

BAB I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Design adalah suatu rancangan atau konsep yang kita implementasikan kepada suatu objek. *Oxford* (2020) desain adalah “*The art of process of deciding how something will look, work, etc.*” (Oxford, n.d.). *Design* kue yang biasa di pakai dalam acara tertentu biasanya memiliki desain-desain yang unik, di mulai dari yang umum seperti *Cartoon*, *Minimalistic*, *Abstract* dan lain lain.

Cake décor adalah suatu kesenian yang membuat kue yang polos menjadi kue yang cantik secara visual, *Cake décor* biasa menggunakan bahan *edible* seperti *Icing*, *frosting*, *chocolate*, dan bahan dekorasi lainnya yang bisa di konsumsi. *Cake décor* biasa di pergunakan untuk merayakan suatu acara yang penting seperti acara ulang tahun, hari raya keagamaan, pernikahan dan perayaan pada umumnya. (chefqtrainer, n.d.)

Penulis memilih *Cake décor* di karenakan penulis yakin bahwa *cake décor* sampai saat ini masih *trending*, dan masih banyak konsumen yang ingin membeli dekorasi kue yang unik dan menawan di mata konsumen. Baru baru ini *cake décor* sedang populer, dengan kedatangan *Korean cake design* dimana *design* kue tersebut memiliki unsur *design* yang *minimalist*

serta pancawarna, karna itu banyak konsumen yang ingin memesan *design* kue tersebut. Tema *design* yang akan penulis ambil adalah desain *Geometric*, yang terinspirasi dari beberapa sumber desain yaitu Sou Fujimoto: *Many Cubes Design* (Fujimoto, 2014) dan Tortik Annushka (Annushka, n.d.). Dari beberapa element yang penulis dapat dari sumber desain tersebut, penulis akan menggabungkan semuanya menjadi suatu kesatuan desain yang baru. Dalam desain tersebut memiliki karakteristik yang sangat terlihat yaitu bentuk persegi yang di letakkan secara abstrak, penulis memilih tema ini di karenakan penulis ingin menggali desain unik ini, tidak banyak desain kue yang berfokus kepada unsur geometris, dengan adanya desain geometris ini, penulis berharap bahwa suatu saat konsumen akan memusatkan perhatian mereka di desain ini.

Dengan *design* yang sudah penulis rancang, kue ini lebih cocok di peruntukan oleh seseorang yang sedang mengalami selebrasi kesuksesan *project* mereka, di karnakan *element* dari desain penulis yang *modern* serta *geometric* ini memberikan kesan elegan serta unik.

Buttercream memiliki sejarah semenjak tahun 1915 yang di buat secara *original* di *German*, semenjak itu Buttercream ber-evolusi dan memiliki banyak tipe-tipe yang berbeda, di mulai dari *American buttercream, Swiss meringue buttercream, German buttercream and Etc.* (bakerpedia, n.d.)

Penulis memilih *buttercream* di karenakan *frosting* ini sangat umum yang biasa di temukan pada dekorasi kue atau makanan manis pada umumnya, Penulis

memilih *American buttercream* sebagai lapisan luar kue, di karnakan *buttercream* ini sangat praktis serta ekonomis, karna itu penulis memilih *American buttercream* sebagai lapisan luar kue.

Coklat adalah sebuah makanan yang berasal dari pohon kakao yang awal mulanya tumbuh di wilayah eropa, penduduk lokal yang menanam pohon kakao biasa menggunakan buahnya untuk membuat minuman. Semakin majunya teknologi Buah kakao bisa di proses menjadi makanan yang kita kenal sekarang yaitu Coklat. (History.com, 2017)

Penulis akan memilih coklat sebagai instrument dekorasi di *design* kue ini, di karnakan coklat itu sangat *flexible* untuk di pakai. Namun coklat pun juga bisa menjadi bahan yang kompleks jika pengrajinnya tidak teliti, walaupun coklat bisa menjadi bahan yang kompleks untuk di kerjakan, coklat akan bisa menghasilkan suatu instrument yang harmonis dengan segala jenis desain. Karna itu penulis akan menggunakan coklat sebagai instrument dekorasi di *design* kali ini.

Tehnik untuk pendokarasi yang penulis pilih ialah tehnik yang sangat umum di pakai oleh para pen-dekorasi yaitu melelehkan coklat dan membuatnya menjadi kepingan coklat yang berbentuk persegi empat, penulis akan membuat berbagai macam ukuran, setelah coklat sudah *firm* penulis akan mewarnai coklat menggunakan pewarna bubuk dan nantinya akan mengeluarkan warna yang sangat cantik. Penulis juga akan menggunakan alat bantu yaitu *mould*, alat tersebut akan membantu penulis untuk membuat coklat yang berbentuk persegi empat yang nantinya akan di pasang sebagai mahkota di atas kue. Dengan adanya dekorasi ini

penulis yakin, itu akan membuat *design* kue akan tampak lebih elegan dan abstrak.
(Flat chocolate decor, 2019)

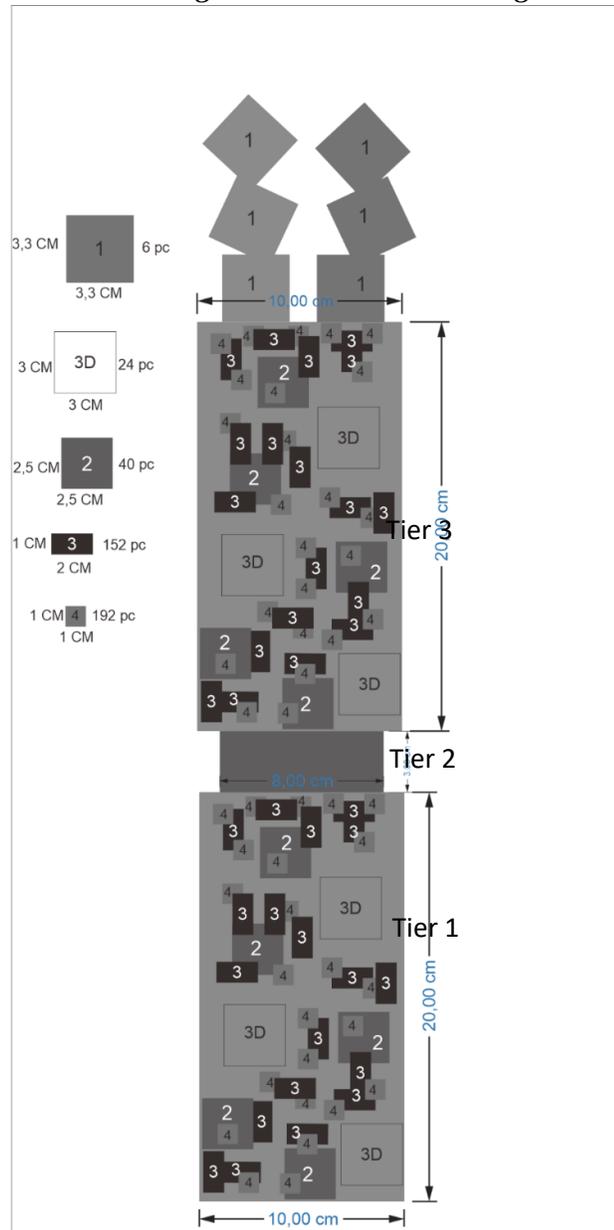
Teknik lainnya yang akan penulis pilih ialah, pewarnaan *Buttercream* menggunakan teknik *Velvet Effect*. Teknik *Velvet Effect* ini bisa didapatkan dengan cara membekukan kue yang ingin kita warnai, dan dengan coklat hangat yang sudah di beri warna penulis akan langsung menyemburkan pewarna dengan bantuan *air brush*. Saat pewarna sudah berkontakkan dengan permukaan kue yang dingin, pewarna akan mengalami reaksi *thermal-shock* dan dengan mengalaminya *thermal-shock* pada permukaan kue yang dingin, itu akan menghasilkan tekstur *Velvet*. Dengan adanya *Velvet texture* kue akan terlihat lebih elegan, karna itu penulis memilih menggunakan teknik tersebut. (Chocolate, 2016)

Pada TA kali ini penulis akan menyiapkan sebagian besar instrument dekorasi untuk di buat sebelum hari sidang sebesar 80% dikarenakan untuk memudahkan penulis pada tahap *assembling*, sisa dari 20% penulis hanya akan meng-*assemble* instrument dekorasi saat sidang berlangsung.

1.2 Design Product

GAMBAR 1

Cake design Geometric Cake Design



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis akan menggunakan *dummy cake*, dan penulis tidak akan menggunakan *cake*. Dikarenakan minimnya modal penulis dengan itu penulis akan menggunakan *dummy cake* untuk pembuatan Tugas Akhir ini.

Untuk ukuran *dummy* akan di mulai dari ukuran 10x10 Cm dengan tinggi 20Cm pada tingkat 1 dan 3, untuk tingkat 2 penulis menggunakan *dummy* berukuran 8x8 Cm dengan ketinggian 2Cm.

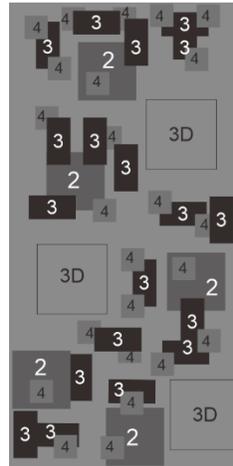
Penulis akan menggunakan *Buttercream* sebagai lapisan luar kue dan melapisi *buttercream* menggunakan pewarna cocoa, beserta komponen dekorasi yaitu coklat keeping persegi empat dengan berbagai ukuran.

Dengan banyaknya komponen dekorasi berbentuk segi empat, serta *dummy* yang berbentuk segi empat, dengan itu itu saya akan membuat desain yang bernama *Geometric Cake Design*.

Semenjak desain ini sangat abstrak serta unik, penulis menargetkan target pasar penulis yaitu kalangan menengah ke atas. Penulis yakin bahwa mayoritas konsumen yang memiliki selera desain abstrak ini akan terdapat di kalangan menengah ke atas. Selain dari selera bahan yang akan penulis buat, bahan yang penulis gunakan untuk saat ini tidak cocok untuk semua kalangan di karenakan mahalnya bahan dasar.

a) **Tingkat pertama**

GAMBAR 2
Tier 1 dari *Geometric Cake Design*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada tingkat pertama penulis akan menyiapkan dummy cake berukuran 10x10 Cm dengan ketinggian 20 Cm, di dummy tersebut penulis akan melapisi dindingnya menggunakan *buttercream*, yang nantinya akan kita warnai menggunakan air brush. Setelah itu penulis akan membuat dekorasi coklat terlebih dahulu yang akan di mulai dari dekorasi coklat No (4) dengan ukuran 1x1 Cm, setelah itu penulis akan lanjut ke dekorasi coklat selanjutnya No (3) dengan ukuran 1x2 Cm, selanjutnya lanjut ke coklat No (2) dengan ukuran 2,5x2,5 Cm. Setelah itu selesai penulis lanjut ke bagian coklat yang akan di bikin menjadi 3 Dimensi, dengan cara membuat persegiunya satu persatu setelah selesai penulis akan menempelkannya dengan persegi lainnya yang ber ukuran sama, dan dengan itu coklat 3 Dimensi jadi.

Setelah semua komponen dekorasi jadi, penulis pun akan mulai mewarnai coklat dengan pewarna bubuk hitam metalik dan silver menggunakan *brush*. Untuk coklat

dengan nomor (4 & 2) akan di warnai menggunakan warna silver, dan coklat dengan nomor (3 & 3 Dimensi) akan di warnai menggunakan warna hitam metalik, Untuk pewarnaan dinding *dummy*, penulis akan memberi *Velvet Effect* kepada *buttercream* dengan menggunakan warna hitam.

b) Tingkat kedua

GAMBAR 3
Tier 2 dari *Geometric Cake Design*

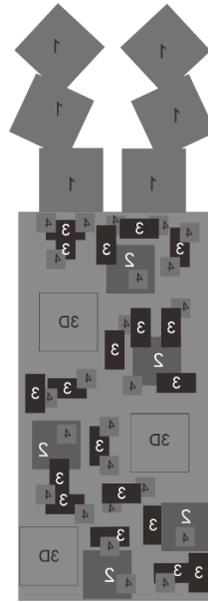


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada tingkat kedua penulis akan menyiapkan *dummy* berukuran 8x8 Cm dengan ketinggian 2Cm, penulis hanya akan menggunakan tingkat ini sebagai topangan untuk tingkat ketiga, untuk pewarnaan tingkat kedua ini, penulis hanya akan melapisi menggunakan *buttercream* dan mewarnainya menggunakan warna hitam serta memberi *Velvet Effect*.

c) Tingkat ketiga

GAMBAR 4

Tier 3 dari *Geometric Cake Design*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada tingkat ketiga ini penulis akan mengimitasi dekorasi saat penulis mendekorasi tingkat pertama, penulis akan melapisi dinding *dummy* menggunakan buttercream, dan mewarnai menggunakan warna hitam serta memberi *Velvet Effect* saat pewarnaan sedang berlangsung. Penulis juga akan menempelkan dekorasi coklat kepingan yang sudah penulis siapkan sebelumnya. Penulis juga akan menyiapkan dekorasi coklat No (1) dengan ukuran 3,3x3,3 Cm, penulis akan menggunakan alat bantu yaitu mould. Untuk pewarnaan coklat penulis memutuskan untuk memberi warna yang sama seperti penulis mewarnai *buttercream* yaitu warna hitam. Tema ini adalah *Geometric* dimana ornament dekoratifnya berfokus kepada suatu hal yang *Geometric* seperti, persegi empat dan persegi Panjang. Dan itu lah kenapa di namakan *Geometric Cake Design*.

1.3 Tinjauan *product*

a) Standar Resep

Standard Resep adalah suatu prosedur untuk membuat makanan atau minuman pada umumnya, di dalam standar resep di butuhkan bahan yang spesifik, gramasi, metode, serta tahapan metode. Pada pembuatan *Geometric Cake Design* ini penulis akan menggunakan resepdari Politeknik Pariwisata Bandung yang biasa di pakai selagi praktikum, serta resep *American Buttercream* yang saya dapat dari internet, *Recipes by Carina, 2015* (Carina, 2015). berikut resep yang akan penulis gunakan:

TABEL 1

STANDAR RESEP BUTTERCREAM

<i>Butter Cream</i>		Kategori: Cream	
		Hasil: 950gr	
Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Letakkan			<i>Mixing bowl</i> ke dalam <i>mixer</i>
Tambahkan	500gr	<i>Butter</i>	Masukkan room temp Butter kedalam <i>mixing bowl</i>
Kocok			Kocok selama 5 menit
Tambahkan	750gr	<i>Icing sugar</i>	Tambahkan secara perlahan.

Sumber: (Carina, 2015)

TABEL 1 (LANJUTAN)

STANDAR RESEP BUTTERCREAM

Tambahkan	2tbsp	<i>Milk</i>	Tambahkan susu sampai mencapai konsistensi yang di tuju
Tambahkan	1 Drop	<i>Vanilla</i>	Tambahkan <i>vanilla essence</i> , di sini juga bisa menambahkan pewarna
Aduk			Aduk sampai merata
Hasil			<i>Butter Cream</i>

Sumber: (Carina, 2015)

TABEL 2

STANDAR RESEP BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>		<i>Kategori: Kue</i>	
		<i>Hasil: 5 or 4 Cake forms</i>	
Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Letakkan			Mixing bowl di dalam mixer
Tambahkan	1250gr 1000gr	<i>Soft Butter</i> <i>Granulated Sugar</i>	Kedalam Mixing bowl
Aduk			Sampai gula sudah dissolve

Sumber: (Bandung, 2019)

TABEL 2 (LANJUTAN)

STANDAR RESEP BUTTER CAKE

Saring	1125gr little	<i>Soft flour</i> <i>Salt</i>	Saring kedua bahan supaya tidak ada gumpalan
Lipat			Tuangkan 1/3 tepung dan garam kedalam adonan Butter&Sugar
Hancurkan	18pc	<i>Eggs</i>	Tuangkan 1 per-satu
Lanjutkan			Sampai semua bahan telur dan tepung habis
Tuang	Drops	<i>Vanilla Essence</i>	Kedalam adonan
Parut	1pc	<i>Lemon zest</i>	Dan masukkan zest kedalam adonan
Kocok			Sampai semua adonan tercampur rata
Tuangkan			Masukkan semua adonan kedalam <i>cake form</i>
Pipihkan			Pipihkan adonan sampai merata
Panggang			Panggang selama 40 Menit 175 C
Hasil			Butter Cake yang bisa di potong menjadi 4 slices

Sumber: (Bandung, 2019)

TABEL 3

STANDAR RESEP PEWARNAAN CHOCOLATE

<i>Geometric Cake Design</i>	Kategori: Dekorasi
	Hasil: 1000gr

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Lelehkan	500gr	<i>White Choc Couverture</i>	Lelehkan <i>chocolate</i> sampai 45-50 C
Lelehkan	500gr	<i>Cocoa Butter</i>	Lelehkan <i>cocoa butter</i> sampai 45-50 C
Tuangkan			<i>Cocoa Butter</i> kedalam <i>White Cov.</i>
Aduk			Aduk sampai merata
Tuangkan	Drops	<i>Oil Coloring</i>	Tuang pewarna makanan berbasis minyak, kedalam adonan.
Campur			Campur sampai warna merata.
Hasil			<i>Mixture Chocolate coloring</i>

Sumber: (art, 2021)

TABEL 4

STANDAR RESEP DEKORASI COKLAT KEPING

<i>Geometric Cake Design</i>		Kategori: Dekorasi	
Hasil: 1000gr			
Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Lelehkan	1000gr	<i>Compound choc</i>	Melt coklat menggunakan bain marie
Siapkan		<i>Baking paper</i>	Letakkan baking paper di atas meja, akan di gunakan sebagai alas coklat nanti.
Tuangkan		<i>Choco</i>	Tuangkan coklat secukupnya, di atas baking paper.
Oles			Oles coklat sampai merata.

<i>Set</i>			Taruh coklat yang sudah di spread ke dalam chiller selama 3 Menit
Potong			Potong coklat dengan ukuran yang di inginkan
<i>Set</i>			Taruh coklat kedalam chiller lagi selama 2 menit atau sampai coklat sudah lepas dari baking paper
Warnai		<i>Silver dust</i> <i>Black metallic dust</i>	Coklat menggunakan <i>coloring dust</i> .
Hasil			Dekorasi coklat

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 5

STANDAR RESEP DEKORASI *GEOMETRY CAKE DESIGN TIER 1&3*

<i>Geometric Cake Design</i>		Kategori: Dekorasi	
		Hasil: Tier 1 & 3	
Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan	2pc 10x10x20cm 1pc cake board		Letakkan <i>Dummy Cake</i> di atas cake board.
Letakkan	950gr	<i>Buttercream</i>	Letakkan <i>Buttercream</i> .
Oles	<i>Adjust</i>	<i>Buttercream</i>	Spread secara merata tetapi tipis (Tidak terlalu tipis), serta sampai mendapatkan unjung yang lancip.
<i>Set</i>			Set 10 menit di dalam <i>freezer</i>

Oles	<i>Adjust</i>	<i>Buttercream</i>	Spread lagi secara merata tidak terlalu tipis, serta spread sampai mendapatkan ujung yang merata.
<i>Set</i>			Set 10 menit di dalam <i>freezer</i>
Oles	<i>Adjust</i>	<i>Buttercream</i>	Spread lagi sekarang sampai <i>dummy</i> memiliki ujung yang lancip
<i>Set</i>			Set 10 menit di dalam <i>freezer</i>
Letakkan	<i>Ipc</i> <i>Isheet</i>	<i>Cakeboard</i> <i>Baking paper</i>	Letakkan <i>cakeboard</i> di tempat baru, dan taruh <i>baking paper</i> di atasnya. (Cipratkan air jika <i>baking paper</i> licin)

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 5 (LANJUT)

STANDAR RESEP DEKORASI *GEOMETRY CAKE DESIGN TIER 1&3*

Oles	Adjust	<i>Buttercream</i>	Spread <i>buttercream</i> di atas <i>baking paper</i> jangan terlalu banyak.
Keluarkan			Keluarkan <i>dummy</i> dan putar balikkan <i>dummy</i> dan taruh bagian atas <i>dummy</i> di atas <i>baking paper</i> yang sudah di lapiasi <i>buttercream</i> .
Oles			Oles secara merata, sampai mencapai ujung

			yang sangat lancip.
<i>Set</i>			Biarkan mengeras selama 10 menit di <i>freezer</i>
Putar			Keluarkan <i>dummy</i> dan putar balik lagi seperti keadaan semula, dan lepas <i>baking paper</i> secara perlahan.
Oles	<i>Adjust</i>	<i>Buttercream</i>	Lapisi <i>buttercream</i> lagi di atasnya untuk menghilangkan pori pori yang di sebabkan oleh <i>baking paper</i> .
Hasil			<i>Tier 1 & 3</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 6

STANDAR RESEP *GEOMETRIC CAKE TIER 2*

<i>Geometric Cake Design</i>		Kategori: Dekorasi	
		Hasil: Tier 2	
Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Letakkan	1pc 8x8x3Cm		Letakkan <i>Dummy cake</i>
Letakkan	500gr	<i>Buttercream</i>	Letakkan <i>buttercream</i>
Oles			Oles <i>buttercream</i> secara merata.
<i>Set</i>			Biarkan 10 menit di dalam freezer
Oles	<i>Adjust</i>	<i>Buttercream</i>	Oles sampai merata (Tidak banyak dan tidak terlalu tipis) hingga mendapatkan

			ujung yang lancip.
<i>Set</i>			Biarkan 10 menit di dalam freezer.
Siapkan	1pc 1sheet	<i>Cake board</i> <i>Baking paper</i>	Letakkan <i>cake coard</i> dan <i>baking paper</i> .
Putar			Keluarkan <i>dummy</i> dan putar balik, yang dimana atasnya berada di bawah. Letakkan di atas <i>baking paper</i> yang sudah di lapiasi <i>buttercream</i> .
Haluskan			Haluskan buttercream supaya mendapatkan ujung yang lancip.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 6 (LANJUTAN)

STANDAR RESEP GEOMETRIC CAKE TIER 2

Siapkan	1pc 10x10x20Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 1 dan letakkan di atas <i>turn table</i> .
Siapkan	1pc 8x8x3Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 2
Pasang			Pasang tier 2 di atas tier 1 di pusat <i>dummy</i> .
Ambil	1pc 10x10x20Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 3.
Pasang			Pasang di atas tier 2 di pusat <i>dummy</i> .
Ambil	250gr	<i>Coloring chocolate</i>	Ambil pewarna coklat yang sudah di siapkan.

Tuang			Tuangkan coklat yang hangat kedalam <i>airbrush</i> .
<i>Spray</i>			<i>Spray</i> secara perlahan dengan Gerakan ke atas dan ke bawah. Jarak <i>brush</i> dan jangan terlalu dekat atau jauh
Singkirkan			Singkirkan <i>airbrush</i>
Ambil		<i>Decorated Chocolate</i>	Ambil coklat kepingan yang sudah di buat dengan berbagai macam ukuran.
Pasang			Letakkan coklat keeping ke dinding buttercream dengan bantuan coklat hangat untuk merekat.
Hasil			<i>Geometric Cake Design</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 7

STANDAR RESEP *GEOMETRIC CAKE DECORATION*

Method	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Ambil	1pc	<i>Mould</i>	Ambil mould untuk dekorasi atas kue
Tuang	200gr	<i>Chocolate</i>	Tuangkan coklat kedalam mould.
<i>Set</i>			Biarkan coklat mengeras di dalam freezer
Ambil		<i>Warm chocolate</i>	Ambil coklat hangat secukupnya untuk menjadi perekat

			antara coklat dan buttercream.
Pasang	6pc	<i>Moulded Chocolate</i>	Ambil coklat yang sudah tercetak, dan taruh di atas <i>dummy</i> tier 3. Tempel menggunakan coklat hangat dan letakkan di tempat yang diinginkan.
Ambil	1pc 10x10x20Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 1 dan letakkan di atas <i>turn table</i> .
Ambil	1pc 8x8x3Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 2
Pasang			Pasang tier 2 di atas tier 1 di pusat <i>dummy</i> .
Ambil	1pc 10x10x20Cm	<i>Dummy cake</i>	Ambil <i>dummy cake</i> untuk tier 3.
Pasang			Pasang di atas tier 2 di pusat <i>dummy</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 7 (LANJUTAN)

STANDAR RESEP GEOMETRIC CAKE DECORATION

Ambil	250gr	<i>Coloring chocolate</i>	Ambil pewarna coklat yang sudah di siapkan.
Pour			Tuangkan coklat yang hangat kedalam <i>airbrush</i> .
Spray			Spray secara perlahan dengan Gerakan ke atas dan ke bawah. Jarak <i>brush</i> dan jangan terlalu dekat atau jauh

Put out			Singkirkan airbrush
Take		<i>Decorated Chocolate</i>	Ambil coklat kepingan yang sudah di buat dengan berbagai macam ukuran.
Place			Letakkan coklat keeping ke dinding buttercream dengan bantuan coklat hangat untuk melekat.
Result			<i>Fully Decorated Geometric Cake Design</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

b) **Kebutuhan Alat**

Dalam pembuatan *Geometric Cake Design* ini penulis akan menggunakan alat pembantu untuk mempermudah penulis dalam pembuatan dekorasi *Design*. Berikut adalah alat-alat pembantu penulis yang akan di pakai saat pengerjaan.

TABEL 8

ALAT-ALAT YANG DI BUTUHKAN

No	Gambar	Keterangan
1	Mangkuk Besi	Di gunakan untuk melelehkan coklat

		
2	<p>Mangkuk</p> 	Di gunakan untuk menyimpan bahan
3	<p>Baking Paper</p> 	Di gunakan sebagai alas untuk membuat dekorasi flat chocolate

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 8 (LANJUTAN)

ALAT-ALAT YANG DI BUTUHKAN

4	<p>Pisau</p> 	<p>Di gunakan untuk memotong coklat serta sebagai pembantu dekor</p>
5	<p>Measuring Spoon</p> 	<p>Di gunakan untuk mengukur bahan</p>
6	<p>Sendok</p> 	<p>Di gunakan untuk mengaduk coklat dan bahan lainnya</p>
7	<p>Scale</p> 	<p>Di gunakan untuk mengukur bahan.</p>
8	<p>Mixer</p> 	<p>Di gunakan untuk mencampur segala bahan</p>

Sumber:
 Hasil olahan
 penulis,
 2022

TABEL 8 (LANJUTAN)

ALAT-ALAT YANG DI BUTUHKAN

9	<p>Baloon Whisk</p> 	<p>Di gunakan untuk mengaduk bahan coklat dan cocoa butter</p>
10	<p>Kompor</p> 	<p>Di gunakan untuk memanaskan/menghangatkan coklat</p>
11	<p>Silicon Mattres</p> 	<p>Di gunakan sebagai alas saat pembuatan <i>cake</i></p>
12	<p>Towel</p> 	<p>Di gunakan sebagai pembersih working table</p>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 8 (LANJUTAN)**ALAT-ALAT YANG DI BUTUHKAN**

13	<p data-bbox="558 443 626 470">Panci</p> 	<p data-bbox="883 443 1198 506">Di gunakan sebagai wadah saat melelehkan coklat</p>
14	<p data-bbox="516 785 667 812">Cube Mould</p> 	<p data-bbox="883 785 1214 848">Di gunakan untuk mencetak coklat berbentuk cube</p>
15	<p data-bbox="532 1121 651 1148">Air Brush</p> 	<p data-bbox="883 1121 1219 1184">Di gunakan untuk mewarnai kue</p>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 8 (LANJUTAN)

ALAT-ALAT YANG DI BUTUHKAN

16	<p style="text-align: center;">Brush</p> 	Di gunakan untuk mewarnai coklat
17	<p style="text-align: center;">Knee Palette</p> 	Di gunakan untuk mengoleskan <i>buttercream</i>
18	<p style="text-align: center;">Cake Board</p> 	Di gunakan sebagai alas kue
19	<p style="text-align: center;">Scraper</p> 	Di gunakan untuk mengoleskan <i>buttercream</i> serta <i>smoothing</i> permukaan <i>buttercream</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

d) Purchase order

Purchase Order adalah dokumen antara pembeli dan penyuplai, di dalam *purchase order* terdiri dari bahan dasar yang spesifik, kuantitas dan harga. Dalam pembuatan *Geometric Cake Design* penulis akan membagi kedalam 2 bagian *Purchase Order* berdasarkan *dummy*, berdasarkan *Buttercake* berikut *Purchase order* penulis.

TABEL 9
PURCHASE ORDER BERDASARKAN DUMMY

No	Bahan	Kuantitas	Harga satuan		Jumlah Harga
			Harga (Rp)	Unit	
1	<i>White Chocolate Couv.</i>	500gr	Rp43.000	250gr	Rp 86,000
2	<i>Cocoa Butter</i>	500gr	Rp80,000	500gr	Rp 80,000
3	<i>Oil Coloring Black</i>	1 btl	Rp15,000	1btl	Rp 15,000
4	<i>Chocolate compound</i>	1 kg	Rp57,500	1kg	Rp 57,500
5	<i>Dust coloring Black Metallic</i>	1 btl	Rp36,300	1btl	Rp 36,300
6	<i>Dust coloring Silver</i>	1 btl	Rp36,300	1btl	Rp 36,300
7	<i>Dummy cake 10x10cmx20cm</i>	2pcs	Rp7,000	1pc	Rp 14,000
8	<i>Dummy cake 8cmx8cmx3cm</i>	1pcs	Rp1,000	1pc	Rp 1,000
9	<i>Butter Unsalted</i>	1 kg	Rp40,000	227gr	Rp 200,000
10	<i>Milk</i>	2 kg	Rp15,000	1kg	Rp 30,000
11	<i>Icing sugar</i>	1kg	Rp 34,000	1kg	Rp 34,000
12	<i>Alcohol</i>	1 btl	Rp 30,000	1btl	Rp 30,000
TOTAL					Rp 620,000

Sumber: Hasil Olahan penulis, 2022

TABEL 10
PURCHASE ORDER BERDASARKAN BUTTER CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Harga satuan		Harga
			Harga (Rp)	Unit	
1	<i>Unsalted Butter</i>	2.5 kg	40,000	227gr	Rp 430,000
2	<i>Granulated sugar</i>	1 kg	10,000	1kg	Rp 10,000
3	<i>Soft Flour</i>	2 kg	15,000	1kg	Rp 30,000
4	<i>Salt</i>	1 pax	2,000	1pax	Rp 2,000
5	<i>Eggs</i>	1.5 kg	30,000	1,5kg	Rp 30,000
6	<i>Vanilla Essence</i>	1 btl	50,000	1btl	Rp 50,000
7	<i>Lemon</i>	1 pc	13,500	1pc	Rp 13,500
8	<i>Chocolate compound</i>	1 kg	57,500	1kg	Rp 57,500
9	<i>White Chocolate Couv</i>	500 gr	43,000	250	Rp 86,000
10	<i>Cocoa Butter</i>	500 gr	80,000	500	Rp 80,000
11	<i>Milk</i>	2 btl	15,000	1btl	Rp 30,000
12	<i>Icing Sugar</i>	2 kg	20,000	1kg	Rp 40,000
13	<i>Oil coloring Black</i>	1 btl	15,000	1btl	Rp 15,000
14	<i>Dust coloring Silver</i>	1 btl	36,300	1btl	Rp 36,300
15	<i>Dust coloring Black metallic</i>	1 btl	36,300	1btl	Rp 36,300
16	<i>Alcohol</i>	1 btl	30,000	1btl	30,000
TOTAL					Rp 976,600

Sumber: Hasil Olahan penulis, 2022

e) Recipe Costing

Di lansir oleh jurnal.id *Recipe costing* adalah biaya bahan baku dalam satu set menu. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis akan membagikan menjadi 2 bagian yaitu *recipe costing buttercake* dan *recipe costing dummy*.

TABEL 11

BUTTER CAKE RECIPE COSTING

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan Unit		Jumlah (Rp)
				Harga	Unit	
1	<i>Butter</i>	2000	Gr	40,000	227gr	352,422
2	<i>Granulated sugar</i>	1000	Gr	10,000	1kg	10,000
3	<i>Soft Flour</i>	1125	Gr	30,000	1,5kg	22,500
4	<i>Salt</i>	2	Gr	2,000	250gr	16
5	<i>Egg</i>	900	Gr	30,000	1,5kg	18,000
6	<i>Vanilla ess</i>	2	Gr	50,000	100gr	1,000
7	<i>Lemon</i>	58	Gr	13,500	58gr	13,500
8	<i>White Choc. Cov.</i>	500	Gr	86,000	500gr	86,000
9	<i>Cocoa butter</i>	500	Gr	80,000	500gr	80,000
10	<i>Oil coloring Blk</i>	2	Gr	20,000	20gr	2,000
11	<i>Dust coloring Blk metallic</i>	3	Gr	36,300	15gr	7,260
12	<i>Dust coloring silver</i>	3	Gr	36,300	15gr	7,260
13	<i>Choco compound</i>	1000	Gr	57,500	1kg	57,500
14	<i>Milk</i>	2000	Gr	30,000	1kg	60,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 11 (LANJUTAN)***BUTTER CAKE RECIPE COSTING***

15	<i>Icing sugar</i>	2000	Gr	34,000	1kg	68,000
16	<i>alcohol</i>	4	Gr	30,000	100gr	1,200
Total						786,654

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 12***DUMMY CAKE RECIPE COSTING***

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan Unit		Jumlah (Rp)
				Harga	Unit	
1	<i>Butter unsalted</i>	1000	Gr	40,000	227gr	176,211
2	<i>Dummy Cake 10x10x20cm</i>	2	Pc	7,000	2pc	7,000
3	<i>Dummy cake 8x8x3cm</i>	1	Pc	1,000	1pc	1,000
4	<i>White Choc. Cov.</i>	500	Gr	86,000	500gr	86,000
5	<i>Cocoa butter</i>	500	Gr	80,000	500gr	80,000
6	<i>Oil coloring Blk</i>	2	Gr	20,000	20gr	2,000
7	<i>Dust coloring Blk metallic</i>	3	Gr	36,300	15gr	7,260
8	<i>Dust coloring silver</i>	3	Gr	36,300	15gr	7,260
9	<i>Choco compound</i>	1000	Gr	57,500	1kg	57,500
10	<i>Milk</i>	2000	Gr	30,000	2kg	30,000
11	<i>Icing sugar</i>	2000	Gr	40,000	2kg	40,000
12	<i>alcohol</i>	4	Gr	30,000	100gr	1,200

Total	495,431
-------	---------

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

f) Selling price

Selling price adalah harga tetap yang sudah di hitung berdasarkan bahan dasar, kreatifitas dan tenaga kerja. Untuk Tugas Akhir ini penulis akan membagi menjadi 2 bagian, yaitu *Selling price* dengan *buttercake* dan *dummy cake*.

TABEL 13

BUTTERCAKE SELLING PRICE

Total recipe costing	786,654
Creativity & art 40%	314,661
Total cost	1,101,315
Desired cost percent	40%
Preliminary selling price	2,800,315
Actual selling price	2,800,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 14

DUMMY CAKE SELLING PRICE

Total recipe costing	357,020
Creativity & art 40%	142,808
Total cost	499,828
Desired cost percent	40%
Preliminary selling price	1,249,570
Actual selling price	1,300,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

g) Pelaksanaan kegiatan

1. Lokasi dan Pelaksanaan Kegiatan

- **Lokasi**

Penulis melaksanakan Tugas Akhir di tempat tinggal penulis yang beralamat di Jl. Mendut No 81.

- **Waktu**

April 2022

2. Lokasi dan Pelaksanaan Sidang

- **Lokasi**

POLTEKPAR NHI Bandung

- **Waktu**

Agustus 2022