

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kue pengantin merupakan salah satu bagian yang biasa ada di dalam sebuah acara pernikahan yang dilaksanakan di negara bagian barat. Dan kini budaya ini mulai masuk ke Indonesia. Menurut Smith (2016) “*Wedding cakes are very special and it’s a real privilege to be asked to create such an important centerpiece*”. Maksud dari teori di atas bisa diartikan bahwasannya kue pengantin termasuk bagian yang istimewa dalam suatu pernikahan dan memiliki hak untuk dapat menciptakan dan menjadi pusat perhatian.

Kue pengantin merupakan sebuah *trend* yang sudah ada sejak berabad-abad yang lalu. Pada zaman Romawi, pernikahan merupakan upacara yang memperlihatkan derajat keluarga. Setelah sumpah pernikahan, kue yang dibuat kemudian dipersembahkan kepada Jupiter (*the chief God of the Roman state religion*) yang kemudian dimakan oleh pengantin (Wilton, 1971). Seiring berkembangnya zaman, kue pengantin pun terus mengalami kemajuan dari berbagai aspek. Mulai dari jumlah tingkatnya, dekorasi yang semakin beragam, juga tema- tema yang unik.

Kue pengantin adalah sesuatu yang unik karena didasarkan pada ide spesifik pasangan. Desainnya bisa sederhana namun elegan dan tidak membutuhkan banyak

pengerjaan; atau bisa juga melibatkan banyak pengerjaan, seperti dalam pemahatan, pembentukan, pewarnaan, dan penataan (Garret, 2010).

Mendesain dan membuat kue pengantin adalah peluang yang menarik. Hal itu menantang, mengintimidasi, dan sedikit menakutkan. Dan dalam banyak kasus, kegiatan pembuatan kue pengantin ini juga merupakan kegiatan yang membutuhkan banyak keterampilan, banyak perencanaan, dan banyak kesabaran (Garret, 2010).

Sejak awal abad kedua puluh, kue pengantin ini telah dikembangkan menjadi beberapa tingkat. Kebiasaan pengantin laki-laki memotong kue bersama dimulai pada 1930-an ketika kue Inggris terbungkus dalam beberapa lapisan *icing* keras untuk menahan lapisan tingkatan kue tersebut. Dalam tiga puluh tahun terakhir, ada banyak perubahan dalam mode untuk kue pengantin. *Soft sugarpaste icing* atau yang biasa kita kenal dengan nama *rolled fondant*, menjadi populer dan dengan itu dapat pula menciptakan sebuah teknik baru yang diambil dari teknik menjahit, seperti *smocking* dan penyisipan pita (Murdoch *books*, 2001).

Penulis memilih *sugarpaste* sebagai bahan untuk melapisi bagian luar kue pengantin. *Sugarpaste* adalah pasta lembut dan lentur yang sangat fleksibel. dapat digulung untuk menutupi kue, dibuat menjadi plak atau bunga dan embel-embel model atau terkesan dengan pola, mudah diwarnai. *Sugarpaste* ini juga dikenal sebagai *icing fondant* atau *fondant gulung* (Murdoch *books*, 2001).

Untuk hiasan bunga yang akan diterapkan pada kue pengantin ini adalah *gumpaste flower*. Di banyak negara *gumpaste* disebut pasta kelopak, pasta model,

atau pasta bunga. *Gumpaste* adalah media yang tidak lengket untuk membuat hiasan dari bahan ini. *Gumpaste* bisa menjadi sangat keras dan *gumpaste* juga bisa di-roll menjadi sangat tipis, maka dari itu *gumpaste* selalu digunakan untuk menciptakan bunga yang nyata dan juga digunakan untuk desain yang diinginkan menjadi sangat keras (Ethi Margaretha Trezise, 2016). Jika tidak dapat menemukan *gumpaste* yang sudah jadi (*ready-made gumpaste*), kita bisa membuat sendiri dari bubuk *gum tragacanth* atau dari *rolled fondant* yang telah dicampur dengan *tylose powder* (Penman, 2011).

Pada pembuatan tugas akhir ini penulis mengangkat tema *rustic* untuk *kue pengantin* yang akan dibuat. *Rustic* dalam Bahasa Indonesia bisa diartikan pedesaan, kasar, maupun sederhana. *Rustic* erat juga dengan konsep *vintage*, kayu-kayuan, maupun sesuatu yang belum selesai. Sedangkan *rustic* sendiri dalam bahasa Inggris berarti pedesaan, perkampungan, dan sederhana.

Menurut arsitek Probo Hindarto, gaya *rustic* dapat diartikan sebagai sesuatu yang menitikberatkan kesan alami dari materi yang tidak dihaluskan, seperti kayu, batu, logam, dan sebagainya. Gaya *rustic* ini memang mengacu pada sesuatu yang naturalis, sederhana, dan tidak ada campur tangan manusia. Untuk warna, karena *rustic* memiliki artian pedesaan atau alami, warna utama yang digunakan adalah warna asli alam seperti coklat pada kayu, hijau pada daun, dan warna-warna pucat nyaris gelap, bahkan termasuk pada pilihan bunga, konsep *rustic* mengedepankan bunga berwarna gelap. Walau memiliki warna-warna yang ‘tidak ceria’, warna yang

pucat ini justru menguatkan kesan hangat dan sederhana dalam sebuah pesta pernikahan.

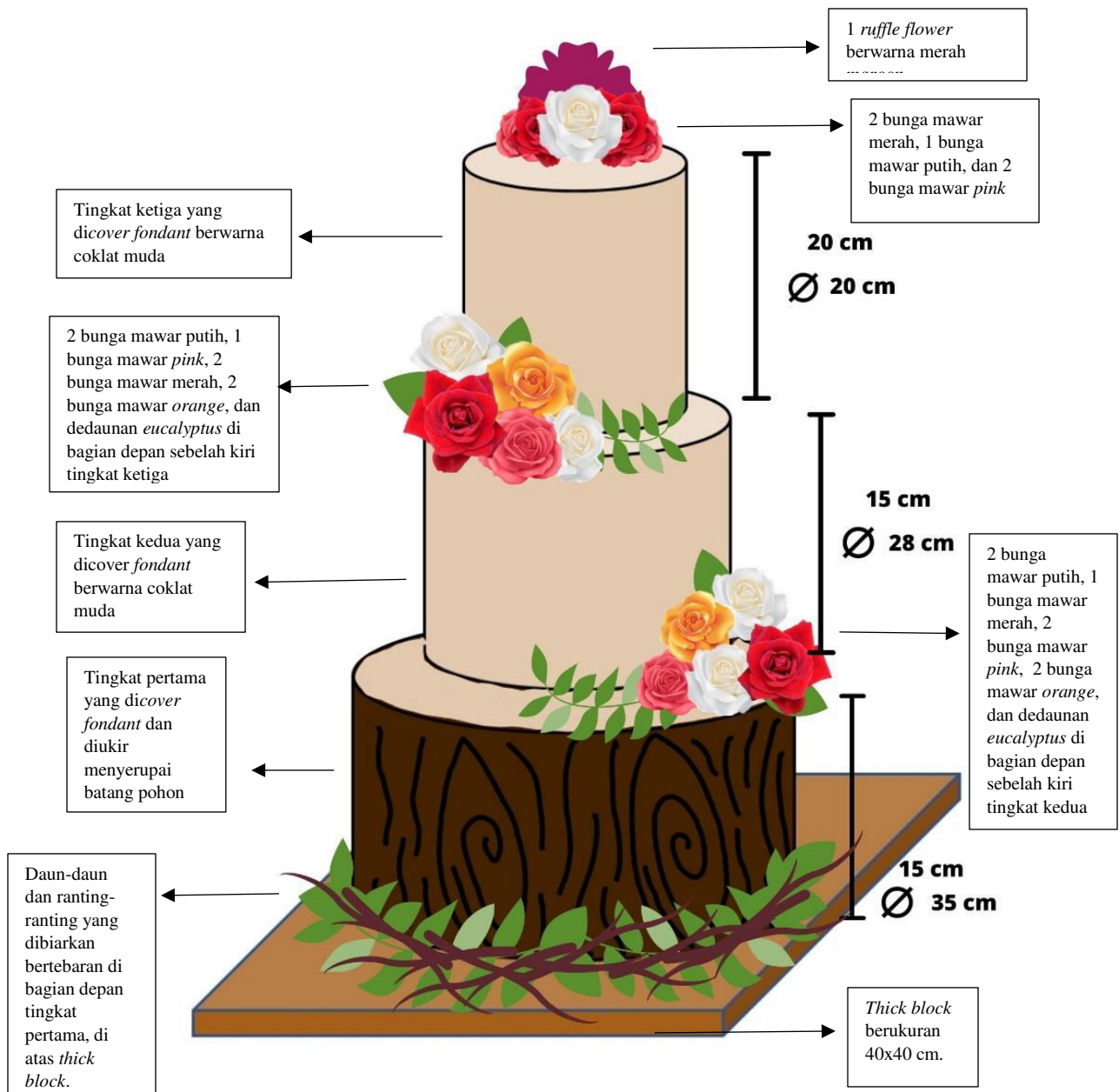
Menurut data yang di dapat oleh pihak google, pencarian kata *rustic* telah mengalami peningkatan dari tahun 2005 hingga tahun 2016. Ini berarti ketertarikan orang terhadap tema *rustic* semakin meningkat. Tidak hanya dalam satu aspek, tetapi dalam beberapa aspek seperti untuk desain rumah, *packaging*, dan juga tema untuk pernikahan.

Pernikahan dengan tema ini sangat cocok untuk pasangan pengantin yang ingin mengadakan pernikahan *outdoor* seperti di taman atau hutan pinus. Tema ini juga cocok untuk pasangan pengantin yang sekiranya merasa jenuh dengan konsep pernikahan di dalam gedung, dan memilih tema yang konsepnya lebih sederhana.

Penulis melihat bagaimana potensi tema *rustic* ini yang akan terus berkembang kedepannya. Tema *rustic* untuk pernikahan ini sudah umum dipakai di negara-negara bagian barat. Tetapi untuk di Indonesia, tema ini masih terbilang baru, dan kini mulai banyak dilirik untuk dijadikan sebagai pilihan tema pernikahan.

B. Design Product

Gambar 1.1: *Design Rustic Themed Wedding Cake*



Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis membuat kue pengantin dengan 3 tingkat. Kemudian penulis juga menggunakan *rolled fondant* sebagai *cover* kue pengantin dan *gumpaste* sebagai bahan untuk membuat bunga dan daun.

Terdapat 3 tingkat kue pengantin yang akan dibuat oleh penulis, yaitu:

1. Tingkat pertama

Pada tingkat pertama, penulis membuat efek batang pohon yang dibuat dari *rolled fondant* yang bertujuan untuk lebih bisa menyatukan dengan tema unsur alamnya. Kemudian pada dasar kue pengantin, penulis membuat ranting untuk menambahkan unsur *rustic*. Dan di atas ranting terdapat pula daun-daun *eucalyptus* berbentuk bulat oval yang dibuat bertebaran di depan tingkat pertama. Jenis daun *eucalyptus* terdiri dari berbagai bentuk mulai dari lanset hingga bulat telur memanjang dan bagian ujungnya runcing membentuk kait (Latifah, 2004). Daun *eucalyptus* ini merupakan daun yang sudah tidak asing digunakan dalam tema pernikahan rustik.

2. Tingkat kedua

Pada tingkat kedua, penulis akan melapisi *dummy* dengan *rolled fondant* berwarna coklat muda. Pemilihan warna coklat muda karena warna coklat muda merepresentasikan sebuah makna klasik.

Kemudian di samping kanan tingkat kedua ini disusun beberapa bunga. Bunga yang mendominasi kue pengantin ini adalah bunga mawar. Mawar adalah bunga favorit, terutama untuk kue pengantin. Mawar dibuat di sekitar kerucut

padat pusat dengan kelopak yang ditambahkan lapisan yang tumpang tindih. Terdapat dalam berbagai ukuran pemotong untuk kelopak dan daun (Murdoch *books*, 2001). Penulis juga membuat mawar ini dengan beberapa warna, terdapat warna merah, *orange*, merah muda, dan putih. Alasan pemilihan warna-warna yang berbeda karena di setiap warna dari bunga mawar ini memiliki makna indah yang berbeda-beda.

Untuk melengkapi dekorasinya, penulis juga membuat daun *eucalyptus* dengan 2 bentuk, yaitu bulat oval, dan memanjang. Dan ditambahkan ranting-ranting di bagian depan tingkat kedua bagian bawahnya.

3. Tingkat ketiga

Pada tingkat ketiga, *dummy* juga akan dilapisi *rolled fondant* berwarna coklat muda. Kemudian di samping kiri tingkat ini juga diberi dekorasi yang sama dengan tingkat kedua. Lalu di bagian atas atau puncak dari kue pengantin ini ditambahkan satu *ruffle flower* yang ukurannya lebih besar daripada bunga-bunga yang lain. Di sekitar *ruffle flower* ini dikelilingi oleh beberapa bunga mawar dan dedaunan seperti yang sudah ada pada tingkat sebelumnya.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep merupakan formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan (Badresuille, 2011). Biasanya meliputi :

- Nama *product*
- Jumlah *product* yang dihasilkan (*yield*)
- Nama bahan beserta satuannya
- Peralatan yang dipakai
- Keterangan cara pengolahan
- Waktu, dari persiapan sampai dimasak
- Cara penyajian atau menghidangkan

Pada pembuatan *rustic themed wedding cake* penulis menggunakan standar resep Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang selalu digunakan ketika praktek berlangsung, berikut adalah resep yang digunakan :

TABEL 1.1
STANDAR RESEP *GUMPASTE*

Hasil: 685 gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Didihkan	525 gr 10 sdm	Gula pasir Air	dan Hingga suhu 120° C.
Kocok	90 gr	Putih telur	Menggunakan <i>balloon whisk</i> di dalam <i>mixer</i> hingga <i>stiff</i> .
Tuang			<i>Sugar boiling</i> ke dalam telur yang sudah <i>stiff</i> . Tetap kocok menggunakan <i>balloon whisk</i> dengan kecepatan sedang.

TABEL 1.1
STANDAR RESEP *GUMPASTE*
(LANJUTAN)

Yield: 685 gr

Tambahkan	¼ buah	Lemon	Ke dalam putih telur. Lalu masukkan rebusan gula hingga tercampur rata. Ganti <i>balloon whisk</i> dengan <i>paddle</i> .
Campurkan	10 gr 50 gr	<i>Tylose powder/</i> <i>CMC</i> Maizena	Aduk rata. Lalu tambahkan ke bahan yang sedang diaduk dengan <i>mixer</i> sampai tercampur rata.
Tambahkan	1 sdm	<i>Croma cream</i>	Ke dalam semua bahan yang sudah tercampur tadi. Uleni dengan tangan.
Simpan		<i>Gumpaste</i>	Yang sudah jadi di dalam wadah atau plastic yang tertutup rapat.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2019

TABEL 1.2
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

Yield: 4-5 Cake tin d. 24 cm

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan	5 buah	<i>Cake tin</i>	Yang sudah dioles <i>greasing oil</i> dan tepung terigu.
Kocok	2.500 gr 2.000 gr	<i>Butter</i> Gula pasir	Dan hingga halus dan mengembang.
Masukkan	1.800 gr 2.250 gr	Telur Tepung terigu	Satu persatu secara bergantian ke dalam <i>sugar mixture</i> .
Tambahkan	2 pcs <i>Drop of</i>	Lemon (<i>zest</i>) <i>Vanilla essence</i>	Sambil terus diaduk dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata.
Tuangkan			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan.
Panggang			Di dalam oven bersuhu 175°C.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2019

TABEL 1.3
STANDAR RESEP *BUTTER CREAM*

Yield: 1900 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Didihkan	500 gr 400 gr Drop of	<i>Gula pasir</i> Air <i>Vanilla essence</i>	Hingga mencapai suhu 120°C.
Kocok	5 pcs 50 gr	Putih telur Gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> ketika suhu <i>boiled sugar</i> mencapai 110°C. hingga mengembang.
Masukkan			Rebusan gula yang sudah mencapai suhu 120°C ke dalam campuran putih telur dan gula pasir yang sedang dikocok.
Tambahkan	500 gr 250 gr 250 gr	<i>Butter</i> <i>Croma cream</i> <i>Shortening</i>	Ke bahan yang sedang diaduk di dalam <i>mixer</i> ketika suhu dari <i>boiled sugar</i> sudah tidak panas. kocok hingga rata dan <i>soft</i> .

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2019

2. Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan *rustic themed wedding cake* ini penulis membutuhkan beberapa alat untuk dapat mempermudah pengerjaannya. Berikut daftar peralatan serta fungsi alat yang akan digunakan dalam pembuatan “*Rustic Themed Wedding Cake*”:

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA

No	Gambar	Fungsi
1	<p style="text-align: center;">Mangkuk</p> 	<p style="text-align: center;">Sebagai wadah bahan pada saat persiapan</p>
2	<p style="text-align: center;"><i>Measuring Spoon</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menakar bahan</p>
3	<p style="text-align: center;">Sendok</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mengambil bahan <i>gumpaste</i></p>
4	<p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatula</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk membersihkan bagian pinggir <i>mixer</i> dari <i>gumpaste</i>, dan memindahkan ke dalam <i>plastic wrap</i></p>





TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

5	<p style="text-align: center;">Kompor</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mendidihkan rebusan gula</p>
6	<p style="text-align: center;">Panci</p> 	<p style="text-align: center;">Sebagai wadah ketika membuat rebusan gula</p>
7	<p style="text-align: center;"><i>Side Towel</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk membersihkan tempat kerja</p>
8	<p style="text-align: center;"><i>Plastic Wrap</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk membungkus <i>gumpaste</i> dan untuk melapisi permukaan <i>dummy</i></p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

9	<p style="text-align: center;"><i>Rolling Pin</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menipiskan <i>fondant</i> dan <i>gumpaste</i></p>
10	<p style="text-align: center;"><i>Silicon Mat</i></p> 	<p style="text-align: center;">Sebagai alas ketika menipiskan <i>fondant</i></p>
11	<p style="text-align: center;"><i>Fondant Tools</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk membuat efek batang pohon dan untuk memipihkan ujung kelopak bunga</p>
12	<p style="text-align: center;"><i>Fondant Smoother</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i></p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

13	<p style="text-align: center;"><i>Ring cutter</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mencetak bagian kelopak bunga</p>
14	<p style="text-align: center;"><i>Flower petal cutter</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mencetak motif bunga</p>
15	<p style="text-align: center;">Pisau kecil</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memotong sisa <i>fondant</i> pada saat <i>covering</i></p>
16	<p style="text-align: center;"><i>Leaf Cutter</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mencetak motif daun</p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

17	<p>Timbangan</p> 	<p>Untuk mengukur berat bahan yang akan digunakan</p>
18	<p><i>Mixer</i></p> 	<p>Untuk megaduk adonan <i>gumpaste</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

3. *Recipe Costing*

Recipe costing adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa dan lain-lainnya (Barnard, 1999). Pada pembuatan *rustic wedding cake* ini penulis membagi kepada 3 bagian biaya yaitu, *recipe costing gumpaste*, *recipe costing butter*

cake dan *butter cream*, dan yang terakhir *decorating items costing*. Berikut adalah rincian dari 3 bagian biaya yang akan dikeluarkan oleh penulis:

TABEL 1.5
RECIPE COSTING GUMPASTE

Hasil: 685 gr

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	Gula pasir	525 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 6,300
2	Air	10 sdm	-	-
3	Telur	90 gr	Rp. 22,000/kg	Rp. 1,980
4	Lemon	¼ buah	Rp. 1,000/buah	Rp. 250
5	<i>Tylose powder/</i> <i>CMC</i>	10 gr	Rp. 12,500/43 gr	Rp. 2,906
6	Maizena	50 gr	Rp. 5,000/150 gr	Rp. 1,666
7	<i>Croma cream</i>	20 gr	Rp. 40,000/kg	Rp. 800
	Recipe Cost			Rp. 13,902

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.6
RECIPE COSTING BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	Telur	2000 gr	Rp. 22,000/kg	Rp. 44,000
2	<i>Margarine</i>	2000 gr	Rp. 15,000/kg	Rp. 30,000

TABEL 1.6
RECIPE COSTING BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM
(LANJUTAN)

3	Gula pasir	1,500 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 18,000
4	Tepung Terigu	3000 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 36,000
5	Gula halus	400 gr	Rp. 48,000/kg	Rp. 19,200
6	<i>Baking soda</i>	10 gr	Rp. 4,000/81 gr	Rp. 494
8	<i>Baking powder</i>	20 gr	Rp. 5,000/45 gr	Rp. 2,222
9	<i>Croma cream</i>	1000 gr	Rp. 40,000/kg	Rp. 40,000
10	<i>Vanilla essence</i>	15 ml	Rp. 45,000/100 gr	Rp. 2,250
	Recipe Cost			Rp. 192,166

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.7
DECORATING ITEMS COSTING

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	<i>Fondant</i>	4 kg	Rp. 80,000/kg	Rp. 320,000
2	<i>Dummy T.15 D.35</i>	1 pc	Rp. 48,000/pc	Rp. 48,000
3	<i>Dummy T.15 D.28</i>	1 pc	Rp. 31,000/pc	Rp. 31,000

TABEL 1.7
DECORATING ITEMS COSTING
(LANJUTAN)

4	<i>Dummy</i> T.20 D.20	1 pc	Rp. 22,000/pc	Rp. 22,000
5	Pewarna hitam cair	7 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,400
6	Pewarna merah tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,000
7	Pewarna hijau tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,000
8	Pewarna kuning cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 2,000
9	Pewarna <i>orange</i> cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 2,000
10	Pewarna coklat cair	15 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 3,000
11	Kawat bendrat	2 m	Rp. 5,000/m	Rp. 10,000
12	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
	Recipe Cost			Rp. 491,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

4. *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual (Novia, 2017).

TABEL 1.8
PURCHASE ORDER

No	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	<i>Fondant</i>	4 kg	Rp. 80,000/kg	Rp. 320,000
2	<i>Dummy T.15 D. 35</i>	1 pc	Rp. 48,000/pc	Rp. 48,000
3	<i>Dummy T.15 D.28</i>	1 pc	Rp. 31,000/pc	Rp. 31,000
4	<i>Dummy T.20 D.20</i>	1 pc	Rp. 22,000/pc	Rp. 22,000
5	Pewarna hitam cair	7 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
6	Pewarna merah tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
7	Pewarna hijau tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
8	Pewarna kuning cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000

TABEL 1.8
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

9	Pewarna <i>orange</i> cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6000
10	Pewarna coklat cair	15 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
11	Kawat bendrat	2 m	Rp. 5,000/m	Rp. 10,000
12	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
13	Gula pasir	525 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 6,300
14	Air	10 sdm	-	-
15	Telur	90 gr	Rp. 22,000/kg	Rp. 1,980
16	Lemon	¼ buah	Rp. 1,000/buah	Rp. 1,000
17	<i>Tylose powder/</i> <i>CMC</i>	10 gr	Rp. 12,500/43 gr	Rp. 12,500
18	Maizena	50 gr	Rp. 5,000/150 gr	Rp. 1,666
19	<i>Croma cream</i>	20 gr	Rp. 20,000/500 gr	Rp. 20,000
	Total Price			Rp. 505,302

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

5. *Selling Price*

Selling price atau harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Hansen dan Mowen, 2001). Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar (Mulyadi, 2001).

Terdapat beberapa hal yang menjadi bagian dari perhitungan *selling price* ini, yaitu:

- *Total ingredients cost*
- *Desired cost percent*
- *Preliminary selling price*
- *Creativity & art*
- *Actual selling price*

Penulis membuat *selling price* ini menjadi 2 macam yaitu, *selling price* menggunakan *butter cake* dan *butter cream*, dan *selling price* menggunakan *dummy*. Berikut rincian yang telah disusun oleh penulis:

TABEL 1.9
SELLING PRICE MENGGUNAKAN
BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM

No	Item	Recipe Cost
1	<i>Gumpaste</i>	Rp. 13,902
2	<i>Butter cake & butter cream</i>	Rp. 192,166
3	<i>Decorating items</i>	Rp. 390,400
Total Ingredients Cost		Rp. 596,468
Desired Cost Percent		35%
Premilinary Selling Price		Rp. 1,704,194
Creativity & Art (40%)		Rp. 681,678
Actual Selling Price		Rp. 2,500,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.10
SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

No	Item	Recipe Cost
1	<i>Gumpaste</i>	Rp. 13,902
2	<i>Dummy</i>	Rp. 101,000
3	<i>Decorating items</i>	Rp. 390,400
Total Ingredients Cost		Rp. 505,302
Desired Cost Percent		35%
Premilinary Selling Price		Rp. 1,443,720

TABEL 1.10
SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

<i>Creativity & Art (40%)</i>	Rp. 577,488
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2,050,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan

- **Lokasi**

Jl. Gunung mulia no. 11 kompleks Rancabali, Pasir Kaliki, Cimahi

Utara

- **Waktu**

September 2019

2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang

- **Lokasi**

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

- **Waktu**

Januari 2020