

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan bernama kue atau *cake* ialah makanan yang cukup terkenal di semua kalangan. Makanan yang berbahan dasar tepung terigu, telur, lemak, dan gula ini digemari oleh berbagai usia mulai dari kanak-kanak hingga lansia karena umumnya memiliki rasa yang manis. *Cake* merupakan sebutan untuk beragam makanan yang dipanggang, mulai dari tekstur dari ringan dan lapang hingga kaya dan padat, dan dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk serta biasanya disajikan sebagai hidangan penutup (Rinsky, 2008:45). Menurut etimologi dari *Oxford Dictionary*, *cake* yang disebut *kaka* berasal dari bahasa Norse kuno yaitu dari penuturan pendatang Jerman Utara di wilayah Nordik pada masa *viking* yaitu pada abad ke-13.

Seiring berjalannya waktu kue dibuat dalam beragam bentuk dan tampilan, bentuk dan tampilan yang menarik akan menambah nilai keindahan pada kue itu sendiri. Untuk membuat bentuk dan tampilannya kue dihias sedemikian rupa agar bisa menarik perhatian. Seni mendekorasi kue pertama kali oleh diketahui pada tahun 1949 yaitu pada masa ratu Elizabeth I dari Inggris. Pada masa itu kue hanya dihias dengan *marchpanes* yaitu *almond* yang berbentuk pasta atau yang sekarang dikenal dengan *marzipan* (Garret, 2007). Menurut Friberg (2002:485) istilah kue yang dihias umumnya digunakan untuk menggambarkan kue yang sudah diberi isian dan diberi polesan. Apakah kue dihias dengan menarik atau tidak dapat mempengaruhi

penjualan untuk tingkat yang besar. Dekorasi harus menggoda pelanggan untuk mencoba produk dan pada saat yang sama, itu harus menunjukkan rasa dan tekstur kue dan isian. Hiasan sendiri ialah pembungkus terakhir, atau pengemasan, dirancang untuk memasarkan produk. Sedangkan seni menghias kue untuk beberapa perayaan di Indonesia sudah ada sejak lama juga. Kue ini sering digunakan untuk perayaan-perayaan penting seperti ulang tahun, pembukaan acara, hari raya dan hari-hari penting lainnya.

*Cake decoration* masa kini memiliki beragam jenis mulai dari corak, wujud maupun bahan. Berbicara mengenai menghias kue, diperlukan bahan penutup kue yang berfungsi untuk memperbaiki bentuk kue yang kurang baik, memberi tambahan rasa mempertahankan kesegaran, mengoptimalkan harga jual, mempertahankan kesegaran dan tentu saja memperindah penampilan kue. Ada berbagai bahan yang bisa digunakan untuk *covering* atau pelapis kue seperti *butter cream*, *glaze*, *icing*, *ganache*, *gum paste*, *marzipan*, dan *rolled fondant* menyesuaikan dengan keinginan dan konsep masing-masing.

Dalam kesempatan Tugas Akhir ini, penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk proses *covering* komponen-komponen dekorasi karena jika dinilai dari aspek kepraktisan, *rolled fondant* atau yang juga dikenal *plastic icing* bisa menjadi pilihan tepat karena sifatnya yang fleksibel sehingga mudah dalam proses pembentukan. *Rolled fondant* adalah lapisan gula pada *wedding cake* dengan konsistensi yang lentur dan seperti adonan, dibuat dari *icing sugar*, *corn syrup*, gliserin, dan gelatin. *Rolled fondant* menutupi kue untuk menciptakan permukaan yang halus. Dapat juga digunakan untuk membuat barang-barang dekoratif. *Fondant*

harus disimpan di daerah yang sejuk dan kering untuk mencegahnya menjadi mengering dan pecah-pecah, namun jika hal ini terjadi dapat disusun kembali dengan sedikit air (Rinsky, 2002). Tahap awal pengembangan *rolled fondant* adalah pada tahun 1553, saat itu *folled fondant* dinamakan *sugar paste* karena terbuat dari air mawar, gula, air perasan lemon, putih telur dan *gum tragacanth* yang kemudian disebut *gum dragon* (Garrett, 2006).

*Rolled fondant* umumnya berwarna putih sehingga untuk membuatnya menarik diperlukan pewarna tambahan *edible* yang aman jika dikonsumsi. Pewarnaan pada *rolled fondant* merupakan unsur penting dalam mendekorasi kue, tampilan warna kue yang baik yang baik merupakan kombinasi dari warna yang tepat, sesuai dengan tema, mempunyai warna dan tekstur yang halus, lembut dan menarik. Penggunaan warna yang dimaksud adalah menetapkan campuran atau kombinasi warna yang sesuai dengan tema dekorasi kue. Kombinasi warna tersebut harus membuat hasil akhir yang menarik perhatian orang. Namun Jika penggunaan warna terlalu banyak, hasil warnanya tidak akan cocok dengan hasil yang diinginkan pada dekorasi. Sebaiknya saat memilih warna untuk dekorasi kue, gunakan warna yang terlihat halus, lembut dan tekstur kasar untuk membuat tampilan kue menjadi menarik. Oleh sebab itu, mendekorasi kue membutuhkan pemahaman tentang seni desain karena dengan belajar tentang seni desain, kita dapat menemukan tentang teori warna dan bagaimana menerapkan warna yang tepat dan sesuai untuk dekorasi kue berdasarkan pada tema yang diinginkan pada saat itu (Sitompul, 2018). Replika makanan atau *food replica* adalah contoh bahan makanan atau makanan yang dibuat dengan cara yang mirip dengan makanan atau bahan makanan aslinya (Sadiman, 2002). Sejarah

pembuatan replika makanan ini pertama kali berasal dari negara Jepang. Jepang pertama kali membuat replika makanan di restoran *department store* Tokyo sekitar 90 tahun yang lalu. Sebelum ini restoran biasanya menampilkan makanan asli, tetapi jika dibiarkan terlalu lama hidangan yang ditampilkan akan berubah bentuk dan warna. Replika makanan terlihat persis seperti makanan asli, dalam ukuran, bentuk, dan warna. Pengunjung yang tidak dapat berbahasa Jepang saat melewati restoran memajang replika plastik dan lilin hidangan mereka di jendela depan, atau menyediakan menu dengan foto berwarna (Wibisana, 2018).

*Chinese New Year* atau yang biasa disebut tahun baru Imlek pada umumnya diperingati pada bulan Januari atau Februari dan terjadi secara bersamaan di seluruh dunia. Imlek bisa diartikan sebagai sebuah penanggalan yang didasarkan dari perhitungan peralihan bulan (The & Prayugo, 2005:5). Tahun Baru Imlek adalah salah satu tradisi yang berkembang pesat yang seolah menambah warna kehidupan masyarakat Indonesia. Perayaan Imlek di Indonesia sangat memperhatikan subordinasi agama, kedaerahan, dan kecenderungan budaya yang ditimbulkannya (Hasanah, 2014, 33).

Budaya Tionghoa yang tumbuh dan berkembang seiring berjalannya waktu di Indonesia membuat tradisi Imlek juga turut dirasakan bagi masyarakat Indonesia dikarenakan masyarakat Tionghoa hidup berdampingan dengan masyarakat Indonesia hampir diseluruh pelosok nusantara. Kegiatan saling membagikan kiriman hamper pada saat hari raya Imlek juga menjadi kegiatan yang sering dilakukan baik antara sesama masyarakat yang merayakan maupun mereka yang tidak merayakan mengirimkan kepada yang merayakan. Mengutip Trisnasari (2010), perayaan Tahun

Baru Imlek sempat tidak diperolehkan untuk ditampilkan di depan umum rentang tahun 1965-1998. Hal ini tertulis dalam Instruksi Presiden atau Inpres Nomor 14 tahun 1967.

Kemudian pada 17 Januari 2000, presiden Indonesia kala itu KH Abdurrahman Wahid atau Gus Dur mengeluarkan Keppres No.6/2000 mengenai pencabutan Inpres No.14/1967. Pencabutan aturan ini membuat masyarakat Tionghoa memperoleh hak dan kebebasan lagi untuk menganut agama, kepercayaan, dan adat istiadatnya. Pencabutan Inpres tersebut juga memungkinkan warga Tionghoa untuk merayakan upacara-upacara agama seperti imlek, *Cap Go Meh*, dan sebagainya secara terbuka di depan umum. Lalu barulah pada 19 Januari 2001, Menteri Agama RI mengeluarkan Keputusan No.13/2001 mengenai penetapan hari raya Imlek sebagai hari libur nasional fakultatif.

Pada kesempatan ini penulis memutuskan untuk memilih *food presentation* sebagai Tugas Akhir dengan mengusung tema Tahun Baru Imlek atau *Chinese New Year* yang akan penulis buat dalam bentuk tiruan makanan atau *food replica*. Dekorasi kue dalam bentuk *food replica* dengan tema *Chinese New Year* ini penulis tujuakan kepada masyarakat yang merayakan *Chinese New Year*, baik masyarakat Tionghoa maupun masyarakat Indonesia yang ikut meramaikan tradisi ini. Penulisan Tugas Akhir ini penulis buat dengan tujuan menjadi sebuah media visualisasi dari sebuah seni dekorasi kue dimana terdapat nilai-nilai seni dalam proses pembuatannya. Berdasarkan dari penjelasan dan sumber literatur di atas, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir dengan judul “*FOOD REPLICA BERTEMAKAN CHINESE NEW YEAR HAMPER*”.

## B. Usulan Produk

Dalam kesempatan ini penulis memilih tema replika makanan dengan bentuk sebuah *hamper Chinese new year*. *Chinese new year* atau yang biasa disebut tahun baru Imlek pada umumnya diperingati pada bulan Januari atau Februari dan terjadi secara bersamaan di seluruh dunia. Imlek bisa diartikan sebagai sebuah penanggalan yang didasarkan dari perhitungan peralihan bulan (The & Prayugo, 2005:5). Komunitas Tionghoa menyambut dalam tahun baru imlek melakukan beberapa tradisi seperti tradisi membersihkan rumah, mengganti semua peralatan yang rusak, membereskan rumah, dan membeli kebutuhan bahan untuk mempersiapkan makanan khusus untuk ketersediaan sepanjang tahun tahun baru imlek. Rangkaian tradisi ini diyakini mampu melepaskan diri dari kesialan yang ada di rumah. Selain membersihkan rumah, hiasi dengan pernak pernik nuansa merah dan emas dan cat dinding rumah agar terlihat seperti baru ini sudah menjadi kebiasaan bagi warga Tionghoa untuk mempersiapkan tahun baru imlek (Lan, 2013: 203).

Tahun Baru Imlek adalah salah satu tradisi yang berkembang pesat yang seolah menambah warna kehidupan masyarakat Indonesia. Perayaan Imlek di Indonesia sangat memperhatikan subordinasi agama, kedaerahan, dan kecenderungan budaya yang ditimbulkannya (Hasanah, 2014, 33). Pada saat tahun baru Imlek, kegiatan memberikan hampers atau parcel kepada keluarga atau kerabat dekat sudah lumrah. *Hamper* berarti keranjang yang berisi paket hadiah berupa makanan, minuman ataupun benda lainya untuk mempererat hubungan dan menghangatkan suasana tahun baru.

Alasan penulis memilih tema di atas karena penulis terinspirasi untuk membuat sebuah pajangan yang cukup simbolik pada saat tahun baru Imlek yaitu kegiatan mengirimkan *hampers*. Adapun dalam pembuatannya, penulis menggunakan *rolled fondant* dengan penambahan beberapa komposisi warna dari pewarna makanan agar terlihat lebih menarik. Tema "*Food Replica Bertema Chinese New Year Hamper*" memiliki warna yang identik dengan suasana tahun baru Imlek. Adapun warna-warna yang dominan pada saat perayaan Imlek adalah warna merah yang merupakan simbol kebahagiaan dan keberuntungan, dan kuning yang merupakan simbol keceriaan. Warna-warna tersebut kemudian diaplikasikan pada produk berupa makanan dan minuman yang dibuat dalam berbagai bentuk dan tekstur.

### **C. Tinjauan Produk**

Berikut adalah penguraian penulis mengenai konsep dan desain produk "*Food Replica Bertema Chinese New Year Hamper*" dimana memuat bentuk beserta ukurannya.

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

Pada pengerjaan tugas akhir ini, penulis membuat satu paket hamper imlek tiruan dengan isi berupa susunan dari makanan, minuman serta benda yang memiliki makna masing-masing pada saat tahun baru imlek.

## 2. Desain Produk

Semua susunan replika makanan *chinese new year hamper* ini akan beralaskan sebidang *teak block* persegi berukuran 40 cm x 40 cm. Penulis akan membuat 6 bentuk dengan ukuran yang berbeda yaitu kotak *hamper* adalah bagian utama dalam pembuatan replika makanan ini. Kotak *hamper* dengan bentuk ini memiliki ukuran panjang 30 cm, lebar 30 cm dan tinggi 25 cm, buah jeruk mandarin berjumlah dua buah, kue keranjang berjumlah satu buah, kue kering nastar berjumlah satu toples, minuman *red wine* berjumlah satu botol, *chocolate balls* berjumlah satu *pack* dan kertas *angpao* berjumlah satu lembar.

**GAMBAR 1.1**

### **ILUSTRASI KOTAK *HAMPER***



(Sumber : Google, 2022)

**GAMBAR 1.2**

### **ILUSTRASI JERUK MANDARIN**



(Sumber : Google, 2022)



**GAMBAR 1.3**  
**ILUSTRASI KUE KERANJANG**



(Sumber : Google, 2022)

**GAMBAR 1.4**  
**ILUSTRASI KUE KERING NASTAR**



(Sumber : Google, 2022)

**GAMBAR 1.5**  
**ILUSTRASI *RED WINE***



**GAMBAR 1.6**  
**ILUSTRASI *CHOCOLATE BALL***



(Sumber : Google, 2022)

**GAMBAR 1.7**  
**ILUSTRASI KERTAS ANGPAO**



(Sumber : Google, 2022)

Di bawah ini merupakan contoh tampilan *chinese new year hamper* yang akan penulis tampilkan dalam usulan tugas akhir ini sebagai referensi bentuk.

**GAMBAR 1.8**  
**RENCANA DESAIN CHINESE NEW YEAR HAMPER**



(Sumber: Olahan Penulis, 2022)

### 3. *Standar Recipe*

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RECIPE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

*Yield : 5 cake tin  $\varnothing = 24$  cm*

<b>NO</b>	<b>CARA PEMBUATAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	Olesi		<i>Fat</i>	Pada sisi dalam dan pinggiran <i>cake forms</i> .
2	Kocok	1250 gram 1000 gram	<i>Soft butter</i> Gula pasir	Didalam <i>mixing bowl</i> hingga gula larut.
3	<i>Fold</i>	375 gram  Sejumput	Tepung terigu  Garam	Ke dalam campuran <i>butter</i> dan gula.
4	Siapkan	18 butir	Telur	Didalam <i>bowl</i> terpisah lalu masukkan ke dalam adonan secara bertahap dalam jumlah sedikit.
5	Masukkan sisa	750 gram	Tepung terigu	Ke dalam adonan.

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RECIPE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

6	Masukkan	Beberapa tetes	<i>Vanilla essence</i>	Sambil terus dikocok.
7	Masukkan	Sedikit	Parutan kulit lemon	Ke dalam adonan. Kulit buah lemon yang terluar.
8	Kocok			Adonan hingga semua bahan menjadi homogen dengan kecepatan kecil hingga sedang.
9	Tuang			Adonan pada cake forms sambil diratakan permukaannya
10	Panggang			Adonan didalam oven dengan suhu 175°C selama sekitar 40 menit.

(Sumber Olahan Penulis, 2022)



**TABEL 1.2**  
**STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

				<i>refrigerator</i> beberapa saat hingga tekstur yang awalnya masih cair menjadi kental dan cocok dijadikan <i>filling</i> .
--	--	--	--	--

(Sumber : Le Meriden Hotel Jakarta, 2022)

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RECIPE GREENTEA GANACHE**

<i>Yield : 277 gram</i>				
<b>NO</b>	<b>CARA PEMBUATAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	<i>Bain marie</i>	105 gram	<i>White chocolate couverture</i>	Hingga $\frac{3}{4}$ meleleh, jangan sampai terlalu panas.
2	<i>Simmer</i>	63 ml	<i>Heavy cream</i>	Namun jangan sampai mendidih.
3	Masukkan	6 gram	<i>Greentea powder</i>	Kedalam <i>heavy cream</i> yang masih hangat.

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RECIPE GREENTEA GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

4	Tuangkan			Campuran <i>cream</i> dan <i>greentea powder</i> ke dalam <i>bowl</i> coklat.
5	Aduk			Campuran hingga tercampur sempurna dan tidak ada gumpalan <i>powder</i> .
6	Dinginkan			Campuran <i>greentea ganache</i> hingga suhunya menurun dan konsistensinya mengental.

(Sumber : Le Meriden Hotel Jakarta, 2022)



**TABEL 1.4**  
**STANDAR RECIPE RICE CRISPY**

*Yield : 1566 gram*

<b>NO</b>	<b>CARA PEMBUATAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	Oleskan			Loyang dengan <i>butter</i> agar tidak lengket.
2	Lelehkan	1000 gr	<i>Marshmallow</i>	
3	Masukkan	566 gr	<i>Rice crispy cereal</i>	Kedalam <i>heavy cream</i> yang masih hangat.
4	Tuang			Adonan <i>marshmallow</i> dengan <i>rice crispy cereal</i> yang sudah tercampur rata ke dalam <i>bowl</i> , diamkan hingga dingin lalu bentuk sesuai desain.

#### 4. *Purchase List*

Menurut (Maulida & Sandi,2021) *Purchase list* atau *Daily Market List* adalah lembaran yang di gunakan untuk pengajuan pengadaan kebutuhan barang.

TABEL 1.5

**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>QTY</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA</b>	<b>JUMLAH HARGA</b>
1	<i>Butter</i>	1300	Gram	Rp 132,000 @1000 gram	Rp 264.600
2	Gula	1000	Gram	Rp 17.000 @1000 gram	Rp 17.000
3	<i>Soft flour</i>	3000	Gram	R p 13.000 @1000 gram	Rp 39.000
4	Telur	18	Butir	Rp 2000 @1 butir	Rp 36.000
5	Lemon	100	Gram	Rp 4.950	Rp 4.950
6	<i>Vanilla essence</i>	1	Botol	Rp 17.000	Rp 17.000
7	<i>Dark chocolate compound</i>	313	Gram	Rp 62.000 @1000 gram	Rp 62.000
8	<i>Dark chocolate couverture</i>	188	Gram	Rp 135.000 @1000 Gram	Rp 135.000
9	<i>White chocolate couverture</i>	105	Gram	Rp 95.000 @1000 gram	Rp 95.000
10	<i>Greentea powder</i>	6	Gram	Rp 30.000 @250 gram	Rp 30.000
11	<i>Heavy cream</i>	408	MI	Rp 52.000 @1000 ml	Rp 52.000

**TABEL 1.5**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

12	<i>Marshmallow</i>	1000	Gram	Rp 15.000 @200 gram	Rp 75.000
13	<i>Rice crispy cereal</i>	566	Gram	Rp 49.000 @1000 gram	RP 49.000
14	Pewarna Kuning	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
15	Pewarna oranye	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
16	Pewarna merah	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
17	Pewarna coklat	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
18	Pewarna hitam	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
19	Luster dust	1	Pack	Rp 14872	Rp 14.872

**TABEL 1.5**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

20	<i>Cmc powder</i>	1	Pack	Rp 10.000	Rp 10.000
21	Tepung maizena	500	Gram	Rp 7.000	Rp 7.000
22	<i>Drinking alcohol</i>	275	MI	Rp 30.000	Rp 30.000
23	<i>Rolled fondant</i>	2	Kg	Rp 34.000 @500 gram	Rp 136.000
24	<i>Cake base</i>	1	Pc	Rp 6.000	Rp 6.000
25	<i>Toples cookies</i>	1	Buah	Rp 4.300	Rp 4.300
26	<i>Toples chocolate</i>	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
27	<i>Cookie cup</i>	1	Pack	Rp 4.600	Rp 4.600
<b>TOTAL</b>					<b>Rp 1.104.347</b>

TABEL 1.6

**PURCHASE LIST MEDIA DEKORASI**

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	QTY	SATUAN	HARGA	JUMLAH HARGA
1	<i>Teack block</i>	40 cm x 40 cm	1	Bidang	Rp 24.000	Rp 24.000
2	Pewarna hitam	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
3	Pewarna merah	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
4	Pewarna kuning	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
5	Pewarna oranye	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
6	Pewarna coklat	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
7	<i>Luster dust</i>	Warna <i>gold</i>	1	Pack	Rp 14.872	Rp 14.872
8	<i>Cmc powder</i>	Koepoe-koepoe	43	Gram	Rp 10.000	Rp 10.000
9	Tepung maizena	Lihua starch	500	Gram	Rp 7.000	Rp 7.000
10	<i>Drinking alcohol</i>	<i>Smirnoff ice</i>	275	MI	Rp 30.000	Rp 30.000
11	<i>Plastic wrap</i>	Best cling	1	Pack	Rp 14.139	Rp 14.139
12	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	2	Kg	Rp 34.000 @500 gram	Rp 136.000
13	<i>Dummy</i>	30 cm x 30 cm	1	Buah	Rp 25.000	Rp 25.000
14	<i>Dummy</i>	8 cm x 30 cm	1	Buah	Rp 7.000	Rp 7.000
15	<i>Dummy</i>	10 cm x 7 cm	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
16	<i>Dummy bulat</i>	Diameter 7 cm	2	Buah	Rp 6.000	Rp 12.000

**TABEL 1.6**  
**PURCHASE LIST MEDIA DEKORASI**

17	Toples <i>cookies</i>	10 cm x 10 cm x 7 Cm	1	Buah	Rp 4.300	Rp 4.300
18	Toples <i>chocolate</i>	14 cm x 7,5 cm x 7 Cm	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
19	<i>Cookies cup</i>	Warna hitam	1	Pack	Rp 4.600	Rp 4.600
<b>TOTAL</b>						<b>Rp 309.536</b>

(Sumber Olahan Penulis, 2022)

### 5. *Recipe Costing*

Untuk membuat total biaya, yang harus dilakukan adalah menjumlahkan daftar harga bahan makanan yang digunakan kemudian dikali dengan jumlah makanan (Dittmer, 2003;159).

TABEL 1.7

**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	QTY	HARGA PASAR		JUMLAH HARGA
				UNIT	HARGA	
1	<i>Teakblock</i>	40 cm x 40 cm	1	Lembar	Rp 24.000	Rp 24.000
2	Pewarna hitam	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
3	Pewarna merah		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
4	Pewarna kuning		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
5	Pewarna oranye		1	Botol	Rp 2,125	Rp 2.125
6	Pewarna coklat		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
7	<i>Luster dust</i>		Warna gold	6	Gram	Rp 14.872
8	<i>Cmc powder</i>	Koepoe- koepoe	1		Rp 10.000	Rp 10.000
9	Maizena	Lihua <i>starch</i>	500	Gram	Rp 7.000	Rp 7.000
10	<i>Alcohol</i>	Smirnoff ice	275	MI	Rp 30.000	Rp 1.090

**TABEL 1.7**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

11	<i>Plastic wrap</i>	<i>Best cling</i>	1	Pack	Rp 14,139	Rp 14.139
12	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Bakels</i>	2	Kg	Rp 34.000	Rp 136.000
13	Dummy	30 cm x 30 cm x 10cm	1	Buah	Rp 25.000	Rp 25.000
14	Dummy	8 cm x 8 cm 30 cm	1	Buah	Rp 7.000	Rp 7.000
15	Dummy	10 cm x 10 cm x 7 cm	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
16	Dummy bulat	Diameter 7 cm	2	Buah	Rp 6.000	Rp 6.000
17	Toples <i>cookies</i>	10 cm x 10 cm x 7 cm	1	Buah	Rp 4.300	Rp 4.300
18	Cookies cup	Warna hitam	1	Pack	Rp 4.600	Rp 500
19	Toples chocolate	14 cm x 7,5 cm x 7 cm	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
<b>TOTAL</b>						<b>Rp 270.526</b>

(Sumber Olahan Penulis, 2022)



**TABEL 1.8**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

NO	BAHAN	SPESIFIK ASI	QTY	HARGA PASAR		JUMLAH HARGA
				UNIT	HARGA	
1	Butter	Anchor	1250	Gram	Rp 132.000	Rp 165.000
2	Gula	Gulaku	1000	Gram	Rp 17.000	Rp 17.000
3	Soft flour	Segitiga biru	1125	Gram	Rp 13.000	Rp 14.625
4	Telur	Ukuran medium- large	18	Butir	Rp 2.000	Rp 36.000
5	Lemon	Ukuran Medium	100	Gram	Rp 4.950	Rp 4.950
6	<i>Vanilla Essence</i>	<i>Red bell</i>	1	Botol	Rp 17.000	Rp 17.000
7	<i>Dark chocolate compound</i>	Tulip	313	Gram	Rp 62.000	Rp 19.406
8	<i>White chocolate compound</i>	Callebaut	105	Gram	Rp 95.000	Rp 9.975
9	<i>Greentea powder</i>		6	Gram	Rp 30.000	Rp 720
10	<i>Marshmallow</i>	Corniche	1000	Gram	Rp 15.000	Rp 75.000
11	<i>Rice crisp cereal</i>		566	Gram	Rp 49.000	Rp 25.470

**TABEL 1.8**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

12	<i>Dark chocolate couverture</i>	Tulip	188	Gram	Rp 135.000	Rp 25.380
13	<i>Heavy cream</i>	Rich	408	ML	Rp 52.000	Rp 21.216
14	Tepung maizena	Maizenaku	500	Gram	Rp 7.000	Rp 7.000
15	<i>Drinking alcohol</i>	Smirnoff ice	10	ML	Rp 30,000	Rp 10,900
16	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	2	Kg	Rp 34.000	Rp 136.000
17	<i>Cake base</i>	Ukuran 30 cm x 30 cm	1	Buah	Rp 6.000	Rp 6.000
18	Toples Cookies		1	Buah	Rp 4.300	Rp 4.300
19	<i>Cookies Cup</i>	Warna hitam	1	Pack	Rp 4.600	Rp 500
20	Toples chocolate		1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
21	<i>Luster dust</i>	Warna Gold	6	Gram	Rp 14.872	Rp 14.872
22	Pewarna hitam	Hakiki	1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125

**TABEL 1.8**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

23	Pewarna merah		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
24	Pewarna Kuning		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
25	Pewarna Oranye		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
26	Pewarna coklat		1	Botol	Rp 2.125	Rp 2.125
27	Cmc powder		1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
<b>TOTAL</b>						<b>Rp 636.939</b>

## 6. Selling Price

*Untuk menghitung selling price, penulis menggunakan rumus dari Spencer & Rippington (2012) yaitu :*

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

**TABEL 1.9*****SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 636.939
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 2.547.756
<i>ACTUAL SELING PRICE</i>	Rp 2.555.000




(Sumber Olahan Penulis, 2022)

**TABEL 1.10*****SELLING PRICE BERBAHAN MEDIA DEKORASI***





<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 270.526
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 1.082.104
<i>ACTUAL SELING PRICE</i>	Rp 1.100.000

(Sumber Olahan Penulis, 2022)





**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**

NO	NAMA	GAMBAR	FUNGSI
1	<i>Silicone mat</i>		Sebagai alas pada saat proses pembentukan <i>rolled fondant</i> .
2	<i>Rolling pin</i>		Sebagai alat yang berfungsi untuk menggiling dan menipiskan <i>rolled fondant</i> .
3	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .

**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**  
**(LANJUTAN)**

4	<i>Fondant smoother</i>		Sebagai alat untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .
5	<i>Modelling tools</i>		Untuk membentuk detail pada <i>rolled fondant</i> sesuai bentuk yang diinginkan.
6	<i>Precision knife</i>		Untuk memotong bagian yang tidak diperlukan pada <i>fondant</i> .
7	<i>Small bowl</i>		Sebagai wadah pencampuran bahan.

**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**  
**(LANJUTAN)**

8	Timbangan		Untuk menimbang berat <i>rolled fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.
9	Kuas		Sebagai media untuk memberikan warna pada permukaan <i>fondant</i> .
10	<i>Teak block</i>		Sebagai alas untuk mengeringkan <i>fondant</i> .
11	Penggaris		Untuk mengukur tiap komponen kue maupun <i>dummy</i> serta <i>rolled fondant</i> yang digunakan.

(Sumber Olahan Penulis, 2022)

## **D. Pelaksanaan Kegiatan**

### 1. Lokasi

- a) Latihan presentasi produk Tugas Akhir akan dilaksanakan di alamat tempat *kost* penulis yang terletak di Jalan Budi Luhur No 105B, Desa Gegerkalong, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.
- b) Kegiatan presentasi produk Tugas Akhir akan dilaksanakan di *Chef Office Pastry* Poltekpar NHI Bandung.

### 2. Waktu

- a) Latihan kegiatan latihan Tugas Akhir akan dilaksanakan pada bulan April 2022.
- b) Kegiatan presentasi produk Tugas Akhir dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2022.