

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Stephani (2011) bahwa *clay* dapat dijadikan kegiatan berkreasi untuk permainan anak-anak mengingat bentuknya yang mirip dengan lilin mainan. Perbedaan yang dimiliki lilin mainan yaitu sudah memiliki warna dan tidak mudah mengeras. Sedangkan *clay* terbuat dari berbagai bahan dasar, antara lain : tepung, roti, bubur kertas, dapat diberi warna dan dapat mengeras. Karena *clay* memiliki fisik yang lentur dan halus, maka dapat dengan mudah dibentuk apa saja.

Menurut Soemarjadi (2011) bahwa *clay* atau tanah liat pada umumnya menjadi bahan baku dalam pembuatan keramik. Sifatnya yang lunak dan mudah dibentuk sehingga cukup baik dan tidak memerlukan banyak pengurusan. Selain itu memiliki jenis dan variasi warna yang cukup banyak. Karena bentuknya yang lentur dan mudah dibentuk, sehingga orang-orang mudah untuk berkreasi seperti membuat miniatur, mobil-mobilan, bahkan bisa dijadikan sebuah *showpiece*. Dalam kreasi *showpiece*, kita dapat berkreasi dengan berbagai macam bahan dasar seperti *chocolate*, *sugar*, dan juga *bread*. *Bread showpiece* atau biasa disebut *bread clay* adalah suatu karya seni yang disajikan berupa adonan *bread* tanpa kandungan *yeast* yang dibentuk dan dikreasikan untuk

menampilkan sebuah hasil karya yang dapat dipajang dan dapat diapresiasi oleh masyarakat luas.

Pada praktik kuno adonan *bread clay* dibentuk dan dikreasikan sebelum dipanggang dan dilakukan dari zaman Neolitik hingga masa kini. *Bread clay* disini ditemukan di Khirbet et-Tireh, sebuah tempat yang terletak sekitar 16 km barat laut Yerusalem. Desainnya terdiri dari permukaan peranko yang diukir membentuk salib dan geometris sederhana lainnya. Objek-objek ini diperkirakan berasal dari Bizantium Akhir Islam Awal. Berkreasi roti dengan menggunakan peranko adalah teknik yang dipraktikkan secara kuno. Bukti arkeologis yang telah menunjukkan bahwa praktik tersebut sudah dikembangkan di Asia dan Eropa selama periode Neolitik Awal dan terus berlanjut hingga masa kini. Dasar peranko yang dikreasikan menghasilkan berbagai macam bentuk lalu dihias dengan berbagai macam motif dan berbagai macam pola geometris. Selain itu terdapat desain yang menggambarkan manusia dan hewan (Houdalieh, 2016).

Dalam sejarah pembuatan miniatur yang terbuat dari *bread clay* yaitu adonan roti yang dibentuk, dikeringkan, dan dicat. Salah satu permasalahan yang terjadi pada *bread clay* ini adalah retak dan pecah karena terlalu menarik adonan yang seharusnya diistirahatkan terlebih dahulu baru dibentuk kembali. Adonan *bread clay* pun tidak hanya terbuat dari *hard*

flour saja melainkan dapat terbuat dari sisa tepung yang sudah tidak terpakai untuk mengurangi biaya *costing* (Gina, 2021).

Salt dough perlahan menjadi sebuah tradisi di Jerman dan semakin beredar ke seluruh Eropa. Pada abad ke- 12 Masehi, Bangsa Incad membuat boneka dari tepung roti untuk mempersembahkan kepada para leluhur untuk dikubur bersama dengan para mayat sebagai “makanan bekal” untuk perjalanan arwah mati menuju surga. Baru pada abad ke- 19, *salt* digunakan untuk membuat boneka yang digunakan oleh orang miskin di Jerman untuk membuat ornamen orang di pohon natal dari *salt dough*. Sejak saat itu mainan *salt dough* mulai berkembang dan banyak penggemarnya. Di Italia sudah banyak seniman yang membuat hasil karya dari *salt dough* lalu mendatangkan banyak pedagang dan menjualkan barang tersebut di negaranya. Dua puluh tahun yang lalu tradisi ini muncul kembali dan menjadi sebuah kerajinan yang cukup berkembang di Jerman. Mainan *salt dough* ini tidak mengenal batas usia, dari orang tua, anak muda hingga anak-anak pun bisa berimajinasi dan menciptakan sebuah hasil karya (Aikon.org, 2001).

Dalam *dead dough*, peran *salt* sangatlah utama dan penting karena fungsinya dapat memperkuat struktur gluten dan membuat adonan tersebut menjadi lebih elastis sehingga pada saat proses pembentukan, *dead dough* lebih mudah untuk dibentuk dan tekstur dari *dough* lebih kokoh. Gluten terdiri dari protein yang terkandung di dalam tepung terigu dan memberikan

struktur dan kekuatan pada saat dipanggang. Agar gluten dapat berkembang dengan baik, maka protein harus menyerap air terlebih dahulu. Ketika adonan dicampur lalu diaduk maka akan gluten akan membentuk panjang dan untaian yang elastis. Pada saat adonan dipanggang, gluten akan mengeras dan memberikan struktur pada produk sehingga dapat menghasilkan *dead dough art* yang kokoh (Gisslen, 2016).

Dengan adanya perkembangan zaman dan juga banyaknya roti yang tersebar ke seluruh dunia, jumlah variasi roti pun ikut berkembang. Dimulai dari segi tekstur, rasa, dan juga penampilan. Berbagai bentuk dan penampilan juga berkembang dengan sangat baik karena semakin banyaknya orang-orang kreatif dan inovatif yang menciptakan beberapa kreasi sehingga adanya daya tarik tersendiri. Berkenaan dengan penampilan yang menarik, roti tidak hanya dapat dikonsumsi saja namun bisa dijadikan sebuah hasil karya *showpiece* yang memiliki nilai jual yang tinggi. Seiring dengan berkembangnya zaman, hasil karya dari roti dapat berupa *dead dough* atau *salt dough*. (Gisslen, 2001).

Dalam pembuatan tugas akhir ini, adanya ketertarikan dari penulis untuk mengambil *dead dough art* dan mengangkat tema *pastry and bakery basket*, dimana *dead dough* dibuat sebuah anyaman sebagai keranjang lalu diisi dengan aneka bentuk *pastry and bakery*. Dalam *dead dough art showpiece* ini tidak menggunakan pewarna makanan, melainkan warna asli dari *dough* untuk menciptakan kesan klasik. Tujuan dari pengangkatan tema

tersebut yaitu karena ingin menunjukkan bahwa dalam dunia *bakery* roti tidak hanya untuk dikonsumsi saja namun bisa dijadikan sebuah hasil karya yaitu *dead dough art*, selain itu dalam sebuah *restaurant fine dining* roti disimpan di dalam *bread basket* dan ingin menonjolkan keklasikan namun kekinian juga sebagai media pajangan di atas meja dalam sebuah *restaurant fine dining*.

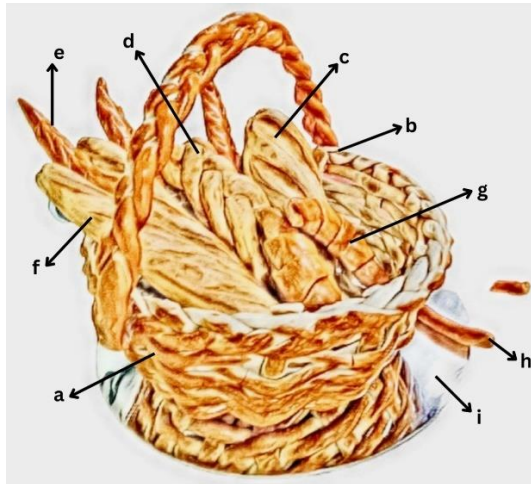
B. Desain Produk

Penulis menggunakan *dead dough* dalam semua komponen dekorasi *pastry and bakery basket* dalam pembuatan tugas akhir ini. Dalam pembuatan *dead dough art* ini penulis tidak memberikan pewarna pada *dough*, namun menggunakan *egg gloss* yang dioleskan berulang kali pada saat proses pengeringan sehingga mendapatkan hasil yang mengkilap namun tidak mengurangi warna asli dari *dough* dan juga penulis menggunakan *cake board* sebagai alas untuk menyimpan *pastry and bakery basket* yang sudah selesai.

Untuk ukuran keranjang yaitu diameter 22 cm yang terbuat dari *dead dough* yang dianyam, lalu untuk bagian pinggir dan pegangan keranjang dibentuk 3 *strand plaited dead dough*, lalu diisi dengan beberapa komponen *bakery* seperti *french baguette*, *croissant*, *5 strand plaited bread*, *rye bread*, dan hiasan gandum utuh. Pada sebelah *pastry and bakery basket* terdapat 2 buah hiasan gandum utuh. Untuk ketinggian dari keranjang yaitu 40 cm.

Di bawah ini merupakan gambar sketsa yang penulis buat untuk tugas akhir :

GAMBAR 1
SKETSA DESAIN PRODUK



Sumber: Desain Penulis, 2022

Keterangan :

- a.) Keranjang anyaman : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 1.500 gr yang dipipihkan dengan ketebalan 0,5 cm, lalu adonan dipotong memanjang dengan ketebalan 2 cm lalu *roll* dan letakkan satu per satu adonan pada cetakkan *bowl* dengan diameter 22 cm membentuk menyilang sebanyak 6 buah, lalu pipihkan kembali adonan, potong memanjang dengan ketebalan 1,5 cm lalu *roll* dan bentuk anyam seperti keranjang rotan hingga selesai.
- b.) Pinggiran dan pegangan keranjang : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 170 gr sebanyak 6 buah lalu masing-masing diroll dengan panjang 30 cm kemudian untuk bagian pinggiran setiap 3 buah adonan

dijadikan satu menyerupai bentuk kepangan lalu dilingkarkan di bagian atas keranjang, untuk bagian pegangan keranjang ambil 3 buah adonan dijadikan satu menyerupai bentuk kepangan lalu tekuk kepangan menjadi setengah lingkaran kemudian rekatkan kedua sisi pegangan pada pinggiran keranjang.

- c.) *Rye bread* : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 150 gr sebanyak 1 buah lalu dipipihkan dengan ketebalan 0,5 cm *diroll* agak lebar dengan panjang 30 cm kemudian *scoring* pada bagian tengah adonan sebanyak 3 buah dan ditempatkan didalam keranjang.
- d.) *5 strand plaited bread* : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 60 gr. sebanyak 5 buah lalu masing-masing *diroll* dengan panjang 30 cm kemudian setiap 5 buah adonan dijadikan satu menyerupai kepangan dan ditempatkan didalam keranjang.
- e.) Hiasan gandum utuh : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 50 gr sebanyak 3 buah lalu masing-masing *diroll* dengan panjang 30 cm kemudian bentuk duri dengan menggunakan gunting dan ditempatkan didalam keranjang.
- f.) *French baguette* : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 125 gr sebanyak 2 buah lalu masing-masing *diroll* dengan panjang 30 cm lalu dipipihkan dengan ketebalan 0,5 cm *diroll* memanjang kemudian *scoring* pada bagian tengah adonan sebanyak 5 buah dan ditempatkan didalam keranjang.
- g.) *Croissant* : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 80 gr sebanyak 2 buah lalu dipipihkan dengan ketebalan 0,5

cm, dipotong membentuk segitiga kemudian *roll* membentuk *croissant* dan ditempatkan didalam keranjang.

h.) Hiasan gandum utuh bagian luar keranjang : Dibuat dari *dead dough* dengan berat 50 gr sebanyak 2 buah lalu masing-masing diroll dengan panjang 30 cm kemudian bentuk duri dengan menggunakan gunting dan ditempatkan disamping keranjang.

i.) *Cake board* : Digunakan sebagai alas diameter 27 cm berbentuk bulat untuk menyimpan keranjang yang sudah selesai.

C. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

Dalam pembuatan *dead dough art*, penulis menggunakan *standard recipe* milik Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Berikut ini merupakan *standard recipe* dalam bentuk tabel :

TABEL 1

STANDARD RECIPE DEAD DOUGH

Yield : 1110 gr

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|--------------|-------------------|
| Panaskan | 300 ml | <i>Water</i> | Hingga hangat |

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022

TABEL 1
STANDARD RECIPE DEAD DOUGH

(LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|-------------------|---|
| Larutkan | 250 gr | <i>Salt</i> | Kedalam air hangat lalu aduk rata kemudian diamkan air hingga mencapai suhu ruang |
| Campurkan | 560 gr | <i>Hard Flour</i> | Dengan larutan air garam yang sudah mencapai suhu ruang |
| Aduk | | | Hingga rata dan membentuk sebuah adonan |

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022

Dalam pembuatan *dead dough art* ini, penulis menggunakan sebanyak 3 1/2 kali *standard recipe*, sehingga total berat adonan yang dibutuhkan adalah 3.885 gr

Berikut ini merupakan *standard recipe* yang akan penulis gunakan :

TABEL 2
STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET

Yield :3.885 gr

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|-------------------|---|
| Persiapkan | | | Alat dan bahan |
| Pipihkan | 1500 gr | <i>Dead dough</i> | Dengan ketebalan 0,5 cm, lalu potong memanjang dengan ketebalan 2 cm lalu <i>roll</i> dan letakkan satu per satu adonan pada cetakkan <i>bowl</i> , pipihkan kembali adonan, potong memanjang dengan ketebalan 1,5 cm lalu <i>roll</i> dan bentuk anyam seperti keranjang rotan hingga selesai.. Digunakan sebagai <i>pastry and bakery basket</i> . |
| <i>Roll</i> | 1020 gr | <i>Dead dough</i> | Bagi menjadi 6 bagian. Ketiga kepangan menjadi 2 kepangan sepanjang 30 cm. Digunakan untuk pinggiran dan pegangan keranjang. |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 2

STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET

(LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|-------------------|--|
| Pipihkan | 150 gr | <i>Dead dough</i> | Dengan ketebalan 0,5 cm lalu <i>roll</i> melebar dengan panjang 30 cm kemudian <i>scoring</i> sebanyak 3 buah. Digunakan untuk <i>rye bread</i> . |
| <i>Roll</i> | 300 gr | <i>Dead dough</i> | Bagi menjadi 5 bagian dengan panjang 30 cm lalu bentuk menjadi kepangan. Digunakan untuk <i>5 strand plaited bread</i> . |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 2

STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET

(LANJUTAN)

| | | | |
|-------------|--------|-------------------|--|
| <i>Roll</i> | 150 gr | <i>Dead Dough</i> | Dengan panjang 30 cm kemudian bentuk duri dengan menggunakan gunting. |
| Pipihkan | 250 gr | <i>Dead dough</i> | Dengan ketebalan 0,5 cm sebanyak 2 buah lalu lipat kedalam dengan panjang 30 cm kemudian <i>scoring</i> sebanyak 5 buah. Digunakan untuk <i>french baguette</i> . |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 2

STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET

(LANJUTAN)

| | | | |
|-------------|--------|-------------------|---|
| Pipihkan | 160 gr | <i>Dead dough</i> | Dengan ketebalan 0,5 cm lalu potong membentuk segitiga kemudian <i>roll</i> membentuk <i>croissant</i> . Digunakan untuk <i>croissant</i> . |
| <i>Roll</i> | 100 gr | <i>Dead dough</i> | Dengan panjang 30 cm kemudian bentuk duri dengan menggunakan gunting. Digunakan untuk hiasan gandum utuh bagian luar keranjang. |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 2

STANDARD RECIPE PASTRY AND BAKERY BASKET

(LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|------------------|--|
| Panggang | | | Masing-masing <i>dead dough</i> yang telah dibentuk dengan menggunakan oven dengan suhu 100c selama 3 hari. |
| Oleskan | | <i>Egg Gloss</i> | Pada permukaan <i>dead dough</i> selama dipanggang sebanyak 3-5 kali pengolesan hingga warna yang diinginkan dan kering. |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Daftar Peralatan




Dalam proses pembuatan *dead dough art* ini penulis menggunakan beberapa peralatan, berikut ini merupakan daftar peralatan dalam bentuk tabel :

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|----|---|--|
| 1. |  <i>Oven</i> | <i>Oven</i> digunakan untuk mengeringkan <i>dead dough</i> . |
| 2. |  <i>Stove</i> | <i>Stove</i> digunakan untuk menghangatkan air. |

Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|----|---|--|
| 3. |  <i>Sheet Pan</i> | <i>Sheet Pan</i> digunakan sebagai wadah untuk mengeringkan <i>dead dough</i> . |
| 4. |  <i>Stainless Bowl</i> | <i>Stainless Bowl</i> digunakan sebagai cetakan untuk membuat keranjang dengan diameter 22 cm. |
| 5. |  <i>Silicon Pad</i> | <i>Silicon Pad</i> digunakan sebagai alas pada saat proses pembentukan <i>dead dough</i> . |

Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3





DAFTAR TABEL

(LANJUTAN)

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|----|---|--|
| 6. |  <p data-bbox="564 869 703 902"><i>Sauce Pan</i></p> | <p data-bbox="874 591 1353 696"><i>Sauce Pan</i> digunakan sebagai wadah untuk menghangatkan air.</p> |
| 7. |  <p data-bbox="525 1310 742 1344"><i>Alumunium Foil</i></p> | <p data-bbox="874 945 1353 1198"><i>Alumunium Foil</i> digunakan untuk melapisi <i>bowl</i> pada saat proses menganyam keranjang agar tidak menempel pada <i>bowl</i>.</p> |
| 8. |  <p data-bbox="596 1720 668 1753"><i>Scale</i></p> | <p data-bbox="874 1382 1353 1487"><i>Scale</i> digunakan untuk menimbang bahan-bahan dan juga <i>dead dough</i>.</p> |





Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|-----|--|---|
| 9. |  <i>Plastic Bowl</i> | <i>Plastic Bowl</i> digunakan sebagai wadah untuk pencampuran dan pengadukkan <i>dead dough</i> . |
| 10. |  <i>Strainer</i> | <i>Strainer</i> digunakan untuk menyaring bahan-bahan kering. |
| 11. |  <i>Rolling Pin</i> | <i>Rolling Pin</i> digunakan untuk memipihkan <i>dead dough</i> . |
| 12. |  <i>Pastry Brush</i> | <i>Pastry Brush</i> digunakan untuk mengoleskan <i>sheet pan</i> dan <i>dead dough</i> pada saat proses pemanggangan. |

Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|-----|---|---|
| 13. |  <p style="text-align: center;"><i>Small Knife</i></p> | <i>Small Knife</i> digunakan untuk membantu pemotongan saat proses penyusunan <i>dead dough</i> . |
| 14. |  <p style="text-align: center;"><i>Small Bowl</i></p> | <i>Small Bowl</i> digunakan untuk wadah penyimpanan bahan-bahan kering dan basah. |
| 15. |  <p style="text-align: center;"><i>Ruler</i></p> | <i>Ruler</i> digunakan untuk mengukur panjang pada saat proses pemotongan <i>dead dough</i> . |
| 16. |  <p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatulla</i></p> | <i>Rubber Spatulla</i> digunakan untuk memotong <i>dead dough</i> . |

Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

| NO | GAMBAR | KETERANGAN |
|-----------|--|--|
| 17. |  <p style="text-align: center;"><i>Cake Board</i></p> | <i>Cake Board</i> digunakan sebagai alas untuk menyimpan hasil akhir keranjang. |
| 18. |  <p style="text-align: center;"><i>Scissor</i></p> | <i>Scissor</i> digunakan untuk memotong adonan dalam pembentukan hiasan gandum utuh. |

Sumber: Dokumentasi dan Hasil Olahan Penulis, 2022

3. *Purchase List*

Purchase list merupakan sebuah catatan yang tertulis antara pembeli dan penjual secara nyata yang bertujuan untuk membeli barang dengan keterangan secara *detail* mengenai barang yang akan dibeli (Fadila & Oktivasari, 2015).

Berikut ini adalah tabel *purchase list* yang dibutuhkan oleh penulis dalam pembuatan *Dead Dough Art Pastry and Bakery Basket* :

TABEL 4

PURCHASE LIST DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY BASKET

| NO | NAMA BAHAN | KUANTITAS | UNIT | HARGA PASARAN | TOTAL HARGA |
|-----------|-----------------------|------------------|-------------|----------------------|--------------------|
| 1. | HARD FLOUR | 3000 | GR | Rp. 12.000/kg | Rp. 36.000 |
| 2. | SALT | 1000 | GR | Rp. 2.000/250 gr | Rp. 8.000 |
| 3. | EGG GLOSS | 2 | BTL | Rp. 12.500/btl | Rp. 25.000 |
| 4. | OIL (CARLO MASTER) | 500 | GR | Rp. 25.000/500 gr | Rp. 25.000 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4***PURCHASE LIST DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY BASKET*****(LANJUTAN)**

| | | | | | |
|--------------|-----------------------|---|------|--|--------------------|
| 5. | ALUMUNIU M FOIL | 1 | ROLL | Rp. 13.500/ <i>roll</i> @10 <i>meter</i> | Rp. 13.500 |
| 6. | CAKE BOARD | 1 | BUAH | Rp. 20.000/buah @d.28cm | Rp. 20.000 |
| TOTAL | | | | | Rp. 127.500 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Recipe Costing

Berikut ini merupakan tabel *recipe costing Dead Dough Art Pastry and Bakery Basket* :

TABEL 5

RECIPE COSTING DEAD DOUGH ART PASTRY AND BAKERY BASKET

| NO | NAMA BAHAN | KUANTITAS | UNIT | HARGA PASARAN | TOTAL HARGA |
|-----------------------------|--------------------|------------------|-------------|------------------------------|--------------------|
| 1. | HARD FLOUR | 1960 | GR | Rp. 12.000/kg | Rp. 23.520 |
| 2. | SALT | 875 | GR | Rp. 2.000/250 gr | Rp. 7.000 |
| 3. | EGG GLOSS | 2 | BTL | Rp. 12.500/btl @140ml | Rp. 25.000 |
| 4. | OIL (CARLO MASTER) | 20 | ML | Rp. 25.000/500 ml | Rp. 1.000 |
| 5. | ALUMUNIUM FOIL | 5 | METER | Rp. 13.500/roll @10 meter | Rp. 6.750 |
| 6. | CAKE BOARD | 1 | BUAH | Rp. 20.000/buah @d. 28cm | Rp. 20.000 |
| TOTAL RECIPE COSTING | | | | | Rp. 83.270 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5. *Selling Price*

Dalam penghitungan *selling price*, rumus *selling price* yang akan penulis gunakan yang telah ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2009:26) agar dapat memperhitungkan harga jual. Berikut ini merupakan rumus yang penulis gunakan :

$$\text{Sales} = \frac{\text{Cost}}{\text{Cost\%}} \times 100\%$$

Sumber: Miller, dkk, 2002

Berikut ini merupakan tabel *selling price Dead Dough Art Pastry and Bakery Basket* :

TABEL 6
SELLING PRICE

| | |
|--|-------------|
| <i>TOTAL RECIPE COSTING</i> | Rp. 83.270 |
| <i>CREATIVITY & ART (40%)</i> | Rp. 33.308 |
| <i>DESIRED COST</i> | 40% |
| <i>PREMILINARY SELLING PRICE</i> | Rp. 291.445 |
| <i>ACTUAL SELLING PRICE</i> | Rp. 300.000 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a.) Lokasi :

- Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Bandung
- Jalan Aksan No. 37, Bandung

b.) Waktu Kegiatan :

- September – Desember 2022