

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni yang mengubah penampilan kue dari biasa saja menjadi penampilan yang terlihat lebih menarik merupakan definisi dari Dekorasi Kue. Biasanya menggunakan *icing*, *frosting* atau elemen lain yang dapat dimakan.. Dekorasi kue dapat berbentuk *two-dimensional* atau *three-dimensional*.

Awal mulanya, dekorasi kue muncul saat kekuasaan *Great Britain's Elizabeth I* pada zaman itu dekorasi kue pertama muncul sebagai *Centrepieces* yang luar biasa dan bertempat di *banquets*. Semakin berkembangnya industri *sugarcraft* juga menjadi salah satu dorongan dekorasi kue menjadi seni populer di Eropa Barat, Amerika Utara, Australia dan Afrika Selatan(Garrett, 2007:12).

Dalam dekorasi kue ada berbagai macam metode atau teknik. Pada penggunaan fondant, dapat menggunakan teknik *Ruffling*, *drapery*, *applique*, *braiding*, *smocking*, *ribbon*, *tassels* dan *crimping*. Pemakaian teknik *applique* menjadi teknik yang dipilih untuk produk yang akan dibuat. Teknik *Applique* yaitu membuat lapisan pada setiap *rolled fondant*, teknik ini akan menciptakan tampilan yang terstruktur dari setiap lapisan *icing*. Teknik ini sangat sederhana karena dapat menggunakan *silicone mold* atau cetakan. Tekstur *Rolled Fondant* yang *playable* lebih mudah saat pengerjaannya karena *rolled fondant* terbuat dari gula, air, gelatin, minyak sayur atau *shortening* dan *glycerol*(Brown, 2007:137).

Selanjutnya, teknik yang dipakai dalam pengerjaan dekorasi kue ini adalah *Paneling Method*, yaitu dengan melapisi setiap bagian secara terpisah dan memotong *rolled fondant* yang tersisa atau melebihi bentuk kue(Yener,2020).

Alasan pemakaian *rolled fondant* selain teksturnya yang dapat dibentuk sesuai keinginan. *Design* yang dibuat berupa *three-dimensional*, pemakaian *rolled fondant* cocok untuk pengerjaannya, keunggulan lain dari *rolled fondant* yaitu saat mengaplikasikan pada kue fondant tidak cepat mengeras seperti *gumpaste*. Selain itu bisa menutup atau *cover* bagian luar kue dengan hasil yang mulus serta menarik.

Rolled Fondant akan lebih cantik dan terlihat asli ketika menambahkan pewarna untuk setiap bagiannya. Ada beberapa jenis bahan yang dipakai untuk pewarna makanan. Pewarna makanan dalam bentuk bubuk, ada juga yang berasal dari bahan alami yaitu pewarna makanan alami, berbentuk *gel*, *oil-based*, *water-based* dan yang terakhir yang menggunakan teknik *airbrush*.

Pada produk ini, pemilihan pewarna *oil based* dengan alasan fondant mempunyai kandungan lemak yang tinggi akan mudah bercampur dengan pewarna yang mengandung *oil* di dalamnya. Pewarna dengan *oil based* juga mempunyai intensitas warna yang cukup *pigmented* tetapi masih bisa di kontrol dengan baik. Maka dari itu, pewarna ini cocok dengan tema yang diambil yaitu membuat salah satu Titan atau karakter dari anime “ *Attack On Titan* “ untuk menambah kesan yang menyeramkan (Le, 2021).

Attack On Titan atau *Shingeki no Kyojin* sendiri adalah seri manga asal Jepang yang ditulis oleh Hajime Isayama. Cerita ini mengambil latar kehidupan di dalam tiga tembok besar yang melindungi penduduk dari para monster pemakan manusia dengan ukuran raksasa atau dalam animenya disebut sebagai “ Titan “. Banyak akademisi dan praktisi yang menganggap anime sebagai fenomena global, anime tidak hanya sebatas hiburan semata. Di Jepang sendiri, anime merujuk pada semua film animasi tanpa melihat dari mana animasi tersebut berasal, tetapi di luar Jepang kata “ anime “ secara spesifik mempunyai arti “ animasi Jepang “ (Budianto, 2013).

Tingginya antusiasme para penggemar anime dan disinyalir menjadi *season* terakhir pada tahun ini. Menutup serangkaian kisah tokoh Eren Yeager dan teman-temannya. Salah satu nilai baik yang bisa di dapat pada anime ini yaitu sebagai manusia jangan mengurung diri, menutup diri dan menolak untuk melihat ke dunia yang lain. Dunia yang asing belum tentu hanya akan berdampak buruk. Dunia lain juga bisa mengajarkan hal-hal baru, berdasarkan keunikan cerita dan filosofis pada anime *Attack On Titan* maka anime ini dipilih sebagai tema dari Dekorasi Kue yang akan dibuat.

B. Tema, Konsep dan *Design Product*

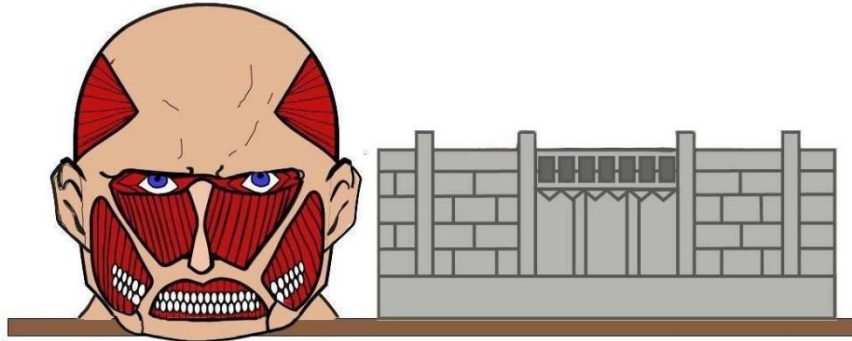
Dekorasi kue biasanya dibuat untuk suatu perayaan tertentu. Tema dari dekorasi kue ini dibuat sebagai kue ulang tahun, kue ulang tahun bisa memakai produk apapun mulai dari *cheesecake*, *ice cream cakes* atau *chocolate cake*. Berdasarkan pemaparan tersebut jelas bahwa kue ulang tahun adalah kue yang membuat orang tersebut senang. Yang membedakan kue ulang tahun dengan kue biasa terdapat pada hiasan *frosting decorations*, permen, mainan, camilan atau dekorasi yang melebihi kue biasanya (Wilson, 2008). *Design* dari kue ulang tahun sendiri banyak diambil dari minat atau kesukaan seseorang terhadap suatu hal. Dalam hal ini yaitu untuk para penikmat anime khususnya anime *Attack On Titan*.

Berdasarkan filosofi yang ingin disampaikan, kue ini menggambarkan keinginan untuk melihat dunia lain atau ke jenjang kehidupan yang berbeda. Warna *Deep red* sendiri melambangkan keberanian, kekuatan, tekad yang keras. Sementara warna lain yang dominan yaitu warna abu-abu melambangkan pengetahuan, kebijaksanaan dan kedewasaan (Cerrato, 2012).

Konsep *design* diambil dari salah satu *scene* yang mengawali cerita Eren Yeager sebagai pemeran utama. Menggunakan *teakblock* (25 x 47 cm) sebagai alasnya, kue dengan panjang 25 cm dan tinggi 16 cm ditempatkan di atas

teakblock lalu *cover* dengan *rolled fondant*. Bentuk dan ukir *rolled fondant* agar menyerupai dinding (*Wall Maria*).

Selanjutnya membuat kepala Titan Colossal, memakai *dummy* berbentuk setengah lingkaran berukuran 25 cm ditambah fondant untuk membentuk bagian rahangnya agar lebih terlihat asli lalu *cover* dengan *rolled fondant*. Untuk *layer* pertama memakai *rolled fondant* berwarna merah lalu ukir menyerupai serat-serat pada daging dan mengukir bagian matanya. *Layer* kedua, masih memakai *rolled fondant* berwarna coklat muda, *rolled fondant* di potong pada pipi bagian tengah dan sisi kanan kiri, dagu bagian depan, gigi, kedua sisi pada keningnya, agar menyerupai wajah Titan Colossal. Memakai warna yang sama, bentuk telinga menggunakan *rolled fondant* Selanjutnya membuat gigi berwarna putih, dan terakhir membuat bola mata berwarna biru.

Gambar 1. 1 *Design* Dekorasi Kue

Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

A. Pada bagian A atau bagian kepala *Titan* dengan ukuran dummy 25 cm akan dilapisi *rolled fondant* berwarna deep red. Setelah tertutupi oleh *rolled fondant*, penulis akan membuat bagian dagunya lebih tajam seperti pada *design* menggunakan *fondant* lalu lehernya dengan tinggi berkisar 16 cm. Saat bentuk kepala *titan* sudah menyerupai *design*, langkah selanjutnya membuat lapisan kedua, lapisan berwarna coklat muda. Hampir menyerupai warna kulit. Potong bagian kedua sisi pelipis, bagian tengah pipi dekat hidung, bagian mata, pipi bagian samping dan terakhir tengah mulut. Bentuk telinga beserta hidung, masih memakai pewarna *fondant* yang sama yaitu coklat muda. Selanjutnya untuk mata, bola mata titan berwarna putih dengan iris berwarna biru. Terakhir buat gigi *titan* sebanyak 53 buah atas dan bawah. Ukir wajah *titan*.

B. Bagian B yaitu bagian dinding atau tembok. Dinding ini menggunakan *dummy* berukuran 25x16cm, ditutupi oleh *rolled fondant* berwarna abu-abu tua, menggunakan *panelling method*, yaitu

menutupi kue bagian atas dan pinggir kue secara terpisah. Dengan teknik ini akan menghasilkan sudut yang tegas dan mengurangi potensi *rolled fondant* pecah. Setelah seluruh bagian tertutup *rolled fondant*, ambil *fondant* lalu warnai abu-abu muda untuk bagian sekat dengan panjang 30 cm, bagian tengah dan bagian bawah tembok seperti *design*. Terakhir ukir menggunakan alat agar terlihat lebih menyerupai tembok.

A. Tinjauan Produk

1. *Purchase Order*

List dokumen dari barang-barang yang akan dibeli, dokumen ini bisa juga dianggap sebagai kesepakatan antara pembeli dan penjual atau biasa disebut dengan *Purchase Order*. *Purchase Order* berisi harga, nama barang, kuantitas atau jumlah dan tanggal (Athallah, 2021).

TABEL 1.1
PURCHASE ORDER DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i> putih	5	kg	Rp.350.000	kg	Rp.350.000
2	<i>Dummy</i> diameter 25 cm	1	pcs	Rp.23.000	pcs	Rp.23.000
3	<i>Styrofoam</i> ukuran 30 cm	1	pcs	Rp.34.000	pcs	Rp.34.000
4	Pewarna biru	1	btl	Rp.2.450	15 ml	Rp.2.450
5	Pewarna coklat	1	btl	Rp.10.500	20 gr	Rp.10.500
6	Pewarna merah	1	btl	Rp.21.000	20 gr	Rp.21.000
7	Pewarna hitam	1	btl	Rp.2.450	15 ml	Rp.2.450
8	Maizena	1	pcs	Rp.11.000	300 gr	Rp.11.000
Total				Rp.454.400		Rp.454.400

Tabel 1.1

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 1.2
PURCHASE ORDER KUE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	Pewarna coklat	1	btl	Rp.10.500	20 gr	Rp.10.500
2	Pewarna merah	1	btl	Rp.21.000	20 gr	Rp.21.000
3	Pewarna hitam	1	btl	Rp.2.450	15 ml	Rp.2.450
4	Pewarna biru	1	btl	Rp.2.450	15 ml	Rp.2.450
5	Maizena	1	pcs	Rp.11.000	300 gr	Rp.11.000
6	<i>Butter</i>	624	gr	Rp.40.000	227 gr	Rp.109.955
7	<i>Granulated Sugar</i>	500	gr	Rp.7.500	300 gr	Rp.12.500
8	<i>Soft Flour</i>	562	gr	Rp.13.900	1 kg	Rp.7.811
9	<i>Salt</i>	0,71	gr	Rp.2.000	250 gr	Rp.5,86
10	<i>Egg</i>	9	pcs	Rp.25.000	1 kg (16 butir)	Rp.11.250
11	<i>Vanilla essence</i>	0,10	gr	Rp.8.500	60 ml	Rp.14,1
12	<i>Lemon</i>	20	gr	Rp.15.000	1 pcs	Rp.15.000
13	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	Rp.350.000	kg	Rp.350.000
14	<i>Butter creme</i>	1.814	gr	Rp.53.000	2 pcs	Rp.106.000
15	<i>Strawberry Jam</i>	350	gr	Rp.44.000	1 kg	Rp.15.400
16	<i>Rice Krispies</i>	2	kg	Rp.51.000	2 kg	Rp.51.000
17	<i>Marshmallow</i>	2	kg	Rp.120.000	2 kg	Rp.120.000
Total				Rp.774,850		Rp.846,335.96

Tabel 1.2

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Standar Recipe

A. Butter Cake

Untuk membuat *base* yang kuat dan kokoh menopang *rolled fondant*, dibutuhkan kue yang padat. Dengan alasan tersebut *Butter Cake* dipilih menjadi dasar daridekorasi kue ini. Berikut *Standar Recipe* dari *Butter Cake*.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ATTACK ON TITAN (BUTTER CAKE)

BUTTER CAKE		CATEGORY : CAKE		
		YIELD : 2 CAKE FORM PERSEGI PANJANG 25x16CM		
NO	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Lapisi dan tabur			<i>Cake form</i> dengan butter dan tepung.
2	Siapkan			<i>Mixing bowl</i> .
3	Masukan	624 gr 500 gr	<i>Butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .
4	Campur			Hingga gula larut
5	Ayak	562 gr 2 jumput	Tepung Garam	Tambahkan garam bila memakai <i>unsalted butter</i>
6	Aduk	1/3	<i>Dry ingredients</i> (tepung dan garam)	Ke campuran <i>butter</i> dan gula secara perlahan dengan mengaduk dari tengah ke bagian sisi
7	Masukan	9 pcs	Telur	Kedalam adonan hingga rata
8	Campur			Sambil memasukkan sisa tepung.

Tabel 1.3

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ATTACK ON TITAN
 (BUTTER CAKE)(LANJUTAN)

NO	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
9	Masukan	2 tetes	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan.
10	Parut	1 buah	<i>Lemon</i>	Lalu masukan <i>zest</i> ke dalam adonan.
11.	Aduk			Dengan tingkat kecepatan <i>medium speed</i> hingga semua bahan tercampur rata.
12.	Tuang			Adonan ke dalam 2 <i>cake form</i> .
13.	Ratakan			Adonan dengan bagian sisi yang lebih tinggi.
14.	Panggang			40 menit dengan suhu 175'c

Tabel 1.3
 Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE KUE ATTACK ON TITAN
(RICEKRISPIES TREATS)

NO	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan	2 kg 2 kg	<i>Ricekrispies</i> <i>Marshmellow</i>	Didalam wadah
2	Lelehkan		<i>Marshmellow</i>	Selama 30 detik, aduk hingga teksturnya cair
3	Masukan		<i>Marshmellow</i>	Yang sudah mencair kedalam wadah berisi <i>ricekrispies</i>
4	Aduk			Hingga kedua bahan menyatu, bisa menggunakan bantuan spatula atau tangan
5	Tambahkan		<i>Butter / Oil</i>	Ketangan agar tidak lengket saat menyatukan <i>marshmellow</i> dan <i>ricekrispies</i>
6	Bentuk			Setengah lingkaran, sesuai dengan design kepala yang sudah dibuat
7	Lapisi			Dengan <i>plastic wrap</i> jika perlu untuk menjaga bentuknya tetap setengah lingkaran
8	Dinginkan			Didalam <i>refrigerator</i> untuk membuat <i>marshmellow</i> lebih kaku dan tidak berubah bentuk
9				Setelah dimasukan <i>refrigerator</i> , <i>ricekrispies treat</i> siap untuk dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>

Tabel 1.4
 Sumber : Hasil Olahan Penulis

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE KUE ATTACK ON TITAN (DUMMY)

PEMBUATAN KUE DENGAN TEMA “ <i>ATTACK ON TITAN</i> ” “MENGUNAKAN <i>DUMMY</i> ”			<i>Yield : 3.778 gr</i>	
No	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Siapkan			Alat lalu bahan
2	Uleni Pewarna	2.100 gr 10 ml 5 ml	<i>White fondant</i> Hitam Biru	Campur dengan Uleni hingga warna berubah.
3	Pisahkan	2.030 gr	<i>Rolled fondant</i>	Cover pada <i>dummy</i> berbentuk persegi panjang
4	Bentuk	70 gr	<i>Rolled fondant</i>	Persegi panjang dengan ukuran 13 x 1 cm untuk bagian sekat, 28 x 2 cm untuk bagian bawahnya dan 9 x 1 cm untuk bagian tengah
5	Uleni Pewarna	1.250 gr 10 ml 10 ml	<i>White fondant</i> Coklat Merah	Campur dan Uleni hingga
6	Giling		<i>Rolled fondant</i>	Sampai permukaannya rata.
7	<i>Cover</i>			Diatas <i>dummy</i> berbentuk setengah lingkaran

Tabel 1.5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE KUE ATTACK ON TITAN (LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DENGAN TEMA “ <i>ATTACK ON TITAN</i> ” “MENGUNAKAN <i>DUMMY</i> ”			<i>Yield : 3.778 gr</i>	
No	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
8	Uleni Pewarna	400 gr 10 ml	<i>White fondant</i> Coklat	Campur pewarna coklat muda
9	Giling		<i>Rolled fondant</i>	Sampai permukaannya rata.
10	Pisahkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian telinga dan hidung.
11	<i>Cover</i>	340 gr	<i>Rolled fondant</i>	Di atas <i>dummy</i> bentuk bola
12	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	Pada bagian pelipis dari wajah titan, potong berbentuk segitiga di bagian tengah wajah, bagian bibir hingga ke dagu. Terakhir pipi bagian pinggir kiri dan kanan sesuai dengan <i>design</i> .
13	Bentuk			Sisa <i>rolled fondant</i> hingga menyerupai telinga danhidung.

Tabel 1.5






Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

PEMBUATAN KUE DENGAN TEMA “ <i>ATTACK ON TITAN</i> ” “MENGUNAKAN <i>DUMMY</i> ”			Yield : 3.778 gr	
No	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
14	Giling Pisahkan	5 gr 20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga permukaan mulus Untuk bagian mata dan untuk bagian gigi.
15	Uleni Pewarna	2,5 gr 0,5 ml	<i>White fondant</i> Biru	Campur dengan Sampai tercampur rata, tempel ditengah mata.
16	<i>Roll</i> Potong	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Memanjang Kecil menggunakan <i>scraper</i> , tempel kan pada bagian gigi.
17	Ukir			Dengan <i>fondant tools</i> untuk menambahkan detail.

Tabel 1.5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022





TABEL 1.6
DAFTAR ALAT YANG
DIGUNAKAN

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Brushes</i>	Menambahkan detail pada <i>rolled fondant</i>
2		<i>Teakblock</i>	Sebagai alas kue.
3		<i>Silicon Matt</i>	Digunakan sebagai alas dalam pengerjaan <i>rolled fondant</i> .
4		<i>Fondant tools</i>	Digunakan untuk membantu pembuatan detail pada <i>rolled fondant</i> / mengukir.
5		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk memperhalus lapisan <i>rolled fondant</i> pada kue.

Tabel 1.6

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 1.6
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
6		<i>Rolling Pin</i>	Menggiling atau meratakan <i>rolled fondant</i> .
7		<i>Bowl</i>	Digunakan untuk pencampuran bahan atau menyimpan pewarna.
8		<i>Scraper</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
9		Timbangan	Menimbang fondant.

Tabel 1.6

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

3. Recipe Costing

Seluruh biaya bahan baku yang dikeluarkan dan akan diolah menjadi suatu makanan disebut *Recipe Costing*(Safitri,Nor,Rigel,2020).

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE BERTEMA ANIME ATTACK ON TITAN

BAHAN	KUANTITAS	HARGA		HARGA TOTAL
		PER UNIT	SATUAN	
Pewarna coklat	20 ml	Rp.10.500	20 ml	Rp.10.500
Pewarna merah	10 ml	Rp.21.000	20 ml	Rp.10.500
Pewarna hitam	10 ml	Rp.2.450	15 ml	Rp.1.633
Pewarna biru	5,5 ml	Rp.2.450	15 ml	Rp.898
Maizena	20 gr	Rp.11.000	300 gr	Rp.733
<i>Butter Creme</i>	1.814 gr	Rp.53.000	2 pcs	Rp.106.000
<i>Strawberry Jam</i>	350 gr	Rp.44.000	1 kg	Rp.15.400
<i>Butter</i>	624 gr	Rp.40.000	227 gr	Rp.109.955
<i>Granulated Sugar</i>	500 gr	Rp.7.500	300 gr	Rp.12.500
<i>Soft Flour</i>	562 gr	Rp.13.900	1 kg	Rp.7.811
<i>Salt</i>	0,71 gr	Rp.2.000	250 gr	Rp.5,86
<i>Egg</i>	9 pcs	Rp.25.000	1 kg (16 butir)	Rp.11.250
<i>Vanilla essence</i>	0,10 gr	Rp.8.500	60 ml	Rp.14,1
<i>Lemon</i>	20 gr	Rp.15.000	1 pcs	Rp.15.000
<i>Rolled Fondant</i>	3.128 gr	Rp.350.000	5 kg	Rp.218.960
<i>Rice Krispies</i>	2 kg	Rp.51.000	2 kg	Rp.51.000
<i>Marshmallow</i>	2 kg	Rp.120.000	2 kg	Rp.120.000
<i>Total Recipe Costing</i>				Rp.692,159.96

Tabel 1.7

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8
RECIPE COSTING KUE ANIME ATTACK ON TITAN (DUMMY)

BAHAN	KUANTITAS	HARGA PER UNIT		JUMLAH
		HARGA	UNIT	
<i>Rolled fondant</i> putih	3.778 gr	Rp.350.000	kg	Rp.218.960
<i>Dummy</i> diameter 25 cm	1 pcs	Rp.23.000	pcs	Rp.23.000
<i>Dummy</i> panjang 30 cm	1 pcs	Rp.34.000	pcs	Rp.34.000
Pewarna coklat	20 ml	Rp.10.500	20 ml	Rp.10.500
Pewarna merah	10 ml	Rp.21.000	20 ml	Rp.10.500
Pewarna hitam	10 ml	Rp.2.450	15 ml	Rp.1.633
Pewarna biru	5,5 ml	Rp.2.450	15 ml	Rp.898
Maizena	20 gr	Rp.11.000	300 gr	Rp.733
Total <i>Recipe Costing</i>				Rp.299,264

Tabel 1.8

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Selling Price

Harga jual dari setiap unit barang, sudah melalui proses produksi dan siap untuk dijual merupakan definisi *selling price* (Priharto, 2018). Berikut adalah rumus untuk menghitung *selling price*

$$\frac{DISH\ COSTING\ X\ 100\%}{FOOD\ COST}$$

TABEL 1.9
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE (BUTTER CAKE)

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp.692,159.96
<i>TOTAL COST</i>	Rp.692,159.96
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.2,768,624
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.2,768,600

Tabel 1.9

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp.300,224
<i>TOTAL COST</i>	Rp.300,224
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.1,200,896
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.1,200,900

Tabel 1.10

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022