

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Untuk menciptakan nilai estetika dalam penyajian makanan dibutuhkan *food presentation*. *Food presentation* adalah seni memodifikasi, memproses, mengolah, atau mendekorasi sebuah makanan agar tampilan visual lebih menarik dan juga menambah nilai estetika. Dengan adanya tampilan visual yang menarik akan menambah cita rasa bagi para konsumen yang akan menyantap sajian tersebut. Sama halnya dengan makanan, kue juga membutuhkan dekorasi agar terlihat indah dan menarik yang disebut dengan istilah *cake decoration*.

Cake decoration atau dekorasi kue adalah seni menghias kue yang akan memperindah dan mempercantik kue agar menarik dari sisi visual. Kue yang didekorasi biasa disajikan untuk acara-acara khusus seperti acara ulang tahun, pernikahan, dan kegiatan perayaan lainnya atau juga sebagai ajang promosi bisnis. Karena kue adalah komponen kemenangan yang membuat semua orang tahu bahwa mereka spesial, dimanapun mereka berada, dengan siapapun mereka menghabiskan waktu, dan aktivitas apapun yang mereka lakukan, adalah istimewa (LoCicero, 2007). Faridah (2008) mengatakan bahwa menghias kue memiliki prinsip sebagai berikut:

1. Tema

Sebelum kita menghias kue diperlukan tema dengan tujuan agar sesuai dengan acara tersebut.

2. Pusat perhatian

Dekorasi yang digunakan harus menjadi pusat perhatian dalam suatu acara tersebut.

3. Serasi

Dekorasi yang digunakan harus serasi dengan acara atau *event* atau dengan tema yang sudah ditentukan.

4. Seimbang

Dalam mendekorasi kue atau menghias kue harus seimbang antara kue dan dekorasi atau hiasan.

5. Tepat

Dekorasi atau hiasan, ukuran, warna, dan bentuk kue harus tepat agar sesuai tema acara tersebut.

Hiasan dalam mendekorasi kue menggunakan permainan warna dan Teknik sehingga dapat dibentuk sesuai keinginan agar kue dapat terlihat cantik dan menarik. Dalam mendekorasi kue dapat menggunakan bahan-bahan seperti *rolled fondant*, *buttercream*, *icing*, dan lainnya.

Seiringnya berkembangnya waktu dan jaman, kue yang kita ketahui sekarang berbeda dengan kue yang ditemukan pada zaman Kekaisaran Romawi (Garret, 2007). Saat ini kue dengan hiasan menggunakan *rolled fondant* sedang banyak digemari karena dapat dibentuk menjadi karakter-karakter spesial. Murdoch (2009:51) mengatakan bahwa *rolled fondant (sugarpaste)* adalah bahan yang cocok bagi pemula untuk menghias kue. Karena *rolled fondant (sugarpaste)* memiliki tekstur yang lembut dan lentur, mudah diwarnai dan dibentuk dan juga sangat menarik dalam penggunaannya. *Rolled fondant* merupakan bahan untuk

mendekorasi kue yang terbuat dari *powdered sugar*, *gelatin* bubuk, air, *corn syrup*, dan *glycerin* (Maxfield, 2004).

Dalam menghias kue atau mendekorasi membutuhkan Teknik. Teknik yang digunakan juga sangat beragam bergantung dengan bahan yang ingin digunakan. Jika menggunakan bahan *rolled fondant* teknik yang digunakan adalah *covering*, *hand modelling*, *marbling*, *painting*, *carving*. Jika menggunakan *buttercream* Teknik yang digunakan adalah Teknik *writing*, *painting*, *pipe work*, *steam*, *transfer*. Pada Tugas Akhir ini penulis menggunakan bahan *fondant* karena *fondant* memiliki tekstur yang elastis sehingga mudah dibentuk dalam pembuatan *figurine*. Teknik *covering* yang digunakan adalah *paneling*, yaitu dengan cara membagi beberapa bagian untuk di *cover* agar hasil lebih rapih dan halus, *hand modeling* yaitu menggunakan keterampilan tangan dan juga memakai bantuan alat untuk membentuk *figurine*.

Pada saat ini kue yang didekorasi tidak hanya untuk acara pernikahan dan ulang tahun saja tetapi acara *anniversary group music* K-pop, K-drama juga dapat digunakan. Kehidupan masyarakat di berbagai belahan dunia telah diwarnai oleh berbagai karya dan budaya dari Korea Selatan seperti drama, musik, gaya hidup, produk-produk industri dan kuliner. Adopsi dari Korea Selatan yang biasa disebut K-pop ini telah merambah dunia dalam berbagai bentuk contohnya adalah kue. Kue yang bertema K-pop digandrungi orang untuk acara perayaan khusus sebuah grup misalnya NCT 127(kpopchart.net). Dapat dijadikan sebagai kue *anniversary* terbentuknya *boygroup* NCT 127, atau kue persembahan untuk *boygroup* NCT 127.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih topik berupa *Food Presentation: Cake Decoration* bertemakan NCT 127. Tema ini terinspirasi dari penulis yang menyukai musik, talenta, dan visual yang dimiliki para anggota *boygroup* NCT 127. Dan juga dengan berkembangnya industri musik Korea yang sudah mendunia maka akan dapat mengikuti daya saing kreativitas dan pasar musik internasional masa kini.

B. Usulan Produk

Berikut merupakan usulan produk yang telah dirancang meliputi tema, konsep, detail produk dan ukuran dari produk.

1. Tema Produk

Penulis mengambil tema NCT 127 karena penulis yang menyukai musik, talenta, dan visual yang dimiliki para anggota *boygroup* NCT 127. NCT 127 adalah *sub-unit* kedua dari *group vocal* pria Korea Selatan NCT yang dibangun oleh SM Entertainment. NCT merupakan kombinasi dari akronim Neo Culture Technology dan angka “127” adalah koordinat bujur kota Seoul. NCT 127 memiliki 9 anggota yaitu Taeil, Johnny, Taeyong, Yuta, Doyoung, Jaehyun, Jungwoo, Mark, dan Haechan. Sejak debut pada Juli 2016 NCT 127 sudah memiliki 4 album studio, 2 album *repackage*, dan 4 mini album sebagai promosi di Korea Selatan (boyanov, 2022). NCT 127 mulai diakui pada tahun 2017 dengan lagu “*Cherry Bomb*”, karena memiliki lagu yang khas dan menggambarkan identitas musik grup (Sang-geun, 2020)

Popularitas NCT 127 adalah grup yang terkenal dan paling banyak dibicarakan di dunia. Indonesia merupakan negara dengan penggemar K-pop terbanyak (Andaresta, Puncaki Popularitas di Indonesia, Bibli Gaet NCT 127

Jadi Brand Ambassador, 2022). Di Indonesia kita bisa melihat bahwa NCT 127 juga merupakan salah satu grup yang paling populer dan paling banyak dibicarakan. NCT 127 telah dinominasikan dari 161 nominasi dan memenangkan 58 awards dan NCT 127 pernah tampil di Seoul Music Award 2022. yang 31 dan memenangkan *first daesang* (Suwignjo, 2022).

Yang menjadi ciri khas dari tema ini adalah warna, *lightstick* dan *figurine* yang akan ditampilkan, sehingga penggemar ketika melihat warna dan *lightstick* sudah mengenali bahwa itu adalah NCT 127. (Febriyana, 2022)

2. Konsep Produk

Penulis akan menggunakan *vanilla butter cake* dan akan di *layer* dan diisi dengan lemon butter cream. *Butter cake* termasuk *fat cake* yang artinya kue ini memiliki tekstur yang padat dan kokoh sehingga kue ini dapat digunakan sebagai fondasi ketika dilapisi oleh *fondant*. Pada pelaksanaan Tugas Akhir ini, penulis akan mengaplikasikan pada *dummy* yang terbuat dari *Styrofoam*, agar dalam mengaplikasikan dekorasi kue menjadi lebih mudah.

Pada pelaksanaan Tugas Akhir ini, penulis akan membuat kue yang terdiri dari 4 tier dengan bentuk lingkaran. Untuk tingkat pertama memiliki diameter 28 cm dan tinggi 15 cm, dan akan dilapisi dengan *fondant* berwarna hitam, diberi hiasan rumput di seluruh permukaan samping dan *figurine*. Tingkat kedua memiliki diameter 22 cm dan tinggi 15 cm, dan akan dilapisi dengan *fondant* berwarna hijau neon dan diberi motif kotak-kotak dan diberi *edible sprinkle pearl* di setiap sudut kotak-kotak, lalu ada blok nada yang akan ditusukkan pada tingkat kedua dan juga *figurine*. Pada tingkat ketiga memiliki

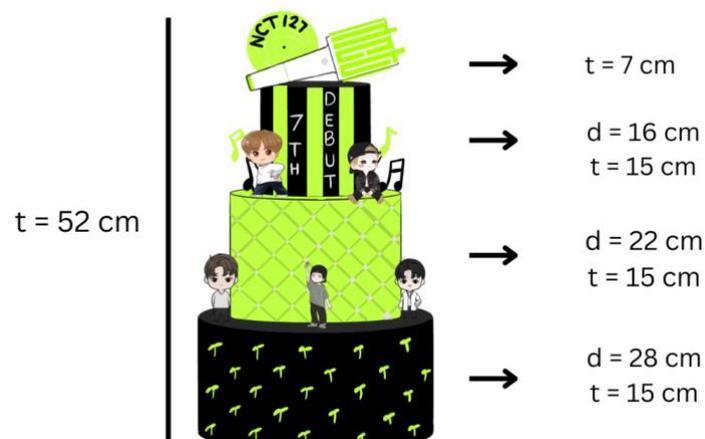
diameter 16 cm dan tinggi 15 cm, dan akan dilapisi dengan *fondant* berwarna hitam dan diberi motif garis-garis berwarna hijau neon, dan pada tingkat keempat penulis akan membuat lightstick dengan ukuran 7x8x12 cm dan tinggi 14 cm dan CD.

Produk ini merupakan *cake decoration* untuk acara *anniversary* NCT 127. Untuk fans NCT 127 di Indonesia berjumlah 2 juta (twitter.com), dan untuk fans BTS berjumlah 4 juta (grid.id) . Tetapi NCT 127 , berhasil menempati posisi ke-2 untuk kategori Top 10 Most Mentioned K-Pop Artist 2020 (prambors.com), sehingga fans dari NCT 127 tidak kalah banyak dengan BTS. Untuk target pasar produk ini adalah para penggemar NCT 127 dari remaja hingga dewasa baik laki-laki maupun perempuan.

3. Sketsa Produk

Berikut merupakan sketsa produk yang telah dibuat oleh penulis yang akan direalisasikan pada *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant*.

GAMBAR 1
SKETSA PRODUK FRONT



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 2
SKETSA PRODUK *BACK*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Detail Sketsa

GAMBAR 3
DETAIL *TIER 1 FRONT*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 4
DETAIL TIER 1 BACK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

a. Rumput

Rumput atau *grass* menggambarkan NCTzen yaitu penggemarnya. Penulis menggunakan fondant berwarna hijau neon dan akan dicetak pada *silicon* rumput.

b. *Figurine* Taeyong

GAMBAR 5
FIGURINE TAEYONG



Sumber: [Pinterest.com/ itsmychibi_x](https://www.pinterest.com/itsmychibi_x/), 2018

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

c. *Figurine Jungwoo*

GAMBAR 6
FIGURINE JUNGWOO



Sumber: [Pinterest.com/ itsmychibi_x](https://www.pinterest.com/itsmychibi_x/), 2018

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

d. *Figurine Jaehyun*

GAMBAR 7

FIGURINE JAEHYUN



Sumber: [Twitter.com/ @_EGG_77](https://twitter.com/_EGG_77), 2021

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

e. *Figurine Doyoung*

GAMBAR 8

FIGURINE DOYOUNG



Sumber: [Biggo.id](https://biggo.id), 2022

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

f. *Figurine Yuta*

GAMBAR 9
FIGURINE YUTA



Sumber: Twitter.com/ @zkwon18, 2020

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

GAMBAR 10
DETAIL TIER 2 FRONT



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 11
DETAIL TIER 2 BACK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

g. Blok nada

GAMBAR 12
BLOK NADA



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis menambahkan ornamen blok nada karena mereka boygroup yang berada di bidang music, tidak ada arti khusus apapun. Blok nada terbuat dari fondant dan di beri rangka dan tusuk gigi.

h. *Figurine Taeil*

GAMBAR 13
FIGURINE TAEIL



Sumber: [Pinterest.com/ moontae33](https://www.pinterest.com/moontae33/), 2020

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

i. *Figurine* Haechan

GAMBAR 14
FIGURINE HAECHAN



Sumber: [Twitter.com/ wattpad](https://twitter.com/wattpad), 2020

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

j. *Figurine* Mark

GAMBAR 15
FIGURINE MARK

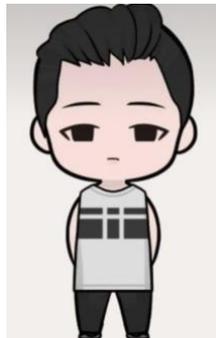


Sumber: [Twitter.com/ @zkwon18](https://twitter.com/@zkwon18), 2019

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

k. *Figurine Johnny*

GAMBAR 16
FIGURINE JOHNNY



Sumber: [Pinterest.com/ tamkookie](https://www.pinterest.com/tamkookie/), 2018

Penulis akan membuat *figurine* tersebut dari *fondant* dengan Teknik *hand modelling* menggunakan *modelling tools*. Tinggi *figurine* adalah 10 cm.

GAMBAR 17

DETAIL *TIER 3*



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1. *Font*

GAMBAR 18

FONT



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis menambahkan ornamen *font* pada *tier* ketiga dengan tulisan *7TH DEBUT*

m. *CD*

GAMBAR 19

CD

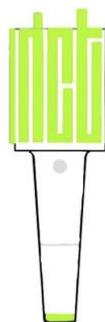


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

CD merupakan salah satu *merchandise* yang kita dapatkan ketika membeli album dari NCT 127. Di dalam CD ini terdapat lagu-lagu yang mereka *release*. Teknik yang dilakukan disini adalah mencetak. Disini penulis membuat ukuran dengan diameter 10 cm.

n. *Lightstick*

GAMBAR 20 LIGHTSTICK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Lightstick adalah aksesoris esensial yang menunjukkan identitas dan dukungan para penggemar pada idolanya dan juga menandakan loyalitas penggemar pada idol yang didukungnya.

Hampir semua *fandom* mempunyai *lightstick*, salah satunya adalah NCT 127. Penulis akan melapisi *dummy* dengan *fondant* berwarna putih dan menempelkan tulisan NCT dengan *fondant* berwarna hijau neon. Ukuran *lightstick* 7 x 8 x 12 dengan tinggi gagang 14 cm.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk yang telah penulis lakukan untuk tugas akhir ini, khususnya kebutuhan alat, daftar pembelian, *recipe cost*, dan juga *selling price* akan dijelaskan dibawah ini.

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah formula untuk memproduksi makanan dan minuman, yang menyediakan berupa bahan, jumlah yang dibutuhkan, prosedur persiapan, ukuran porsi, hiasan, dan informasi lain yang diperlukan untuk menyiapkan bahan (BPP Learning Media, 2009). Berikut adalah *standard recipe* yang akan digunakan pada *cake* asli dan juga *cake dummy*. Resep yang digunakan adalah *standard recipe* Butter Cake Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILA BUTTER CAKE

<i>VANILLA BUTTER CAKE</i>	KATEGORI: KUE
	HASIL: 1 <i>Cake tin</i> ø28 cm t=15cm

		1 Cake tin ϕ 22 cm t=15cm 1 Cake tin ϕ 16 cm t=15cm		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Campurkan	1507 gr 1205 gr	Mentega Gula pasir	Pada mixer dan <i>attachment paddle</i> , dengan kecepatan sedang hingga gula larut.
3.	Masukkan		<i>soft flour</i>	Yang sudah disaring terlebih dahulu

TABEL 2
STANDARD RECIPE VANILA BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4.	Tambahkan		Telur	Secara bertahap ke dalam adonan, hingga tercampur rata
5.	Tambahkan		<i>Vanilla essence</i>	
6.	Tambahkan	2 pcs	<i>Lemon Zest</i>	
7.	Panggang			pada suhu 185° C selama 30 menit

Sumber: Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 Poltekpar NHI Bandung, 2008.

TABEL 3
STANDARD RECIPE LEMON CREAM

LEMON CREAM		KATEGORI: CREAM		
		HASIL: 1650 gr		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Parut Peras	8 pcs	Lemon	Kulit Air lemon lalu sisihkan.

TABEL 4
STANDARD RECIPE LEMON CREAM
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3.	Campurkan	750 gr 6 pcs 9 pcs	Gula pasir Telur Kuning telur	Pada sauce
4.	Didihkan			dengan api kecil hingga mendidih lalu angkat dari kompor.
5.	Masukkan		Lemon	<i>zest</i> dan air perasan lemon
6.	Tambahkan	450 gr	Mentega	Aduk hingga tercampur rata.
7.	Saring			lemon cream agar tidak ada gumpalan.
8.	simpan			pada bowl lalu dinginkan.
9.	Tutup			dengan <i>plastic wrap</i> dan simpan di <i>chiller</i> .

Sumber: Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 Poltekpar NHI Bandung, 2008.

TABEL 5
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>		KATEGORI: CREAM		
		HASIL: 750 gr		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Potong	500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	menjadi potongan kecil-kecil
3.	Panaskan	250 gr	<i>Dairy Cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> dengan api kecil hingga <i>simmering</i>
4.	Masukkan	15 gr 10 gr	<i>Cocoa powder</i> Gula Pasir	Ke dalam <i>dairy cream</i> lalu aduk hingga tercampur rata
5.	Tambahkan			Cokelat yang sudah dipotong kecil-kecil ke dalam campuran <i>cream</i>

TABEL 6
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
6.	Aduk			Hingga seluruh cokelat meleleh dan tercampur rata.
7.	Pindahkan			<i>Chocolate ganache</i> ke dalam bowl dan biarkan hingga mencapai sampai suhu ruangan sebelum digunakan.

Sumber: Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 Poltekpar NHI Bandung, 2008.

TABEL 7
STANDARD RECIPE RICE CRISPY

<i>RICE CRISPY</i>		KATEGORI: KUE		
		HASIL: 450 gr		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan

TABEL 8
STANDARD RECIPE RICE CRISPY
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Panaskan	15 gr 200 gr	Mentega Marshmallow	pada sauce pan dengan api kecil.
3.	Masukkan	250 gr	<i>Rice Crispies</i>	Aduk rata
4.	Ratakan			Adonan sesuai bentuk lalu diamkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 9
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT “CAKE DECORATION
BERTEMAKAN NCT 127”

CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT 127		KATEGORI: CAKE DECORATION		
		HASIL: 1 dummy ø28 cm t=15cm 1 dummy ø22 cm t=15cm 1 dummy ø16 cm t=15cm		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan

TABEL 10
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT “CAKE DECORATION
BERTEMAKAN NCT 127”
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Campurkan	1950 gr 50-60 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga warna tercampur rata dan sesuai keinginan. Digunakan untuk: <i>dummy</i> ukuran diameter 28 cm dan tinggi 15 cm, <i>dummy</i> diameter 16 cm dan tinggi 15 cm, 2 blok nada, dan <i>font</i> NCT 127.
3.	Campurkan	1400 gr 20 ml 20 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna kuning	Uleni hingga warna tercampur rata dan sesuai keinginan. Digunakan untuk: <i>dummy</i> ukuran

TABEL 5
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT “CAKE DECORATION
BERTEMAKAN NCT 127”
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				diameter 22 cm dan tinggi 15 cm, CD, <i>font</i> NCT pada <i>lightstick</i> , 2 blok nada dan rumput pada <i>tier</i> 3
4.	Campurkan	600 gr 20 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna hitam</i>	Uleni hingga warna tercampur rata dan sesuai keinginan. Digunakan untuk <i>dummy</i> ukuran diameter 16 cm dan, tinggi 15 cm.
5.	Campurkan	200 gr	<i>White Rolled Fondant</i>	Uleni hingga warna tercampur rata dan sesuai

				keinginan. Digunakan untuk
--	--	--	--	-------------------------------

TABEL 5
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT “CAKE DECORATION
BERTEMAKAN NCT 127”
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				<i>cover lightstick,</i> <i>Font pada Tier 2,</i> <i>dan figurine.</i>
6.	Campurkan	450 gr 5 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna cokelat	Uleni hingga tercampur rata dan sesuai keinginan. Digunakan untuk base membuat <i>figurine seperti,</i> <i>kepala dan tangan.</i>
7.	Campurkan	1 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna</i> <i>Merah</i>	Uleni hingga tercampur rata dan sesuai keinginan. Digunakan untuk membuat <i>figurine.</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 11

STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”

TIER PERTAMA

CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT 127		KATEGORI: CAKE DECORATION		
		HASIL: <i>Dummy</i> ø28 cm t=15cm		
Membuat Tier Pertama				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
Cover dummy diameter 28 cm				
2.	Lapiskan	1 pc	<i>Dummy</i>	Ukuran diameter 28 cm, tinggi 15 cm dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	1200 gr	<i>Fondant</i> Hitam	dengan <i>dusting</i> maizena hingga tekstur mudah dibentuk.
4.	<i>Rolled</i>			Dengan <i>rolling pin</i> pada permukaan datar.

5.	Letakkan			Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan
----	----------	--	--	--

TABEL 6

STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER PERTAMA
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				dengan bantuan <i>rolling pin</i>
6.	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i> .
7.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan pisau kecil
8.	Rapikan			Kembali dengan <i>fondant smoother</i> .
Rumput				
9.	Cetak	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hijau neon	Pada <i>silicon</i> . Menghasilkan 50 pcs rumput dengan ukuran 2 x 2 cm
Figurine				
10.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Yang telah dibagi menjadi 5 bagian.

			berwarna coklat terang	
--	--	--	------------------------------	--

TABEL 6

***STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER PERTAMA
(LANJUTAN)***

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
11.	Bentuk	40 gr		Menjadi Bulat untuk Dijadikan kepala
12.	Buat			Lekukan mata, hidung, mulut, dan telinga dengan bantuan tools.
13.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk dijadikan Mata
14.	Letakkan			Pada lekukan mata dan bentuk dengan tools
15.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk dijadikan alis, bulu mata, dan bola mata

			berwarna Hitam	
16.	Siapkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>Cream</i>	Untuk dijadikan badan dan kaki

TABEL 6

**STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER PERTAMA
(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
17.	Bentuk			badan dan persegi panjang lalu dibagi dua tidak sampai putus untuk dijadikan kaki
18.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>Cream</i> dan Hitam	Untuk dijadikan tangan, sepatu, dan rambut.
19.	Lakukan			Hal yang sama pada semua <i>figurine</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 12

**STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN
NCT127”TIER KEDUA**

CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT 127		KATEGORI: CAKE DECORATION		
		HASIL: Dummy ϕ22 cm t=15cm		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Membuat Tier Kedua				

TABEL 13
STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN
NCT127” TIER KEDUA
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Lapiskan	1 pc	<i>Dummy</i>	Ukuran diameter 22 cm, tinggi 15 cm dengan plastic wrap.
2.	Uleni	800 gr	<i>Fondant</i> Hijau Neon	dengan dusting maizena hingga tekstur mudah dibentuk.
3.	<i>Rolled</i>			Dengan <i>rolling pin</i> pada permukaan datar.
4.	Letakkan			Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan dengan bantuan <i>rolling pin</i>
5.	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i> .

6.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan pisau kecil
----	--------	--	--	---

TABEL 7
STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER KEDUA
(LANJUTAN)

<i>Figurine</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
7.	Rapikan			Kembali dengan <i>fondant smoother</i> .
8.	Buat			Pola kotak-kotak menggunakan <i>cutter</i> .
9.	Tempelkan		<i>Sprinkle Pearl</i>	Pada ujung-ujung kotak.
10.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat terang	Yang telah dibagi menjadi 5 bagian.
11.	Bentuk	40 gr		Menjadi Bulat untuk Dijadikan kepala
12.	Buat			Lekukan mata, hidung, mulut, dan telinga dengan bantuan tools.
13.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk dijadikan Mata

14.	Letakkan			Pada lekukan mata dan bentuk dengan tools
-----	----------	--	--	---

TABEL 7
STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER KEDUA
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Blok Nada				
15.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> berwarna Hitam	Untuk dijadikan alis, bulu mata, dan bola mata
16.	Siapkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>Cream</i>	Untuk dijadikan badan dan kaki
17.	Bentuk			badan dan persegi panjang lalu dibagi dua tidak sampai putus untuk dijadikan kaki
18.	Ambil	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> berwarna	Untuk dijadikan tangan, sepatu, dan rambut.
19.	Lakukan			Hal yang sama pada semua <i>figurine</i>

20.	Siapkan	100 gr 100 gr	<i>Fondant</i> Hijau Neon <i>Fondant</i> Hitam	Untuk Blok Nada
21.	Bentuk			Menjadi blok nada

TABEL 7

**STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER KEDUA
(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
22.	Tusukkan			<i>Fondant</i> pada tusuk gigi, dan tusuk pada <i>dummy</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 14

**STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN
NCT127”TIER KETIGA**

CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT 127	KATEGORI: CAKE DECORATION			
	HASIL: Dummy ø16 cm t=15cm			
Membuat Tier Ketiga				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN

1.	Lapiskan	1 pc	<i>Dummy</i>	Ukuran diameter 16 cm, tinggi 15 cm dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	600 gr	<i>Fondant</i> Hitam	Dengan dusting maizena hingga tekstur mudah dibentuk.

TABEL 8

**STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”
TIER KETIGA
(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3.	<i>Rolled</i>			Dengan rolling pin pada permukaan datar.
4.	Letakkan			Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan dengan bantuan <i>rolling pin</i>
5.	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i> .
6.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan pisau kecil
7.	Rapikan			Kembali dengan <i>fondant smoother</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 15
STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN
NCT127” TIER 4

CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT 127	KATEGORI: CAKE DECORATION
	HASIL: CAKE TIER 4
Membuat Tier Keempat	
<i>Lightstick</i>	

TABEL 16
STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN
NCT127” TIER 4
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Lapiskan	1 pc	<i>Dummy</i>	Ukuran 7 x 8 12 cm dengan <i>plastic wrap</i> .
2	Uleni	150 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan <i>dusting</i> maizena hingga tekstur mudah dibentuk.
3	<i>Rolled</i>			Dengan <i>rolling pin</i> pada permukaan datar.

4	Letakkan			Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan dengan bantuan <i>rolling pin</i>
5	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i> .
6	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan pisau kecil
7	Rapikan			Kembali dengan <i>fondant smoother</i> .
8	Buat	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hijau neon	Font NCT.

TABEL 9

STANDARD RECIPE “CAKE DECORATION BERTEMAKAN NCT127”

TIER 4

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9	Tempelkan			Pada balok yang sudah dilapisi.
10	Sambungkan		<i>Dummy</i>	Balok dan tabung.
11	Tusukkan		<i>Dummy</i>	<i>Lightstick</i> pada Tier ketiga dengan tusuk sate.
<i>CD</i>				

12	Siapkan		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> berwarna hijau neon	
		50 gr		
13	<i>Rolled</i>			<i>Fondant</i> lalu gulung menjadi panjang
14	Gulung			Agar menjadi seperti CD
15	Buat	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> berwarna hitam	Font NCT 127 pada CD
16	Tempelkan			Pada CD

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Purchase Order

Purchase Order adalah dokumen yang dibuat oleh badan usaha atau orang dengan maksud untuk mendapatkan barang atau jasa yang diperlukan dari pemasok atau pembeli, dan oleh karena itu *purchase order* adalah kesepakatan antara dua pihak, pembeli dan penjual. Dan kita dapat menyimpulkan bahwa ada kesepakatan untuk menyelesaikan suatu transaksi (Yusra, 2012). Berikut merupakan *purchase order* untuk membuat kue dan *dummy* dari Tugas Akhir ini:

TABEL 17

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA BUTTER CAKE

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN	
-------------------	---------------	-------------	----------------------	--

			HARGA	UNIT	TOTAL HARGA
<i>Butter</i>	1	can	IDR 295.000	1 can	IDR 295.000
<i>CMC Powder</i>	1	kg	IDR 37.500	1 kg	IDR 37.500
Telur	1,5	kg	IDR 25.000	1 kg	IDR 37.500
<i>Baking paper</i>	1	pack	IDR 20.600	1 pack	IDR 20.600
Gula	2	kg	IDR 16.000	2 kg	IDR 32.000
Tepung Kunci Biru	2	kg	IDR 16.000	2 kg	IDR 32.000

TABEL 18***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA BUTTER CAKE*****(LANJUTAN)**

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
<i>Lemon</i>	2	kg	IDR 12.000	2 kg	IDR 24.000
<i>Heavy Cream</i>	1	L	IDR 52.500	1 L	IDR 52.500

<i>Vanilla Essence</i>	1	btl	IDR 54.500	1 btl	IDR 54.500
Cocoa Powder	1	pack	IDR 25.000	1 pack / 180 gr	IDR 25.000
Chocolate Converture	500	gr	IDR 39.000	250 gr	IDR 78.000
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	IDR 385.000	1 pail / 5000 gr	IDR 385.000
Pewarna Hijau	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Kuning	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Coklat	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000

TABEL 10***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA BUTTER CAKE*****(LANJUTAN)**

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
Pewarna Hitam	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000

Pewarna Merah	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Tusuk gigi	1	<i>pack</i>	IDR 5.000	1 <i>pack</i>	IDR 5.000
<i>Cake Board</i>	1	buah	IDR 65.000	1 buah	IDR 65.000
<i>Plastic wrap</i>	1	<i>pack</i>	IDR 52.400	1 <i>pack</i>	IDR 52.400
Edible Silver Lustre	1	<i>pack</i>	IDR 40.000	1 <i>pack</i> / 50 gr	IDR 40.000
<i>Sprinkle Pearl</i>	1	<i>pack</i>	IDR 26.000	1 <i>pack</i> / 50 gr	IDR 26.000
Maizena	1	<i>pack</i>	IDR 10.000	1 <i>pack</i> / 150 gr	IDR 10.000
TOTAL					IDR 1.372.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
<i>CMC Powder</i>	1	kg	IDR	125 gr	IDR

			37.500		37.500
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	IDR 385.000	Pail / 5000 gr	IDR 385.000
Pewarna Hijau	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Kuning	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Coklat	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Hitam	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
Pewarna Merah	1	btl	IDR 20.000	1 btl / 60 ml	IDR 20.000
<i>Dummy Ø28cm T : 15cm</i>	1	buah	IDR 26.500	1 buah	IDR 26.500
<i>Dummy Ø22 cm T : 15 cm</i>	1	buah	IDR 18.000	1 buah	IDR 18.000
<i>Dummy Ø16cm T : 10cm</i>	1	buah	IDR 25.000	1 buah	IDR 25.000

TABEL 11
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
<i>CMC Powder</i>	1	kg	IDR 37.500	125 gr	IDR 37.500
<i>Dummy balok 7 x 8 x 12</i>	1	buah	IDR 2.000	1 buah	IDR 2.000
<i>Dummy tabung d 4 cm</i>	1	buah	IDR 2.000	1 buah	IDR 2.000
Tusuk sate	1	<i>pack</i>	IDR 5.000	1 pack	IDR 5.000
<i>Cake Board</i>	1	buah	IDR 65.000	1 buah	IDR 65.000
<i>Plastic wrap</i>	1	pack	IDR 52.400	1 pack	IDR 52.400
Edible Silver Lustre	1	<i>pack</i>	IDR 40.000	1 <i>pack</i> / 50 gr	IDR 40.000
<i>Sprinkle Pearl</i>	1	Pack	IDR 26.000	1 <i>pack</i> / 50 gr	IDR 26.000

TABEL 11

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

(LANJUTAN)

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA PASARAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
<i>CMC Powder</i>	1	kg	IDR 37.500	125 gr	IDR 37.500
TOTAL					IDR 794.400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

3. Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dibutuhkan peralatan sebagai penunjang untuk memudahkan dalam pengerjaan. Berikut gambar dan penjelasan dari peralatan yang dibutuhkan.

TABEL 20

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Fondant smoother</i>		Untuk merapikan <i>fondant</i>
2	<i>Rolling pin</i>		Untuk memipihkan <i>fondant</i>

TABEL 21

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

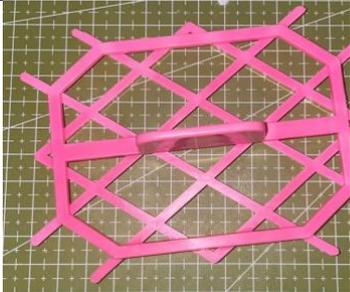
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
3	<i>Silicon mat</i>		Sebagai alas meja untuk membentuk, mewarnai dan memipihkan <i>fondant</i>
4	Timbangan		Untuk menimbang semua bahan sesuai dengan kebutuhan
5	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i>
6	<i>Cutting mat dan hand cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>

TABEL 12

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
6	<i>Cutting mat</i> dan <i>hand cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>
7	Cetakan <i>silicon</i> huruf		Untuk mencetak pola berbentuk rumput
8	Kuas		Untuk mengukur kue atau hiasan agar sesuai ukuran
9	Cetakan <i>rolled fondant</i>		Untuk menyimpan bahan

TABEL 12

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
10	<i>Small Knife</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> .
11	Cetakan <i>silicon</i> Rumput		Untuk mencetak pola berbentuk rumput.
12	Penggaris		Untuk mengukur kue atau hiasan agar sesuai ukuran.
13	<i>Bowl</i>		Untuk menyimpan bahan.
14	Tusuk Sate		Untuk menancapkan ornamen pada <i>dummy</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

4. Recipe Costing

Recipe costing adalah biaya bahan baku dalam satu set menu. (Syarifudin, 2021). Berikut *recipe costing* yang sudah dibuat oleh penulis untuk Tugas Akhir.

TABEL 22

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
			Rp		Rp
<i>Butter</i>	1508	gr	295.000	2000 gr	222.430
			Rp		Rp
<i>CMC Powder</i>	125	gr	37.500	125 gr	37.500
			Rp		Rp
Telur	1500	gr	25.000	1000 gr	37.500
			Rp		Rp
<i>Baking Paper</i>	1	pack	20.600	1 pack	20.600
			Rp		Rp
Gula	1205	gr	16.000	1000 gr	19.280
			Rp		Rp
Tepung Kunci Biru	1358	gr	16.000	1000 gr	21.728
			Rp		Rp
<i>Lemon</i>	1000	gr	12.000	1000 gr	12.000
			Rp	1000	Rp
Heavy Cream	1000	ml	52.500	ml	52.500

TABEL 23

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
<i>Vanilla Essence</i>	16	ml	Rp 54.500	100 ml	Rp 8.720
<i>Cocoa Powder</i>	15	gr	Rp 25.000	180 gr	Rp 2.083
<i>Chocolate Converture</i>	500	gr	Rp 39.000	250 gr	Rp 78.000
<i>Rolled Fondant</i>	4000	gr	Rp 385.000	5000 gr	Rp 308.000
Pewarna Hijau	60	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 20.000
Pewarna Kuning	60	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 20.000
pewarna Coklat	2	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 667
Pewarna Hitam	120	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 40.000
Pewarna Merah	1	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 333

TABEL 24
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
Tusuk Gigi	1	pack	Rp 5.000	1 pack	Rp 5.000
<i>Cake Board</i>	1	pcs	Rp 65.000	1 pcs	Rp 65.000
<i>Plastic Wrap</i>	1	pack	Rp 52.400	1 pack	Rp 52.400
<i>Edible Silver Lustre</i>	50	gr	Rp 40.000	50 gr	Rp 40.000
<i>Sprinkle Pearl</i>	50	gr	Rp 26.000	50 gr	Rp 26.000
maizena	150	gr	Rp 10.000	150 gr	Rp 10.000
TOTAL					Rp 1.099.741

TABEL 25
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
Dummy (d: 28 cm, t: 15 cm)	1	pcs	Rp 26.500	1 pcs	Rp 26.500
Dummy (d: 22 cm, t: 15 cm)	1	pcs	Rp 18.000	1 pcs	Rp 18.000
Dummy (d: 16 cm, t: 15 cm)	1	pcs	Rp 9.000	1 pcs	Rp 9.000
Dummy balok 7 x 8 x 12	1	pcs	Rp 2.000	1 pcs	Rp 2.000
Dummy tabung d atas 4, d bawah 2	1	pcs	Rp 2.000	1 pcs	Rp 2.000
<i>CMC Powder</i>	125	gr	Rp 37.500	125 gr	Rp 37.500
<i>Rolled Fondant</i>	4000	gr	Rp 385.000	5000 gr	Rp 308.000
Pewarna Hijau	60	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 20.000
Pewarna Kuning	60	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 20.000
pewarna Coklat	2	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 667

TABEL 26
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
Pewarna Hitam	120	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 40.000
Pewarna Merah	1	ml	Rp 20.000	60 ml	Rp 333
Tusuk Gigi	1	pack	Rp 5.000	1 pack	Rp 5.000
<i>Cake Board</i>	1	pcs	Rp 65.000	1 pcs	Rp 65.000
<i>Plastic Wrap</i>	1	pack	Rp 52.400	1 pack	Rp 52.400
<i>Edible Silver Lustre</i>	50	gr	Rp 40.000	50 gr	Rp 40.000
<i>Sprinkle Pearl</i>	50	gr	Rp 26.000	50 gr	Rp 26.000
maizena	150	gr	Rp 10.000	150 gr	Rp 10.000
TOTAL					Rp 682.400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

5. Selling Price

Selling price adalah berapa banyak pembeli membayar untuk produk atau layanan. Ini dapat bervariasi tergantung pada seberapa banyak pembeli bersedia membayar, seberapa banyak penjual bersedia menerima, dan seberapa kompetitif harganya dibandingkan dengan bisnis lain di pasar (Hart, 2022).

TABEL 27

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

ITEM	COST
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp.1.099.741
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp.549.871
<i>TOTAL COST</i>	Rp.1.649.612
<i>DESIRED COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 4.713.176
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 4.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 28

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

ITEM	COST
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp. 682.400
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp. 341.200
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.023.600
<i>DESIRED COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.924.571
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a) Lokasi kegiatan Latihan Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir ini berlokasi di tempat tinggal penulis, yaitu: Bumi Mutiara JA 2 /33 Bojong Kulur, Gunung Putri, Kabupaten Bogor. 16969.

b) Lokasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan ujian Tugas Akhir ini berlokasi di tempat penulis menuntut ilmu, yaitu Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berada di Jalan Dr. Setiabudi No. 168, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat. 40141.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dimulai pada bulan Oktober 2022 – Desember 2022.

b) Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk Tugas Akhir

Presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Januari 2023