868">Tempat untuk mendidihkan air saat proses melelehkan cokelat dalam <i>hot water bath</i>.</p>

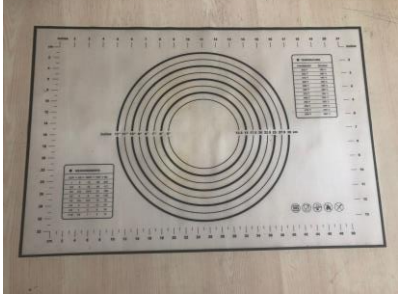

DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

5.	<p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatula</i></p> 	<p>Alat untuk mengaduk lelehan cokelat dan pencampuran cokelat dengan <i>corn syrup</i>.</p>
6.	<p style="text-align: center;"><i>Stove</i></p> 	<p>Sebagai sumber panas saat pelelehan cokelat.</p>
7.	<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p> 	<p>Alat untuk mengukur berat bahan - bahan yang dibutuhkan.</p>
8.	<p style="text-align: center;"><i>Small Knife</i></p> 	<p>Alat untuk membantu proses <i>carving</i>.</p>




DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

9.	<p style="text-align: center;"><i>Silicone Mat</i></p> 	<p>Digunakan untuk alas saat proses pembuatan <i>chocolate showpiece</i>.</p>
10.	<p style="text-align: center;"><i>Modeling Tools</i></p> 	<p>Alat untuk melakukan proses <i>carving</i> dan modeling.</p>
11.	<p style="text-align: center;"><i>Knee Palette</i></p> 	<p>Alat untuk meratakan cokelat saat proses <i>casting</i>.</p>
12.	<p style="text-align: center;"><i>Plastic Wrap</i></p> 	<p>Untuk membungkus atau melindungi bahan dari kotoran atau mencegah bahan yang mengering.</p>





DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

13.	<p style="text-align: center;"><i>Side Towel</i></p> 	<p>Sebagai alat untuk mengelap dan alas <i>cutting board</i>.</p>
14.	<p style="text-align: center;"><i>Pastry Brush</i></p> 	<p>Alat untuk mengoleskan/memberi tekstur pada <i>chocolate round casting</i>.</p>
15.	<p style="text-align: center;"><i>Round casting</i></p> 	<p>Tempat untuk mencetak alas dari <i>showpiece</i>.</p>
16.	<p style="text-align: center;"><i>Sheet pan</i></p> 	<p>Tempat untuk mencetak cokelat menjadi bentuk yang diinginkan.</p>




DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

17.	<p style="text-align: center;">Penggaris</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mengukur panjang/lebar rangka coklat.</p>
18.	<p style="text-align: center;">Termometer digital</p> 	<p style="text-align: center;">Alat untuk mengukur suhu bahan yang digunakan.</p>
19.	<p style="text-align: center;"><i>Piping bag</i></p> 	<p style="text-align: center;">Alat untuk menyemprotkan coklat leleh sebagai perekat.</p>
20.	<p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menipiskan <i>chocolate modeling</i> yang memerlukan bentuk tipis.</p>

DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

21.	<i>Small knee palette</i> 	Untuk membantu menghaluskan permukaan <i>showpiece</i> .
22.	Gunting 	Untuk memotong <i>plastic wrap</i> .
23.	<i>Carving tool</i> 	Untuk mengikis permukaan <i>showpiece</i> dan membentuk wajah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Latihan

Kediaman penulis Jl. Cigadung Selatan III no. 70 Bandung.

b. Pelaksanaan Sidang

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Waktu**a. Pelaksanaan Latihan**

Bulan Maret – Juni 2022

b. Pelaksanaan Sidang

Bulan Juli 2022