

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Pastry/patiseri merupakan sebuah salah satu pengetahuan didalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue. *Pastry* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. *Pastry* terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan continental. Kue-kue tradisional khas Indonesia termasuk jenis kue oriental, sedangkan kue continental adalah, *yeast product, breads, cake and icings, pastries, cream, puring, frozen dessert, dan candy*. Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni "*Patisserie*" yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu Patiseri atau *pastry* ini dapat diartikan ialah sebagai ilmu yang mempelajari mengenai seluk beluk kue-kue atau hidangan penutup kontinental baik, itu oriental serta juga kue Indonesia entah itu mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada presentasi. *Pastry* di dunia perhotelan ialah salah satu departemen *food and beverage* yang produknya itu memiliki tugas ialah membuat kue juga *dessert* kue untuk keperluan seperti sarapan, *coffe break*, makan siang & makan malam. Pengertian *Pastry* Menurut Para Ahli Menurut Adjab Subagjo, (2007 :87) Didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. "*Pastry* merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan *dessert* atau juga makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti. Istilah *pastry* tidak diketahui secara pasti, namun istilah tersebut muncul dengan ditemukannya pohon padi-padian yang disebut *barley* di mesir pada 6.000-8.000 tahun sebelum masehi, yang dibuat bubur untuk upacara keagamaan. Pengertian *pastry* dalam buku pengolahan kue dan roti dalam Sudewi dan Patriasih (2005) : "*Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran". Penemuan *barley* di dunia *pastry* dianggap sebagai awal mula diketemukannya "bahan pokok" *pastry* produk yang sekarang dikenal dengan nama *wheat/gandum*. *Barley* dibuat tepung ditambah garam dan air dibuat adonan kental, diletakkan diantara dua buah batu besar, kemudian batu dibakar, dengan proses ini daya tahan lebih lama. Orang menyebut makanan itu dengan istilah roti, sedangkan dikalangan *pastry* mengenalnya dengan nama "*barley flat bread*"

atau “*unleavened bread*”. Teknik memasak tersebut dianggap awal mula ditemukannya alat pemanggang atau “oven” Sesuai dengan perkembangan zaman adonan kemudian ditambah dengan berbagai jenis bahan seperti gula, aneka buah dan lain-lain, sehingga hasilnya cenderung rasa manis, orang menyebut dengan istilah *sweet cake* / kue, di Eropa dikenal dengan istilah “*pastry*”. Pada abad ke 13, Raja Philip II dari Prancis mulai membuka sekolah-sekolah atau pendidikan bidang *pastry* yang diminati banyak kalangan dari sinilah muncul ahli-ahli *pastry* yang handal menyebar ke berbagai negara dan berkembang pesat ke seluruh dunia (Subagio, 2007:5)

Confectionery dalam bahasa Indonesia memiliki makna yaitu, gula-gula atau hidangan manis. Bahan dasar pembuatan produk dari semua jenis hidangan *pastry* yaitu gula. *Confectionary* di Indonesia biasa dikenal dengan sebutan industri kembang gula. Kembang gula adalah sejenis pangan yang dibuat terutama dari gula dan bermacam-macam bahan lain, sehingga warna, bentuk dan rasanya juga sangat beragam. kembang gula adalah sejenis pangan yang dibuat terutama dari gula dan macam bahan lain, sehingga warna, bentuk, dan rasanya juga sangat beragam. Kembang gula sangat populer bagi orang dewasa maupun anak-anak karena kenikmatannya dan kesan mewah serta kesan memanjakan orang yang menerimanya sebagai oleh-oleh sebagai oleh-oleh, cinderamata, atau hadiah (Tjahjadi, 2008) Gula sendiri memiliki makna suatu barang atau bahan yang mengandung karbohidrat, hal ini disebabkan karena gula pada kenyataannya dapat larut dalam air dan juga bisa langsung diserap tubuh yang kemudian dalam tubuh diolah menjadi energi (Darwin, 2003). Sementara menurut Winarno (1980), gula lekat dengan sifat fisik dan kimia yang memiliki bentuk berbeda-beda satu sama lainnya, misalnya rasa, kelarutan, pembentukan karamel, dan juga pembentukan kristalnya. Gula merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memberikan rasa manis pada bahan pangan. Jenis gula bermacam-macam mulai dari gula pasir, gula merah atau gula jawa serta gula aren. Pada umumnya gula memiliki bentuk yang berbeda-beda dan cara pengolahan yang berbeda. Pengolahan gula dapat dilakukan dengan metode tradisional ataupun modern. Dan menurut Subagio (2007), ada banyak fungsi dalam kandungan gula, diantaranya bisa sebagai bahan pengawet, bahan perasa, dan bahan dalam merubah warna di dalam produk makanan. Macam-macam produk *confectionery*, yaitu: *Sugar confectionary*

Jenis gula biasa/gula asli yang meliputi *candy, toffe, fudge, fondant, jelly, pastilles*, dan jenis kembang gula lain yang tidak dilapisi coklat, tetapi tidak mencakup kue kering dan *cake*.

a) *Chocolate confectionery* (gula cokelat)

Chocolate confectionery meliputi semua jenis kembang gula yang dilapisi cokelat, termasuk *chocolate bar* dan *chocolate block* dan kue kering (*cookies*) cokelat.

b) *Flour confectionery* (gula tepung).

Flour confectionery meliputi cake mungil yang dilapisi gula atau cokelat.

Saat ini produk *confectionery* telah mengalami perkembangan dengan berbagai bahan baku yang bervariasi, diantaranya adalah *fondant*, *candy*, *marshmallow*, *caramel*, *showpiece*, dan lain sebagainya. Bahan baku dalam pembuatan produk *confectionery* adalah sukrosa, glukosa, gelatin, dan lain sebagainya. Faktor-faktor dalam pembuatan produk *confectionery* sendiri adalah dari karakteristik bahan, konsentrasi bahan dasarnya, tempering, dan keahlian tangan pada saat membuat produk. Secara kimiawi gula sama dengan karbohidrat, tetapi umumnya pengertian gula mengacu pada karbohidrat yang memiliki rasa manis, berukuran kecil dan dapat larut. Kata gula pada umumnya digunakan sebagai padanan kata untuk sakarosa (sukrosa). Pada bagian ini pengertian gula mengacu pada karbohidrat yang memiliki rasa manis, berukuran kecil dan dapat larut dalam air.



Sumber: www.old.experitus.com

Gambar 2.2 1.1 Chocolate Showpiece

Showpiece dalam bahasa Indonesia memiliki makna yaitu suatu barang pameran, suatu barang yang patut dilihat atau dipamerkan. *Showpiece* adalah sebuah miniatur atau patung berbentuk apapun yang berasal dari gula, cokelat dan tepung, biasanya dapat ditemui apabila menghadiri pesta-pesta, di hotel, restaurant, atau pameran lainnya. *Showpiece* merupakan dekorasi dalam bentuk

yang lebih besar dan ditujukan sebagai hiasan yang dapat mempercantik *restaurant* atau *hotel*, yang pada penerapannya nanti akan dijadikan sebagai hiasan pada *buffet table* sehingga dapat menambah nilai jual atau daya tarik, dan tidak untuk dikonsumsi (Savourschool, 2015). Menurut Kehelay dan Andreas (dalam Nadjib Zuhdi, 1993 : 132), dekorasi adalah berbagai aneka macam hiasan yang berfungsi untuk memperindah dan mempercantik hidangan seperti roti, kue, *ice cream* dan hidangan penutup (*dessert*). *Showpiece* adalah suatu karya kreatif yang diwujudkan sebagai daya Tarik suatu tempat. Bentuknya yang menjulang tinggi dan terletak ditempat yang strategis disebuah restoran, hotel dan pameran sebagai *Center Piece* dan pemanis interior. Pemajangannya diperuntukan untuk meningkatkan minat pengunjung ke tempat tersebut dan sebagai wujud apresiasi terhadap setiap pelaku atau chef yang membuatnya. Tema dalam pembuatannya dapat berdasarkan hari besar atau berbentuk kreatifitas yang abstrak. *Showpiece* adalah bentuk karya yang tinggi untuk dipajang. Tidak dikonsumsi, dengan tema dan bentuk yang bervariasi dengan tema dan bentuk beragam dengan kreatifitas (Tristar Culinary University, 2015). *Showpiece* adalah suatu bentuk seni dalam skala besar yang menjulang tinggi bertujuan untuk menjadi pajangan dan tidak untuk dikonsumsi, sesuai dengan tema dan bentuk yang bervariasi sesuai dengan kreativitas seorang chef (Tristar Culinary University, 2015). Negara–negara di benua Eropa adalah negara yang unggul dalam pembuatan *showpiece*. Umumnya *showpiece* terbuat dari tiga jenis media yaitu gula, coklat, dan *pastillage* (Kennedy, 2015). Seiring dengan perkembangan zaman penggunaan coklat pada pengolahan patiseri sekarang mengalami banyak kemajuan. Coklat tidak lagi digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan atau *garnish* untuk mempercantik *dessert*, sekarang coklat dapat digunakan sebagai salah satu media dalam pembuatan *showpiece* (Savourschool, 2015). Keindahan *Showpiece* memiliki daya tarik tersendiri, karena dalam proses pembuatannya *showpiece* ini sangat sulit dibutuhkan keahlian khusus dibidang coklat atau gula itu sendiri. Seorang *chef* handal yang sudah lama menekuni dunia *pastry*, belum tentu handal dalam membuat *showpiece*, karena *showpiece* ini suatu karya seni yang butuh keahlian dalam pembelajarinya dan mempunyai kreatifitas tinggi pada saat pembuatannya. Setiap model ataupun karakter yang diaplikasikan dalam sebuah *showpiece* menghasilkan detail ukiran yang menjadi daya tarik tersendiri. Dan menjaga *showpiece* yang terbuat dari gula ataupun coklat tidaklah mudah karena mudah terkontaminasi suhu ruang yang menyebabkan *showpiece* menjadi meleleh, hancur, ataupun patah. *Chocolate showpiece* telah ada lebih dari 70 tahun sejak sejarah berawal dari piped coklat yang disusun hingga menjadi *center pieces*

tiga dimensi kemudian dipahat dengan ukiran dari cokelat blok yang padat. Kemudian ada *chocolate modeling* untuk membuat *figure* dari cokelat (Tibbals, 2013)

Cokelat merupakan hasil olahan dari biji tanaman kakao (*Theobroma cacao*) yang dapat dijadikan makanan ataupun minuman. Cokelat telah melewati sejarah yang panjang sejak pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga kini menjadi panganan populer di dunia modern. Suku Olmek, Maya, dan Aztek yang hidup di tiga ribu tahun yang lalu pada awalnya mengolah biji kakao menjadi minuman. Mereka menyukai minuman cokelat itu dan bahkan menganggapnya sebagai minuman para dewa. Suku Aztek memberi nama minuman tersebut *xocolatl* yang merupakan akar dari kata cokelat yang dikenal sekarang (Atkinson, Banks, France, & McFadden, 2010). Kepopuleran cokelat masih bertahan hingga masa kini dan Indonesia mempunyai peranan yang penting di dalamnya. Menurut data dari *International Cocoa Organization* (ICCO) pada tahun 2018, Indonesia menempati urutan ke-6 sebagai produsen biji kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading, Ghana, Ekuador, Nigeria, dan Kamerun. Produk olahan *cocoa* tersebut sebanyak 85% atau sebesar 328.329 ton diekspor dengan menyumbang devisa hingga USD1,13 miliar, sedangkan produk kakao olahan yang dipasarkan di dalam negeri sebanyak 15% atau sebesar 58.341 ton. Untuk menjadi *showpiece*, cokelat diolah menjadi suatu bentuk yang bermakna, bisa dalam bentuk hewan, tokoh atau bentuk bermakna lainnya. Menurut Chesser (1992 : 472) dan juga menurut Pustaka Kartini (1996 : 34) jenis-jenis cokelat terdiri dari :

a) *Dark Chocolate*

Dark chocolate ini biasanya dikenal dengan sebutan *cooking chocolate*. Warnanya gelap, kaya akan aroma, tapi rasanya pahit, komposisinya terdiri dari cokelat solid, gula, aroma dan *cocoa butter*.

b) *Milk Chocolate*

Milk chocolate boleh dibilang sama dengan *dark chocolate*, tetapi ditambahkan susu pada komposisinya, sehingga warnanya lebih terang dan aroma susunya lebih menonjol.

c) *Cocoa Powder*

Cocoa powder ini berbentuk bubuk halus dan rasanya pahit. Biasanya dibuat untuk campuran kue atau minuman yang dibuat dengan campuran susu kental manis. Kadar lemaknya rendah, lebih banyak kadar cokelatunya.

d) *Coverture Chocolate*

Cokelat ini dikenal dengan sebutan *professional baking chocolate*, komposisinya *cocoa butter* persentase tinggi. Cokelat ini sangat cocok untuk membuat *pruliness*.

e) *White Chocolate*

White chocolate secara teknik bukan cokelat karena tidak terbuat dari cokelat solid. Warnanya putih dan dibuat dari minyak sayuran sebagai pengganti *cocoa butter*.

f) *Compound Chocolate*

Cokelat ini hampir sama dengan *cooking chocolate*, perbedaannya terletak pada *cocoa butter* dibuat dari minyak sayuran dan aromanya sangat menonjol.

g) *Carob*

Carob adalah jenis cokelat yang terbuat dari pohon *corab*, rasanya manis dan tidak mengandung kafein, tetapi bukan jenis cokelat kualitas bagus.

Menurut Bakes (2014) terdapat tiga jenis biji coklat yang ada diberbagai belahan dunia yang biasa digunakan dalam pembuatan cokelat yaitu:

a) *Criollo*

Biji asli. Jenis termahal yang berasal dari Venezuela. Pohon langka dan sulit beradaptasi dengan iklim yang berubah ubah. Rasa cokelat yang khas seperti perpaduan karamel, vanilla dan tembakau.

b) *Forester*

Biji asing. Jenis paling umum yang dibudidayakan untuk memproduksi cokelat masal. Yang sering digunakan sehari-hari.

c) *Trinitario*

Hibrida. Pohon yang berasal dari Tinida. Pohon yang dikembangkan karena sulitnya penanaman jenis *criollo*. Dengan penanaman silang *criollo* dengan *forester*.

Menurut US Wheat Associates (1983 : 59-60), proses pembuatan cokelat dimulai dari biji cokelat dari buah cokelat yang dipotong dari pohonnya dan dibuka, biji-biji yang ada didalamnya dikeluarkan, dicuci, dikeringkan dan serabutnya dibuang sebelum biji cokelat di ragi dan diproses. Dari pengolahan ini didapatkan aroma, rasa dan warna, selanjutnya biji cokelat dibawa ke pabrik pengolahan cokelat. Ketika biji cokelat sampai di pabrik, kemudian dipanggang pada temperatur rendah yaitu 250⁰F atau 122⁰C, agar aromanya meningkat, demikian juga dengan rasa dan warnanya. Setelah didinginkan, seluruh biji cokelat dilebur dengan tujuan adalah untuk mengupas kulitnya dan membuangnya dengan menggunakan arus udara. Proses ini dinamakan penyaringan. Hasil dari pemanggang dan peleburan biji cokelat tersebut dinamakan pecahan-pecahan cokelat. Selanjutnya pecahan-pecahan cokelat tersebut digiling hingga menjadi sari cokelat kental yang dinamakan cokelat solid atau *chocolate liquor* yang mengandung 53-55% *cocoa butter*. Cokelat solid atau *chocolate liquor* merupakan bahan utama untuk membuat aneka macam cokelat. Dalam hal ini, sebagian dari cokelat solid atau *chocolate liquor* ditempatkan di bawah mesin pres hidrolik dengan tekanan sangat tinggi. Tujuannya adalah untuk mengambil sari-sari *cocoa butter*. Lemak ini sangat penting untuk menentukan tekstur cokelat. Setelah lemak dipisahkan, cokelat batangan sisa-sisa pengepresan yang masih tertinggal, digiling lagi sampai menjadi seperti tepung. Kemudian diayak dan hasilnya adalah *unsweetened cocoa powder* yaitu cokelat bubuk yang rasanya pahit. Untuk membuat *milk chocolate*, bahan yang perlu dicampurkan ke dalam *chocolate liquor* adalah *cocoa butter*, gula dan susu bubuk. Sedangkan untuk membuat *dark chocolate*, bahan pencampurnya adalah *cocoa butter* dan gula. Dan untuk membuat *white chocolate* bahan pencampurnya adalah gula dan susu bubuk. Bahan-bahan tersebut kemudian dicampur sesuai dengan jenisnya masing-masing dan diolah dalam mesin pengolahan sampai campuran tersebut menjadi sangat lembut. Untuk menghilangkan rasa kasar seperti pasir yang masih terasa, cokelat kemudian diolah kembali dalam mesin penggiling. Campuran diproses sampai butiran-butiran kasar tersebut sudah tidak terasa lagi. Sekarang cokelat siap untuk proses penyempurnaan terakhir, yaitu dengan memberikan bahan kimia untuk menambah karakteristik dari rasa cokelat. Sebelum diproses lebih lanjut, campuran dipanaskan dalam temperatur 70⁰F dan 160⁰F atau 21⁰C – 71⁰C. Untuk

dark chocolate temperaturnya bisa lebih tinggi lagi yaitu 200°F atau 90°C. Kemudian campuran dimasukkan dalam mesin penggiling yang berputar secara terus menerus selama dua sampai tiga hari untuk membuat partikel lemak dan gula menjadi lebih kecil lagi. Agar mendapatkan hasil cokelat yang berkualitas bagus, harus menambahkan *cocoa butter*, aroma cair seperti vanila dan *emulsifiers* seperti *lecithin*. Maksudnya adalah untuk menyempurnakan aroma dan rasa cokelat, meningkatkan daya cokelat asli dan daya pengurai serta menurunkan zat asam yang ada dalam cokelat, sehingga cokelat yang dihasilkan tidak menjadi pahit. Setelah campuran cokelat tersebut sempurna, kemudian dicetak dalam bentuk batangan. Setelah itu dibungkus dan disimpan dalam ruangan dengan ventilasi yang baik. *Dark* dan *milk chocolate* akan tetap bertahan selama kurang lebih satu tahun jika tidak dibuka. Sedangkan *white chocolate* daya tahannya lebih pendek.

Adapun untuk mengetahui mutu atau kualitas cokelat yang baik, dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Table 2.1.1 Kualitas Cokelat

NO	Kualitas Cokelat	Keterangan
1	Tekstur	Cokelat pada saat dimakan terasa lunak dan lembut tanpa ada rasa seperti pasir
2	Warna	Cokelat berwarna pekat dan mengkilap tanpa ada bercak akibat dari gula yang mengkristal
3	Aroma	Cokelat berbau harum. Semakin banyak cokelat solid yang digunakan, cokelat akan semakin harum

Sumber : US Wheat Associates, 1983 : 61

Menurut Bakes (2014) terdapat beberapa jenis cokelat yang biasa digunakan yaitu:

a) *Compound*

Cokelat jenis *compound* merupakan perpaduan cokelat dengan lemak nabati. Jenis cokelat yang mudah ditangani dan cocok di iklim tropis. Titik leleh yang rendah memudahkan dalam proses pemakaiannya.

b) Couverture

Cokelat jenis *couverture* merupakan coklat yang terbuat dari coklat murni atau *chocolate liquor*. Penanganannya yang harus menggunakan teknik tempering dan titik leleh yang tinggi. Membuat jenis cokelat ini membutuhkan penanganan khusus dalam penggunaannya.

c) Baking chocolate

Cokelat jenis *baking chocolate* merupakan cokelat yang pahit, tinggi kandungan cokelat murni dan biasa digunakan untuk memasak. Seperti dalam pembuatan *ganache* atau *butter cream*.

d) Cocoa powder

Cokelat jenis *cocoa powder* merupakan lemak cokelat yang berbentuk halus atau bubuk.

Menurut Clebana (2018), dari jenis tersebut terdapat macam cokelat dan kriteria suhu saat menggunakan cokelat:

a) Dark chocolate

Terbuat dari 50% cokelat murni atau *chocolate liquor* dan lebih halus. Titik leleh berada di suhu C, pendinginan berada di h – C dan tempering berada di h – C.

b) Milk chocolate

Terbuat dari susu, gula dan lemak cokelat. Yaitu 33% - 50 % *chocolate liquor*. Titik leleh berada di h C, pendinginan berada di h – C dan tempering berada di h - C.

c) White chocolate

Terbuat dari lemak cokelat, gula, susu dan vanilla. Titik leleh berada di h C, pendinginan berada di h - C dan tempering berada di h – C.

Kegemaran mengonsumsi makanan dan minuman cokelat pada era milenium tidak lagi didominasi oleh kalangan tertentu, tetapi sudah menjadi hal

yang umum dikonsumsi oleh segala lapisan masyarakat, khususnya anak-anak dan kaum muda. Masyarakat umumnya telah mengetahui bahwa makanan coklat mengandung bahan gizi tinggi yang kaya akan protein, lemak, serta unsur-unsur penting yang dibutuhkan manusia seperti vitamin dan mineral Wahyudi T dan Rahardjo P, (2008 :11). Cokelat di Indonesia terkenal sebagai makanan cemilan atau minuman untuk menambah mood seseorang, karena didalam coklat memiliki kandungan seperti,

a) *Tryptophan*

Asam amino ini digunakan oleh otak untuk memproduksi *serotonin*, *neurotransmitter* yang mampu menghasilkan perasaan bahagia seseorang. Namun yang disayangkan, tryptophan dalam coklat hanya ditemukan dalam jumlah kecil.

b) *Phenylethylalanine*

Zat kimia lain yang ditemukan dalam coklat adalah *phenylethylalanine*. Senyawa kimia ini merupakan senyawa yang sama dengan yang diproduksi otak saat jatuh cinta. Zat ini bertindak dengan memproduksi zat *endorfin*, molekul "perasaan baik" alami yang berasal dari otak. *Phenylethylalanine* terkadang disebut "obat cinta" karena mampu membangkitkan perasaan yang mirip ketika seseorang jatuh cinta.

c) Gula

Untuk mengurangi pahit, kebanyakan coklat dicampur dengan gula atau sukrosa. Ketika kita menyantap makanan bergula yang manis, sensor perasa manusia akan mengirimkan sinyal kimia ke dalam otak. Ini tak hanya mengirim pesan ke otak untuk semakin banyak makan makanan manis, tapi juga melepaskan senyawa kimia yang berasosiasi dengan kesenangan dan hadiah, termasuk *dopamin*. "Jadi kita menyantap coklat dan merasakan sebuah kesenangan tersendiri. Dan hasilnya kita akan 'mengidam' coklat," menurut Adam Drenowski dari University of Michigan.

d) *Theobromine*

Sebuah stimulan yang bekerja bersama kafein untuk membentuk perasaan bahagia seseorang. Para ilmuwan di Neurosciences Institute, San Diego mengungkapkan bahwa coklat mengandung zat yang memiliki efek seperti seseorang mengonsumsi kanabis atau ganja.

e) Kafein

Selama ini kafein dikenal mampu menghambat kerja adenosine di otak dan menunda rasa kantuk. Selain itu meningkatkan denyut jantung, dan

kontraksi otot. Efek tersebut tidak bisa disamakan ketika anda mengkonsumsi kopi karena kandungan kafein dalam coklat yang rendah.

f) Serotonin

Serotonin merupakan *neurotransmitter* alami yang banyak mengontrol fungsi otak, termasuk suasana hati dan perilaku seseorang. Selain itu juga berguna untuk mencegah depresi.

g) Anandamine

Molekul lain dalam coklat yang ditemukan sejak puluhan tahun lalu. Fungsinya mengikat reseptor di otak yang dikenal sebagai reseptor *cannabinoid*. Reseptor ini awalnya ditemukan dalam molekul psikoaktif seperti ganja, dan $\Delta 9$ -THC. Demikian juga molekul anandamide dalam coklat ini berfungsi mempengaruhi suasana hati.

h) Flavonoid

Flavonoid adalah kandungan antioksidan dalam coklat untuk meningkatkan kesehatan kardiovaskular, seperti melindungi pembuluh darah, meningkatkan kesehatan jantung, dan menangkal tekanan darah tinggi. Selain itu juga mampu untuk mencegah kanker.

i) Melepaskan hormon erdofin

Makan coklat mampu melepaskan hormon endorfin ke otak. Seperti diketahui bahwa endorfin dapat menurunkan tingkat stres dan rasa sakit.

Berdasarkan data penjualan coklat di Indonesia, para pemilik gerai toko coklat tidak menjual produk coklat *showpiece*, yang dimana masyarakat lebih mengetahui bahwa produk coklat lebih cenderung untuk dikonsumsi daripada untuk sebagai media *art*, dekorasi, dan sebagainya.

Table 2.1.2 Data Penjualan Produk Cokelat

NO	NAMA TOKO	LOKASI PENJUALAN	PRODUK YANG DIJUAL
1	Godiva	Jakarta Pusat	chocolate bar, aneka ice cream chocolate, aneka minuman chocolate
2	Dapur Cokelat	Jabodetabek, Surabaya, Pekanbaru, Bali, Malang, Makkasar	aneka kue coklat, praline chocolate, aneka snack coklat, aneka minuman coklat
3	Better Chocolate	Jakarta Selatan	aneka whole cake chocolate, aneka

	Than Never		pie chocolate, chocolate truffle, aneka ice cream chocolate
4	VR Coklat	Bogor	aneka chocolate snack dan cake
5	Royce	DKI Jakarta, Bandung, Surabaya	aneka cookies chocolate, aneka praline chocolate, aneka chocolate bar, aneka potatochip chocolate, aneka wafer chocolate, aneka amande chocolate, aneka prafeuille chocolate
6	Harvest	Seluruh Indonesia	aneka kue, aneka ice cream, aneka chocolate praline, aneka chocolate bar, aneka chocolate truffle
7	Chocodot	Seluruh Pulau Jawa	aneka olahan dodol, aneka chocolate bar, aneka chocolate praline
8	Cokelat Ndalem	DIY Yogyakarta	Aneka chocolate bar
9	Monggo Chocolate	DIY Yogyakarta	aneka chocolate bar, aneka chocolate praline, aneka chocolate truffle, aneka chocolate figurine
10	Tugu Chocolate	DIY Yogyakarta	aneka chocolate bar

Sumber: Olahan Penulis

Perbedaan yang sangat mencolok pada *chocolate showpiece* dengan produk *chocolate* lainnya adalah *chocolate showpiece* dibuat hanya dapat dinikmati oleh indra mata dan indra peraba saja, yang dimana *chocolate showpiece* digunakan untuk dekorasi dalam bentuk yang lebih besar dan ditujukan sebagai hiasan yang dapat mempercantik *restaurant* atau *hotel*, yang pada penerapannya nanti akan dijadikan sebagai hiasan pada *buffet table* sehingga dapat menambah nilai jual atau daya tarik, dan tidak untuk dikonsumsi (Savourschool, 2015). Selain itu pembuatan *chocolate showpiece* tidak menggunakan metode *filling flavour* apapun karena tujuannya tidak untuk dikonsumsi. Metode pada pembuatan *chocolate showpiece* biasanya melalui banyak metode untuk mendapatkan hasil bentuk yang baik dan menjaga suhu ruang pada saat ditampilkan, kurang lebih *chocolate showpiece* mengalami 3-5 metode pembuatan, seperti metode *modeling chocolate*, *chocolate soil*, *chocolate painting*, *chocolate casting*, *chocolate figurine*, *chocolate piping*, *carving chocolate*, dan sebagainya.



Sumber: www.sogoodmagazine.com

Gambar 1.2 Pameran Chocolate Showpiece

Penulis ingin mengembangkan inovasi coklat melalui pembuatan *showpiece* berbahan dasar coklat, bahwa coklat tidak hanya dapat dikonsumsi sebagai menambah mood pada diri seseorang saja, tetapi coklat juga mempunyai keunggulan lainnya seperti, mempercantik atau memperindah suasana sebuah acara atau sebagainya. Dalam pembuatan *chocolate showpiece*, penulis menggunakan jenis coklat jenis *compound*. Coklat *compound* dipilih karena penanganannya yang mudah dalam pembuatan *chocolate showpiece*. Suhu yang cocok di iklim tropis seperti di Indonesia, menjadi alasan penulis untuk menggunakannya sebagai bahan utama. Pemilihan *chocolate showpiece* karena penggunaan coklat dalam pembuatan *showpiece* yang menarik dan unik yang dapat menjadi media dalam pengaplikasian berbagai tema. coklat diolah menjadi suatu bentuk yang bermakna, bisa dalam bentuk hewan, tokoh atau bentuk bermakna lainnya.

Salah satu hewan yang patut diteladani dan diabadikan dalam Al-Qur'an adalah lebah. Lebah digambarkan dalam Al-Qur'an pada surat An-Nahl sebagai sosok arsitek alam yang disiplin dan patut diteladani (Kajian Teori Ekonomi Dalam Islam; Perlakuan Terhadap Sumber Daya Insani; hlm 45, 2006). Lebah mempunyai sifat-sifat yang selalu dianjurkan di Al-Qur'an, seperti sifat Dermawan yang lebah bangun sifat tersebut dengan koloni lebah, sifat itu dibangun agar lebah tidak mudah stress menghadapi kehidupan. Lebah

menjalani kehidupan dengan ikhlas seperti yang dijelaskan pada surat Ali-Imran (3): 134 berbunyi:

“(yaitu) orang yang berinfak, baik di waktu lapang maupun sempit, dan orang-orang yang menahan amarahnya dan memaafkan (kesalahan) orang lain. Dan Allah mencintai orang yang berbuat kebaikan”

Lebah sangat bermanfaat bagi dirinya dan semua makhluk di bumi, lebah menghisap sari pati bunga yang baik tanpa merusak bunga tersebut lalu menghasilkan madu yang baik dan bermanfaat bagi manusia untuk sebagai obat kesehatan atau makanan, dari hasil itulah menimbulkan kepuasan kedua belah pihak yang sebagaimana lebah selalu mengerjakan sesuatu yang bermanfaat bagi dirinya dan bagi semua makhluk. Lebah adalah makhluk solidaritas sosial memiliki loyalitas, tidak mengenal diskriminasi dalam hidup dan rela berkorban, yang sebagaimana manusia seharusnya, bekerja sama hingga kenikmatan pun dapat dinikmati bersama. Al-Quran sendiri menanyakan kenapa manusia tidak saling menolong, padahal manusia adalah makhluk yang tidak bisa hidup tanpa sesama. Dengan ungkapan lain manusia harus tolong menolong dalam kebaikan bersama (Meneladani Semut dan Lebah; hlm 116-118: 2015). Lebah mempunyai harga diri, dia tidak akan mengganggu makhluk lainnya, dan jika diganggu dia akan melawan dengan cara menyengat.

Berdasarkan latarbelakang tersebut penulis, penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang *Bee Chocolate Showpiece*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana proses cara membuat *Bee Chocolate Showpiece*?
2. Bagaimana Uji Hedonik Keindahan pada *Bee Chocolate Showpiece*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul *Bee Chocolate Showpiece* adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses membuat *Bee Chocolate Showpiece*
2. Untuk mengetahui bagaimana hasil uji hedonik pada produk *Bee Chocolate Showpiece*

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

2. Bagi Prodi Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengaplikasian teori bahwa cokelat sangat inovatif dapat dijadikan sebagai media lainnya selain makanan

3. Bagi Penulis

Penelitian ini sebagai salah satu syarat kelulusan di D3 Perhotelan Telkom University dan menambah wawasan bagi penulis

4. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat menjadi referensi dan inovasi untuk dunia cokelat showpiece

2. Memperkenalkan seni produk cokelat showpiece yang dapat disesuaikan dengan tema

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah ini hanya membahas bagaimana cara membuat bee chocolate showpiece dan bagaimana daya terima bee chocolate showpiece secara menarik atau tidak menarik.