

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation ialah teknik seni dalam menata, memproses, memodifikasi atau mendekorasi makanan sehingga makanan tersebut memiliki daya tarik lebih dan memiliki tampilan yang estetik. *Food presentation* merupakan hal yang penting bagi *chef* maupun bagi konsumen. Pentingnya *food presentation* bagi *chef* yaitu, makanan yang dihidangkan menjadi lebih kreatif, hal ini membuat para *chef* merasa puas atas hasil karya dekorasi yang dapat mereka hidangkan serta menarik dalam hal visual. Karena dekorasi kue yang terlihat cantik serta visual yang menarik, hal ini tentunya dapat membangun kepercayaan konsumen terhadap makanan tersebut dan kualitas makanan yang disajikan, contohnya adalah *cake decoration* (Civitello, 2007).

Cake Decoration atau dekorasi kue adalah sebuah karya seni artistik dalam pembuatan sebuah kue yang dapat dipelajari berdasarkan tingkatan atau tahapannya masing-masing serta memerlukan keahlian dan kreativitas khusus dalam mendandani atau mempercantik kue. Maka dari itu, dibutuhkan latihan dalam menghias kue, seperti menggunakan *royal icing* atau *rolled fondant*.

Salah satu perkembangan teknik menghias kue yang ada di Indonesia yaitu menggunakan *rolled fondant* atau *plastic icing*, *rolled fondant* menjadi cukup

populer dikarenakan *rolled fondant* lebih mudah diaplikasikan dan membuat tampilan kue menjadi lebih cantik dan lebih menarik.

Rolled fondant merupakan suatu bahan yang berbahan dasar gula yang memiliki rasa manis seperti permen, teksturnya lunak, mudah dibentuk atau diaplikasikan, dan mudah diberi warna untuk digunakan sebagai bahan dalam menghias kue. Kegunaan atau fungsi *fondant* dalam menghiasi kue yaitu untuk menutupi lapisan permukaan kue agar terlihat lebih rapih, juga sebagai media kekreativitasan untuk membuat berbagai jenis bentuk figur makhluk hidup seperti manusia, tumbuhan, hewan ataupun benda mati serta karakter-karakter unik lainnya (Bahlawan, 2013).

Di dalam Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk mengambil *rolled fondant* untuk dijadikan bahan utama dalam pembuatan dekorasi kue. Terdapat beberapa teknik yang biasa dipakai untuk membuat dekorasi kue, seperti teknik *piping, painting, embossing, carving, figurine, paneling* dan mencetak (Smith, 2011). Penulis memilih teknik *paneling, figurine* dan mencetak pada pembuatan dekorasi kue ini. Penulis memilih teknik *paneling* untuk menutupi atau melapisi bagian luar kue agar kue tampak rapih dan indah, kemudian penulis memilih teknik mencetak pada bagian ornamen bintang dan awan, adanya pemilihan teknik mencetak ini agar bentuk ornamen tersebut dapat menghasilkan bentuk yang lebih rapih dan agar menghasilkan ukuran yang sama, selanjutnya penulis memilih teknik *figurine* dan taknik modeling *fondant* karena penulis memilih bentuk pelangi dan *unicorn* sebagai *icon* pada *decoration cake* ini. Beberapa teknik tersebut merupakan suatu hal yang cukup mudah untuk dipelajari dan digunakan

dalam berbagai acara, seperti acara-acara ulang tahun, *wedding*, *anniversary*, serta perayaan atau acara besar lainnya (Brown, 2007).

Alasan penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk merias kue karena *rolled fondant* akan lebih mudah diaplikasikan pada kue dan memudahkan untuk dikreasikan dalam bentuk karakter atau *figurine* yang akan di tempel pada kue.

Sebelum menentukan bentuk atau dekorasi kue yang ingin dibuat dan akan ditampilkan, maka harus diketahui dan ditentukan tema yang akan dibuat dari kue tersebut, diperlukannya tema ini agar dekorasi kue yang diinginkan sesuai dengan target yang ingin dicapai, serta harus ditentukan dekorasi kue tersebut digunakan untuk acara ulang tahun, pernikahan atau suatu acara tertentu lainnya.

Di dalam Tugas akhir ini penulis memutuskan untuk memilih tema *Unicorn* pada perayaan ulang tahun atau *Birthday Cake*. Kue ulang tahun adalah kue yang menjadi simbol perayaan di hari ulang tahun sebagai suatu ciri khas ketika seseorang bertambah usia, serta sebagai rasa bersyukur. Seseorang meniup lilin pada kue ulang tahun untuk menandakan momen bahagianya saat berulang tahun.

Unicorn adalah binatang purba, kata *unicorn* dapat ditelusuri dari abad ke-2 Masehi sampai abad ke-3 Masehi. Istilah pertama muncul dalam kata "*Septuaginta*" yaitu terjemahan awal dari Alkitab Ibrani ke dalam Bahasa Yunani, kemudian dalam Alkitab Ibrani terdapat referensi menjadi binatang alkitabiah yang disebut "re'em" atau "lembu liar". Re'em atau lembu liar merupakan spesies seperti sapi liar yang bertubuh besar dan ganas yang keberadaannya tidak diketahui atau berada diluar hutan Eropa Utara, demikian orang Yunani

menyebutnya sebagai “*monokeros*” yang kemudian di terjemahkan ke dalam Bahasa Latin menjadi “*unicorn*”. Setelah di terjemahkan ke dalam Bahasa Latin, *unicorn* mendapat tempat dalam sebuah kutipan Alkitab sebagai bukti yang tak terbantahkan keberadaannya (Cavallo, 1998).

Unicorn adalah hewan seperti kuda yang memiliki tanduk berbentuk spiral di kepalanya dan memiliki bulu yang berwarna putih, hewan ini disebut sebagai hewan mitologi serta dianggap sebagai hewan mitos dan banyak disebut dalam cerita dongeng anak-anak (Prihandhini, 2021).

Dongeng ialah cerita pendek yang keberadaannya dipandang tidak benar-benar terjadi. Dongeng sendiri bertujuan untuk menghibur, menggambarkan kebenaran, menyampaikan pelajaran atau pesan moral. Dongeng adalah cerita fiksi yang sifatnya atau bersifat menghibur dan menyenangkan oleh karena itu dongeng sangat di gemari di setiap kalangan terutama pada kalangan anak-anak (Hanif M. , 2010).

Penulis memilih tema ini karena *unicorn* banyak disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa. Bentuknya yang indah dan unik serta warna nya yang menarik, membuat *unicorn* banyak digemari dan dipilih penulis sebagai tema kue ulang tahun.

Oleh karena itu, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir ini dengan judul:

“Kue Ulang Tahun Bertemakan *Unicorn*”

B. Usulan Produk

1. Tema

Tema merupakan ide atau suatu gagasan yang muncul pada saat memikirkan suatu konsep untuk hal tertentu, tema dapat dijadikan acuan atau gambaran untuk merealisasikan tujuan atau keinginan yang ingin dicapai. Pada Tugas Akhir ini, penulis memilih kue ulang tahun bertemakan *unicorn*. Penulis memilih tema *unicorn* karena *unicorn* banyak disukai di berbagai kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa, salah satu contohnya yaitu film kartun *My Little Pony* yang telah disiarkan di 170 negara dan menarik perhatian lebih dari 12 juta penonton di Amerika pada 2014. Khususnya bagi para *brony*, *brony* yaitu gabungan dari kata “*bro*” dan “*pony*” yang memiliki arti laki-laki dan perempuan, yang merupakan suatu komunitas penggemar *My Little Pony* atau *Unicorn* (Miller, 2014).

Serta kepopuleran *unicorn* juga disebabkan oleh media sosial, contohnya yaitu Instagram. Dalam halaman Instagram sendiri hingga saat ini terdapat unggahan foto *unicorn* sebanyak 16,1 M foto dan video dengan hastag *unicorn*, hal ini membuktikan bahwa *unicorn* banyak digemari oleh berbagai kalangan (Mustinda, 2019).

Menurut penulis pengambilan tema *unicorn* ini sangat cocok jika diaplikasikan pada kue ulang tahun, karena bentuk *unicorn* yang identik dengan keimutan dan kelucuannya serta konsep warnanya yang beragam membuat suasananya menjadi ceria dan sangat cocok dipadukan untuk dijadikan sebagai kue ulang tahun. Adanya pemilihan tema ini karena penulis

memiliki referensi dari berbagai film animasi *unicorn*, tetapi penulis tidak mengambil tema dari suatu film animasi tersebut, karena penulis hanya menjadikannya sebuah refesinsi untuk bentuk *icon unicorn*, dan alasan lainnya karena penulis ingin membuat tema *unicorn* berdasarkan improvisasi penulis sendiri yang bertujuan agar dapat melatih dan mengasah keterampilan yang penulis miliki. Hal ini juga bertujuan agar kue ulang tahun bertemakan *unicorn* ini mendapatkan target pasar dari berbagai kalangan dan tidak tertuju hanya untuk kalangan anak-anak.

Berdasarkan tema yang telah dipilih, penulis juga telah mendesain kue ulang tahun bertemakan *unicorn*, desain ini berfungsi sebagai acuan dan tujuan penulis untuk dapat membuat kue tersebut sesuai dengan gambaran desain yang telah penulis tetapkan.

2. Desain Produk

GAMBAR 1
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan desain produk:

- A. Diameter 30 cm dengan Tinggi 20 cm.
- B. Diameter 20 cm dengan Tinggi 15 cm.
- C. Diameter 15 cm dengan Tinggi 10 cm.
- D. Tinggi 12 cm.
- E. Diameter *cakeboard* 40 cm.

Total tinggi keseluruhan *cake* dari tier A hingga D yaitu 57 cm.

Kue Ulang Tahun Bertemakan *Unicorn* ini merupakan tema yang dipilih penulis untuk pembuatan Tugas Akhir. Kue ulang tahun ini menggunakan *cakeboard* yang memiliki diameter 40 cm sebagai alas dasar kue yang dikategorikan kedalam 3 *tier* dengan tinggi serta ukuran diameter yang berbeda, serta terdapat *topper* berbentuk *unicorn* dan *topper* hiasan berbentuk bintang pada bagian atas kue.

a. ***Tier* Pertama**

GAMBAR 2

DESAIN *TIER* PERTAMA



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tier pertama merupakan bagian paling dasar kue yang sangat penting, *tier* pertama ini harus kuat dan kokoh, karena *tier* pertama inilah yang akan menjadi fondasi dan akan menampung berat dari *tier* lain yang berada di atasnya. *Tier* pertama ini memiliki diameter 30 cm dengan tingginya 20 cm. *Tier* pertama ini akan penulis lapiasi oleh *rolled fondant* berwarna ungu muda yang akan digunakan untuk menutupi seluruh bagian permukaan *tier* pertama, *tier* pertama ini akan dihiasi dengan beberapa ornamen bintang-bintang berwarna *gold* yang menjalar keatas yang akan membuat suasana pada *tier* pertama menjadi lebih

hidup karena terdapat banyak bintang, bintang ini dibuat dengan menggunakan teknik mencetak. Kemudian terdapat pelangi sambungan dari *tier* kedua yang menurun kebawah, yang terdiri dari beberapa warna dan berada di bagian depan *tier* pertama, pelangi ini dibuat dengan teknik *modeling*. Kemudian terdapat empat awan berwarna putih yang berada tepat dibawah aliran pelangi untuk memperindah dan membuat tampilan pelangi terkesan lebih rapih, awan ini dibuat dengan menggunakan teknik mencetak. Serta terdapat satu awan timbul dan figurin *unicorn* yang sedang tertidur diatas awan tersebut, letaknya tepat dibawah pelangi yang berada di bagian tampak depan *tier* pertama. Figurin *unicorn* dan awan ini dibuat dengan menggunakan teknik *modeling fondant*. Adanya peletakan figurin *unicorn* tertidur diatas awan ini, yaitu agar terdapat sesuatu yang terkesan menggemaskan.

b. Tier Kedua

GAMBAR 3

DESAIN TIER KEDUA



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tier kedua ini memiliki diameter 20 cm dan tingginya 15 cm yang akan penulis lapisi dengan *rolled fondant* warna pink muda, sama seperti pada *tier* pertama, tujuan *tier* kedua ini dilapisi *fondant* yaitu agar seluruh permukaan *tier* kedua tertutup secara sempurna. Pada *tier* kedua ini terdapat hiasan pelangi berwarna-warni yang terletak di tengah *tier* kedua, pelangi ini dibuat menggunakan teknik *modeling*. Kemudian terdapat empat awan berwarna putih yang terletak di sisi kanan dan kiri bagian bawah pelangi, lalu terdapat beberapa bintang berwarna *gold* diatas sisi kanan dan kiri sebagai pemanis *tier* kedua, bintang ini dibuat dengan menggunakan teknik mencetak. Kemudian terdapat satu figurin *unicorn* disalah satu sisi *tier* kedua, *unicorn* tersebut melambaikan satu tangannya seperti sedang menyambut siapapun yang melihatnya dan juga ekspresinya yang menggambarkan keceriaan. Serta terdapat beberapa awan timbul yang mengelilingi sisi bagian atas *tier* kedua. *Unicorn* dan awan timbul ini dibuat menggunakan teknik *modeling*.

c. *Tier* ketiga

GAMBAR 4

DESAIN *TIER* KETIGA



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tier ketiga ini adalah *tier* paling atas pada bagian *cake*, *tier* ketiga ini mempunyai diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm. Sama halnya dengan *tier* pertama dan *tier* kedua, *tier* ketiga ini juga dilapisi dengan *rolled fondant*, *tier* ketiga ini dicover dengan warna biru muda secara keseluruhan agar permukaan *cake* dapat tertutup atau terlapisi secara sempurna. Pada *tier* ketiga ini terdapat hiasan ornamen bintang berwarna *gold* yang mengelilingi keseluruhan bagian tengah *cake*, bintang ini dibuat dengan menggunakan teknik mencetak. Kemudian terdapat *board* berbentuk awan yang terletak di tengah dengan tulisan “*Happy Birthday*” berwarna *gold*. Adanya pemilihan warna *gold* pada tulisan “*Happy Birthday*” dan ornamen bintang yaitu karna warna *gold* memberikan kesan mewah, *elegant* dan terlihat mahal. *Board* berbentuk awan dibuat menggunakan teknik *modeling* dan tulisan “*Happy Birthday*” dibuat menggunakan teknik mencetak. Selanjutnya terdapat beberapa awan yang timbul dibagian atas *cake*, atau dibagian sisi kanan dan kiri *topper*. Awan timbul ini dibuat dengan menggunakan teknik *modeling*.

d. *Cake topper*

GAMBAR 5

DESAIN *TOPPER*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada bagian paling atas kue terdapat satu figur *icon unicorn* yang bentuknya lebih besar dari *icon unicorn* yang berada di tier pertama dan tier kedua, *topper unicorn* ini terbuat dari fondant dan memiliki tinggi 12 cm, *icon unicorn* ini dibuat dengan menggunakan teknik *modeling*.

kemudian terdapat bintang yang menjulang tinggi di sisi kiri dan kanan *unicorn*, bintang ini menggunakan *topper* dekorasi kue berwarna *gold*.

C. Tinjauan Produk

1. Standard Resep

Standard resep ialah sesuatu yang diperlukan untuk mengetahui jumlah kebutuhan bahan yang diperlukan sebagai dasar dalam pembuatan kue, maka dari itu diperlukan adanya standar resep. Standar resep ialah sebuah resep untuk menghasilkan minuman dan makanan yang terdiri dari beberapa bahan yang dibutuhkan atau diperlukan. Seperti porsi, peralatan yang dibutuhkan, bahan yang dibutuhkan, pengolahan dan hal lainnya, juga sebagai acuan tetap dasar sebuah makanan agar menghasilkan rasa yang lezat dan nikmat (Birchfield, 2006).

Dalam pembuatan *cake* dengan tema *birthday cake* ini penulis memilih menggunakan resep "*Chocolate cake*". *Chocolate cake* adalah makanan penutup yang sangat terkenal dan sangat digemari di Amerika, pada tahun 1852 seorang pria bernama Samuel German membuat dan mengembangkan *chocolate cake* dan

menjadi terkenal pada masanya, seiring berjalannya waktu *chocolate cake* masih terus berkembang dan terkenal hingga sekarang (Staib, 2019). Alasan penulis memilih *chocolate cake* yaitu karena *chocolate cake* mempunyai tekstur yang lembut tetapi kokoh, sehingga *cake* ini dapat menahan beban dari *ganache filling*, *ganache covering* dan *fondant* yang berada di atasnya. Alasan lainnya yaitu karena *chocolate cake* memiliki rasa yang manis dan sangat nikmat, *cake* ini digemari oleh seluruh kalangan, khususnya para penggemar cokelat (Hanif I., 2014).

Serta bahan-bahan yang dibutuhkan mudah untuk dijangkau atau tidak sulit untuk ditemukan, sehingga hal ini akan mempermudah penulis untuk mencari bahan-bahan *cake* dan membuatnya. Berikut adalah resep *chocolate cake* yang penulis gunakan dalam proses pembuatan *birthday cake* ini.

TABEL 1
STANDAR RESEP CHOCOLATE CAKE

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: Ø 30cm T 20cm, Ø 20cm T 15cm, Ø15cm T 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Semua alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Potong	560 gr	<i>Dark</i>	Hingga menjadi

			<i>chocolate couverture</i>	potongan kecil
--	--	--	---------------------------------	----------------

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 1

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAKE* (LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: Ø 30cm T 20cm, Ø 20cm T 15cm, Ø15cm T 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3.	Oleskan			<i>Cake form</i> dengan <i>greasing oil</i> lalu lapis dengan <i>baking paper</i>
4.	Panaskan			Oven dengan suhu 160-170°C
5.	Masukan	700 gr 560 ml 560 gr	<i>Unsalted butter</i> Susu <i>Dark</i>	Kedalam <i>pan</i> kemudian lelehkan hingga tercampur rata menggunakan

		1 sdt	<i>chocolate</i> <i>couverture</i> Garam	api kecil dan biarkan hingga dingin
--	--	-------	--	---

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAKE* (LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: Ø 30cm T 20cm, Ø 20cm T 15cm, Ø15cm T 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
6.	Kocok	16 pcs 640 gr 2 sdt	Telur Gula <i>Vanilla extract</i>	Kedalam <i>bowl</i> , <i>mixer</i> hingga setengah mengembang
7.	Ayak	620 gr 12 gr 12 gr 80 gr	Tepung terigu protein sedang <i>Baking soda</i> <i>Baking powder</i> <i>Cocoa powder</i>	Menggunakan saringan dan masukan kedalam adonan yang sudah di <i>mixer</i>
8.	Kocok			Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 1

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAKE* (LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Hasil: Ø 30cm T 20cm, Ø 20cm T 15cm, Ø15cm T 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9.	Masukan			Lelehan cokelat yang telah dingin ke dalam adonan, <i>mixer</i> menggunakan kecepatan rendah hingga semua bahan tercampur rata
10.	Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake form</i> yang telah diberi <i>greasing oil</i> dan dilapisi dengan <i>baking paper</i>

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 1

STANDAR RESEP *CHOCOLATE CAKE* (LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: Ø 30cm T 20cm, Ø 20cm T 15cm, Ø15cm T 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
11.	Panggang			Adonan kue kedalam <i>oven</i> dengan suhu 160- 170°C sekitar 30-35 menit
12.	Keluarkan			Kue dari <i>oven</i> dan dinginkan diatas <i>cooling wire</i>

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 2
STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori:	
			Hasil: 2.720 gr	
NO	METODE	KUANTISAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Semua alat hingga bahan yang ingin digunakan
2.	Potong		<i>Dark chocolate couverture</i>	Hingga menjadi potongan kecil
3.	Panaskan			Air kedalam <i>pan</i> hingga mendidih
4.	Masukan	1.300 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Kedalam <i>bowl</i> , kemudian <i>bain marie</i> diatas air mendidih yang ada didalam <i>pan</i>
5.	Aduk			Hingga meleleh dan tercampur rata

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE* (LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori:	
			Hasil: 2.720 gr	
NO	METODE	KUANTISAS	BAHAN	PENJELASAN
6.	Panaskan	1.300 gr	<i>Dairy whipping cream</i>	Hingga hampir mendidih
7.	Tuangkan			Kedalam lelehan cokelat sedikit demi sedikit
8.	Aduk			Hingga tercampur rata
9.	Masukan	120 gr	<i>Unsalted butter</i>	Aduk hingga semuanya tercampur rata
10.	Diamkan			Sampai <i>ganache</i> dingin dan siap untuk dipakai

Sumber: (Ho, 2020)

TABEL 3
STANDAR RESEP *DUMMY TIER 1*

<i>DUMMY TIER 1</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Semua alat dan bahan yang ingin digunakan
Tier 1 Diameter: 30 cm Tinggi: 20 cm				
2.	Siapkan	1 pcs	Dummy Ø 30 cm, T: 20 cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
3.	Uleni	1.400 gr	<i>White fondant</i>	Hingga melunak dan mudah untuk di bentuk atau <i>roll</i>
4.	Tuang	Beberapa tetesi	Pewarna makanan ungu	Lalu uleni hingga menjadi warna ungu muda
5.	<i>Covering</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna ungu

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDAR RESEP *DUMMY TIER 2*

<i>DUMMY TIER 2</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tier 2 Diameter: 20 cm Tinggi: 15 cm				
1.	Siapkan	1 pcs	Dummy Ø 20 cm, T: 15 cm	Yang sudah dilapis oleh <i>plastic wrap</i>
2.	Uleni	1.000 gr	<i>White fondant</i>	Hingga melunak dan mudah untuk di bentuk atau <i>roll</i>
3.	Tuang	Beberapa tetes	Pewarna makanan pink	Lalu ulen hingga menjadi warna pink muda
4.	<i>Covering</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna pink

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 5
STANDAR RESEP *DUMMY TIER 3*

<i>DUMMY TIER 3</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Tier 3 Diameter: 15 cm Tinggi: 10 cm				
2.	Siapkan	1 pcs	Dummy Ø 15 cm, T: 20 cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
3.	Uleni	500 gr	<i>White fondant</i>	Hingga melunak dan mudah untuk di bentuk atau <i>roll</i>
4.	Tuang	Beberapa tetes	Pewarna makanan biru	Lalu uleni hingga menjadi warna biru muda
5.	<i>Covering</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna biru

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 6
STANDAR RESEP BINTANG

BINTANG				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	100 gr	<i>Fondant</i>	Beri pewarna kuning lalu cetak menggunakan cetakan bintang dan lapisi dengan <i>gold dust</i> , kemudian tempel beberapa bintang menyerong pada <i>tier 1</i>
2.	Uleni	50 gr	<i>Fondant</i>	Beri pewarna kuning lalu cetak menggunakan cetakan bintang dan lapisi dengan <i>gold dust</i> , kemudian tempel pada atas pelangi <i>tier 2</i>
3.	Uleni	50 gr	<i>Fondant</i>	Beri pewarna kuning lalu cetak menggunakan cetakan bintang dan lapisi dengan <i>gold dust</i> , kemudian tempel beberapa bintang mengelilingi <i>tier 3</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7
STANDAR RESEP AWAN

AWAN				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	100 gr	<i>White fondant</i>	Bentuk menjadi 1 awan timbul sebagai alas <i>unicorn</i> pada <i>tier 1</i>
2.	Uleni	100 gr	<i>White fondant</i>	Bentuk dan cetak menjadi beberapa awan kemudian letakkan di sisi kanan kiri pelangi <i>tier 2</i>
3.	Uleni	200 gr	<i>White fondant</i>	Bentuk menjadi bentuk awan timbul yang mengelilingi <i>tier 3</i> , kemudian bentuk menjadi <i>board</i> awan dengan tulisan <i>happy birthday</i> yang dilapisi dengan <i>gold dust</i>
4.	Tancapkan		<i>Star topper</i>	Pada bagian atas tier ke 3 sebagai pemanis dekorasi kue

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8
STANDAR RESEP UNICORN

<i>UNICORN</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	100 gr 75 gr	<i>White</i> <i>fondant</i>	Bentuk menjadi 2 kepala <i>unicorn</i> Bentuk menjadi 1 kepala <i>unicorn tier 3</i>
2.	Uleni	160 gr 110 gr	<i>White</i> <i>fondant</i>	Bentuk menjadi 2 badan <i>unicorn</i> Bentuk menjadi 1 badan <i>unicorn tier 3</i>
3.	Uleni	100 gr 60 gr	<i>White</i> <i>fondant</i>	Bentuk menjadi 2 pasang kaki & tangan <i>unicorn</i> Bentuk menjadi sepasang kaki & tangan <i>unicorn tier 3</i>
4.	Uleni	100 gr	<i>White</i> <i>fondant</i>	Warnai menjadi warna pink, kuning dan ungu untuk rambut dan ekor seluruh <i>unicorn</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 9
STANDAR RESEP PELANGI

PELANGI				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	50 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi warna kuning
		50 gr		Menjadi warna salem
		50 gr		Menjadi warna pink
		50 gr		Menjadi warna biru
		50 gr		Menjadi warna pink muda
		50 gr		Menjadi warna ungu lalu bentuk menjadi pelangi yang menurun kebawah pada <i>tier</i> 1
2.	Uleni	50 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi warna kuning
		50 gr		Menjadi warna salem
		50 gr		Menjadi warna pink
		50 gr		Menjadi warna biru
		50 gr		Menjadi warna pink muda
		50 gr		Menjadi warna ungu lalu bentuki menjadi pelangi yang melengkung dan letakkan ditengah <i>tier</i> 2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

1. Kebutuhan Peralatan

Di dalam proses pembuatan kue ulang tahun bertemakan *unicorn* ini tentunya membutuhkan peralatan sebagai faktor penunjang keberhasilan penulis dalam membuat kue ini. Karena kegiatan utama penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini adalah mendekorasi atau menghias kue, sehingga penulis sangat membutuhkan alat-alat yang dapat membantu kegiatan penulis menjadi lebih mudah serta alat-alat yang menunjang atau memadai juga dapat membuat penulis menghasilkan karya yang lebih indah, lebih rapih, lebih terlihat nyata, lebih detail serta dapat sesuai dengan desain.

Dibawah ini adalah tabel semua alat yang dibutuhkan oleh penulis pada saat proses pembuatan dekorasi kue ulang tahun bertemakan *unicorn*.

TABEL 10
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1.	<p style="text-align: center;"><i>Silicone matt</i></p> 	<p>Berguna sebagai wadah/alas untuk membentuk dan memotong <i>fondant</i></p>
2.	<p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p> 	<p>Digunakan untuk menggiling atau meratakan permukaan <i>fondant</i></p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
3.	<p data-bbox="581 451 760 483"><i>Fondant tools</i></p> 	Digunakan untuk membuat atau mengukir detail pada <i>fondant</i>
4.	<p data-bbox="581 863 776 894"><i>Cake smoother</i></p> 	Berguna untuk merapihkan atau melembutkan permukaan <i>fondant</i> pada kue
5.	<p data-bbox="630 1266 727 1297"><i>Knives</i></p> 	Berguna untuk memotong bagian <i>fondant</i> yang akan dibentuk

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
6.	<p data-bbox="607 453 734 485">Penggaris</p> 	<p data-bbox="919 453 1284 632">Digunakan sebagai alat ukur panjang <i>fondant</i> yang akan digunakan</p>
7.	<p data-bbox="597 884 743 915">Timbangan</p> 	<p data-bbox="919 884 1295 1062">Digunakan untuk mengetahui berat <i>fondant</i> yang akan digunakan</p>
8.	<p data-bbox="581 1283 760 1314">Turning table</p> 	<p data-bbox="919 1283 1276 1461">Digunakan sebagai alas dan untuk mempermudah saat mendekorasi kue</p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
9.	<p style="text-align: center;"><i>Cetakan fondant</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencetak atau membentuk berbagai ornamen pada <i>fondant</i></p>
10.	<p style="text-align: center;">Alas kue</p> 	<p>Digunakan sebagai alas untuk meletakkan kue di atasnya</p>
11.	<p style="text-align: center;"><i>Paint brush</i></p> 	<p>Digunakan untuk melukis dan mengoleskan perekat pada <i>fondant</i></p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
12.	<p><i>Skewer</i></p> 	Digunakan untuk menyangga atau menyatukan <i>dummy</i> dan ornamen pada kue
13.	<p><i>Dummy</i></p> 	Digunakan sebagai alat untuk pengaplikasian <i>fondant</i> atau sebagai replika pengganti cake asli
14.	<p><i>Topper hiasan cake</i></p> 	Digunakan sebagai hiasan pada bagian <i>topper cake</i>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
15.	<p data-bbox="586 453 755 485"><i>Plastic wrap</i></p> 	<p data-bbox="919 453 1331 632">Digunakan untuk melapisi bagian dalam <i>dummy</i> dan untuk membungkus <i>fondant</i></p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

2. *Purchase Order*

Purchase Order atau yang disingkat menjadi (PO) merupakan pernyataan bahwa pembeli dan penjual benar-benar berniat atau berminat untuk melakukan transaksi jual beli. Semua informasi barang yang diinginkan pembeli mengenai harganya, jumlahnya, harga satuan, harga keseluruhan, kesediaan barang yang dipesan, tujuan barang, fungsi barang, kapan barang akan dikirim, cara pembayaran dan lain-lainnya terangkum jelas di dalam *purchase order*. Ketika penjual menerima PO dari pembeli, penjual akan segera memproduksi dan menyiapkan barang yang dipesan oleh pembeli, jika penjual tidak menyetujui perihal PO yang diminta oleh pembeli, maka penjual tidak akan memproses pesanan PO pembeli tersebut. Sistem PO harus sesuai berdasarkan kesepakatan kedua belah pihak antara penjual

dani pembeli. Jadi dapat disimpulkan bahwa *purchase order* ialah suatu jenis surat bisnis (Royan, 2009).

Dibawah ini merupakan daftar rincian bahan serta barang yang digunakan oleh penulis untuk membuat “Kue Ulang Tahun Bertemakan *Unicorn*”.

TABEL 11
PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant White</i>	5	Kg	Rp. 75.000	5 kg	Rp. 375.000
2.	<i>Dummy</i> Ø 30 cm T:20 cm	1	Pc	Rp. 47.000	Pc	Rp. 47.000
3.	<i>Dummy</i> Ø 20 cm T:15 cm	1	Pc	Rp. 17.000	Pc	Rp. 17.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 15 cm T:10 cm	1	Pc	Rp. 7.000	Pc	Rp. 7.000
5.	<i>Cake board</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp. 25.000	Pc	Rp. 25.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

TABEL 11

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
6.	Alkohol smirnoff	200	MI	Rp. 75.000	200 ml	Rp. 75.000
7.	CMC <i>powder</i>	60	Gr	Rp. 3.500	15 gr	Rp. 14.000
8.	<i>Gold dust</i>	10	Gr	Rp. 22.500	10 gr	Rp. 22.500
9.	Tepung maizena	300	Gr	Rp. 5.000	300 gr	Rp. 5.000
10.	Pewarna makanan cair ungu (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
11.	Pewarna makanan cair biru (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
12.	Pewarna makanan cair pink (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
13.	Pewarna makanan cair kuning (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
TOTAL						Rp. 631.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

TABEL 12***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE***

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant White</i>	5	Kg	Rp. 75.000	5 kg	Rp. 375.000
2.	Alkohol smirnoff	200	MI	Rp. 75.000	200 ml	Rp. 75.000
3.	<i>Gold dust</i>	10	Gr	Rp. 22.500	10 gr	Rp. 22.500
4.	<i>CMC powder</i>	15	Gr	Rp. 3.500	60 gr	Rp. 14.000
5.	Maizena	300	Gr	Rp. 5.000	300 gr	Rp. 5.000
6.	<i>Cake board Ø 40 cm</i>	1	Pc	Rp. 25.000	Pc	Rp. 25.000
7.	Pewarna makanan cair ungu (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
8.	Pewarna makanan cair biru (Cross)	20	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 12

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
9.	Pewarna makanan cair pink (Cross)	20	ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
10.	Pewarna makanan cair kuning (Cross)	20	ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 11.000
<i>4x Recipe Chocolate Cake</i>						
11.	Susu cair (<i>ultra milk</i>)	560 ml	Pack	Rp. 18.000	1.000 ml	Rp. 10.080
12.	<i>Unsalted butter</i>	700 gr	Pack	Rp. 40.000	227 gr	Rp. 123.500
13.	<i>Dark chocolate couverture (schoko)</i>	560 gr	Kg	Rp. 100.000	1.000 gr	Rp. 56.000
14.	Telur	16	Pcs	Rp. 30.000	16 pcs	Rp. 30.000
15.	Gula pasir	640	Gr	Rp. 15.000	1.000 gr	Rp. 9.600

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 12

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
16.	Tepung protein sedang (segitiga biru)	620	Gr	Rp. 12.000	1.000 gr	Rp. 7.440
17.	<i>Cocoa powder</i> <i>(vanhouten)</i>	80	Gr	Rp. 35.000	180 gr	Rp. 15.500
18.	<i>Baking powder</i> (koepoe)	12	Gr	Rp. 5.000	45 gr	Rp. 1.500
19.	<i>Baking soda</i> (koepoe)	12	Gr	Rp. 5.000	81 gr	Rp. 750
20.	Garam	5	Gr	Rp. 5.000	500 gr	Rp. 50
21.	<i>Vanilla extract</i>	10	MI	Rp. 24.000	50 ml	Rp. 4.800
<i>4x Recipe Ganache</i>						
22.	<i>Diary whipping</i> <i>cream</i>	1.300	MI	Rp. 81.000	1.000 ml	Rp. 105.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 12***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)***

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
23.	<i>Darrk chocolate couverture (schoko)</i>	1.300	Gr	Rp. 100.000	1.000 gr	Rp. 130.000
24.	<i>Unsalted butter (anchor)</i>	120	Gr	Rp. 40.000	227 gr	Rp. 21.200
TOTAL						Rp. 1.076.220

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

3. Recipe Costing

Dalam suatu industri penjualan makanan atau minuman dibutuhkan *recipe costing* untuk menentukan *total cost* yang dikeluarkan secara keseluruhan, dengan cara menjumlahkan keseluruhan jumlah total harga berdasarkan harga bahan makanan kemudian digandakan dengan kuantitas bahan makanan yang diperlukan (Dittmer, 2003).

TABEL 13

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant White</i>	5	Kg	Rp. 75.000	5.000 gr	Rp. 375.000
2.	<i>Dummy Ø 30 cm T: 20 cm</i>	1	Pc	Rp. 47.000	pc	Rp. 47.000
3.	<i>Dummy Ø 20 cm T: 15 cm</i>	1	Pc	Rp. 17.000	pc	Rp. 17.000
4.	<i>Dummy Ø 15 cm T: 10 cm</i>	1	Pc	Rp. 7.000	pc	Rp. 7.000
5.	<i>Cake board Ø 40 cm</i>	1	Pc	Rp. 25.000	pc	Rp. 25.000
6.	Alkohol smirnoff	50	MI	Rp. 75.000	200 ml	Rp. 18.750
7.	<i>CMC powder</i>	30	Gr	Rp. 3.500	15 gr	Rp. 7.000
8.	<i>Gold dust</i>	10	Gr	Rp. 22.500	10 gr	Rp. 22.500
9.	Tepung maizena	300	Gr	Rp. 5.000	300 gr	Rp. 5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 13***RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)***

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	Pewarna makanan cair ungu (Cross)	10	Ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500
11.	Pewarna makanan cair biru (Cross)	10	Ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500
12.	Pewarna makanan cair pink (Cross)	10	ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500
13.	Pewarna makanan cair kuning (Cross)	5	Ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 2.750
TOTAL						Rp. 543.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 14

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant White</i>	5	Kg	Rp. 75.000	5.000 gr	Rp. 375.000
2.	Alkohol smirnoff	50	ml	Rp. 75.000	200 ml	Rp. 18.750
3.	<i>Gold dust</i>	10	Gr	Rp. 22.500	10 gr	Rp. 22.500
4.	<i>CMC powder</i>	30	Gr	Rp. 3.500	15 gr	Rp. 7.000
5.	Tepung maizena	300	Gr	Rp. 5.000	300 gr	Rp. 5.000
6.	<i>Cake board Ø 40 cm</i>	1	Pc	Rp. 25.000	Pc	Rp. 25.000
7.	Pewarna makanan cair ungu (Cross)	10	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500
8.	Pewarna makanan cair biru (Cross)	10	MI	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 14**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)**

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
9.	Pewarna makanan cair pink (Cross)	10	ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 5.500
10.	Pewarna makanan cair kuning (Cross)	5	ml	Rp. 11.000	20 ml	Rp. 2.750
<i>4x Recipe Chocolate Cake</i>						
11.	Susu cair (<i>ultra milk</i>)	560 ml	Pack	Rp. 18.000	1.000 ml	Rp. 10.080
12.	<i>Unsalted butter</i>	700 gr	Pack	Rp. 40.000	227 gr	Rp. 123.500
13.	<i>Dark chocolate couverture</i>	560 gr	Kg	Rp. 100.000	1.000 gr	Rp. 56.000
14.	Telur	16	Pcs	Rp. 30.000	16 pcs	Rp. 30.000
15.	Gula pasir	640	Gr	Rp. 15.000	1.000 gr	Rp. 9.600

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 14

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
16.	Tepung protein sedang (segitiga biru)	620 gr	Kg	Rp. 12.000	1.000 gr	Rp. 7.440
17.	<i>Cocoa powder</i> (<i>vanhouten</i>)	80 gr	Pack	Rp. 35.000	180 gr	Rp. 15.500
18.	<i>Baking powder</i> (koepoe)	12 gr	Btl	Rp. 5.000	45 gr	Rp. 1.500
19.	<i>Baking soda</i> (koepoe)	12 gr	Btl	Rp. 5.000	81 gr	Rp. 750
20.	Garam	5 gr	Pack	Rp. 5.000	500 gr	Rp. 50
21.	<i>Vanilla extract</i>	10 ml	Btl	Rp. 24.000	50 ml	Rp. 4.800
<i>4x Recipe Ganache</i>						
22.	<i>Diary whipping</i> <i>cream</i>	1.300 ml	Pack	Rp. 81.000	1.000 ml	Rp. 105.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 14

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN UNICORN MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
23.	<i>Darrk chocolate couverture (schoko)</i>	1.300	Gr	Rp. 100.000	1.000 gr	Rp. 130.000
24.	<i>Unsalted butter (anchor)</i>	120	Gr	Rp. 40.000	227 gr	Rp. 21.200
TOTAL						Rp. 988.220

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. *Selling Price*

Selling price merupakan harga jual yang bertujuan untuk dapat menghasilkan laba yang diinginkan. *Selling price* harus dapat menutupi harga biaya yang telah dikeluarkan, karena biaya menjadi patokan penjualan atau suatu perusahaan agar tidak mengalami kerugian saat menjual suatu barang (Soei, 2014).

Maka dari itu, didalam Tugas Akhir ini penulis akan membuat tabel mengenai harga penjualan kue ulang tahun bertemakan *unicorn* dengan menggunakan resep *cake* asli dan *dummy* berdasarkan biaya harga produksinya, dan harga jualnya. Menurut Jack Miller formula harga jual atau *selling price* adalah sebagai berikut:

Dengan perumusan sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \text{Recipe Cost} / \text{Cost\%} \times 100\%$$

Pada umumnya *Desired cost* yang aman berkisar antara 30%-40% untuk makanan, harga penjualan masih aman jika tidak melampaui *upper-point* yang 40% sebagai batas toleransi tertinggi. Maka dari itu penulis menentukan *desired cost* di angka 40% untuk penjualan (Bartono, 2005).

TABEL 15
SELLING PRICE DUMMY

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp. 543.500
<i>Creativity And Art (30%)</i>	Rp. 163.050
<i>Total Cost</i>	Rp. 706.550
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.766.375
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 16
SELLING PRICE REAL CAKE

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp. 998.220
<i>Creativity And Art (30%)</i>	Rp. 299.466
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.297.686
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 3.244.215
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 3.250.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk

- Rumah Penulis : Kensington Residence, Jl. Lemahnendut No.2B, Sarijadi, Kecamatan Sukasari. Kota Bandung, Jawa Barat 40151

2. Waktu

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk

- Oktober-Januari 2023

b. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

- Januari 2023