

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue adalah makanan yang dikenal oleh masyarakat. Kue termasuk ke dalam kategori hidangan penutup dan dikenal sebagai makanan manis yang biasanya dihidangkan setelah makanan utama sebagai pencuci mulut. Selain sebagai hidangan pencuci mulut, Kue juga dapat digunakan sebagai salah satu simbol dalam dalam suatu acara yang diadakan oleh seseorang atau sekelompok individu dalam merayakan sesuatu seperti contoh yaitu kue ulang tahun pada acara ulang tahun, *wedding cake* dalam acara pernikahan, hingga kue sebagai ucapan selamat dalam suatu pencapaian. Tampilan kue yang dihidangkan pada acara-acara tersebut tentu memiliki dekorasi yang beragam dan bertema. Segala tema yang diinginkan oleh seorang atau sekelompok individu tentu dapat direalisasikan oleh seorang *baker* atau *pastry chef* yang merupakan pembuat kue serta memiliki kemampuan dalam pembuatan kue tersebut. Pada umumnya, seorang *baker* harus memiliki kemampuan *cake decorating* yang baik.

*Cake Decorating* merupakan kegiatan seni yang dilakukan dalam upaya mendekorasi, menghias, dan memperindah kue. Menurut Toba Garret (2012) *Cake Decorating* merupakan kegiatan seni yang membutuhkan latihan yang konsisten. *Cake decorating* digunakan untuk menghias berbagai macam kue seperti *cupcake*, *cookies*, hingga *layered cake*. Menghias sebuah kue tidak

hanya menggunakan sekedar *frosting icing* dan *buttercream*. Terdapat banyak bahan-bahan lain yang dicampur menjadi suatu elemen hiasan untuk *cake decorating* di antara lainnya *gumpaste*, *fondant*, *royal icing*, marzipan, dan sebagainya. Menurut Wiley & Sons, Inc, (2009), Potongan dari coklat, *pastillage*, *marzipan*, atau *nougatine* yang bersih, lurus, dan dekorasi yang sederhana dapat mendefinisikan kue pengantin kontemporer. *Cake decorating* selalu digunakan ketika seseorang akan membuat kue yang akan ditujukan untuk berbagai macam acara perayaan seperti ulang tahun, acara mengenai sebuah pencapaian, hingga pernikahan.

Kue pernikahan atau *Wedding Cake* adalah salah satu kue yang selalu ditampilkan pada acara pernikahan sebuah pasangan. *Wedding Cake* merupakan simbol dari dari acara simbol pernikahan yang menjadi suatu agenda wajib dimana *wedding cake* tersebut diperlihatkan kepada seluruh tamu undangan pernikahan. Menurut Toba Garrett (2012), Kue-kue pada masa kekaisaran Romawi sangat berbeda dengan masa kini dimana kue tersebut merupakan roti yang sangat tipis untuk acara seperti upacara pernikahan serta kue madu atau kue yang mengandung buah-buahan dan kacang-kacangan digunakan sebagai benda suci yang menjelaskan bahwa unsur-unsur manis tersebut di persembahkan kepada dewa dan dihancurkan di atas kepala pengantin wanita oleh pengantin pria agar diberkati dengan kelimpahan dan kesuburan . *Wedding cake* memiliki berbagai macam dekorasi dan hiasan sesuai dari permintaan calon pengantin. . Pada umumnya, *wedding cake* memiliki 1-3 tingkatan kue sesuai dengan permintaan kedua calon pengantin dan berwarna putih tetapi terdapat beberapa *wedding cake* yang memiliki 1 tingkatan dan warna lain pada dasar kuenya tergantung kepada tema *wedding cake*

tersebut. Terdapat *wedding cake* dengan tema sederhana, elegan klasik, *rustic*, hingga *customize wedding cake*. Tema dan dekorasi untuk sebuah *wedding cake* yang akan dibuat menyesuaikan permintaan dari calon pengantin karena tentunya calon pengantin ingin *wedding cake* tersebut melambangkan cinta dan hal-hal yang disukai oleh kedua pasangan dalam acara pernikahan mereka.

Dalam menghias sebuah *wedding cake*, terdapat banyak elemen yang digunakan sebagai hiasan pada kue tersebut. Elemen dekorasi yang digunakan pada umumnya bisa berupa *gumpaste*, *royal icing*, *rolled fondant*, marzipan, *chocolate modelling*, dan sebagainya. *Gumpaste* merupakan salah satu elemen yang cocok dalam mendekorasi sebuah kue. Menurut Joyce Freeman (2010, para. 1) *Gumpaste* adalah adonan yang terbuat dari gula dan beberapa bahan lainnya dimana adonan tersebut dapat dibuat menjadi dekorasi semacam bunga-bunga, daun-daun, dan atau beberapa dekorasi kecil lainnya sebagai hiasan dalam kue. *Gumpaste* terbuat dari gula, gelatin, air, putih telur, mentega putih, dan CMC. *Gumpaste* merupakan adonan yang mudah dibuat dan mudah dibentuk, namun butuh waktu yang lama untuk proses sebelum pemakaian dan pengeringan. Menurut Joyce Freeman (2020, para.4), *Gumpaste* dapat digunakan dalam bentuk putih alami atau diwarnai dengan pewarna makanan dan adonan tersebut dapat digunakan untuk membuat bunga dan daun yang realistis juga dapat digunakan untuk membuat benda kecil seperti lonceng, kerang, kupu-kupu, dan benda kecil lain yang digunakan untuk menghias sebuah kue perayaan. Oleh Karena itu, *gumpaste* menjadi elemen yang sangat cocok sebagai hiasan pada sebuah *wedding cake*.

Selain *gumpaste*, terdapat suatu elemen dekorasi yang sesuai untuk menghias sebuah *wedding cake* yaitu *rolled fondant*. Menurut John Wiley & Sons, Inc. (2009) *Rolled fondant* merupakan salah elemen untuk melapisi sebuah kue dan atau membuat suatu dekorasi. *Rolled fondant* merupakan salah satu elemen selain *buttercream* dan marzipan yang digunakan untuk melapisi sisi dan permukaan kue untuk memperindah kue dari tampilan luar sebelum dihias oleh elemen dekorasi lainnya. *Rolled fondant* tidak hanya dapat digunakan sebagai pelapis permukaan kue, namun elemen ini dapat digunakan untuk membentuk sebuah hiasan berbagai figur seperti bunga, hewan, objek, alfabet, angka, dan sebagainya. “Tahapan awal pasta gula (*rolled fondant*) dikembangkan sejak tahun 1558. Resepnya termasuk air mawar, gula, jus lemon, putih telur, dan *gum tragacanth*, yang kemudian disebut disebut *gum dragon*. Senyawa sayuran ini masih digunakan dalam *rolled fondant* komersial hari ini” (Toba Garrett, 2012). *Rolled fondant* dan *gumpaste* memiliki kesamaan karena kedua elemen tersebut masuk ke dalam kategori *sugar paste*, namun memiliki perbedaan karakteristik pada hasil akhir dimana *gumpaste* mengering dan *rolled fondant* tidak. *Rolled fondant* memiliki warna putih pada dasarnya, namun dapat diberi warna sesuai keinginan atau dapat membeli *rolled fondant* komersial yang telah diberi warnawarna. Menurut Toba Garrett (2010) Pada umumnya, apabila sebuah kue dilapisi dengan *rolled fondant*, terdapat sedikit lapisan *buttercream* sebelum dilapisi oleh *rolled fondant* dengan tujuan membuat *rolled fondant* melekat ke kue dan memberi rasa yang lebih kaya dan lezat pada kue. Pada pengaplikasian *rolled fondant* di permukaan sisi kue membutuhkan *buttercream* yang melapisi kue untuk membuat *rolled fondant* menempel dengan

baik, rapih, dan memberi rasa yang lebih baik. *Rolled fondant* dapat digunakan sebagai elemen dalam menghias *wedding cake*.

Banyak sekali elemen dekorasi yang digunakan untuk mendekorasi kue sesuai dengan apa yang telah dicantumkan di atas seperti *gumpaste*, *rolled fondant*, *marzipan*, *buttercream*, *royal icing*, dan sebagainya. Namun terdapat salah satu elemen dekorasi berbentuk kertas yang *edible* yaitu *wafer paper*. Menurut Astashkina (para. 1), *Wafer Paper* adalah kertas kering berbentuk persegi panjang yang bersifat *edible* dan terbuat dari pati kentang, berwarna putih, dan kertasnya *semi-translucent*. *Wafer paper* merupakan kertas dekorasi yang dapat digunakan sebagai hiasa pada sebuah kue. Menurut Wouter Smits (2020, para. 1) Sejarah dari *wafer paper* tidak begitu jelas tetapi dapat dilacak beberapa abad ke belakang dimana seiring zaman *renaissance wafer paper* disajikan sebagai makanan pencuci mulut yang mewah dan hanya kaum bangsawan serta kalangan menengah ke atas yang dapat menyantapnya. *Wafer paper* terbuat dari pati kentang, air, dan minyak sayur. Pada zaman modern ini, *wafer paper* digunakan sebagai hiasan pada kue yang dapat dibuat menjadi bunga, kupu-kupu, bentuk-bentuk abstrak, dan sebagainya. *Wafer paper* mudah untuk diolah menjadi suatu hiasa karena sifatnya yang berbentuk kertas yang tidak lengket dan dapat disesuaikan bentuknya. *Wafer paper* merupakan salah satu elemen dekorasi yang baik untuk dijadikan sebuah dekorasi pada sebuah *wedding cake*, oleh karena itu penulis memilih *wafer paper* sebagai salah satu elemen dekorasi yang akan dibuat berbentuk kupu-kupu dan *wild roses* pada *wedding cake*.

Kupu-kupu adalah salah satu spesies binatang yang bermetamorfosis dari telur menuju Kupu-kupu dewasa. Kupu-kupu merupakan binatang yang termasuk ke dalam kategori serangga yang memiliki beragam motif yang indah pada sayapnya sesuai dengan jenisnya masing-masing. Keindahan dari kupukupu kerap kali menjadi lambang dari rasa cinta (merna, 2021, para.34). Hal tersebut menjadi salah satu keunggulan untuk membuat kupu-kupu sebagai simbol cinta terutama dalam pernikahan. Kupu-kupu memiliki paras yang indah sehingga cocok sebagai hiasan pada *wedding cake*. Kupu-kupu selalu ditemukan di taman yang penuh dengan bunga-bunga untuk mengambil nektar yang ada di dalamnya sebagai makanannya. Menurut Jeffrey Glassberg (2001) Sebagian besar kupu-kupu dewasa makan dengan nektar pada bunga dan hampir semua bunga dihinggapi oleh kupu-kupu, namun terdapat beberapa bunga yang menarik perhatian kupu-kupu jika bunga tersebut menarik. Berbagai bunga-bunga tentu dapat ditemukan di sebuah taman, oleh karena itu kupu-kupu tidak akan jauh dari taman yang diisi dengan berbagai bunga indah. Kupu-kupu sebagai dekorasi kue terutama untuk hiasan pada *wedding cake* sangatlah cocok dengan filosofi yang telah dipaparkan di atas.

Taman merupakan tempat dimana biasanya kupu-kupu ada untuk mencari makanannya. Taman adalah kebun yang ditanami dengan bunga-bunga dan sebagainya (KBBI). Sebuah taman memiliki beragam tanaman, bunga-bunga, hingga pohon yang berbuah tergantung pada taman tersebut. Taman yang memiliki bunga-bunga tentu akan menarik perhatian serangga seperti kupukupu dan lebah untuk mengambil nektar pada bunga. Selain menarik perhatian kupu-kupu, sebuah taman dapat menarik perhatian manusia juga. Taman dapat dijadikan sebagai tempat acara pernikahan yang biasanya dilakukan karena keindahan alaminya yang

semakin menghias acara pernikahan calon pengantin. Taman yang dikelilingi dengan kupu-kupu sangatlah cocok sebagai tema suatu pernikahan karena memiliki keindahan, keasrian, dan nuansa yang tenang bagi manusia. Tema taman pada *wedding cake* serasi dengan pernikahan yang bertemakan *outdoor garden*.

Penulis memilih untuk membuat *wedding cake* dengan nuansa taman kupukupu yang elegan. Sesuai dari penjelasan di atas, kupu-kupu dapat menjadi suatu lambang yang indah pada sebuah *wedding cake* karena kupu-kupu memiliki filosofi sebagai lambang dari rasa cinta yang berhubungan dengan suasana pernikahan dari kedua calon pengantin yang saling mencintai, serta taman yang identik dengan warna hijau yang asri dapat membuat *wedding cake* memberi kesan yang berani namun alami. Taman dengan kupu-kupu menjadi kombinasi yang tepat karena taman memiliki bunga-bunga yang dapat dihindangi oleh kupu-kupu sesuai pada kutipan paragraph ke-enam. Oleh karena itu, tema taman kupu-kupu sebagai dekorasi pada *wedding cake* sangatlah cocok. Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, penulis memutuskan untuk mengangkat tugas akhir dengan judul : **“*Wedding Cake Bertema Butterfly Garden*”**.

## **B. Usulan Produk**

Desain Produk pada tugas akhir ini akan menjelaskan mengenai tema, bentuk dan ukuran produk, dan dekorasi produk.

### 1. Tema

Produk yang dipilih oleh penulis sebagai Tugas Akhir ini berupa *wedding cake*. *Wedding cake* yang akan dibuat oleh penulis memiliki tema “*Butterfly*

*Garden*” atau taman kupu-kupu. Konsep tema pada *wedding cake* yang akan dibuat yaitu memiliki dekorasi seputar taman yang memiliki bunga- bunga serta daun-daun yang dihinggapi oleh kupu-kupu. Pada permukaan kue sebelum dihias dengan berbagai bungabunga, daun-daun, dan rumput yang terbuat dari *gumpaste* serta hiasan kupu-kupu yang terbuat dari *wafer paper*. Kemudian 3 *dummy* akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hijau tua untuk memberi kesan taman. “Bagi banyak orang, warna hijau sering diasosiasikan dengan alam karena mengingatkan kita pada perumputan, pepohonan, dan hutan hijau yang menyegarkan” (lifestyle.kompas.com, 2021, para.1).

## 2. Bentuk dan Ukuran Produk

*Wedding Cake* yang akan dibuat oleh penulis sebagai produk untuk tugas akhir ini memiliki bentuk lingkaran dan memiliki 3 tingkatan atau 3 *tier*. “Kue tradisional khas inggris terdiri dari 3 tingkatan yang ditopang oleh pilar *pastillage* baik lapisan gula maupun pada dekorasinya dari *pastillage* ataupun *royal icing*” (John Wiley & Sons, Inc, 2009). Pada *tier* pertama yang merupakan kue bagian yang bawah memiliki diameter sepanjang 30 cm dan tinggi 20 cm. Pada *tier* kedua yang merupakan kue bagian tengah memiliki diameter sepanjang 20 cm dan tinggi 15 cm. Pada *tier* ketiga yang merupakan kue bagian paling atas memiliki diameter sepanjang 15 cm dan tinggi 15 cm. Penulis akan menggunakan *dummy* sebagai kue pada tiap *tier* nya.

## 3. Dekorasi Produk

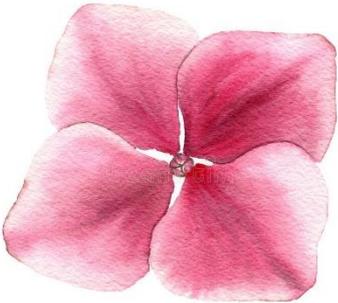
Dekorasi pada pembuatan produk tugas akhir ini memiliki beberapa inspirasi yang diambil dari *google*. Berikut adalah beberapa gambar yang menjadi

inspirasi penulis dalam mewujudkan *wedding cake* dengan tema *butterfly garden*. Berikut adalah gambar-gambar yang menjadi inspirasi untuk desain produk *wedding cake*.

**TABEL 1.1**  
**INSPIRASI DEKORASI**

No	Gambar Inspirasi	Penjelasan
1		Kupu-kupu <i>blue morpho</i> menjadi motif kupu-kupu yang akan dibuat sebagai dekorasi <i>wedding cake</i>
2		Kupu-kupu <i>purple emperor</i> menjadi motif kupu-kupu yang akan dibuat sebagai dekorasi <i>wedding cake</i>
3		<i>Wild Roses</i> yang akan dibentuk dengan <i>wafer</i>

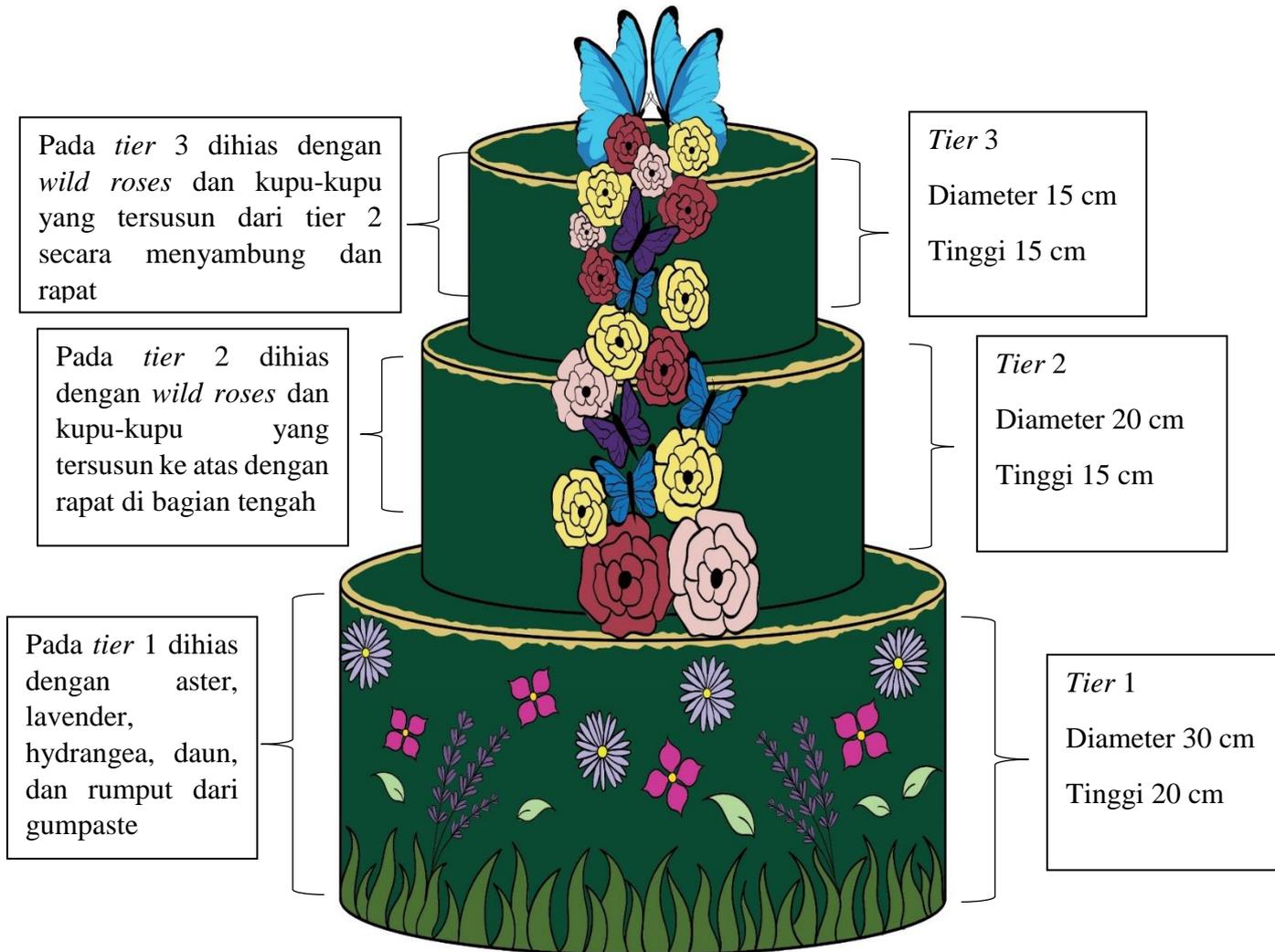
**TABEL 1.1**  
**INSPIRASI DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Gambar Inspirasi</b>	<b>Penjelasan</b>
4		<p>Bunga Lavender menjadi dekorasi yang akan dibentuk dengan <i>gumpaste</i> sebagai elemen dekorasi <i>wedding cake</i></p>
5		<p>Bunga Aster menjadi dekorasi yang akan dibentuk dengan <i>gumpaste</i> sebagai elemen dekorasi <i>wedding cake</i></p>
6		<p>Bunga <i>Hydrangea</i> menjadi dekorasi yang akan dibentuk dengan <i>gumpaste</i> sebagai elemen dekorasi <i>wedding cake</i></p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 1.1

## DESAIN PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Carolus Tri Setiaji dan Penulis, 2022

### C. Tinjauan Produk

#### 1. Resep

Berikut adalah resep *gumpaste* yang akan penulis buat untuk membuat hiasan 4 jenis bunga (hydrangea, lavender, dan aster) , daun, dan rumput. Penulis akan memuat 1 kali resep dari *gumpaste* tersebut.

**TABEL 1.2**

#### **RESEP GUMPASTE**

Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan	Gambar
Ayak	725	Gr	<i>Icing Sugar</i>	Ke dalam sebuah <i>bowl</i>	
Kocok	125	Gr	Putih Telur	Dengan <i>Balloon Whisk</i> hingga berbusa	
Tuangkan Aduk				Setengah dari <i>icing sugar</i> ke dalam kocokan putih telur.  Dengan <i>rubber spatula</i> hingga	

**TABEL 1.2**  
**RESEP GUMPASTE**  
**(LANJUTAN)**

Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan	Gambar
				semua tercampur	
Tuang				Sisa <i>icing sugar</i> yang ada ke dalam adonan putih telur dan aduk hingga tercampur dan konsistensinya <i>soft</i> .	
Tuangkan	30	Gr	CMC	Ke dalam adonan hingga tercampur dan adonan tidak lengket. Ketika menuangkan CMC, lakukan secara sedikit demi sedikit.	
Angkat				Adonan dari bowl dan pindahkan ke permukaan rata.	
Siapkan	100 2	Gr sdm	<i>Icing Sugar</i> Mentega Putih	Untuk menguleni adonan <i>gumpaste</i> . Berikan <i>icing sugar</i>	

**TABEL 1.2**  
**RESEP GUMPASTE**

(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Unit	Bahan	Keterangan	Gambar
				secukupnya pada adonan dan olesi tangan dengan mentega putih saat akan menguleni adonan <i>gumpaste</i> hingga permukaan adonan lembut	 
Lapisi  Simpan				Gumpaste dengan <i>plastic wrap</i> yang rapat  Adonan <i>gumpaste</i> selama 24 jam sebelum digunakan untuk dicetak	

Sumber Resep : *Arise Cake Creations, Youtube*

Berikut adalah tabel untuk penggunaan *rolled fondant* sebagai pelapis pada 3 *dummy*. Penulis menggunakan *rolled fondant* komersial yang bermerk Bakels.

**TABEL 1.3**

***ROLLED FONDANT***

<i>Tier</i>	Keterangan	Jumlah	Unit
1	Diameter 30 cm, tinggi 20 cm	800	gr
2	Diameter 20 cm, tinggi 15 cm	550	gr
3	Diameter 15 cm, tinggi 15 cm	400	gr
Total		1750	gr

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Berikut adalah table resep dari *buttercake*. Penulis akan membuat *recipe costing* apabila *wedding cake* dibuat dengan menggunakan kue asli sebagai pengganti *dummy* untuk tier 3 dan 2. Penulis akan membuat 1 kali resep dari *buttercake*.

**TABEL 1.4**

***RESEP BUTTERCAKE***

*Yields : 8550 gr*

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Campur	1250	Gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> dan kocok dengan <i>paddle attachment</i> hingga gula larut
	1000	Gr	Gula Pasir	

**TABEL 1.4**  
**RESEP BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Unit</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Ayak	1.125	Gr	Tepung Protein Rendah	Secara terpisah di sebuah wadah
Masukan	1 gr		Garam	1/3 dari ayakan tepung dan garam ke dalam kocokan <i>butter</i> dengan Teknik aduk lipat.
Tuang	18	<i>pcs</i>	Telur	Ke dalam adonan <i>butter</i> dan terus di aduk. Tambahkan sisa ayakan tepung
Tambahkan	5 1	Tetes <i>pcs</i>	Vanila Ekstrak <i>Lemon Zest</i>	Ke dalam adonan dan kocok dengan kecepatan sedang
Tuang				Adonan ke dalam Loyang yang telah disiapkan Pada suhu 175°C selama kurang lebih
Panggang				45 menit

Sumber Resep : Program Studi Manajemen Patiseri

## 2. Peralatan

Daftar alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan “*Wedding Cake* bertemakan *Butterfly Garden*” dapat dilihat pada tabel berikut.

**TABEL 1.5**

**DAFTAR PERALATAN**

No	Alat	Gambar	Keterangan
1	Gunting		Digunakan sebagai penggunting untuk memotong adonan <i>gumpaste</i>
2	<i>Balloon Whisk</i>		Digunakan sebagai pengaduk putih telur
3	Silpat		Digunakan sebagai wadah adonan <i>gumpaste</i> dan <i>rolled fondant</i>

**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

No	Alat	Gambar	Keterangan
4	<i>Bowls</i>		Digunakan sebagai wadah menyimpan semua bahan-bahan yang akan diolah
5	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan-bahan
6	<i>Cake Turntable</i>		Digunakan sebagai wadah <i>dummy</i> saat pengaplikasian <i>fondant</i>

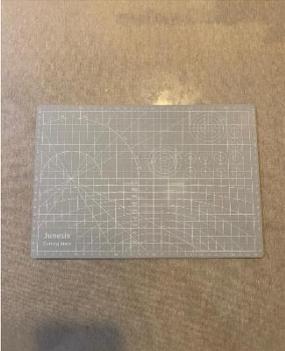
**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Gambar</b>	<b>Keterangan</b>
7	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> yang sedang diaplikasikan
8	<i>Balloon Stick</i>		Digunakan untuk menjadi penahan <i>dummy</i> saat di tumpuk
9	<i>Small knife</i>		Digunakan untuk memotong <i>gumpaste</i> dan <i>rolled fondant</i>

**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

No	Alat	Gambar	Keterangan
10	Kawat Bunga		Digunakan sebagai penguat hiasan bunga <i>wild roses</i>
11	3 <i>Dummy</i>		Digunakan sebagai dasar kue dari <i>wedding cake</i> pengganti <i>buttercake</i>
12	Kuas		Digunakan untuk melukis warna pada hiasan

**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

No	Alat	Gambar	Keterangan
13	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan sebagai penggiling adonan <i>gumpaste</i> dan <i>rolled fondant</i>
14	<i>Paint Pallette</i>		Digunakan sebagai wadah pewarna makanan untuk melukis hiasan
15	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan sebagai wadah melukis dan menghias

**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

No	Alat	Gambar	Keterangan
16	<i>Lavender Mould</i>		Digunakan sebagai pencetak <i>gumpaste</i> berbentuk bunga lavender
17	<i>Pallete Knife</i>		Digunakan sebagai dasar kue dari <i>wedding cake</i> pengganti <i>buttercake</i>
18	<i>Flowers and Leaves Cutter</i>		Digunakan untuk mencetak <i>gumpaste</i> berbentuk bunga aster, hydrangea, dan daun.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 3. Purchase Order

Berikut adalah *purchase order* yang dirancang oleh penjual kepada pembeli untuk dipesan kepada sebuah *supplier*.

**TABEL 1.6**

***PURCHASE ORDER***

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Total Harga
				Harga	Jumlah	Unit	
1	Telur	1	kg	Rp 23.000	1	kg	Rp 23.000
2	<i>Icing Sugar</i>	1	kg	Rp 32.000	1	kg	Rp 32.000
3	<i>White Shortening</i>	1	<i>pack</i>	Rp 16.000	500	gr	Rp 16.000
4	CMC	1	botol	Rp 11.000	43	gr	Rp 11.000
5	Maizena	1	<i>pack</i>	Rp 20.000	1	kg	Rp 20.000
6	Bakels Fondant Hijau Tua	1	<i>pack</i>	Rp 30.000	250	gr	Rp 30.000
7	Pewarna Makanan Hitam	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
8	Pewarna Makanan Biru	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
9	Pewarna Makanan Merah Tua	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
10	Pewarna Makanan Kuning	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
11	Pewarna Makanan Hijau	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
12	Pewarna Makanan Pink	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
13	Pewarna Makanan Ungu	1	botol	Rp 10.000	20	ml	Rp 10.000
14	Kawat Bunga	1	<i>pack</i>	Rp 30.000	90	pcs	Rp 30.000
15	<i>Dummy Styrofoam t : 20 cm, d:</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 36.000	1	pcs	Rp 36.000
16	<i>Dummy Styrofoam t : 15 cm, d:</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 14.000	1	pcs	Rp 14.000
17	<i>Dummy Styrofoam t : 15 cm, d:</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 9.000	1	pcs	Rp 9.000
16	<i>Edible Gold Flakes</i>	1	botol	Rp 35.000	25	gr	Rp 35.000
17	<i>Wafer Paper</i>	2	<i>pack</i>	Rp 68.000	1	<i>pack</i>	Rp 68.000
18	<i>Edible Luster Dust Gold</i>	1	botol	Rp 35.000	35	gr	Rp 35.000
19	Stik Balon	1	<i>pcs</i>	Rp 20.000	50	pcs	Rp 20.000
Total							Rp 449.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4. Recipe Costing

Berikut adalah *recipe costing* dari beberapa elemen dekorasi yang akan dibuat oleh penulis. Tabel *recipe costing* terdapat 2, yaitu dengan menggunakan *dummy* dan *buttercake*.

**TABEL 1.7**

**RECIPE COSTING WEDDING CAKE**

**DENGAN DUMMY**

No	Nama Bahan	Jumlah/Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
1	Telur	200 gr	Rp 23.000	kg	Rp 4.600
2	<i>Icing Sugar</i>	800 gr	Rp 32.000	<i>1 pack @1000 gr</i>	Rp 25.600
3	<i>White Shortening</i>	100 gr	Rp 16.000	<i>1 pack @500 gr</i>	Rp 3.200
4	CMC	30 gr	Rp 11.000	1 botol @43 gr	Rp 7.674
5	Maizena	900 gr	Rp 20.000	<i>1 pack @1000 gr</i>	Rp 18.000
6	Bakels Fondant Hijau Tua	1, 750 kg	Rp 30.000	<i>1 pack @250 gr</i>	Rp 240.000
7	Pewarna Makanan Hitam	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
8	Pewarna Makanan Biru	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
9	Pewarna Makanan Merah Tua	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
10	Pewarna Makanan Kuning	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
11	Pewarna Makanan Hijau	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
12	Pewarna Makanan Pink	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
13	Pewarna Makanan Ungu	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
14	Kawat Bunga	10 <i>pcs</i>	Rp 30.000	<i>1 pack @90 pcs</i>	Rp 3.333
15	<i>Dummy Styrofoam t : 20 cm, d: 25 cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp 36.000	1 <i>pcs</i>	Rp 36.000
16	<i>Dummy Styrofoam t : 15 cm, d: 20 cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp 14.000	1 <i>pcs</i>	Rp 14.000
17	<i>Dummy Styrofoam t : 15 cm, d: 10 cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp 9.000	1 <i>pcs</i>	Rp 9.000
18	<i>Edible Gold Flakes</i>	15 gr	Rp 35.000	1 botol @25 gr	Rp 21.000
19	<i>Wafer Paper</i>	20 <i>pcs</i>	Rp 68.000	<i>1 pack @ 10 pcs</i>	Rp 136.000
20	<i>Edible Luster Dust Gold</i>	7 gr	Rp 35.000	1 botol @7 gr	Rp 35.000
21	Stik Balon	1 <i>pcs</i>	Rp 20.000	<i>1 pack @ 50 pcs</i>	Rp 400
Total			Rp		588.807

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.8**  
**RECIPE COSTING WEDDING CAKE**  
**BUTTERCAKE**

No	Nama Bahan	Jumlah/Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
1	Telur	1,500 kg	Rp 23.000	kg	Rp 34.500
2	<i>Icing Sugar</i>	800 gr	Rp 32.000	<i>1 pack @1000 gr</i>	Rp 25.600
3	<i>Gula</i>	1 kg	Rp 16.000	<i>1 pack @ 1000 gr</i>	Rp 16.000
4	<i>Soft Flour</i>	1,125 kg	Rp 13.000	<i>1 pack @ 1000 gr</i>	Rp 15.625
5	<i>Butter</i>	1,250 kg	Rp 40.000	<i>1 stick@ 270 gr</i>	Rp 186.000
6	Garam	5 gr	Rp 6.000	<i>1 pack @500 gr</i>	Rp 60
7	Vanilla Ekstrak	5 ml	Rp 40.000	1 botol @100 ml	Rp 2.000
8	<i>White Shortening</i>	100 gr	Rp 16.000	<i>1 pack @500 gr</i>	Rp 3.200
9	CMC	30 gr	Rp 11.000	1 botol @43 gr	Rp 7.674
10	Maizena	900 gr	Rp 20.000	<i>1 pack @1000 gr</i>	Rp 18.000
11	Bakels Fondant Hijau Tua	1, 750 kg	Rp 30.000	<i>1 pack @250 gr</i>	Rp 240.000
12	Pewarna Makanan Hitam	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
13	Pewarna Makanan Biru	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
14	Pewarna Makanan Merah Tua	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
15	Pewarna Makanan Kuning	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
16	Pewarna Makanan Hijau	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
17	Pewarna Makanan Pink	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
18	Pewarna Makanan Ungu	10 ml	Rp 10.000	1 botol @ 20 ml	Rp 5.000
19	Kawat Bunga	10 pcs	Rp 30.000	<i>1 pack @90 pcs</i>	Rp 3.333
20	<i>Dummy Styrofoam t : 20 cm, d: 25 cm</i>	1 pcs	Rp 36.000	1 pcs	Rp 36.000
21	<i>Edible Gold Flakes</i>	15 gr	Rp 35.000	1 botol @25 gr	Rp 21.000
22	<i>Wafer Paper</i>	20 pcs	Rp 68.000	<i>1 pack @ 10 pcs</i>	Rp 136.000
23	<i>Edible Luster Dust Gold</i>	7 gr	Rp 35.000	1 botol @7 gr	Rp 35.000
24	Stik Balon	1 pcs	Rp 20.000	<i>1 pack @ 50 pcs</i>	Rp 400
Total				Rp	815.392

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 5. Selling Price

Harga jual merupakan harga yang dipasang oleh penjual dalam menjual produk yang diproduksinya. Pada umumnya terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan ketika akan menjual makanan ketika menentukan harga jual yaitu penentuan *food*

*cost*. Menurut Sebastien Rankin (2020, para. 19) Dalam upaya meraih keuntungan di sebuah restoran, sebagian besar pengusaha menetapkan *food cost* pada angka 28 – 35 % karena tidak ada *food cost* yang ideal dan penentuan harga tergantung pada jenis makanan yang disajikan serta pengeluaran operasional. Dalam penentuan harga jual, terdapat rumus yang digunakan oleh penulis berdasarkan formula yang telah di rancang menurut

Spencer dan Rippington (2012). Rumus tersebut adalah berikut.

$$\text{Selling Price} = (\text{Food Cost} : \text{Desired Food Cost}) \times 100$$

Berikut adalah harga jual atau selling price yang telah dihitung oleh penulis dengan menggunakan bahan dasar dummy.

**TABEL 1.8**

***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY***

<i>TOTAL INGREDIENT COST</i>	Rp	588.807,00
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp	235.522,80
<i>TOTAL COST</i>	Rp	824.329,80
<i>DESIRED COST PERCENT</i>		35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp	2.355.228,00
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp	2.400.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.9**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTERCAKE**

<i>TOTAL INGREDIENT COST</i>	Rp	815.392,00
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp	326.156,80
<i>TOTAL COST</i>	Rp	1.141.548,80
<i>DESIRED COST PERCENT</i>		35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp	3.261.568,00
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp	3.300.000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

#### **D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

Lokasi : Rumah Penulis di Jalan Manunggal V No,131, Tangerang Selatan

Waktu : 5 Hari