

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue muncul untuk pertama kalinya di negara Inggris pada saat Ratu Elizabeth I menjabat. Ada beberapa rumor juga yang mengatakan bahwa mendekorasi kue pertama kali diciptakan oleh sebuah *French bakery* sekitar tahun 1840 karena *French baker* ingin menaikkan harga kue-kue yang dijual dan mereka berpikir untuk mendekorasinya. Orang Prancis lah yang mempopulerkan konsep *dessert* dan membawa kue yang telah didekorasi ke meja para tamu di abad 19. (Plarre, 2014)

“The highlight of many parties is the cake. What birthday celebration or wedding would be complete without a cake to cut and blow out the candles on?” (Nilsen, 2011). Jika kita mengartikan kutipan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa keberadaan kue pada suatu acara itu penting. Tentu saja kue yang ditampilkan pun akan lebih menarik jika sudah dihias terlebih dahulu atau yang biasa disebut dengan dekorasi kue atau dalam Bahasa Inggris adalah *cake decoration*.

Dekorasi kue adalah sebuah seni yang menggunakan *icing* atau *frosting* dan hiasan kue lainnya yang dapat dimakan untuk meningkatkan dan mempertahankan kualitas kue, serta kontribusi rasa, dan yang terpenting adalah untuk menambahkan tampilan pada kue. (Fatinnadiah, 2014)

Pada awalnya, kue hanya didekorasi untuk pernikahan atau untuk acara *Royal banquets*. Namun sekarang kue sudah begitu populer untuk perayaan ulang tahun, *anniversaries*, kelulusan, hari raya, dan berbagai macam jenis acara lainnya.

Jenis *icing* yang paling banyak digunakan dalam mendekorasi kue adalah *fondant*, *foam-type icing*, *butter cream fudge-type icing*, *flat-type icing* dan *royal* atau *decorator's icing*. Glasir dan isian juga digunakan dalam mendekorasi kue.

Berdasarkan pada tipe *icing* yang digunakan, dekorasi kue bisa secara sederhana atau kompleks. Kue dan *icing* harus dalam temperatur dan konsistensi yang tepat untuk digunakan agar dapat diaplikasikan dengan tepat. *Icing* juga bisa dibuat menjadi bentuk bunga dan bentuk-bentuk yang beragam pada kue.

Fondant adalah salah satu jenis *icing* yang bahan utamanya adalah gula dan gelatin. Dalam pengaplikasiannya pada kue, *fondant* dicampur hingga jadi sebuah adonan yang lembut lalu digulung menjadi sebuah lapisan yang rata yang dapat mempertahankan kesegaran dan menambah penampilan yang bagus, rata, serta sebagai pelapis yang kokoh untuk kue. *Fondant* terdiri dari beberapa jenis : yang dapat digulung atau dituang, untuk melapisi kue, untuk meratakan kue, dan bahkan dapat dibentuk menjadi beberapa bentuk, *figure*, dan berbagai macam hiasan yang dapat dimakan. (LiCicero, 2007)

Selain gula dan gelatin, bahan-bahan untuk membuat *fondant* adalah *glucose* dan *glycerin*. Cara membuatnya cukup mudah. Dengan cara mencampurkan gelatin dan air dingin, lalu tambahkan *glucose* dan *glycerin* dan aduk hingga tercampur, lalu masukkan gula dan aduk lagi sampai menjadi *fondant*. Setelah itu, *fondant* dapat langsung dipakai atau bisa ditaruh di dalam wadah kedap udara. Namun seiring perkembangan zaman, semakin banyak *fondant instant* yang dapat dibeli di toko bahan kue maupun di *e-commerce*. Biasanya tersedia dalam berat 1kg dan 5kg dengan warna dasar yaitu warna putih.

Fondant terdiri dari kristal sukrosa yang tergantung dalam sirup gula jenuh dengan gula atau glukosa yang cukup untuk mencegah pertumbuhan kristal. Kesempurnaan dari kandungan kristal yang terdapat di dalamnya yang menghasilkan hasil fondant yang mengkilap. Jika kandungan kristal yang terdapat di dalamnya tidak sempurna, maka fondant yang dihasilkan akan menjadi kusam. (Bennion, 1997)

Fondant sering dijadikan sebagai jenis kue yang digunakan untuk acara di luar ruangan karena *fondant* dapat bertahan di udara panas maupun lembab. Namun, meskipun dapat bertahan di udara panas maupun lembab, kue yang dilapisi *fondant* tidak boleh terlalu lama terkena udara yang panas.

Untuk membentuk *fondant*, dibutuhkan beberapa alat. Alat-alat yang biasa digunakan dalam pembentukan *fondant* adalah *modelling tools*, *fondant scrapper*, *rolling pin*, *fondant molds*, *ring cutter*, *brush*, *ruler*, dan masih banyak lagi.

Meskipun terlihat mudah, namun dalam proses pembentukannya dibutuhkan keterampilan dan kreatifitas yang baik agar hasil akhirnya bagus. Dekorasi kue menggunakan *fondant* bisa diaplikasikan untuk berbagai macam tema. Seperti, kue ulang tahun, kue *anniversary*, kue untuk merayakan kelulusan, kue pernikahan, kue *bridal shower*, kue *baby shower*, dan masih banyak lagi.

Contoh kue yang akan penulis bahas adalah *wedding cake* dan *anniversary cake*. *Wedding cake* pada zaman Yunani dan Romawi kuno memiliki arti sebagai simbolisasi untuk melambangkan ketundukan, akhir kemurnian, dan untuk mewakili keberuntungan serta kesuburan bagi wanita. Sedangkan pada abad pertengahan, *wedding cake* memiliki arti agar pengantin diberkati untuk memiliki banyak anak. (Associates, 2020).

Jadi dapat disimpulkan bahwa *wedding cake* ini memiliki arti yang kurang lebih sama yaitu harapan penuh berkat, dan membawa kesenangan bagi yang menerima.

Sama dengan *wedding cake*, *anniversary cake* memiliki pengertian yang mirip yaitu untuk membawa berkat, kebahagiaan dan kesenangan bagi yang merayakan. Pada umumnya, terdapat warna-warna tertentu berdasarkan jumlah tahun pada saat merayakan. Seperti warna emas atau kuning untuk tahun pertama, *silver* atau biru untuk tahun ke 10, hijau atau putih untuk tahun ke 20, emas untuk tahun ke 50, merah untuk tahun ke 80, dan masih banyak macamnya.

Pada tugas akhir kali ini, penulis membuat kue *anniversary* untuk salah satu *boy group* asal Korea bernama EXO yang ke 10 tahun.

EXO adalah *boy group* asal Korea Selatan yang memiliki 9 anggota. EXO pertama kali muncul pada tanggal 8 April 2012 dengan lagu debut mereka yang berjudul “Mama”. EXO dibagi menjadi 2 unit, EXO-K dan EXO-M sebelum akhirnya digabung menjadi satu unit yaitu EXO di tahun 2013. Anggota EXO terdiri dari *Junmyeon* sebagai ketua, *Minseok*, *Yixing*, *Baekhyun*, *Jongdae*, *Chanyeol*, *Kyungsoo*, *Jongin*, dan *Sehun* sebagai anggota lainnya.

Pengaruh dari *K-pop group* ini sangat besar hampir di seluruh dunia. Pengalaman dalam *fandom* ini menjadi seluruh perendaman ke bahasa dan budaya baru. Ini adalah sebuah perasaan dimana para penggemar merasa dekat dengan lagu yang dibawakan dan merasa dekat dengan para penyanyi tersebut. Walaupun terbatas oleh bahasa yang berbeda, para penggemar dapat tersambung dengan pesan yang dibawakan oleh lagu group tersebut (smcdriguez, 2021).

Semakin berkembangnya teknologi dan transportasi serta jumlah angka penggemar lagu *K-pop group*, maka banyak *K-pop group* yang datang ke Indonesia untuk menggelar konser, maupun untuk membuat acara. Hal ini tentu dapat berpengaruh baik bagi kedua belah negara karena dapat dijadikan daya tarik untuk para turis datang berkunjung ke Indonesia (Sudwintari, 2022).

Hal ini dapat penulis manfaatkan untuk bisnis usaha dekorasi kue yang penulis punya. Maka dari itu, penulis membuat dekorasi kue *anniversary* untuk salah satu *boy group K-pop*.

B. Usulan Produk

Untuk tema dari *cake* ini, penulis akan membuat *cake* 3 tingkat dengan total tinggi 65 cm. Kue ini berwarna dasar biru mulai dari biru tua hingga biru muda. Penulis memakai warna biru karena sesuai dengan warna yang biasa digunakan untuk *anniversary* ke 10 tahun. Kue ini memiliki tema yang *simple* dan *elegant*.

Pada tingkat pertama, *cake* akan dilapisi menggunakan beberapa lapisan *fondant* berwarna biru tua hingga putih yang akan diberi detail berupa penambahan warna *silver* di bagian sisi luar atas *fondant* menggunakan *silver dust* dan alkohol. Lalu untuk menambah detail pada *cake*, penulis menggunakan beberapa *topper* berbentuk kupu – kupu berwarna merah muda yang akan diletakkan secara acak. Untuk proses penepelan *fondant* ke *cake* penulis menggunakan campuran CMC dan air.

Untuk tingkat kedua, *cake* akan dilapisi *fondant* biru muda dan ditambahkan ornamen tambahan berupa 9 buah figurine yang merepresentasikan muka dari masing – masing anggota EXO. Selain figurine muka, penggunaan *paper sails* juga digunakan di tingkat kedua dan ditaruh di bagian depan kue yang akan ditempel menggunakan campuran CMC dan air.

Dan untuk tingkat terakhir, penulis akan melapisi *cake* dengan *fondant* berwarna biru tua. Lalu di bagian samping dan atas, akan ada *sails* yang terbuat dari *rice paper*. Untuk menunjukkan bahwa ini merupakan *cake* untuk merayakan *anniversary EXO* ke 10, maka penulis membuat *frame* berwarna coklat bertuliskan *EXO 10TH ANNIV* dan tulisan *E X O* yang akan ditancapkan ke *cake* menggunakan kawat kue dengan cara melapisi *card board* berbentuk bulat dengan warna merah, hijau, dan biru. Selain itu, penulis akan menambahkan 1 buah *topper* kupu – kupu di bagian samping kiri kue.

Kue ini merupakan salah satu cara penulis untuk merayakan perayaan 10 tahun debut *EXO*. Sehingga penulis berharap bahwa kue ini dapat diterima dengan baik dan antusias terutama oleh para *EXO-L*, penggemar dari *EXO*. Desain dari *cake* ini dibuat tidak terlalu “*childish*” dikarenakan mayoritas *EXO-L* sudah berada di usia dewasa. Selain untuk para *EXO-L*, penulis pun berharap orang-orang yang tidak mengenal *K-POP* dapat turut menyukai dekorasi kue ini dan dapat terinspirasi untuk membuat jenis *cake anniversary*.

Selain itu, dengan detail lumayan rumit yang terdapat dalam *cake* ini, maka penulis dapat meningkatkan keahlian penulis dalam membentuk *fondant* dan menghias kue. Serta penulis dapat berlatih untuk mengatur waktu.

C. Tinjauan Produk

“DEKORASI KUE *ANNIVERSARY* DENGAN TEMA 10 TAHUN *BOY GROUP EXO*”

Desain dan detail ukuran dari produk ini dijabarkan sebagai berikut :

1. Tema Produk

Tema kue ini menggunakan dominan warna biru pada warnanya karena sesuai dengan warna yang biasa digunakan pada perayaan *anniversary* ke 10 tahun. Penulis juga mengambil beberapa unsur yang menggambarkan *EXO* seperti 9 buah figurin berbentuk muka sebagai perwakilan anggota *EXO*, kupu-kupu dan juga penulisan nama *EXO*.

Adapun beberapa model yang akan penulis aplikasikan ke dalam desain kue ini yaitu dalam pemilihan pembuatan design untuk cake sebagai berikut :



GAMBAR 1.1 MODEL TINGKATAN PERTAMA



GAMBAR 1. 2 BENTUK FIGURIN



GAMBAR 1. 3 TULISAN EXO



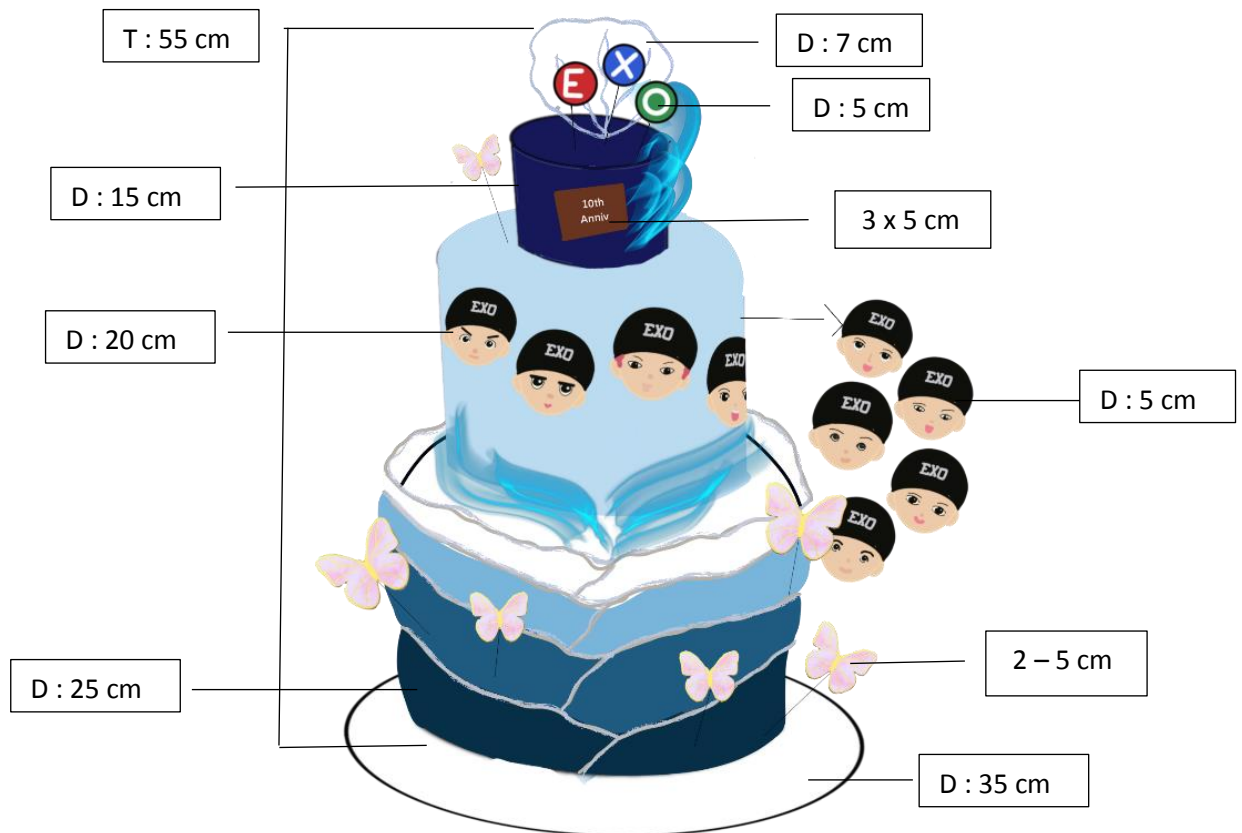
GAMBAR 1. 4 *PAPER SAILS*

2. Jenis Produk

Jenis produk yang penulis angkat adalah dekorasi kue dengan tema *anniversary*. Penulis melihat bahwa peluang untuk bisnis dengan jenis *cake* ini besar. Zaman sekarang, orang-orang rela mengeluarkan uang lebih untuk membeli kue demi merayakan acaranya. Tidak jarang juga konsumen membeli kue hanya untuk di-*upload* ke media sosial. Walaupun semakin banyak pengusaha yang membuka jenis usaha yang serupa, namun penulis yakin bahwa kue yang penulis buat dapat menarik banyak konsumen karena memiliki ciri khas sendiri dibandingkan yang lainnya.

3. Desain Produk

Produk akan terbagi menjadi 3 bagian yang berbeda. Kue ini akan memiliki 3 *cake* yang disusun secara *leveling* dengan ukuran yang berbeda, lalu ditambahkan dengan ornamen tambahan berupa *sails* yang terbuat dari *rice paper* dan juga tulisan *EXO 10TH ANNIV* yang akan dibuat menggunakan *card board* yang dilapisi fondant. Berikut adalah desain produk dan ukurannya.



GAMBAR 1. 5 Desain Kue

Produk terbagi menjadi 3 bagian :

1. Tingkat pertama : *Dummy cake* berukuran diameter 25 cm yang akan dilapisi menggunakan beberapa lapisan *fondant* berwarna biru tua hingga putih. Lapisan ini akan ditempelkan ke *dummy cake* yang telah dilapisi *fondant putih* dan disusun mulai dari paling atas. Untuk menempelkan setiap lapisan, penulis akan menggunakan campuran CMC dan air putih sebagai pengikat. Lalu di bagian sisi atas lapisan akan penulis beri warna *silver* menggunakan *silver dust* yang telah

dicampur dengan alkohol. Alat yang digunakan untuk proses pewarnaannya menggunakan *brush* kecil. 5 buah *topper* kupu-kupu merah muda akan penulis tancapkan secara acak.

2. Tingkat kedua : *Dummy cake* berukuran 20 cm yang akan dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan teknik *paneling*. Tingkat kedua akan penulis tambahkan ornamen berupa 9 buah fondant berbentuk *figurine* muka yang merepresentasikan muka anggota *EXO* lalu disusun secara acak dan ditempel menggunakan campuran *CMC* dan air. Di bagian depan kue akan penulis tempelkan 2 buah *paper sails* berwarna biru dengan menggunakan perekat dari campuran *CMC* dan air.
3. Tingkat ketiga : *Dummy cake* berukuran 15 cm yang dilapisi menggunakan *fondant* berwarna biru tua. Pada bagian samping dan atas, penulis memakai *paper sails* berukuran sedang di bagian samping kanan kue dan besar di bagian belakang tulisan *EXO* yang akan diberi detail dengan *silver dust* yang dicampur dengan alkohol. Untuk tulisan *10TH ANNIV* akan menggunakan *card board* tipis yang akan dibentuk seperti penunjuk jalan tanpa tiang dengan ukuran 5 cm dengan tinggi 3 cm yang dilapisi menggunakan *fondant* berwarna coklat tua dan ditempel di bagian depan kue menggunakan campuran *CMC* dan air. Penulis juga menambahkan 1 buah *topper* kupu-kupu berwarna merah muda di bagian samping kiri kue.

4. *Standard Recipe*

Dalam proses pembuatan *cake decoration* penulis menggunakan *standard recipe* dari resep pribadi usaha penulis. Berikut adalah lampiran dari resep yang digunakan :

TABEL 1. 1

STANDARD RECIPE AMERICAN CHOCOLATE CAKE

Yield : 3 loyang 25 cm, 3 loyang 20 cm, 3 loyang 23 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Campur	1800 gr	Tepung	Ke dalam <i>mixing bowl</i> dan campur dengan <i>speed 1</i>
		2600 gr	Gula	
		620 gr	<i>Cocoa powder</i>	
		68 gr	<i>Baking soda</i>	
		32 gr	<i>Baking powder</i>	
		44 gr	Garam	

TABEL 1. 1

STANDARD RECIPE AMERICAN CHOCOLATE CAKE

(LANJUTAN)

Yield : 3 loyang 25 cm, 3 loyang 20 cm, 3 loyang 23 cm

3.	Campurkan	16 buah 1400 ml 1400 ml 8 tsp 460 ml 40 ml	Telur <i>Buttermilk</i> Air panas Kopi bubuk Minyak <i>Vanilla extract</i>	Ke 2 buah <i>water jug</i> yang berbeda, aduk rata
4.	Masukkan		Campuran <i>butter milk</i>	Ke dalam <i>mixer</i> dengan <i>speed</i> 1
5.	Tambahkan		Air kopi	Ke <i>mixing bowl</i> , <i>speed</i> 1
6.	Tuang		Adonan <i>cake</i>	Ke 12 loyang berukuran diameter 23 cm

TABEL 1. 1

STANDARD RECIPE AMERICAN CHOCOLATE CAKE

(LANJUTAN)

Yield : 3 loyang 25 cm, 3 loyang 20 cm, 3 loyang 23 cm

7.	Panggang			Adonan <i>cake</i> di suhu 176 derajat <i>celcius</i> selama 30 menit
8.	Angkat			Dari oven dan lakukan <i>test</i> dengan menusukkan tusuk sate ke tengah <i>cake</i>
9.	Dinginkan			<i>Cake</i> sampai suhu ruang
10.	Letakkan			Di dalam wadah pekat udara jika tidak langsung digunakan

Sumber : Olahan penulis, 2022

TABEL 1. 2

*STANDARD RECIPE MEDIA DEKORASI**Yield : 1 d. 30cm, 1 d. 15cm, 1 d. 20cm*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Lapisi		<i>Cake</i>	Menggunakan <i>shortening</i> untuk <i>dummy cake</i> , dan <i>butter cream</i> untuk <i>cake</i>
3.	Potong	750 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi beberapa warna dan lapis
4.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Yang telah dipotong ke tingkatan pertama menggunakan campuran <i>CMC</i> dan air
5.	Tambahkan	5 buah	<i>Topper</i> kupu - kupu	Ke bagian tengah setiap lapisan secara acak menggunakan larutan <i>CMC</i> dan air.

TABEL 1. 2

STANDARD RECIPE MEDIA DEKORASI

(LANJUTAN)

Yield : 1 d. 30cm, 1 d. 15cm, 1 d. 20cm

6.	Lapisi	20 cm	<i>Cake</i>	Menggunakan fondant biru muda
7.	Tempel	4 buah 9 buah	<i>Paper sails</i> <i>Figurine</i>	Dengan cara mencampurkan <i>CMC</i> dan air sebagai perekat
8.	Lapisi	15 cm	<i>Cake</i>	Menggunakan <i>fondant</i> berwarna biru tua
9.	Tempel	2 buah	<i>Paper sails</i>	Menggunakan campuran <i>CMC</i> dan air sebagai perekat di bagian kanan dan atas
10.	Tempel	1 buah	<i>Frame</i>	Di bagian depan <i>cake</i> dengan menggunakan campuran <i>CMC</i> dan air

TABEL 1. 2

STANDARD RECIPE MEDIA DEKORASI

(LANJUTAN)

Yield : 1 d. 30cm, 1 d. 15cm, 1 d. 20cm

11.	Tusuk	3 buah	<i>Topper tulisan</i> <i>E X O</i>	Di bagian atas <i>cake</i>
		1 buah	<i>Topper kupu-</i> <i>kupu</i>	Di bagian kiri <i>cake</i>
12.	Susun	3 buah	<i>Cake</i>	Menggunakan campuran <i>CMC</i> dan air sebagai perekat

Sumber : Olahan penulis, 2022

Cara berikut merupakan cara yang digunakan untuk menghias *cake anniversary* dengan tema ini. Pengaplikasiannya sama untuk *dummy cake* dan *American Chocolate Cake*.

TABEL 1. 3

PURCHASE ORDER DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY CAKE

NO	BAHAN	SPESIFIK- ASI	KUANTI- TAS	HARGA PASAR	
				SATUAN	HARGA
1.	Cake board	35 cm	1	Buah	19.950
2.	Dummy cake bulat	25cm x 15cm	1	Buah	27.000
3.	Dummy cake bulat	20cm x 20cm	1	Buah	16.000
4.	Dummy cake bulat	15 cmx 10 cm	1	Buah	5.000
5.	Gula halus	Clarix	250	Gram	7.500
6.	Fondant	Fondx	5000	Gram	310.000
7.	Rice paper	Banh trang	50	Lembar	32.800
8.	Kawat kue		90	Pcs	30.000

TABEL 1. 3

PURCHASE ORDER DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY CAKE

(LANJUTAN)

9.	CMC	Kupu- kupu	20	Gram	12.500/btl
10.	Pewarna Hitam	Pewarna Makanan Hakiki	1	Botol	3.000
11.	Pewarna Merah		1	Botol	3.000
12.	Pewarna biru tua	Pewarna Makanan Hakiki	2	Botol	3.000
13.	Pewarna coklat		1	Botol	3.000
14.	Pewarna hijau		1	Botol	3.000

TABEL 1.3

PURCHASE ORDER DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY CAKE

(LANJUTAN)

15.	Cake board tipis	25 cm	1	Buah	4.000
16.	Drinking alcohol	Vodka	20	ml	21.000/35ml
17.	Silver dust		10	Gr	20.000/20gr
18.	<i>Topper</i> kupu- kupu		6	bh	5.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022

5. Recipe Costing

Dalam menghitung total cost, total dari harga bahan makanan yang dipakai dijumlahkan, dan dikalikan dengan kuantitas bahan yang dipakai.

TABEL 1. 4

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	SPESIFIK-ASI	KUANTI-TAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1.	Cake board	35 cm	1	Buah	19.950	19.950
2.	Dummy cake bulat	25cm x 15cm	1	Buah	27.000	27.000
3.	Dummy cake bulat	20cm x 20cm	1	Buah	16.000	16.000
4.	Dummy cake bulat	15 cmx 10 cm	1	Buah	5.000	5.000
5.	Gula halus	Claris	100	Gram	7.500/250gr	3.000
6.	Fondant	Fondx	4000	Gram	310.000/5 kg	248.000
7.	Rice paper	Banh trang	8	Lembar	32.800/50 lbr	5.248
8.	Kawat kue		5	Pcs	30.000/90 pcs	1.666
9.	CMC	Kupu- kupu	20	Gram	12.500/btl	6.250
10.	Pewarna Hitam	Pewarna Makanan Hakiki	1	Botol	3.000	3.000

TABEL 1. 4

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

(LANJUTAN)

11.	Pewarna Merah		1	Botol	3.000	100
12.	Pewarna biru tua	Pewarna Makanan Hakiki	2	Botol	3.000	6.000
13.	Pewarna coklat		1	Botol	3.000	1.000
14.	Pewarna hijau		1	Botol	3.000	100
15.	Cake board tipis	25 cm	1	Buah	4.000	4.000
16.	Drinking alcohol	Vodka	20	MI	21.000/35ml	12.000
17.	Silver dust		10	Gr	20.000/20gr	10.000
18.	<i>Topper</i> kupu-kupu		6	bh	5.000	2.600
TOTAL COST						370.914

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5

*PURCHASE ORDER DENGAN MENGGUNAKAN AMERICAN CHOCOLATE
CAKE DAN CHOCOLATE BUTTERCREAM*

NO	BAHAN	KUANTI-TAS	SATUAN	HARGA PASAR
1.	Minyak	460	MI	28.000/l
2.	Telur	16	Buah	24.000/kg
3.	Susu	1.400	MI	17.000/l
4.	Tepung terigu protein sedang	1.800	Gr	12.000/kg
5.	<i>Cocoa powder</i>	620	Gr	100.000/kg
6.	<i>Baking soda</i>	68	Gr	9.000/botol
7.	<i>Baking powder</i>	32	Gr	9.000/botol
8.	Air panas	1.400	MI	-
9.	Kopi bubuk	8	tsp	500/2 gr
10.	Gula	2.600	Gr	22.000/kg

TABEL 1. 5

*PURCHASE ORDER DENGAN AMERICAN CHOCOLATE CAKE DAN
CHOCOLATE BUTTERCREAM*

(LANJUTAN)

11.	Garam	44	gr	5.000/kg	220
12.	<i>Vanilla essence</i>	40	ml	15.000/botol	10.000
13.	<i>Chocolate Buttercream</i>	2000	Gr	40.000/500gr	160.000

TABEL 1. 6

*RECIPE COSTING DENGAN AMERICAN CHOCOLATE CAKE DAN
CHOCOLATE BUTTERCREAM*

NO	BAHAN	KUANTI- TAS	SATUAN	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	Minyak	460	ML	28.000/l	12.880
2.	Telur	16	Buah	24.000/kg	19.200
3.	Susu	1.400	ML	17.000/l	23.800
4.	Tepung terigu protein sedang	1.800	Gr	12.000/kg	21.600
5.	<i>Cocoa powder</i>	620	Gr	100.000/kg	62.000
6.	<i>Baking soda</i>	68	Gr	9.000/botol	7.555
7.	<i>Baking powder</i>	32	Gr	9.000/botol	3.555
8.	Air panas	1.400	ML	-	-
9.	Kopi bubuk	8	tsp	500/2 gr	2.000
10.	Gula	2.600	Gr	22.000/kg	57.200

TABEL 1. 6

*RECIPE COSTING DENGAN AMERICAN CHOCOLATE CAKE DAN
CHOCOLATE BUTTERCREAM*

(LANJUTAN)

11.	Garam	44	gr	5.000/kg	220
12.	<i>Vanilla essence</i>	40	ml	15.000/botol	10.000
13.	<i>Chocolate Buttercream</i>	2000	Gr	40.000/500gr	160.000
TOTAL COST					Rp 380.010

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

6. *Selling Price*

Untuk harga jual, rumus yang penulis gunakan adalah sebagai berikut :

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

TABEL 1. 7

SELLING PRICE WITH AMERICAN CHOCOLATE CAKE

NO	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST (Rp)
1.	<i>Recipe costing</i> menggunakan <i>American chocolate</i> <i>cake dan chocolate</i> <i>buttercream</i>	3 loyang 23 cm @ 4 x resep	gram	Rp 380.010
2.	<i>Recipe costing</i> media dekorasi	15	item	Rp 322.914
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				Rp 702.924
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				35%
<i>PRELIMINARY SELING PRICE</i>				Rp 2.008.354
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 2.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 8

SELLING PRICE WITH DUMMY




NO	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST (Rp)
1.	<i>Dummy</i>	3	buah	Rp 48.000
2.	<i>Recipe costing</i> media dekorasi	15	Item	Rp 322.914
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				Rp 370.914
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				35%
<i>PRELIMINARY SELING PRICE</i>				Rp 1.059.754
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 1.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

7. Kebutuhan Alat

TABEL 1. 9




DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Silicone mat</i>		Untuk sebagai alas dalam proses pengerjaan
2.	<i>Fondant flexi smoother</i>		Untuk menghaluskan <i>fondant</i> pada saat diaplikasikan ke <i>dummy</i> .
3.	<i>Modelling tools</i>		Untuk memberikan efek detail serta membentuk <i>fondant</i> sesuai bentuk yang diinginkan

TABEL 1.9

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG




(LANJUTAN)

4.	<i>Scraper</i>		Untuk memotong dan membagi <i>fondant</i> sesuai jumlah yang akan dipakai.
5.	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>fondant</i> sesuai ukuran ketebalan yang diinginkan
6.	<i>Fondant alphabet cutter</i>		Untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk huruf

TABEL 1.9

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG




(LANJUTAN)

7.	<i>Round table</i>		Sebagai alas untuk menaruh <i>dummy cake</i> selama proses pengerjaan
8.	<i>Stamped Alphabet</i>		Untuk mencetak huruf di <i>fondant</i> dengan ukuran yang lebih kecil
9.	<i>Brush</i>		Untuk mewarnai detail-detail yang kecil

TABEL 1. 9

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

10.	<i>Small Cutter</i>		Untuk memotong detail-detail yang kecil
11.	<i>Small knives</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> dan cake board tipis
12.	<i>Bowl</i>		Untuk wadah pencampuran <i>silver dust</i> dan alcohol

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Rumah penulis : Bogor Baru Blok F6/1, Bogor Tengah, 16122
2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Dapur *Pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung : Jalan DR. Setiabudhi No. 186 Bandung, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

2. Waktu

1. Waktu Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - 15 Juni 2022
2. Waktu Tugas Akhir Presentasi Produk
 - 27 Agustus 2022