

UJI HEDONIK PADA BEE CHOCOLATE SHOWPIECE 2020 *HEDONIC TEST ON BEE CHOCOLATE SHOWPIECE 2020*

Nisa Pitasaribudi, Dendi Gusnadi.,S.Par.,MM.Par, Edwin Baharta.,S.Sos.,MM.Par
Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Corresponding Author : nisapitasari@student.telkomuniversity.ac.id , dendi@tass.telkomuniversity.ac.id ,
edwin@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pembuatan chocolate showpiece yang berbentuk hewan lebah. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kurangnya inovasi dan pengetahuan tentang berkembangnya produk cokelat di negara Indonesia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mensosialisasikan bahwa produk cokelat saat ini tidak hanya untuk sebagai media makanan atau minuman saja, tetapi juga dapat dibuat sebagai media art, seperti showpiece yang dapat ditampilkan di dekat hidangan makanan lainnya atau sebagai hiasan pada saat acara tertentu. Teknik pembuatan chocolate showpiece dengan cara melelehkan cokelat dan dilakukan proses tempering, moulding, soil, painting, dan casting. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode uji hedonik kepada 79 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner secara online dengan media google form. Hasil penelitian ini adalah disukai oleh konsumen dan rata-rata panelis tersebut menjawab kuesioner dengan skala baik. Pada uji hedonik *bee chocolate showpiece* berdasarkan *tampilan bee chocolate showpiece* memperoleh data sebanyak 96,2% dinyatakan sangat menarik dan menarik. Berdasarkan bentuk yang berbahan dasar cokelat pada *bee chocolate showpiece* memperoleh data sebanyak 96,2% dinyatakan sangat menarik dan menarik. Berdasarkan kombinasi warna pada *bee chocolate showpiece* memperoleh data sebanyak 94,9% dinyatakan sangat menarik dan menarik.

Kata Kunci : chocolate, showpiece, bee

ABSTRACT

This research will discuss about the making of bee shaped chocolate showpiece. The background of this research is the lack of innovation and insight regarding the development of chocolate based products in Indonesia. The purpose is to socialize the awareness that the contemporary chocolate based products are not only in the form of culinary products, but also in the form of media art, such as showpieces in display alongside the food serving, or as events venue decorations. Technique of making chocolate showpiece by melting chocolate and done tempering, moulding, soil, painting, and casting process. The research was conducted using a hedonic test method to 79 consumers by spreading online questionnaire with Google form media. The results of this study were liked by consumers and the average panelist answered a good scale questionnaire. On test Hedonik Bee chocolate showpiece based on the display of bee chocolate showpiece obtained as much data as 96.2% expressed very interesting and interesting. Based on a chocolate made form on bee chocolate showpiece obtained as much data 96.2% expressed very interesting and interesting. Based on the combination of color in the chocolate bee showpiece obtained as much data 94.9% expressed very interesting and interesting.

Keywords: chocolate, showpiece, bee

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pastry atau patiseri merupakan salah satu pengetahuan didalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue. *Pastry* salah satu ilmu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue atau hidangan *dessert*. *Pastry* terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan continental. Hidangan kue-kue tradisional khas Indonesia termasuk dalam jenis kue oriental, sedangkan kue continental adalah, *yeast product, breads, cake and icings, pastries, cream, puring, frozen dessert, dan candy*. *Confectionery* dalam bahasa indonesia memiliki makna yaitu, gula-gula atau hidangan manis. Bahan dasar pembuatan produk dari semua jenis hidangan pastry yaitu gula. *Confectionery* di Indonesia biasa dikenal dengan sebutan industri kembang gula. 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)

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

a) *Chocolate confectionery* (gula cokelat)

Chocolate confectionary 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 confectionary 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, marshmellow, 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.

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, dihotel, restaurant, atau pameran lainnya. *Showpiece* merupakan sebuah dekorasi dalam bentuk yang lebih besar dan mempunyai tujuan 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), sebuah dekorasi atau hiasan berbagai aneka macam hiasan yang berfungsi untuk memperindah dan mempercantik sebuah 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. Dalam pemajangannya bertujuan untuk meningkatkan minat para pengunjung ke tempat atau lokasi 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 seni yang tinggi menjulang dan mempunyai tujuan untuk sebagai dekorasi hiasan dalam sebuah event atau ruangan. Tidak dapat dikonsumsi, dengan tema dan bentuk yang bervariasi dengan tema dan bentuk beragam dengan kreatifitas (Tristar Culinary University, 2015). *Showpiece* merupakan sebuah bentuk karya seni dalam skala besar yang menjulang tinggi bertujuan untuk menjadi pajangan dan tidak bertujuan untuk dikonsumsi, dan

disesuaikan dengan tema dan bentuk yang bervariasi sesuai dengan kreativitas seorang chef (Tristar Culinary University, 2015).

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

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, digunakan dan cocok untuk iklim tropis. Mempunyai titik leleh yang rendah dapat memudahkan dalam proses pemakaiannya.

b) *Couverture*

Cokelat jenis couverture merupakan coklat yang terbuat dari coklat murni atau chocolate liquor. Dalam penanganannya yang harus menggunakan teknik tempering dan mempunyai titik leleh yang tinggi. 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 jenis *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 disuhu Celcius, 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.

Menurut Wahyudi T dan Rahardjo P dalam bukunya (2008:11), 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 penting yang dibutuhkan manusia seperti vitamin dan mineral. Cokelat di Indonesia terkenal sebagai makanan cemilan atau minuman untuk menambah mood seseorang.

Berdasarkan data penjualan cokelat di Indonesia, para pemilik gerai toko cokelat tidak menjual produk cokelat *showpiece*, yang dimana

masyarakat lebih mengetahui bahwa produk cokelat lebih cenderung untuk dikonsumsi daripada untuk sebagai media *art*, dekorasi, dan sebagainya.

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, Makassar	aneka kue cokelat, praline chocolate, aneka snack cokelat, aneka minuman cokelat
3	Better Chocolate Than Never	Jakarta Selatan	aneka whole cake chocolate, aneka 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 karya seni yang lebih besar dan memiliki tujuan 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.

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

Salah satu hewan yang patut diteladani dan diabadikan dalam AlQur'an adalah lebah.

Lebah digambarkan dalam Al-Qur'an pada surat An-Nahl sebagai sosok arsitek alam yang disiplin dan patut diteladani. 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 Lebah mempunyai harga diri, dia tidak akan mengganggu makhluk lainnya, dan jika diganggu dia akan melawan dengan cara menyengat.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Showpiece

2.1.1 Pengertian Showpiece

Showpiece adalah suatu bentuk seni dalam skala besar yang menjulang tinggi bertujuan untuk menjadi pajangan. tidak untuk dikonsumsi dengan tema dan bentuk yang

bervariasi sesuai dengan kreativitas seorang chef (Tristar Culinary University, 2015).

2.2 Pengertian Cokelat

Cokelat merupakan salah satu contoh media *artistic* para *chocolatier* dan *patisier* dalam memperlihatkan teknik, estetika serta kreativitas seni kepada khalayak luar dan media ini juga memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan media yang lain. Seiring dengan berkembangnya zaman dan kemajuan teknologi coklat pun perlahan telah mendominasi dalam bidang *pastry*. Coklat bukan hanya digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan suatu produk manis atau sebagai media dekorasi yang lebih dikenal dengan istilah garnish yang bertujuan untuk memperindah makanan. Kini coklat juga mendapatkan peran penting dalam pembuatan *showpiece*.

Cokelat atau nama ilmiahnya adalah *Theobroma cacao L.* Tanaman ini berasal dari Mexico lebih tepatnya di Amerika Selatan. Kakao memiliki nilai makanan yang tinggi dengan biaya produksi yang rendah, oleh karena itu kakao sangat cepat untuk tersebar di seluruh belahan dunia terutama di daerah sekitar khatulistiwa dengan daya jual yang sangat cepat, (Nasution, 1976).

2.3 Metode Pengolahan Coklat

Dibawah ini 5 metode yang penulis akan gunakan dalam pembuatan *chocolate showpiece*:

2.3.1 Carving Chocolate

Carving (memahat) merupakan teknik membentuk coklat dengan cara memahat atau mengikis bongkahan coklat sedikit demi sedikit dengan menggunakan alat bantu sehingga *chocolate showpiece* berbentuk sesuai selera.

2.3.2 Modeling Chocolate

Modeling (membentuk) adalah tehnik yang di gunakan dalam membentuk coklat *modeling*, *chocolate modeling* adalah coklat batangan yang di masak menggunakan *corn syrup* sehingga menyerupai bongkahan yang lunak dan dapat di bentuk.

2.3.3 Chocolate Painting

Painting (warna) merupakan teknik yang digunakan dalam pewarnaan coklat dengan menggunakan alat bantu contohnya kuas (*brush*).

2.3.4 Chocolate Piping

Piping (menghias) merupakan teknik menghias dengan coklat yang telah cair dengan menggunakan bantuan *paper cone* atau *plastic piping*.

2.3.5 Chocolate Figurine

Figurine (karakter) merupakan teknik yang digunakan dalam pembuatan karakter menggunakan coklat cair yang di tuangkan ke dalam cetakan (*mould*), sehingga coklat menghasilkan bentuk mengikuti *mould* yang digunakan

III. METODE

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan dengan cara memberikan perlakuan kepada/subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran. Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variabel yang dimanipulasi, variabel lain selain variabel bebas yang dipertahankan, dan mengamati variabel bebas terhadap variabel yang terikat. Ninit (2016)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Responden

Berikut data yang diperoleh melalui pengujian pada 79 responden yang berbeda untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap *bee chocolate showpiece*. Penulis membagi beberapa bagian karakteristik konsumen atau responden menjadi 3 (tiga), yaitu meliputi jenis kelamin dan usia serta profesi responden.

a. Responden Berdasarkan Jenis

Jumlah responden sebanyak 79 orang hanya terdapat 36 responden berjenis kelamin laki-laki dengan jumlah persentase 45,60% sedangkan untuk responden jenis kelamin perempuan terdapat 43 responden dengan jumlah persentase 54,40%. Hal ini menunjukkan bahwa responden berjenis perempuan lebih dominan dibandingkan responden berjenis kelamin laki-laki. Hal tersebut dikarenakan responden berjenis kelamin perempuan lebih cenderung tertarik dengan coklat.

b. Responden Berdasarkan Usia

Pada masa dewasa manusia produktif, masa bermasalah, masa ketegangan emosi, masa keterasingan sosial, masa komitmen, masa ketergantungan, masa perubahan nilai, masa penyesuaian dengan cara hidup baru, masa kreatif. Pada masa dewasa ditandai oleh perubahan jasmani dan mental. Kemahiran dan keterampilan dan profesional yang dapat menerapkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kesenian. (Harlock,2002) pembagian usia menurut tingkat kedewasaan:

- 20 – 30 tahun
- 31 – 40 tahun
- 41 – 50 tahun

Usia adalah umur individu yang terhitung mulai dari dilahirkan sampai berulang tahun (Nursalam:2003). Hasil pengolahan data pada penelitian melalui penyebaran kuesioner secara online menggunakan media google form dan foto kepada 79 orang panelis, maka diperoleh data mengenai karakteristik responden berdasarkan usia dengan rentan usia kurang dari 20 tahun berjumlah 8 orang dengan persentase 10,1%, kemudian responden dengan rentan usia 20-30 tahun berjumlah 64 orang dengan persentase 80%, lalu responden dengan rentan usia 30-40 tahun berjumlah 3 orang dengan persentase 3,8%, dan yang terakhir responden dengan rentan usia 40-50 tahun berjumlah 4 orang dengan persentase 5,1%. Hal ini menunjukkan bahwa responden yang rentan usia 20-30 tahun lebih dominan bila dibandingkan dengan usia responden lainnya. Hal tersebut dikarenakan responden berusia 20 – 30 tahun lebih cenderung dominan di tempat lokasi penelitian.

c. Responden Berdasarkan Profesi

Profesi yang penulis gunakan adalah panelis ahli, karena *chocolate showpiece masih*

cenderung baru di negara Indonesia dan hanya dapat dinilai oleh panelis ahli yang menguasai teknik dan paham dengan ilmu seni dan cokelat. Menurut Thomas yang dikutip oleh Nursalam (2003) bahwa pekerjaan merupakan suatu cara mencari nafkah yang membosankan, berulang, dan banyak tantangan. Hasil pengolahan data pada penelitian melalui penyebaran kuesioner secara online menggunakan media google form dan foto kepada 79 orang panelis, maka diperoleh data mengenai karakteristik responden berdasarkan profesi

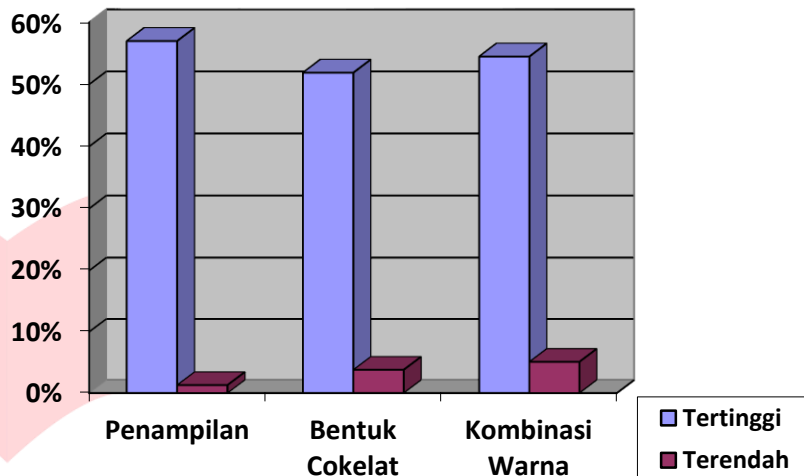
bahwa jumlah responden dengan profesi mahasiswa *pastry* sebanyak 19 orang dengan persentase 44,3% sedangkan profesi mahasiswa seni sebanyak 17 orang dengan persentase 21,5%, responden dengan jenis profesi dosen *pastry* sebanyak 1 orang dengan persentase sebanyak 1,3%, lalu profesi wirausaha/wiraswasta dibidang seni sebanyak 7 orang dengan persentase 8,9% dan terakhir wirausaha/wiraswasta dibidang *pastry* sebanyak 19 orang dengan persentase 24,1%. Hal ini menunjukkan bahwa responden dengan profesi mahasiswa *pastry* dan wirausaha/wiraswasta dibidang *pastry* lebih dominan dari jenis profesi lainnya. Hal tersebut dikarenakan lokasi yang menjadi tempat penelitian adalah kampus Telkom University dan PT. Aerofood Denpasar, sehingga sebagian besar responden adalah mahasiswa dan wirausaha/wiraswasta dibidang *pastry*.

B. Penilaian Responden Terhadap Produk Melalui Uji Hedonik

Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numberik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Uji hedonik banyak digunakan untuk menilai produk akhir, Tabriani (2013). Berikut data yang diperoleh melalui penilaian dari 79 responden dengan menggunakan uji hedonik untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap *bee chocolate showpiece* yang penulis teliti.

Berdasarkan hasil olah data uji hedonik mencakup dalam penilaian penampilan, kebersihan, bentuk, teknik dan kombinasi warna yang dilakukan penulis pada kuesioner yang

telah diberikan pada 79 orang responden, penulis membuat grafik sebagai berikut:



V. KESIMPULAN

1. Pada uji coba pembuatan *bee chocolate showpiece* yang telah penulis lakukan telah melalui beberapa siklus percobaan, dapat diketahui bahwa selama proses pembuatan penulis mengalami kegagalan yang dimana proses pembuatan *chocolate showpiece* harus di suhu ruangan minimal 25 C – 16 C. Letak ruangan pembuatan *chocolate showpiece* berjauhan dengan kompor dan oven, karena akan mempengaruhi suhu pada ruangan tersebut. Teknik yang penulis gunakan dalam pembuatan *bee chocolate showpiece* adalah teknik *modeling chocolate* yang mempunyai formula 200 gr *chocolate* dilelehkan lalu dicampurkan oleh 25 ml *simple syrup* menghasilkan adonan *modeling chocolate*, lalu teknik *carving*, teknik *piping*, teknik *figurine*, dan terakhir teknik *painting*. Untuk penyimpanan *chocolate showpiece*, harus dalam suhu ruangan minimal 30 C – 0 C.
2. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen pada produk *bee chocolate showpiece* dapat dihasilkan dengan data yang disukai oleh konsumen dan rata-rata panelis tersebut menjawab kuesioner dengan skala baik. Pada uji hedonik *bee chocolate showpiece* berdasarkan tampilan *bee chocolate showpiece* memperoleh data sebanyak 96,2% dinyatakan sangat menarik dan menarik. Berdasarkan bentuk yang berbahan dasar cokelat pada *bee chocolate showpiece* memperoleh data sebanyak 96,2% dinyatakan sangat menarik dan menarik. Berdasarkan kombinasi warna pada *bee chocolate showpiece* memperoleh data

sebanyak 94,9% dinyatakan sangat menarik dan menarik.

VI. SARAN

Saran yang dapat disimpulkan oleh penulis pada penelitian eksperimen *bee chocolate showpiece* sebagai berikut:

1. Pada proses pembuatan *chocolate showpiece* yang berkualitas, salah satunya yaitu memilih bahan utama atau jenis cokelat yang terbaik dan tidak mudah meleleh pada suhu ruang adalah jenis cokelat *compound* yang dimana jenis cokelat *compound* mudah dibentuk dan kuat pada suhu ruang di Indonesia.
2. Dari hasil eksperimen beberapa siklus maka perlu diperhatikan pada proses suhu ruang dan keahlian tangan dalam membentuk sebuah karya pada *showpiece* karena sangat mempengaruhi bentuk, ketahanan, dan *image* sebuah *chocolate showpiece*.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriany, F. M. (2018). *THE BEAUTY OF PEACOCK FEATHERS CHOCOLATE SHOWPIECE*. Bandung: Sekolah tinggi pariwisata NHI Bandung.
- Apsari, D. C. (2018). *THE BEAUTY AND MESMERIZING BALINESE DANCER*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bartono. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. [Bagian Buku].
- Belitz, H. D. (1987). *Food Chamistry*. Heidelberg, Germany: Springer-Verlag Berlin.
- Dominica, T. S. (2019). *PENGAPLIKASIAN CHOCOLATE MODELING DALAM SOSOK IBU TERESA*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Marleen, M. (2018). *Penggunaan Jamu Sebagai Bahan Isian Pada Chocolate Praline (Studi Kasus Pada Jamu Galian*

Singset, Jamu Uyup - Uyup dan Jamu Pahitan). Bandung: Telkom University.

Raswen Effendi, V. R. (2013). *Penentuan Umur Simpan Soy Yogurt Probiotik Sebagai Filler Cokelat Praline*. Pekanbaru: Universitas Riau.

Sugiyono. (2001). *Populasi dan Tehnik Sampling*.

Gusnadi, D. (2019). *INOVASI BUTTER COOKIES BERBASIS TAPAI SINGKONG 2019*. Telkom University, 2.