

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Decorated cake* atau kue yang dihias menurut Friberg (2002) umumnya dipergunakan untuk mendeskripsikan kue yang sudah diberi isian dan mempunyai beberapa jenis sentuhan akhir dengan dibalut lapisan gula. *Cake decoration* sebaiknya dapat menarik perhatian pelanggan untuk mencoba, serta pada saat yang sama juga menunjukkan aspek rasa, dan tekstur kue.

Menurut Faridah (2012) menghias kue memiliki beberapa tujuan yaitu, dapat dilakukan dengan meningkatkan kualitas, rasa, dan bentuk kue memperbaiki kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik, mengungkapkan maksud/niat menghias kue dan sebagai pusat perhatian (*centre of interest*).

Seni menghias kue ini muncul untuk pertama kali pada masa pemerintahan Elizabeth I. Saat itu yang ditampilkan bukanlah sebagai kue pengantin, melainkan dekorasi hiasan pada acara jamuan makan. Kue ini dominan didekorasi dengan pasta almond atau yang dikenal pada tahun 1914 sebagai *marchpanes*, (Garret, 2007). Kemudian dekorasi kue terus berkembang pesat hingga masa kini, tidak hanya digunakan sebagai kue pernikahan, tetapi

juga dipakai di berbagai acara atau perayaan seperti untuk *birthday cake, bridal shower, special cake* (contoh: *valentine cake, easter cake, christmas cake, anniversaries cake*), dan sebagainya.

Terdapat beberapa pilihan bahan yang bisa digunakan untuk mendekorasi kue, menurut Sullivan (2013), bahan untuk mendekorasi kue ada *buttercream* yang terbagi menjadi dua jenis yaitu *buttercream frosting* dan *rolled buttercream*, lalu ada *royal icing, marzipan, chocolate, mexican paste, gumpaste*, dan *fondant*. Dalam tugas akhir ini penulis akan memakai bahan dekorasi *fondant* untuk diaplikasikan pada kue.

*Fondant* diciptakan pada abad ke-16, dan berasal dari kata Prancis “*fondre*” yang berarti meleleh. Istilah ini diterapkan karena *fondant* ketika dimasukkan kemulut cenderung lumer. Awalnya *fondant* terbuat dari air mawar, gula, jus lemon, putih telur dan *gum paste*.

Ada 2 macam *fondant*, *poured fondant* dan *rolled fondant*. Jenis *Poured fondant* ini perlu dihangatkan terlebih dahulu sebelum digunakan. Kue-kue kecil tersebut dicelupkan ke dalam *fondant* hangat lalu dibiarkan hingga mengeras atau yang dikenal dengan istilah *petit four*. (Magret, 2018).

“*Rolled fondant is a sugar dough that is not based on a cooked sugar syrup as is confectionary or pastry fondant. Rolled fondant is used primarily in the cake decorating business and is one of the most popular choices for fi*

*nishing wedding cakes*". (Suas, 2009). *Rolled fondant* berhasil dikembangkan pada tahun 1950, berbeda dengan *poured fondant* yang perlu dihangatkan, *rolled fondant* justru didiamkan mendingin, kemudian digiling menjadi lembaran halus dan dapat digunakan untuk menutupi kue.

Seiring perkembangan waktu, kue yang didekorasi menggunakan *rolled fondant* makin digemari oleh masyarakat. Dan pada masa sekarang, *rolled fondant* sering dipakai pada kue pernikahan dan kue ulang tahun. Jenis kue yang tepat digunakan untuk *rolled fondant* adalah *butter cake* atau *pound cake* karena memiliki tekstur yang padat dan kokoh sehingga dapat menahan berat *rolled fondant*. (Maggregret, 2018).

*Rolled fondant* memiliki tekstur yang lembut dan elastis sehingga cukup mudah untuk diaplikasikan, juga memiliki warna dasar putih maka dapat ditambahkan pewarna makanan agar sajian yang ditampilkan lebih menarik. Pewarna yang digunakan sebaiknya dalam bentuk *gel* atau *airbrushed*. Pewarna cair dapat membuat *fondant* menjadi lengket atau lunak, namun dapat diperbaiki dengan menaburi maizena terlebih dahulu (Garret, 2007).

Ada beberapa macam teknik dekorasi *rolled fondant* seperti yang tercantum dari (Price, 2011):

1. *Embossing*. Teknik ini mulanya digunakan pada kerajinan kulit, teknik ini dapat menggunakan kancing bermotif, perhiasan, ataupun peralatan makan.
2. *Garrett frills*. Teknik yang diaplikasikan pada kue dengan membuat rumbai yang biasa melekat pada sisi atau tepi kue, bisa diaplikasikan pada *modelling*.
3. *Inlay, bas-relief, & applique*. Teknik yang mencetak serta memotong *rolled fondant* sesuai keinginan dan mengaplikasikannya pada kue.
4. *Broderie anglaise*. Teknik ini merupakan sentuhan akhir pada renda yaitu dengan lubang pada *rolled fondant* dan menambahkan *royal icing* disekeliling lubang
5. *Modelling*. Teknik ini digunakan untuk membuat *basic figures, characters, animals, accessories, dan backgrounds* pada kue.
6. *Sugar flowers*. Teknik yang membuat berbagai macam bunga ini dapat dilakukan dengan *plunger cutters* hingga menjadi bunga mawar, *poppies*, dan *sweet peas*.

Pada kesempatan ini, penulis memilih tema yang diadaptasi dari video musik “*Dinosaurs A to Z*” oleh NCT Dream untuk diaplikasikan pada kue. Lagu

ini adalah hasil kolaborasi antara NCT Dream dengan *brand* pendidikan di Korea Selatan yaitu Pinkfong. Lagu tersebut dirilis bertepatan dengan hari anak di Korea Selatan pada tanggal 5 Mei 2021 di kanal *youtube* NCT Dream dan Pinkfong *Baby Shark - Kids' Songs & Stories* dengan total *views* mencapai lebih dari 19 juta.

Dalam video musik tersebut, *member* NCT Dream bernyanyi dengan menyebutkan beberapa nama-nama dinosaurus dari huruf A hingga Z diiringi dengan iringan musik. Tidak hanya dilihat dan didengarkan oleh anak kecil saja, tetapi para penggemar NCT Dream pun ikut melihatnya.



**Gambar 1. 1**

***NCT DREAM X PINKFONG***

Sumber: <https://www.idntimes.com/Henny Alifah, 2021>

Dinosaurus sendiri merupakan hewan raksasa dari zaman prasejarah yang termasuk kelompok reptilia bumi yang telah punah. Nama dinosaurus berasal dari Bahasa Yunani “*deinos*” yang mempunyai arti mengerikan, kuat, dan besar. Lalu juga kata “*sauros*” yang artinya kadal. Sehingga mampu diartikan bahwa nama dinosaurus memiliki arti kadal besar yang kuat dan mengerikan (Azizah, 2021).

Dinosaurus terbagi atas tiga kelompok yakni dinosaurus herbivora hanya makan tumbuhan saja, dinosaurus pemakan daging dan dinosaurus pemakan segalanya, serta memiliki beragam spesies menggunakan nama yang berbeda-beda.

Penulis memilih tema ini karena dinosaurus banyak digemari oleh orang-orang khususnya anak kecil terutama pada anak laki-laki. Dikarenakan, otak anak laki-laki cenderung lebih sistematis daripada otak anak perempuan. Untuk mempelajari dinosaurus, seseorang harus dapat berpikir secara sistematis. Inilah jawaban mengapa anak laki-laki sangat tertarik pada dinosaurus (Perkasa, 2021).

Nama-nama dinosaurus yang banyak digemari anak-anak meliputi *Tyranosaurus Rex* atau yang lebih dikenal dengan *T-rex*, *Brontosaurus* yang memiliki leher panjang, *Stegosaurus*, *Triceratops* yang memiliki ciri khas tanduk di kepalanya, *Velociraptor*, *Dilophosaurus*, *Spinosaurus*, *Corythosaurus*, dan *Pteranodon* yang merupakan reptil terbang kerabat dekat dinosaurus. Umumnya, mereka dianggap sebagai bagian dari dinosaurus juga.

Dalam mendekorasi kue ini akan dibuat menggunakan *rolled fondant* yang siap pakai dengan tambahan pewarna makanan. Dan penulis membuat *character* dinosaurus *Tyrannosaurus* yang berwarna merah, *Gallimimus* berwarna oranye, *Brachiosaurus* berwarna biru, *Kentrosaurus* berwarna *violet* dan *Triceratops* berwarna *violet*, batu, telur dalam bentuk 3 dimensi dan untuk 2 dimensi terdapat daun, pohon dan gunung.

Berdasarkan pada paparan yang telah penulis tulis diatas, maka penulis memustuskan untuk mengangkat judul pada usulan tugas akhir ini:

### **“DEKORASI KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*”**

#### **B. Desain Produk**

Berikut ini adalah penjelasan desain yang terdiri dari konsep, jenis, bentuk dan ukuran produk.

##### **1. Konsep Produk**

Dalam mengerjakan tugas akhir ini, penulis memilih kue yang diadaptasikan oleh lagu *Dinosaurs A to Z*, dengan warna yang dominan adalah warna hijau yang khas dengan hutan tempat tinggal dinosaurus hidup dahulu.

Pada GAMBAR 1.2 para member NCT diubah menjadi *character* dinosaurus, seperti Mark yang mewakili *Tyrannosaurus* berwarna merah, Jeno

mewakili *Xenotarsosaurus* berwarna ungu, Haechan mewakili *Gallimimus* berwarna oranye, Jaemin mewakili *Kentrosaurus* berwarna violet, Jisung mewakili *Lambeosaurus* berwarna mint, Chenle mewakili *Elasmosaurus* berwarna kuning, dan Renjun mewakili *Brachiosaurus* berwarna biru. Sehingga membuat banyak fans NCT *Dream* atau yang disebut NCTzen menjadi tertarik dengan dinosaurus.

*Cake decoration* ini dapat diperuntukkan pada orang-orang yang menyukai dinosaurus serta NCTzen dan ingin memesan dengan tema tersebut. Penulis terinspirasi dari sebuah poster yang terdapat pada gambar 1.2. Dari poster yang telah didapat, penulis kemudian mengaplikasikannya dalam bentuk desain kue yang kemudian diberi beberapa modifikasi dan tambahan yang dapat dilihat pada GAMBAR 1.3.

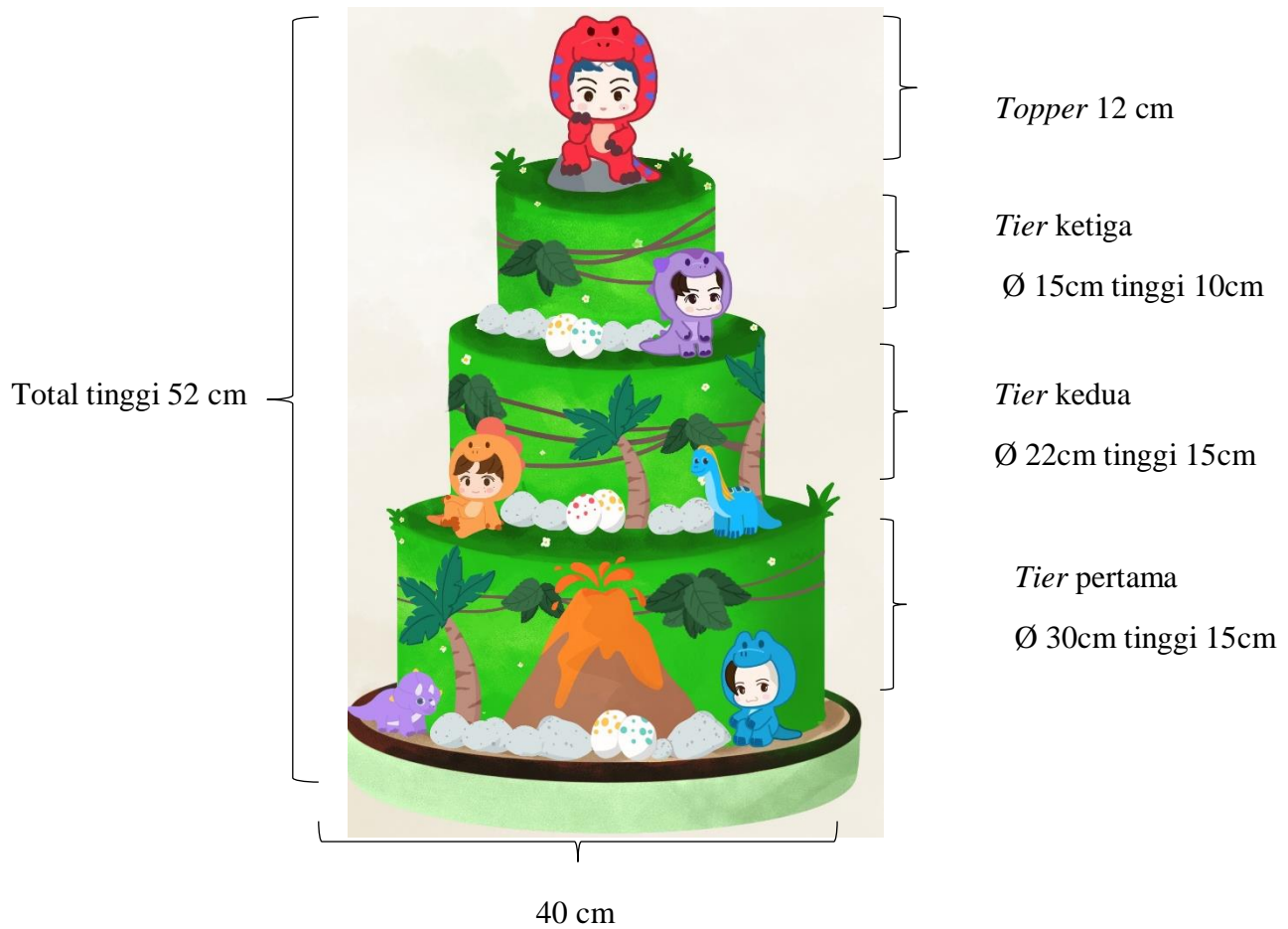




**Gambar 1. 2**

### **KARAKTER DINOSAURUS NCT DREAM**

Sumber: <https://www.kompasiana.com/Stefani Ditamei, 2021>



**Gambar 1. 3**

### DESAIN PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Kue yang yang dirancang oleh penulis meliputi 3 *tier* atau 3 tingkatan, dengan tinggi dan diameter yang berbeda serta *cake topper* pada bagian atas kue. *Decoration cake* ini akan lebih di dominasi dengan warna hijau.

Pada *tier* pertama merupakan bagian dasar kue akan ditutup seluruh permukaanya dengan *rolled fondant* bewarna hijau, lalu pada bagian samping akan diberi dekorasi berbentuk gunung yang meletus tinggi 12 cm, pepohonan tinggi 14,5 cm, ranting merambat beserta daun yang berjumlah 21 *pieces* dalam bentuk 2 dimensi yang akan dibuat dengan teknik *applique*, dinosaurus berbentuk *Triceratops* yang bewarna violet tinggi 6 cm, dinosaurus *Brachiosaurus* dengan *character* Renjun NCT yang memiliki tinggi 10 cm bewarna biru.

Pada bagian bawah diberi ornamen bebatuan yang terbuat dari *rolled fondant* bewarna abu berukuran 2 – 2,5 cm dan telur dinosaurus putih dengan bintik bintik biru dan oranye berukuran 3,5 cm. Ornamen batu, telur dan dinosaurus menggunakan teknik *modelling* serta dilengkapi rerumputan dan bunga-bunga kecil yang menggunakan teknik *applique*.

*Tier* kedua akan dicover sama seperti tier pertama, dan diberi ornamen – ornamen bebatuan, telur, pohon, rerumputan, bunga kecil serta ranting merambat dengan dedaunan berjumlah 15. Ornamen- orname tersebut memiliki tinggi dan ukuran yang sama dengan *tier* pertama. Lalu ditambah dinosaurus *Gallimimus* dengan *character* Haechan NCT bewarna oranye dengan tinggi 10 cm, dan dinosaurus *Brachiosaurus* yang bewarna biru yang akan dibuat dengan teknik *modelling* dengan tinggi 8 cm.

*Tier* ketiga sama seperti tier sebelumnya yang dicover menggunakan *rolled fondant* hijau, ornamen bebatuan telur, pohon dengan tinggi 9 cm, bunga kecil dan ranting merambat dengan dedaunan berjumlah 9. Yang membedakan adalah dinosaurus *Kentrosaurus* dengan *character* Jaemin NCT yang memiliki tinggi 10 cm berwarna *violet*. Lalu pada bagian atas atau *topper*, dinosaurus *Tyrannosaurus* dengan *character* Mark NCT berwarna merah dengan tinggi 12 cm.

## 2. Jenis Produk

Jenis produk yang dipilih penulis merupakan *special cake* sebagai produk yang akan dipresentasikan untuk menyelesaikan Tugas. Jenis kue ini diambil karena penulis melihat pada setiap perayaan perayaan tertentu, kue merupakan hal yang diharapkan untuk ada oleh orang-orang yang merayakannya.

## 3. Bentuk dan Ukuran Produk

Penulis memilih bentuk lingkaran pada ketiga *tier*, pada *tier* pertama dengan tinggi 15 cm dan ukuran diameter 30 cm, *tier* kedua memiliki tinggi 15 cm dan dengan diameter 22 cm, kemudian untuk *tier* ketiga tinggi 10 cm dan diameter 15 cm. total tinggi kue ulang tahun yang dihasilkan kurang lebih 50cm.

sebagai penunjang presentasi, penulis akan menggunakan alas kue atau *cake bottom* menggunakan *styrofoam* dengan diameter 40 cm yang pada bagian samping dihias dengan pita berwarna hijau muda.

Pada kegiatan ini, penulis hanya berfokus pada pengaplikasian *rolled fondant* dan *modelling fondant* pada *cake decoration*, sehingga penulis hanya akan menggunakan *dummy/styrofoam* sebagai pengganti kue.

## C. Tinjauan Produk

### 1. Standard Recipe

#### a. Base

Menurut Gisslen (2013) Standar resep merupakan instruksi yang menjelaskan cara pembuatan ataupun pembentukan suatu produk, dengan kata lain standar resep adalah suatu resep khusus yang dikembangkan maupun diciptakan oleh suatu operasi dengan tujuan untuk digunakan oleh koki, *pastry chef*, dan *bakers* dalam menciptakan suatu makanan dengan menggunakan peralatan sendiri, kemudian makanan tersebut akan disajikan atau dijual kepada pelangganya sendiri.

*Pound cake* merupakan resep klasik yang sudah sejak abad ke-18, terbuat dari mentega, gula, tepung, dan telur. Seiring perkembangan waktu, bahan bahan dalam pembuatan *pound cake* mulai bervariasi, seperti ditambahkan baking powder, ekstrak *vanilla* dan garam.

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, penulis melampirkan standar resep *vanilla pound cake* dan *chocolate ganache* karena memiliki tekstur yang kokoh dan dilapisi dengan *chocolate ganache*.

TABEL 1. 1

## STANDARD RECIPE VANILLA POUND CAKE

<i>VANILLA POUND CAKE</i>			Kategori: Kue	
			Hasil: ø 30cm (6189 gr), ø 22cm (3308 gr), ø 15 cm (1055 gr) ( 3 whole)	
No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	Siapkan			Bahan dan alat
2.	Panaskan			Oven hingga suhu 175°C
3.	Masukkan	2250 gr 3000 gr	<i>Unsalted Butter</i> <i>Sugar</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i>
4.	Kocok			Menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi hingga gula halus
5.	Tambahkan	195 gr 60 pcs 915 ml	<i>Vanilla Extract</i> Telur <i>Milk</i>	Dengan kecepatan sedang & masukkan telur satu persatu Hingga tercampur rata
6.	Tambahkan	3750 gr 60 gr 22 gr	Tepung protein sedang <i>Baking Powder</i> Salt	Yang telah diayak hingga tercampur rata
7.	Tuang			Adonan kue kedalam 3 <i>cake tin</i> yang berukuran 30 cm, 22 cm, 15 cm yang telah diberi <i>greasing oil</i> .
8.	Panggang			Selama kurang lebih 1 jam

Sumber: Dinner then Dessert, 2022

TABEL 1. 2

**STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			<b>Yield: 2250 gram</b>	
<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
1.	Siapkan			Alat & bahan
2.	Potong	1500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi potongan kecil dan taruh di <i>bowl</i> , sisihkan
	Hangatkan	750 ml	<i>Dairy cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> hingga <i>simmer</i>
	Ayak	45 gr	<i>Cocoa powder</i>	Lalu
	Tambahkan	30 gr	Gula pasir	Kedalam <i>sauce pan</i> , aduk hingga larut menggunakan <i>ballon whisk</i>
3.	Tuang			Ke dalam <i>bowl</i> berisikan potongan coklat
	Aduk			Dengan <i>ballon whisk</i> hingga rata dan coklat meleleh seluruhnya
4.	Diamkan			<i>Ganache</i> hingga <i>set</i> pada suhu ruang
5.	Oleskan			<i>Ganache</i> yang telah <i>set</i> ke seluruh permukaan luar kue sebelum dilapisi <i>fondant</i>

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2019

b. *Assembling*

TABEL 1. 3

**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*  
DENGAN *DUMMY TIER* PERTAMA**

KUE BERTEMAKAN <i>DINO DREAM</i>			Kategori: Kue	
			Yield: Hasil: ø 30cm (1 whole / 1450 gr)	
No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	Siapkan			Alat & bahan
2.	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 30 cm, tinggi 15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3.	Uleni	1000 gr 8 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau muda	Lalu campurkan dengan Uleni hingga tercampur rata
4.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> lalu tutup <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i>
5.	Ratakan		<i>Fondant</i>	Dengan <i>fondant smoother</i>
6.	Warnai	15 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bewarna coklat Bewarna oranye menjadi bentuk gunung dan lava
7.	Uleni	50 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Lalu campurkan Hingga bewarna abu muda



**TABEL 1. 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO**  
**DREAM DENGAN DUMMY TIER PERTAMA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Warna abu muda menjadi beantuan 7 buah @ 7 gr
9.	Warnai Roll  Ukir	24 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna coklat Hingga panjang 12 cm berjumlah 2 pcs @12 gr Menggunakan <i>modelling tools</i> membentuk guratan kayu pada menyerupai pohon
10.	Warnai Bentuk Ukir  Tempelkan	8 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau & biru Menjadi oval memanjang Menggunakan <i>pen cutter &amp; modelling tools</i> menjadi bentuk daun berjumlah 4 pcs @ 2 gr Daun diatas batang pohon bagian atas
11.	Warnai Gulung	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna coklat Memanjang dan tempelkan mengelilingi <i>tier</i> menjadi bentuk ranting merambat
12.	Warnai Roll	76 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua Sampai ketebalan 3mm

**TABEL 1. 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**  
**DENGAN DUMMY TIER PERTAMA**  
**(LANJUTAN)**

No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Cetak			Menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk daun menjadi 8 buah @ 3 gr, 13 buah @4 gr, lalu tempelkan pada ranting merambat
13.	Bentuk  Tempelkan	16 gr	<i>Rolled fondant</i>  <i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk telur 2 buah @ 8 gr  Berbentuk lingkaran warna hijau dan kuning untuk menambahkan <i>detail</i> pada telur
14.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk bunga kecil menggunakan <i>fondant cutter</i> berjumlah 12 buah
15.	Uleni  Bentuk  Tempelkan	90 gr 1 gr  3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>violet</i> <i>Rolled fondant</i>  <i>Rolled fondant</i>	Lalu campurkan  Hingga menjadi warna <i>violet</i> Menjadi bentuk dinosaurus <i>Triceraptops</i> Bewarna putih, kuning, ungu tua untuk menambahkan detail <i>Triceratops</i>
16.	Uleni	70 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu campurkan

TABEL 1. 3

**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*  
DENGAN *DUMMY TIER* PERTAMA  
(LANJUTAN)**

No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Bentuk	1 gr	Pewarna biru	Hingga tercampur rata
	Tempelkan	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala character Renjun
			<i>Rolled fondant</i>	Bewarna biru disekeliling <i>fondant</i> bentuk kepala dan bentuk menjadi dinosaurus <i>Branchiosaurus</i> dan beri <i>detail</i> pada bagian rambut dan wajah
17.	Warnai	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua
	Tempelkan			Pada sisi <i>tier</i> bentuk rumput

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 4

**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*  
DENGAN *DUMMY TIER* KEDUA**

KUE BERTEMAKAN <i>DINO DREAM</i>			Kategori: Kue	
			Yield: Hasil: ø 22cm (1 whole / 1117 gr)	
No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 22 cm, tinggi 15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM***  
**DENGAN *DUMMY TIER* KEDUA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
2.	Uleni	700 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau muda	Lalu campurkan dengan Uleni hingga tercampur rata
3.	Roll		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan rolling pin lalu tutup <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i>
4.	Ratakan		<i>Fondant</i>	Dengan <i>fondant smoother</i>
5.	Uleni  Bentuk	56 gr 2 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam  <i>Rolled fondant</i>	Lalu campurkan Hingga bewarna abu muda Warna abu muda menjadi bebatuan 8 buah @7 gr
6.	Warnai Roll  Ukir	24 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna coklat Hingga panjang 12 cm berjumlah 2 pcs @ 12 gr Menggunakan <i>modelling tools</i> membentuk guratan kayu pada menyerupai pohon
7.	Warnai  Bentuk	16 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau & biru Menjadi oval memanjang

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**  
**DENGAN DUMMY TIER KEDUA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
	Ukir  Tempelkan			Menggunakan <i>pen cutter</i> dan <i>modelling tools</i> menjadi bentuk daun Berjumlah 8 @ 2gr Daun diatas batang pohon bagian atas
8.	Warnai  Gulung	25 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan pewarna coklat  Memanjang & tempelkan mengelilingi tier menjadi bentuk ranting merambat
9.	Warnai Roll Cetak	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua Sampai ketebalan 3mm Menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk daun menjadi 7 buah @ 3 gr, 9 buah @4 gr, lalu tempelkan pada ranting merambat
10.	Bentuk	16 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk telur 2 buah @ 8 gr

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**  
**DENGAN DUMMY TIER KEDUA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk lingkaran warna kuning dan merah untuk menambahkan <i>detail</i> pada telur
11.	Bentuk	7 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bunga kecil menggunakan <i>fondant cutter</i> berjumlah 9 buah
12.	Warnai Tempelkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua Pada sisi tier bentuk rumput
13.	Uleni	70 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu campurkan
		1 gr	Pewarna oranye	Hingga tercampur rata
	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala <i>character</i> Haechan
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Warna oranye disekeliling fondant bentuk kepala dan bentuk menjadi dinosaurus <i>Galimimus</i> dan beri detail pada bagian rambut dan wajah

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**  
**DENGAN DUMMY TIER KEDUA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
14.	Uleni	90 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu campurkan
		1 gr	Pewarna biru	Hingga tercampur rata
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk dinosaurus <i>Brachiosaurus</i>
	Tempelkan	3 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bewarna hitam, kuning, biru tua untuk menambahkan <i>detail Brachiosaurus</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**  
**DENGAN DUMMY TIER KETIGA & TOPPER**

<b>KUE BERTEMAKAN DINO DREAM</b>			<b>Kategori: Kue</b>	
			<b>Yield: Hasil: ø 15cm (1 whole / 819 gr)</b>	
<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
1.	Cover	1 pcs	Dummy dengan diameter 15 cm, tinggi 10 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
2.	Uleni	400 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau muda	Lalu campurkan dengan Uleni hingga tercampur rata

TABEL 1. 5

**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN DINO DREAM  
DENGAN DUMMY TIER KETIGA & TOPPER  
(LANJUTAN)**

No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
3.	Roll		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> lalu tutup dummy dengan <i>fondant</i>
4.	Ratakan		<i>fondant</i>	Dengan <i>fondant smoother</i>
5.	Warnai  Bentuk	49 gr	<i>Rolled Fondant</i>  <i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hitam hingga bewarna abu muda Warna abu muda menjadi bebatuan 7 buah @7 gr
6.	Warnai Roll Ukir	12 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna coklat Hingga panjang 12 cm Menggunakan <i>modelling tools</i> membentuk guratan kayu pada menyerupai pohon
7.	Warnai  Bentuk Ukir  Tempelkan	8gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan pewarna hijau & biru Menjadi oval memanjang Menggunakan <i>pen cutter</i> dan <i>modelling tools</i> menjadi bentuk daun 4 pcs @ 2 gr Daun diatas batang pohon bagian atas



TABEL 1. 5

**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMAKAN *DINO DREAM*  
DENGAN *DUMMY TIER* KETIGA & *TOPPER*  
(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>METODE</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATION</b>
8.	Uleni Gulung	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna coklat Memanjang & tempelkan mengelilingi tier menjadi bentuk ranting merambat
9.	Warnai Roll Cetak	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua Sampai ketebalan 3mm Menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk daun menjadi 7 buah @ 3 gr, 9 buah @4 gr, lalu tempelkan pada ranting merambat
10.	Bentuk  Tempelkan	16 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi bentuk telur 2 buah @ 8 gr Berbentuk lingkaran warna hijau dan kuning untuk menambahkan detail pada telur
11.	Bentuk	7 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bunga kecil menggunakan <i>fondant cutter</i> berjumlah 9 buah
12.	Warnai Tempelkan	7 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan pewarna hijau tua Pada sisi tier bentuk rumput

**TABEL 1. 5**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMA DINO DREAM**  
**DENGAN *DUMMY* TIER KETIGA & TOPPER**  
**(LANJUTAN)**

No.	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
13.	Uleni	70 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna violet	Lalu campurkan Hingga tercampur rata
	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala <i>character</i> Jaemin
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Warna violet disekeliling fondant bentuk kepala dan bentuk menjadi dinosaurus <i>Kentrosaurus</i> dan beri detail pada bagian rambut dan wajah
<b>TOPPER</b>				
14.	Uleni	70 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Lalu campurkan Hingga tercampur rata
	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala <i>character</i> Mark
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Warna merah disekeliling fondant bentuk kepala dan bentuk menjadi dinosaurus <i>Tyrannosaurus</i> dan beri detail pada bagian rambut dan wajah


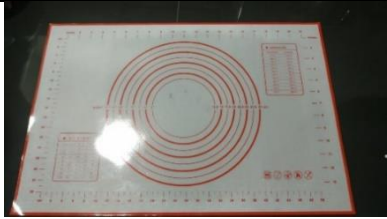
**TABEL 1. 5**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN KUE BERTEMA DINO DREAM**  
**DENGAN *DUMMY* TIER KETIGA & TOPPER**  
**(LANJUTAN)**

15.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah diwarnai warna abu tua, menjadi bentuk batu sesuai dengan desain
	Tempelkan			Dengan dinosaurus berbentuk <i>character</i> Mark






Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Peralatan yang dibutuhkan sebagai Penunjang Presentasi Produk





**TABEL 1. 6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**

No.	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	 <i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>
2.	 <i>Silicone mat</i>	sebagai alas pengerjaan menipiskan <i>fondant</i> dan memotong <i>fondant</i>


**TABEL 1. 6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

3.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant cutter</i></p>	Untuk membuat bunga dan daun
4.	 <p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p>	Untuk mengaplikasikan CMC
5.	 <p style="text-align: center;"><i>Plastic wrap</i></p>	Digunakan untuk melapisi <i>dummy</i>
6.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p>	Untuk menghaluskan permukaan fondant
7.	 <p style="text-align: center;"><i>Modelling tools</i></p>	Digunakan dalam pembentukan ornamen atau character

**TABEL 1. 6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

8.	 <i>Pen cutter</i>	Memotong <i>fondant</i> lebih <i>detail</i>
9.	 <i>Turn table</i>	Sebagai alas saat proses dekorasi kue
10.	 <i>Knives</i>	Untuk Memotong <i>fondant</i> sesuai ukuran
11.	 Alas kue	Sebagai alas produk yang telah selesai dikerjakan

**TABEL 1. 6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

12.	 <i>Scale</i>	Untuk menimbang bahan yang digunakan
-----	---	--------------------------------------

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

### 3. *Purchase Order*

*Purchase Order* adalah daftar barang yang ingin dibeli oleh suatu perusahaan berdasarkan permintaan dari departemen yang berkaitan, lengkap dengan keterangan jumlah dan harga dari penjual. (Dopson et al., 2008). Di bawah ini merupakan daftar bahan yang diperlukan dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan *Dino Dream*, berbahan dasar *dummy* dan *pound cake*.

**TABEL 1. 7**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY***

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
1.	Alas kue	Ø: 40cm T: 2 cm	1	pc	Rp. 19.000	Rp19.000

**TABEL 1.7**  
**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
2.	Dummy bulat	Ø: 30 cm T: 15cm	1	pc	Rp. 36.000	Rp36.000
3.	Dummy bulat	Ø: 22 cm T: 15cm	1	pc	Rp. 21.000	Rp21.000
4.	Dummy bulat	Ø: 15 cm T: 10cm	1	pc	Rp. 9.000	Rp9.000
5.	Rolled fondant		5	kg	Rp305.000	Rp305.000
6.	Tusuk sate		1	pack	Rp. 4.500	Rp4.500
7.	Tepung pati jagung		1	kg	Rp. 17.500	Rp17.500
8.	Pewarna merah		30	ml	Rp. 4.500	Rp4.500
9.	Pewarna hijau tua		30	ml	Rp. 4.500	Rp4.500
10.	Pewarna oranye		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
11.	Pewarna hijau muda		60	ml	Rp3.000	Rp12.000
12.	Pewarna kuning		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000

**TABEL 1. 7**  
**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
13.	Pewarna coklat		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
14.	Pewarna hitam		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
15.	Pewarna violet		20	ml	Rp. 12.000	Rp. 12.000
16.	Pewarna sky blue		20	ml	Rp. 12.000	Rp. 12.000
17.	Pita bewarna hijau	L: 2 cm	2,2	meter	Rp. 6.300	Rp. 6.300
18.	CMC		43	gr	Rp. 9.250	Rp. 9.250
TOTAL					Rp484.550	

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

**TABEL 1. 8**  
**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN POUND CAKE**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
1.	Unsalted Butter		3	kg	Rp. 399.000	Rp399.000
2.	Gula Pasir		3	kg	Rp. 40.500	Rp 40.500



**TABEL 1. 8**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN POUND CAKE***  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
3.	Vanilla Extract		200	gr	Rp. 94.000	Rp94.000
4.	Telur		4	kg	Rp. 100.000	Rp100.000
5.	Tepung terigu		4	kg	Rp. 44.800	Rp44.800
6.	Fresh Milk		1	ltr	Rp. 16.500	Rp16.500
7.	Baking Powder		110	gr	Rp. 12.000	Rp12.000
8.	Salt		250	gr	Rp. 2.800	Rp2.800
9.	Dark chocolate compound		2000	gr	Rp52.985	Rp105.970
10.	Dairy Cream		1000	ml	Rp93.000	Rp93.000
11.	cocoa powder		100	gr	Rp17.950	Rp17.950
12.	Rolled fondant		5	kg	Rp305.000	Rp305.000
13.	Tusuk sate		1	pack	Rp. 4.500	Rp4.500
14.	Tepung pati jagung		1	kg	Rp. 17.500	Rp17.500

**TABEL 1. 8*****PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN POUND CAKE*****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
15.	Pewarna merah		30	ml	Rp. 4.500	Rp4.500
16.	Pewarna hijau tua		30	ml	Rp. 4.500	Rp4.500
17.	Pewarna oranye		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
18.	Pewarna hijau muda		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
19.	Pewarna kuning		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
20.	Pewarna coklat		15	ml	Rp. 3.000	Rp3.000
21.	Pewarna hitam		15	ml	Rp. 3000	Rp3.000
22.	Pewarna violet		20	ml	Rp. 12.000	Rp12.000
23.	Pewarna sky blue		20	ml	Rp. 12.000	Rp12.000
24.	Pita warna hijau	L: 2cm	2,2	meter	Rp. 6.300	Rp6.300

**TABEL 1. 8**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN POUND CAKE  
(LANJUTAN)***

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
				Unit	Harga	
25.	CMC		43	gram	Rp. 9.250	Rp9.250
26.	Alas kue		1	pcs	Rp19.000	Rp19.000
TOTAL						Rp1.317.070

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

#### 4. *Recipe Costing*

Menurut Dopson et al., (2008) *recipe costing* adalah catatan biaya bahan yang diperlukan dalam menghasilkan suatu produk yang akan dijual. Dibawah ini merupakan biaya yang akan diperlukan dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan *Dino Dream*, berbahan dasar *dummy* dan *pound cake*.

**TABEL 1. 9**

***RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY***

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
1.	Alas kue	Ø: 40 cm	1	pc	Rp 19.000	1	pc	Rp 19.000
		T: 2 cm						
2.	<i>Dummy</i> bulat	Ø: 30 cm	1	pc	Rp 36.000	1	pc	Rp 36.000
		T: 15cm						

**TABEL 1.9**  
**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
3.	Dummy bulat	Ø: 22 cm	1	pc	Rp21.000	1	pc	Rp21.000
4.	Dummy bulat	Ø: 15 cm	1	pc	Rp9.000	1	pc	Rp9.000
		T: 10cm						
5.	Rolled fondant		3,5	kg	Rp305.000	5	kg	Rp213.500
6.	Tusuk gigi		5	pcs	Rp4.500	100	pcs	Rp225
7.	Tepung pati jagung		300	gr	Rp17.500	1000	gr	Rp5.250
8.	Pewarna merah		8	ml	Rp4.500	30	ml	Rp1.200
9.	Pewarna hijau tua		10	ml	Rp4.500	30	ml	Rp1.500
10.	Pewarna oranye		10	ml	Rp3.000	15	ml	Rp2.000
11.	Pewarna hijau muda		30	ml	Rp4.500	60	ml	Rp4.500
12.	Pewarna kuning		7	ml	Rp3.000	15	ml	Rp1.400
13.	Pewarna coklat		13	ml	Rp3.000	15	ml	Rp2.600
14.	Pewarna hitam		4	ml	Rp3.000	15	ml	Rp800
15.	Pewarna violet		7	ml	Rp12.000	20	ml	Rp4.200

**TABEL 1. 9**  
**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
16.	Pewarna sky blue		15	ml	Rp12.000	20	ml	Rp9.000
17.	Pita warna hijau	L: 2cm	120	cm	Rp6.300	2,2	cm	Rp344
18.	CMC		20	gr	Rp9.250	43	gr	Rp4.302
TOTAL								Rp336.046

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 10**  
**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN VANILLA POUND CAKE**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
1.	<i>Unsalted Butter</i>		2.250	gr	Rp 399.000	3000	gr	Rp 299.250
2.	<i>Sugar</i>		3000	gr	Rp 40.500	3000	gr	Rp 40.500
3.	<i>Vanilla Extract</i>		195	gr	Rp 94.000	200	gr	Rp 91.650
4.	<i>Egg</i>		60	pcs	Rp 100.000	64	pcs	Rp 93.750

**TABEL 1. 10**

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN VANILLA POUND CAKE  
(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
5.	Milk		915	ml	Rp16.500	1000	ml	Rp15.098
6.	Flour		3750	gr	Rp44.800	4000	gr	Rp42.000
7.	Baking Powder		60	gr	Rp12.000	110	gr	Rp6.545
8.	Salt		22	gr	Rp2.800	250	gr	Rp246
9.	Dark Chocolate Compound		2000	gr	Rp52.985	1000	gr	Rp105.970
10.	Dairy Cream		750	ml	Rp93.000	1000	ml	Rp69.750
11.	cocoa powder		45	gr	Rp17.950	100	gr	Rp8.078
12.	Rolled fondant		3,5	kg	Rp305.000	5	kg	Rp213.500
13.	Tusuk gigi		5	pcs	Rp4.500	100	pcs	Rp225
14.	Tepung pati jagung		300	gr	Rp17.500	1000	gr	Rp5.250
15.	Pewarna merah		8	ml	Rp4.500	30	ml	Rp1.200
16.	Pewarna hijau tua		10	ml	Rp4.500	30	ml	Rp1.500

**TABEL 1.10**

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN VANILLA POUND CAKE  
(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar				Total Harga
				Unit	Harga per	Unit		
17.	Pewarna oranye		12	ml	Rp3.000	15	ml	Rp2.400
18.	Pewarna hijau muda		30	ml	Rp4.500	30	ml	Rp4.500
19.	Pewarna kuning		7	ml	Rp3.000	15	ml	Rp1.400
20.	Pewarna coklat		13	ml	Rp3.000	15	ml	Rp2.600
21.	Pewarna hitam		4	ml	Rp3.000	15	ml	Rp800
22.	Pewarna violet		10	ml	Rp12.000	20	ml	Rp6.000
23.	Pewarna sky blue		15	ml	Rp12.000	20	ml	Rp9.000
24.	Pita warna hijau	L: 2cm	120	cm	Rp6.300	2200	cm	Rp344
25.	CMC		20	gr	Rp9.250	43	gr	Rp4.302
26.	Alas kue		1	pcs	Rp19.000	1	pcs	Rp19.000
<b>TOTAL</b>								<b>Rp1.045.488</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 5. *Selling Price*

Harga jual adalah jumlah harga yang akan digunakan untuk dibebankan kepada konsumen yang dihitung atau diperoleh dari harga pokok produksi ditambah biaya non produksi serta keuntungan yang diharapkan (Mulyadi, 2005). Dalam menetapkan harga jual, penulis menghitung dengan cara *food cost* dibagi dengan *desired cost %* dan dikalikan 100. Penulis menetapkan tabel harga berdasarkan biaya produksi, biaya *creativity & art* serta *selling Price*.

**TABEL 1. 11**

#### ***SELLING PRICE***

#### **DEKORASI KUE BERTEMAKAN DINO DREAM**

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b><i>Dummy</i></b>	<b><i>Cake</i></b>
1.	<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 336.046	Rp 1.045.488
2.	<i>Desired Cost Percent</i>	35%	35%
3.	<i>Total Cost</i>	Rp 960.131	Rp 2.987.108
4.	<i>Creativity &amp; Art</i>	Rp 500.000	Rp 500.000
5.	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1.460.131	Rp 3.487.108
	<i>Selling Price</i>	Rp 1.500.000	Rp 3.500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022



## **D. Pelaksanaan Kegiatan**

### 1. Lokasi

#### a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Rumah penulis: Perumahan Duta Kranji Jalan Borobudur No 816c, Bekasi Barat, Jawa Barat

#### b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Chocolate Room - Laboratorium Praktik Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung: Jalan Doktor Setiabudhi Nomor 186, Hegarmanah, Kota Bandung, Jawa Barat

### 2. Waktu

#### a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Maret – Juni 2022

#### b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Juli 2022