

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue adalah terminologi yang sering digunakan pada berbagai jenis makanan yang dipanggang atau *baked goods* dengan banyak variasi mulai dari tekstur yang ringan sampai yang padat dan kaya rasa, serta dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk, dan juga memiliki lapisan atau bahkan tidak sama sekali (Rinsky & Laura, 2009). Peterson (2009) mengatakan bahwa kue sendiri terdiri dari 6 jenis yaitu *sponge cakes*, *butter cakes*, kue dengan bahan dasar minyak seperti kue wortel atau *carrot cake* dan *chiffon*, kue yang menggunakan ragi (*yeasted cake*) termasuk savarin dan baba, kue dengan bahan dasar *meringue* atau *meringue-based cakes* dan kue kустar atau *custard cakes* seperti *cheesecake*. Ia juga mengatakan bahwa 4 bahan dasar yang digunakan untuk membuat kue adalah tepung, telur, gula, dan mentega. Kue juga dapat ditambahkan bahan lain untuk menambahkan rasa seperti kacang-kacangan, cokelat atau buah dan juga pengembang seperti *baking powder* dan *baking soda* yang dimana penambahan bahan-bahan tersebut dapat mengubah dan menjadikan kue-kue tersebut memiliki hasil yang berbeda-beda.

*Cake Decoration* atau dekorasi kue pertama terlihat di peradaban pada masa Ratu Elizabeth I. Kue ini tidak ditunjukkan sebagai kue perayaan untuk pernikahan atau acara ulang tahun melainkan sebagai pajangan utama yang ditaruh di bagian tengah saat perjamuan pesta. Pada abad ke 18, dekorasi kue yang berhasil diperkenalkan di Amerika adalah *Black and White Cake* yang akhirnya menjadi kue tradisi pernikahan di Amerika sampai sekarang. Pada masa kini, kue buah atau *fruitcakes* yang dihias dengan marzipan dan *royal icing* masih dibuat di Britania Raya sebagai bentuk

perayaan, termasuk pembaptisan, peringatan tahunan, pernikahan dan juga ulang tahun (Garrett, 2012).

Kue ulang tahun adalah kue dengan tujuan perayaan yang diberikan kepada seseorang sebagai perayaan hari lahirnya. Kue ulang tahun memiliki banyak variasi dalam aspek bentuk, rasa, gaya atau *style* dan ukuran. Menurut tradisi, terdapat lilin yang menyala di atas kue dan orang yang berulang tahun membuat permintaannya lalu meniupkan lilin yang ada (Rinsky & Laura, 2009). Sejarah terkait hubungan perayaan ulang tahun dan kue tidak dapat dipastikan dengan jelas, beberapa orang percaya bahwa tradisi ini dimulai pada masa Yunani kuno dimana mereka menggunakan kue berbentuk bulat atau berbentuk bulan yang ditujukan pada Artemis atau dewi bulan. Beberapa orang menyebutkan bahwa tradisi dimulai oleh masyarakat Jerman dimana mereka membuat roti dengan bentuk popok bayi Yesus. Masyarakat Yunani kuno menyalakan lilin yang menyimbolkan sinar pada bulan penuh atau purnama, yang ditujukan juga kepada dewi Artemis. Sementara masyarakat German menaruh satu lilin besar di tengah kue sebagai simbol cahaya kehidupan. (Redlich, 2020, p. 793).

Bahan yang sering digunakan untuk dekorasi kue adalah *icing*. *Icing* atau *frosting* adalah pelapis atau *coating* manis untuk melapisi kue yang memiliki tiga fungsi utama yaitu memberikan rasa; menambah nilai penampilan; dan menambah kualitas dengan menambahkan lapisan pelindung pada kue. Terdapat beberapa *Icing* dasar, diantaranya adalah *rolled coatings* dan *buttercream*. *Rolled coatings* yang biasa digunakan ada 3 jenis, yaitu marzipan; *rolled fondant*; dan *modelling chocolate*. Ketiganya biasanya dipipihkan menjadi lembaran tipis dan ditaruh dengan tujuan menutupi permukaan kue. *Buttercream* adalah jenis *icing* yang ringan, lembut dan terbuat dari campuran gula dan mentega. *Buttercream* merupakan *icing* yang cukup populer dikarenakan mudah untuk ditambahkan rasa serta diberi warna untuk berbagai

keperluan mendekorasi. *Rolled fondant* adalah *icing* yang mirip dengan tekstur adonan yang terbuat dari bahan dasar gula halus dan ditambah dengan sedikit glukosa, air, gelatin, dan bahan lain untuk mendapatkan konsistensi yang tepat. *Rolled fondant* harus kuat dan kaku untuk dipipihkan sehingga tidak terpecah-pecah namun harus cukup lentur dan lunak untuk dibentuk.. (Gisslen, 2013). *Rolled Fondant* juga dapat dijadikan sebagai ornament pada kue. Macam-macam ornament yang dapat dibuat diantaranya bentuk dasar seperti renda, tali, bentuk-bentuk dua dimensi, dedaunan, digunakan dengan cetakan *embosser* untuk efek *emboss*, bunga tiga dimensi seperti mawar dengan berbagai bentuk, pita, dan berbagai bentuk figurin dan lain-lain (Adinata & Kirana, 2016).

Pada pembuatan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan *Styrofoam* atau *cake dummy* berbentuk kotak. Namun, penulis juga akan menyertakan standar resep *butter cake* dan *ganache* cokelat yang dibutuhkan jika ingin membuat dekorasi kue yang dapat dikonsumsi. *Buttercake* menurut Beranbaum (2016), bertekstur lembut dan ringan namun memiliki kelembapan atau *moisture* yang cukup sehingga dapat berdiri sendiri secara kokoh atau dengan *frosting* dan *topping*. *Ganache* menurut Rinsky dan Laura (2009) diperuntukan sebagai isian atau bahan melapis pada kue, *tart*, *pastries*, makanan manis lainnya, yang terbuat dari *cream* yang dipanaskan, terkadang ditambahkan *butter*, dan cokelat lalu diaduk sampai tercampur secara homogen dan mulus. Konsistensi pada *ganache* dapat disesuaikan dengan menambah atau mengurangi bahan-bahannya, dari cair sampai padat atau kental, sesuai dengan kegunaannya. Penulis memilih *ganache* cokelat sebagai isian kue dan juga *coating* atau melapisi kue secara keseluruhan dikarenakan *ganache* memiliki hasil akhir mulus dan juga memiliki rasa cokelat yang disukai.

Dalam penulisan Tugas Akhir *food presentation* ini, penulis memilih tema film animasi Encanto yang dapat ditujukan untuk kue ulang tahun, maupun penikmat film tersebut. Encanto, menurut *web site* resmi Disney Indonesia, bercerita tentang keluarga Madrigal yang tinggal di rumah ajaib, tersembunyi di pegunungan Kolombia, tepatnya di Encanto, kota penuh warna yang memukau. (Howard, Bush, & Smith, 2021) sehingga didapatkan judul:

### “DEKORASI KUE BERTEMA FILM ANIMASI ENCANTO”

Gambar 1.1 Foto Resmi Film Encanto



Sumber: <https://movies.disney.id/encanto>

Menurut situs *Rotten Tomatoes*, film animasi *Encanto* mendapat nilai 91 dari 100. Sehingga termasuk film yang populer tidak hanya untuk anak-anak, namun menurut semua usia. Situs ulasan *Rotten Tomatoes* sendiri adalah situs yang dapat dipercaya yang mengandung rekomendasi untuk hiburan-hiburan di layar kaca seperti film atau acara televisi. Nilai tersebut didapatkan dari ulasan para ahli kritik film dan televisi, sehingga memiliki kredibilitas. (Situs *Rotten Tomatoes*, 2022)

## B. Desain Produk

Berikut merupakan pemaparan mengenai Tugas Akhir penulis yaitu tema, konsep, bentuk serta ukuran dan juga tinjauan mengenai *cake decoration* yang akan dibuat:

## 1. Konsep



Gambar 1.2 Poster Resmi Encanto

Sumber: <https://movies.disney.id/encanto>

Penulis memilih untuk menjadikan rumah keluarga Madrigal yang ada pada film Encanto sebagai Tema Dasar pada Tugas Akhir ini. Pada film tersebut, rumah keluarga Madrigal dijadikan sebagai latar pada sebagian besar alur cerita yang ada. Bahkan pada poster film yang dirilis, memiliki latar rumah mereka. Setiap keluarga Madrigal memiliki kemampuan spesial dan tenaga super, termasuk juga rumah yang mereka tinggali. Rumah tersebut megah dan ajaib sehingga membuat setiap kamar dan ruangnya berbeda, tergantung siapa pemilik kamar serta kekuatan yang dimiliki masing-masing anggota keluarga. Latar rumah tersebut menjadi inspirasi penulis dalam membuat produk untuk Tugas Akhir ini.



Gambar 1.3 Poster *Teaser* Encanto

Sumber: *Diana Val* on [pinterest.com](https://www.pinterest.com)

Sehingga, konsep produk yang akan diusung adalah Rumah Keluarga Madrigal pada film Encanto. Penulis menggunakan *cake dummy* atau *Styrofoam* untuk ketiga *tier*nya. Kue ini berbentuk cenderung kotak, yang terdiri dari empat *cake dummy*, dengan alas yang akan dibuat seperti rerumputan dan jalan masuk ke arah rumah. Penulis menggunakan *rolled fondant* yang akan disusun dengan warna yang tidak sama untuk memunculkan efek tidak rata dan membantu memberikan kesan masing-masing karakter pada film Encanto.

*Tier pertama* memiliki diameter sebesar 25 cm dengan tinggi 15 cm dan akan menggunakan warna kuning serta krem untuk bagian rumah, warna merah tua untuk batu, warna merah tua kecoklatan untuk atap dan pewarnaan hijau dengan teknik *painting* (pewarnaan) dengan bantuan kuas untuk menciptakan kesan berlumut, warna coklat untuk jendela dan pintu serta warna *pink* tua dan hijau untuk bunga dan daun.

Pada *tier* kedua yang memiliki diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm, akan digunakan warna coklat muda, merah, hijau, dan ungu sebagai warna tembok masing-masing ruangan serta hiasan tembok, warna coklat, ungu, dan putih untuk jendela, warna *pink* muda dan hijau untuk bunga dan daun, dan warna merah tua kecoklatan

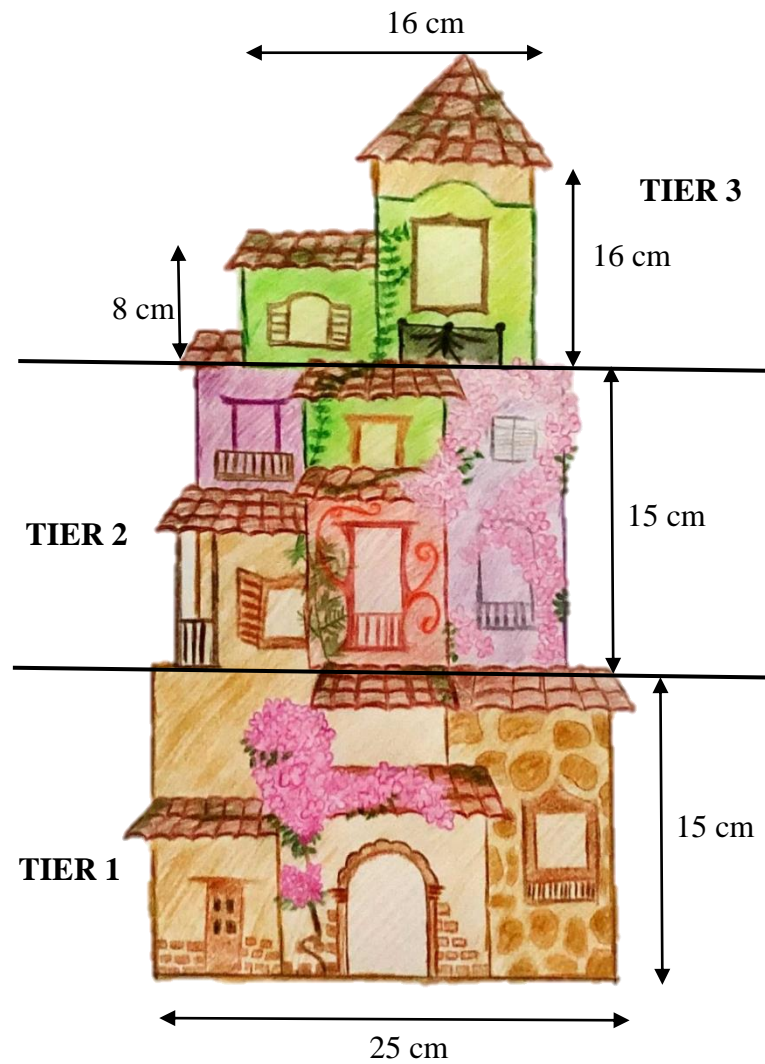
untuk atap dan pewarnaan hijau dengan teknik *painting* (pewarnaan) dengan bantuan kuas untuk menciptakan kesan berlumut. Untuk bunga akan dibuat warna yang tidak seragam atau tidak rata sehingga terlihat beda setiap bunganya.

Untuk *tier* terakhir akan memiliki 6 *cake dummy* yang disatukan sehingga terkesan tidak rata. Warna yang digunakan adalah hijau untuk tembok, abu-abu untuk ornamen dinding, coklat untuk jendela, hijau untuk dedaunan dan juga merah tua kecoklatan untuk atap dan pewarnaan hijau dengan teknik *painting* (pewarnaan) dengan bantuan kuas untuk menciptakan kesan berlumut.

Menurut Sullivan (2016), teknik *painting* adalah teknik yang memberikan hasil akhir lebih detail, memberikan kesan bertekstur pada desain dengan mewarnai atau menggunakan alat *airbrush*. Pewarnaan dapat menggunakan *edible dust*, *edible glitter*, pasta, pewarna atau cat *edible*.

## 2. Bentuk dan Ukuran

Dekorasi kue ini memiliki tinggi kurang lebih 50 cm dengan lebar 25 cm, yang dimana akan dibagi menjadi 3 bagian dalam pendekorasiannya.



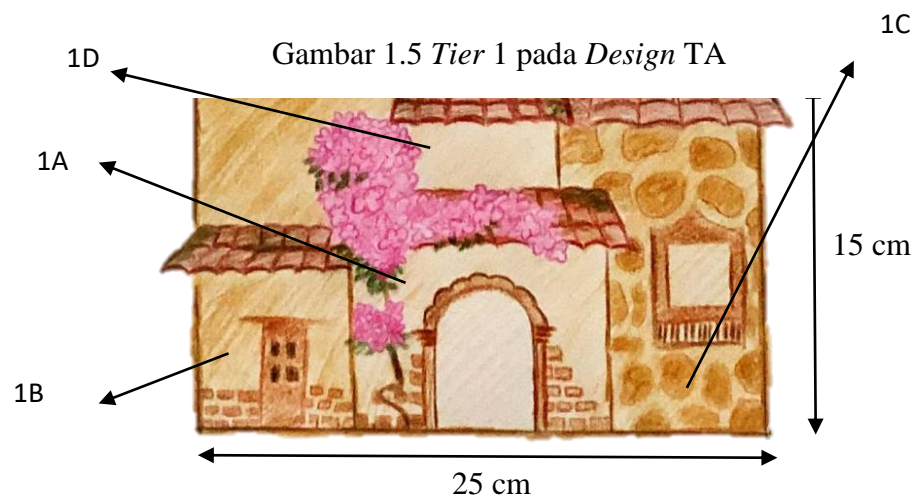
Gambar 1.4 *Design Tugas Akhir*

### a. Tier 1

*Tier 1* yang berukuran total 15 cm x 25 cm akan dilapisi dengan *fondant* coklat muda pada seluruh sisi kecuali bagian bawah. Beberapa dinding akan diberikan aksent lebih gelap dengan bantuan pewarnaan dengan kuas (*brush technique*) pewarna coklat yang akan dilarutkan



dengan sedikit air sesuai pada gambar 1.5 dan sisi samping kue. Berikut komponen-komponen yang ada pada *tier 1*:



1) Atap dan penyangga atap

Pada *tier* ini terdapat empat atap berbentuk trapezium yang terbuat dari fondant berwarna coklat kemerahan dan penyangga atap berbentuk tabung, dengan ukuran:

- Masing-masing bagian dinding direkati dinding sesuai dengan gambar;
- Tabung dengan panjang 15 cm, 1 buah untuk menyangga atap 1A;
- Tabung dengan panjang 8 cm, 2 buah untuk 1B dan 1D;
- Tabung dengan panjang 11 cm, 1 buah untuk 1C;
- Diberikan warna secara acak menggunakan teknik pewarnaan dengan kuas (*brush technique*) dengan pewarna hijau yang dilarutkan dengan air.

2) *Pillar* pemisah (column)

Pada tier ini, dibuat *column* atau *pillar* pemisah dengan fondant coklat berbentuk persegi panjang dengan ukuran:

- panjang 10 cm dan lebar 0,5 cm sebanyak 2 buah;
- panjang 5 cm dan lebar 0,5 cm sebanyak 2 buah;
- panjang 15 cm dan lebar 0,5 cm sebanyak 2 buah.

### 3) Pintu kecil

- Dengan tinggi 3 cm dan lebar 2 cm terbuat dari fondant
- Kayu hiasan di atas pintu dengan panjang 3 cm terbuat dari fondant
- Hiasan coklat gelap pada pintu akan dilukis dengan teknik *brush* dengan kuas.

### 4) Pintu cekung

- Dengan total tinggi 6 cm dan lebar 6 cm

### 5) Jendela

- Dengan total tinggi 6 cm dan lebar 3 cm termasuk dengan hiasan jendela
- Hiasan jendela dengan tinggi 1,5 cm

### 6) Batu bata

- Batu bata untuk menghiasi pintu kecil sepanjang 6 cm dan tinggi 1 cm, yang akan dibentuk terlebih dahulu persegi panjang dan diukir dengan *modeling tools*.
- Batu bata untuk menghiasi pintu cekung dibuat bentuk segitiga siku-siku dengan ukuran 3,5 cm x 4,5 cm dan sisi miring 5,5 cm. lalu diukir dengan *modeling tools*.

### 7) Batu dinding

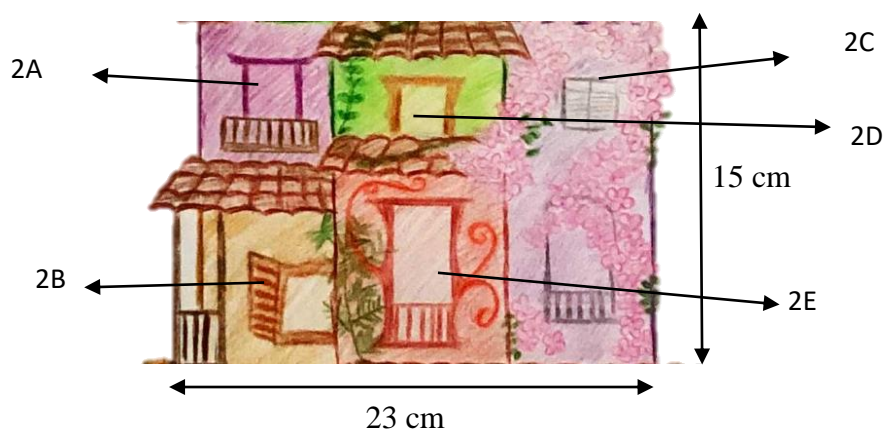
- Batu dinding akan dibuat dengan mengukir dan dibuat ukuran tidak sama dan ditempel untuk memenuhi dinding dengan jendela (dapat dilihat pada gambar 1.5)
- Batu dinding akan ditempel pada kedua sisi samping *tier 1*

8) Bunga, daun, dan batang

- Dibuat dengan *fondant* yang diberi warna merah untuk mencapai warna pink tua dan hijau menggunakan *plunger* berbentuk bunga dan daun.
- Batang akan dibuat dengan fondant berwarna coklat tua dan dibantu kawat *fondant* agar dapat berdiri.
- Ditempel pada *tier 1* sesuai gambar 1.5

b. Tier 2

Pada tier 2 berukuran total 20 cm untuk panjang dan lebar x 15 cm yang akan dilapisi *fondant* berwarna ungu pada seluruh sisi kecuali bagian bawah. Pada sisi samping akan ditempelkan dengan bunga yang sama yang digunakan pada 2C.



Gambar 1.6 Tier 2 pada Design TA

1) Dinding dan *pillar* pemisah

Dinding pada tier ini akan dibuat berbeda warnanya dengan *fondant* berwarna sesuai dengan gambar 1.6, berikut penjelasannya:

- Pada dinding ungu akan dibuat *pillar* pemisah dengan warna yang sama berukuran 15 cm x 0,5 cm sebanyak 1 buah, dan 6 cm x 0,5 cm sebanyak 1 buah untuk 2A dan 2C.
- Pada dinding *orange* kemerahan, akan ditempelkan *fondant* yang sudah dipipihkan berwarna sesuai, lalu dibuat *pillar* pemisah dengan warna yang sama berukuran 9 cm x 0,5 cm sebanyak 2 buah untuk 2E.
- Pada dinding hijau, akan ditempelkan *fondant* yang sudah dipipihkan dan diberi warna yang sama. Lalu dengan

fondant warna yang sama, akan dibuat *pillar* pemisah berukuran 6 cm x 0,5 cm sebanyak 2 buah untuk 2D.

- Pada dinding coklat muda, akan ditempelkan fondant yang dipipihkan berwarna coklat muda, dan dibuat *pillar* pemisah berukuran 8 cm x 0,5 cm, 1 buah untuk 2B.

2) Jendela, pintu serta ornamen atau hiasan

- dibuat jendela berwarna coklat sesuai dengan desain pada gambar 1.6. berukuran lebar 4 cm dengan tinggi 2,5 cm sebanyak 1 buah, dan jendela berukuran dengan lebar 2 cm x tinggi 3 cm serta penutup jendela dengan ukuran sejenis, masing-masing 1 buah untuk 2B dan 2D.
- dibuat jendela berwarna *orange* kemerahan dengan lebar 3 cm x total tinggi 6 cm termasuk pagar jendela sebanyak 1 buah, pagar jendela setinggi 1,5 cm, dan hiasan dinding dengan warna yang sama untuk 2E.
- Dibuat jendela berwarna putih dengan total tinggi 3 cm x lebar 3 cm termasuk pagar jendela, pagar jendela setinggi 2 cm, masing-masing 1 buah. Lalu dibuat penutup jendela sebanyak 2 buah berukuran tinggi 4 cm x lebar 2 cm untuk 2C.
- Dibuat pintu berwarna ungu gelap sesuai gambar 1.6 dengan total ukuran tinggi 3 cm x lebar 2 cm sebanyak 1 buah untuk 2A.

### 3) Atap dan penyangga atap

Pada *tier* ini terdapat empat atap berbentuk trapesium yang terbuat dari fondant berwarna coklat kemerahan dan penyangga atap berbentuk tabung, dengan ukuran:

- Masing-masing bagian dinding direkati dinding sesuai dengan gambar
- Tabung sepanjang 8 cm, 2 buah untuk 2D dan 2E.
- Tabung sepanjang 7 cm, 1 buah untuk 2A.
- Tabung sepanjang 8 cm dan 2 cm, masing-masing 1 buah untuk 2B.
- Diberikan warna secara acak menggunakan teknik pewarnaan dengan kuas (*brush technique*) dengan pewarna hijau yang dilarutkan dengan air untuk aksen atap berlumut.

### 4) Balkon

Dibuat 2 balkon yang terlihat 3 dimensi dengan fondant berwarna coklat gelap yang akan disusun di 2A dan 2B, dengan ukuran sebagai berikut:

- Dibuat fondant dengan bentuk tabung menyerupai kayu dengan panjang 1 cm sebanyak 12 buah untuk 2A dan 2B.
- Kawat fondant dipotong berukuran kurang dari 1 cm untuk menjadi *railing* atau pagar pada balkon untuk 2A dan 2B.

- Dibuat fondant dengan bentuk tabung menyerupai kayu dengan panjang 5 cm sebanyak 2 buah untuk 2A.
- Dibuat fondant dengan bentuk tabung menyerupai kayu dengan panjang 3,5 cm sebanyak 2 buah untuk 2B.
- Dibuat fondant dengan bentuk tabung menyerupai kayu dengan panjang 7 cm sebanyak 3 buah untuk tiang pada 2B.
- Dibuat fondant dengan bentuk tabung menyerupai kayu dengan panjang 2,5 cm sebanyak 2 buah untuk 2B.

#### 5) Bunga

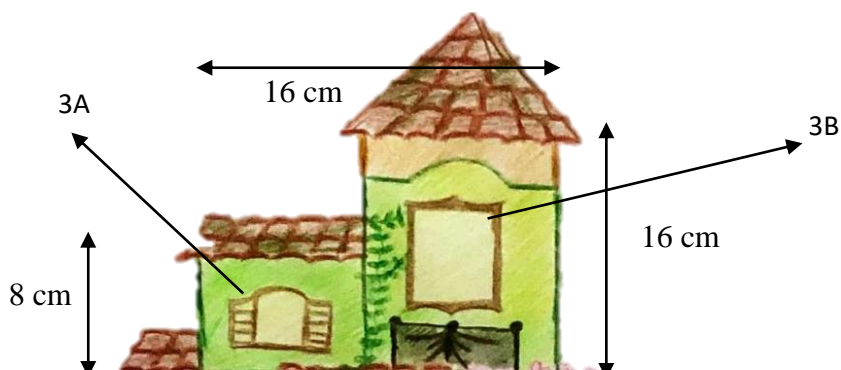
- Dibuat dengan *fondant* yang diberi warna merah untuk mencapai warna pink muda menggunakan *plunger* berbentuk bunga.

#### 6) Daun

- Dibuat dengan fondant yang diberi warna hijau menggunakan *plunger* berbentuk daun dan cetakan silicon.

c. Tier 3

Gambar 1.7 Tier 3 pada Design TA



Pada *tier* terakhir, terdapat 6 dummy berukuran 8x8x8 cm yang akan dibentuk sesuai gambar 1.7, dan dilapisi oleh *fondant* berwarna hijau. Pada bagian samping akan diberikan dedaunan yang merayap.

1) Dinding dan *pillar* pemisah

- Dibuat lapisan fondant berwarna coklat muda dan dibentuk seperti gambar 1.7 untuk bagian 3B.
- Dibuat *pillar* pemisah dari fondant berwarna hijau berukuran 8 cm x 0,5 cm, 1 buah. Ukuran 13 cm x 0,5 cm sebanyak 2 buah, dan *pillar* pemisah bagian atas dengan lebar 8 cm dan bentuk disesuaikan, 1 buah untuk 3A dan 3B.

2) Jendela dan ornament jendela

- Dibuat jendela dengan bentuk sesuai gambar 1.6 dengan total tinggi 5 cm, 1 buah. Dibuat penutup jendela berbentuk persegi panjang dengan tinggi 4 cm dan lebar



1 cm, sebanyak 2 buah dan disusun menjadi satu bagian untuk 3A.

- Dibuat jendela dengan total panjang 8 cm dan lebar 4 cm sesuai gambar 1.7, 1 buah untuk 3B.

3) Hiasan dinding

- Dibuat komponen dari fondant berwarna abu-abu yang akan diukir dengan modeling tools sesuai gambar 1.7 yang memiliki ukuran 8 cm x 2 cm untuk 3B.

4) Figurin Lilin

- Mengukir *fondant* yang dibentuk tabung dengan mewarnai ukiran tersebut, dan ditempel pada bagian jendela 3B

5) Daun

- Dibuat dengan fondant berwarna hijau dengan bantuan cetakan silikon.

d. Media penunjang

Digunakan alas kue yang terbuat dari gabus yang akan bagian atasnya dilapisi fondant berwarna coklat tua seperti tanah, dan ditempelkan rumput yang dibentuk dari fondant berwarna hijau disekitar kue dan diberikan jalan menuju pintu cekung 1A (dapat dilihat pada gambar 1.5).

### 3. Tinjauan

Berikut tinjauan produk yang mencakup standar resep yang digunakan, *purchase order* atau *list* bahan yang akan dibeli dan diperlukan untuk dekorasi kue ini, daftar alat yang digunakan, dan juga harga jual atau *selling price*:

a. Standar Resep

1) *Butter Cake*

**TABEL 1.1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE**

<b><i>BUTTER CAKE</i></b>		<i>Yield:</i> 1 <i>WHOLE SQUARE PAN @25 CM X 10 CM</i> 1 <i>WHOLE SQUARE PAN @20 CM X 10 CM</i> 1 <i>WHOLE SQUARE PAN @16 CM X 10 CM</i> 1 <i>FOR THE ROOF</i>	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Hasil yang didapat			<i>Butter Cake</i>
Lapiskan	Sedikit  Sedikit	<i>Fat</i>  Tepung	Pada loyang dengan <i>fat</i> (mentega/oil) lalu dilapisi lagi dengan tepung
Aduk	1790 gr  1430 gr	Mentega  Gula	Atau <i>creaming</i> dengan <i>mixer</i> sampai gula larut dan mentega terasa lembut
Campur	1615 gr	Tepung Protein sedang	Menjadi satu

	Secukupnya	Garam	
--	------------	-------	--

**TABEL 1.1 STANDAR RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)**

Ayak			Campuran tersebut
Masukkan			$\frac{1}{3}$ Campuran tepung dan campuran mentega dengan <b>teknik <i>folding</i></b>
Tambahkan	26 pcs	Telur	Secara bertahap (tidak langsung dimasukkan semua)
Aduk			
Tambahkan			Sisa campuran tepung
Masukkan	Secukupnya	Vanilla	Ke dalam <i>batter</i>
Aduk	1½ pcs	Lemon <i>zest</i>	Dengan kecepatan

			<i>medium</i> sampai tercampur semua
--	--	--	---

**TABEL 1.1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

Tuangkan		Batter atau adonan	Ke Loyang yang sudah disiapkan sebelumnya
<i>Bake</i>			Di oven dengan suhu 175°C

Sumber: *Standard Recipe* Poltekpar NHI Bandung, diolah oleh Penulis, 2022

2) *Chocolate Ganache*

**TABEL 1.2 STANDAR RESEP GANACHE**

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>		<i>Yield:</i> 3 kg	
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
Hasil yang didapat			<i>Chocolate Ganache</i>
Potong	1,5 kg	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	Menjadi potongan kecil
Panaskan	1,5 liter	<i>Cream</i>	Dengan saucepan sampai terlihat uap panas atau sampai tahap <i>simmer</i> (sebelum mendidih)

Angkat			Dari kompor
--------	--	--	-------------

**TABEL 1.2 STANDAR RESEP GANACHE (LANJUTAN)**

Masukkan		<i>Dark Chocolate</i>	Ke dalam saucepan
Aduk			Hingga semua <i>chocolate</i> meleleh dan tercampur secara merata
Sisihkan			Dan dinginkan sampai suhu ruang

Sumber: *Standard Recipe The Ritz-Carlton Jakarta, Pacific Place*, diolah oleh Penulis, 2022

3) *Cake decoration* Encanto

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (COVERING)**

<b>CAKE DECORATION ENCANTO</b>		<i>Catergory: Decoration</i>	
	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>

Hasil yang didapat			<i>Cake Decoration</i> bertema film animasi Encanto
--------------------	--	--	--

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (COVERING) (LANJUTAN)**

<b>COVERING</b>			
Uleni	2300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Di atas silicone matt
Tambahkan	7 ml 16 ml	Pewarna Coklat Pewarna Kuning	pada <i>rolled fondant</i> dan uleni hingga rata
Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna
Tutupi			<i>Tier 1</i> dengan <i>rolled fondant</i> dan ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
Simpan			Sisa <i>fondant</i>
Uleni	1200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Di atas silicone matt
Tambahkan	13 ml	Pewarna Ungu	

Pipihkan			pada <i>rolled fondant</i> dan uleni hingga rata
Simpan			dan lapis <i>tier 2</i> sisa <i>fondant</i>

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (COVERING) (LANJUTAN)**

Uleni	600 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Di atas silicone matt
Tambahkan	10 ml 8 ml	Pewarna hijau Pewarna kuning	
Pipihkan			pada <i>rolled fondant</i> dan uleni hingga rata
Simpan			dan lapis <i>tier 3</i> sisa <i>fondant</i>

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN)**

<b>KOMPONEN</b>			
<b>ATAP DAN PENYANGGA ATAP</b>			
Uleni	600 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Di atas silicone matt
Tambahkan	5 ml 2 ml	Pewarna Coklat Pewarna Merah	

Bentuk			pada <i>rolled</i> <i>fondant</i> dan uleni hingga rata  dan potong menjadi persegi panjang dengan ukuran 1,5 cm x
--------	--	--	---



**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

			1 cm dan taruh pada batang kuas agar cekung dan biarkan mengering
Tempelkan			Secara terbalik sehingga cekungan menghadap atas secara satu baris
Rekatkan			Lalu berikan air pada atap yang sudah ditempel, dan rekatkan sisanya pada bagian-bagian dinding yang membutuhkan atap
<b><i>PILLAR PEMISAH (COLUMN), DINDING, BEBERAPA BAGIAN JENDELA DAN PINTU</i></b>			
Uleni	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Di atas silicone matt

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warna Coklat			
Pipihkan		Sisa <i>fondant covering warna coklat</i>	Dan lapis bagian 2B
Bagi	20 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dari fondant yang sudah diuleni
Tambahkan	2 ml 1 ml	Pewarna coklat Pewarna hitam	Dan uleni sampai warna tercampur rata
Pipihkan			Dan bentuk untuk bagian 3B dan potong menjadi persegi panjang berukuran lebar 0,5 cm dan panjang:
	2 pcs		10 cm
	2 pcs		5 cm
	2 pcs		15 cm
	1 pcs		8 cm

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warna ungu			
Tambahkan	4 ml 0,5 ml	Pewarna ungu Pewarna hitam	Ke Sisa <i>fondant covering</i> berwarna ungu dan uleni sampai warna menyatu
Pipihkan	1 pc 1 pc		<i>Fondant</i> dan bentuk menjadi persegi panjang berukuran: 15x0,5 cm 6x0,5 cm  Pintu untuk 2A sesuai gambar  1.6
Bentuk			

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warna <i>orange</i> kemerahan			
Bagi	150 gr		Dari fondant yang sudah diuleni
Tambahkan	2 ml	Pewarna kuning	Dan uleni hingga
	2 ml	Pewarna merah	warna merata
Pipihkan			Dan lapisi bagian 2E
Tambahkan	5 ml	Pewarna merah	Pada sisa fondant dan uleni sampai warna merata
	0,5 ml	Pewarna hitam	
Pipihkan			Dan bentuk menjadi - jendela, pagar jendela, dan hiasan dinding
	2 pcs		Juga persegi panjang ukuran 9 x 0,5 cm

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warna hijau			
Pipihkan		Sisa <i>fondant covering</i> warna hijau	dan lapis bagian 2D sesuai gambar 1.6
Campurkan	30 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	yang sudah diuleni dan <i>fondant</i> sisa sampai warna tercampur merata
Pipihkan	1 pc  2 pc 1 pc 2 pc		dan bentuk <i>pillar</i> pemisah sesuai bentuk bagian atas pada 3B di gambar 1.7 dan berbentuk persegi panjang berukuran: 6 x 0,5 cm 8 x 0,5 cm 13 x 0,5 cm

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warna putih			
Pipihkan	45 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diuleni dan bentuk menjadi jendela dengan serta penutup jendela untuk bagian 2C pada gambar 1.6
Lekatkan			Semua komponen <i>pillar</i> pemisah jendela dan pintu sesuai desain yang ada
<b>JENDELA COKLAT</b>			
Uleni	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	
Campurkan	5 ml	Pewarna coklat	
Pipihkan			

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Bentuk	<p>1 pc</p> <p>1 pc</p> <p>1 pc</p> <p>1 pc</p>		<p>Di atas silicone matt</p> <p>Dengan <i>fondant</i> sampai warna menyatu</p> <p><i>Fondant</i></p> <p>Pintu bagian 1A, Pintu bagian 1B, Jendela dan penutup jendela bagian 2B, Jendela bagian 2D,</p>
Bentuk	1 pc		<p>Jendela dan penutup jendela bagian 3A, Jendela bagian 3B</p>

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Warnai	1 ml	Pewarna hitam	Hiasan Pintu bagian 1B dengan kuas sesuai desain
Lekatkan			Pada tempat yang sesuai dengan desain
<b>BATU-BATUAN DAN HIASAN DINDING 3B</b>			
Uleni	100 gr 3 ml 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna coklat	Hingga warna tercampur secara merata dan bagi menjadi 2 bagian
Pipihkan	Satu bagian	<i>Rolled fondant</i>	
Bentuk			Dan ukir menjadi batu bata sesuai dengan desain pada tier 1



**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Lekatkan			(bagian 1A dan 1B)
Tempel			Pada dinding 1A dan 1B sesuai dengan desain
			Sisa batu bata pada bagian sisi samping 1B
Pipihkan	Satu bagian	<i>Rolled fondant</i>	
Bentuk			Dan ukir menjadi batu dinding yang pipih sesuai dengan desain bagian 1C
Lekatkan			Pada dinding yang tidak dilekatkan
			jendela pada bagian 1C
Tempel			Sisa batu dinding pada bagian sisi samping 1C

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Uleni	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	dan
Campur	2 ml	Pewarna hitam	Sampai warna menyatu dengan rata
Bentuk			Hiasan dinding sesuai dengan desain
Lekatkan			Pada bagian bawah jendela pada bagian 3B
<b>BUNGA, BATANG DAN DEDAUNAN</b>			
Uleni	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	
Campur	1 ml	Pewarna coklat	Sampai warna menyatu dengan rata
Tutupi			Kawat <i>fondant</i> dengan <i>fondant</i> dan tempel pada <i>tier 1</i> sesuai desain

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Uleni	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	dan
Campur	3 ml	Pewarna merah	sampai warna menyatu dengan rata
Bentuk			bunga dengan <i>plunger</i> secukupnya untuk menutupi sebagian dinding 2C
Lekatkan			sesuai desain
Tambahkan			sesuai desain
Bentuk	1 ml	Pewarna merah	pada sisa <i>fondant</i> yang ada
Lekatkan			bunga dengan <i>plunger</i> untuk menutupi sebagian dinding sesuai desain <i>tier 1</i>
Tempel			sesuai desain sisa bunga pada sisi samping <i>tier 2</i> .

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	
Campur	5 ml	Pewarna hijau	Sampai warna merata
Pipihkan			dan
Bentuk			menjadi daun dengan bantuan <i>plunger</i> dan cetakan silikon sesuai kebutuhan desain
Tempel			daun yang menggunakan cetakan silikon sesuai desain <i>tier 2</i> dan <i>tier 3</i>
Lekatkan			daun yang dibuat dengan <i>plunger</i> di antara bunga yang sudah sebelumnya ditempel

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Tempel			sisa daun yang dibentuk dengan cetakan silikon pada sisi samping <i>tier 3</i> .
<b>BALKON</b>			
Uleni	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	dan
Campur	3 ml	Pewarna coklat	Sampai warna merata
	1 ml	Pewarna hitam	
Bentuk			Sesuai dengan panduan desain <i>tier 2</i> untuk balkon
Warnai	2 ml	Pewarna coklat	Kawat fondant dengan kuas
Tancapkan			Kawat fondant pada kayu balkon yang panjang untuk membuat <i>railing</i> / pagar balkon

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Susun			Semua bagian balkon
Lekatkan			Pada bagian 2A dan 2B sesuai desain
<b>FIGURIN LILIN</b>			
Uleni	50 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Sampai dapat dibentuk
Bentuk			Menjadi tabung
Ukir			Dengan <i>fondant modelling tools</i>
<b>FINISHING</b>			
Warnai			Bagian atap dengan pewarna hijau yang sudah dicampur dengan air dengan kuas
Warnai			Dinding 1B, 1C, 2B dan sisi samping <i>tier 1</i>

**TABEL 1.4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION (KOMPONEN) (LANJUTAN)**

Tekan-tekan			<p>dengan pewarna coklat yang sudah dicampur dengan air dengan kuas</p> <p>Perlahan kuas pada dinding di <i>tier 2</i> dan <i>tier 3</i> (kecuali 2C) dengan pewarna yang sama dengan warna dinding</p>
-------------	--	--	---

Sumber: Olahan Penulis, 2022

b. *Purchase Order*

1) Dengan *Butter Cake*

**TABEL 1.5 PURCHASE ORDER BUTTER CAKE**

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		HARGA
				HARGA SATUAN (Rp)	BERAT BERSIH	TOTAL (Rp)

**TABEL 1.5 PURCHASE ORDER BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

1	<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	520.000	7 Kg	520.000
2	Tepung protein sedang	2	Kg	14.000	1 Kg	28.000
3	Mentega	2	Kg	106.500	1 kg	213.000
4	Telur	2	Kg	28.000	1 kg	56.000
5	Gula	2	Kg	14.500	1 kg	29.000
6	Vanilla	1	Botol	59.000	100 gr	59.000
7	Lemon	250	Gr	12.000	250 gr / 4 Pcs	12.000
8	<i>Greasing Oil</i>	1	Botol	22.500	500 gr	22.500
9	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	2	Kg	135.000	1 kg	270.000
10	<i>Cream</i>	2	Lt	88.000	1 lt	176.000
11	Pewarna makanan Merah ( <i>Cherry Red</i> )	1	Botol	14.500	20 gr	14.500



**TABEL 1.5 PURCHASE ORDER BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

12	Pewarna makanan Hitam <i>(Paste Black)</i>	1	Botol	20.500	50 gr	20.500
13	Pewarna makanan Coklat <i>(Chocolate)</i>	2	Botol	14.500	20 gr	29.000
14	Pewarna makanan Hijau <i>(Moss Green)</i>	1	Botol	14.500	20 gr	14.500
15	Pewarna makanan Kuning <i>(Lemon Yellow)</i>	1	Botol	14.500	20 gr	14.500
16	Pewarna makanan Ungu <i>(Violet)</i>	1	Botol	14.500	20 gr	14.500

**TABEL 1.5 PURCHASE ORDER BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

17	Pewarna makanan Hijau ( <i>Leaf Green</i> )	1	Botol	14.500	20 gr	14.500
18	Alas gabus tatakan kue 35x35 cm	1	Pack	22.500	3 pcs	22.500
TOTAL						1.530.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

2) Dengan *Dummy Cake*

**TABEL 1.6 PURCHASE ORDER DUMMY CAKE**

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		HARGA
				HARGA SATUAN (Rp)	BERAT BERSIH	TOTAL (Rp)
1	Rolled Fondant	1	<i>Pail</i>	520.000	7 Kg	520.000
2	<i>Dummy cake</i> 25x25x15 cm	1	Pc	31.000	1 Pc	31.000

**TABEL 1.6 PURCHASE ORDER DUMMY CAKE (LANJUTAN)**

3	<i>Dummy cake 20x20x15 cm</i>	1	Pc	28.800	1 Pc	28.800
4	<i>Dummy cake 8x8x8 cm</i>	1	Pack	11.500	6 pcs	11.500
5	Pewarna makanan Merah <i>(Cherry Red)</i>	1	Botol	14.500	20 ml	14.500
6	Pewarna makanan Hitam <i>(Paste Black)</i>	1	Botol	20.500	50 gr	20.500
7	Pewarna makanan Coklat <i>(Chocolate)</i>	2	Botol	14.500	20 ml	29.000

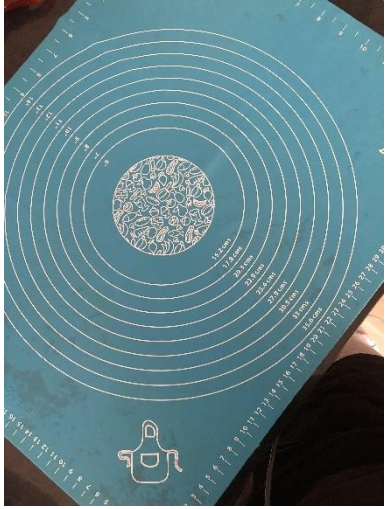


**TABEL 1.6 PURCHASE ORDER DUMMY CAKE (LANJUTAN)**

8	Pewarna makanan Hijau ( <i>Moss Green</i> )	1	Botol	14.500	20 ml	14.500
9	Pewarna makanan Kuning ( <i>Lemon Yellow</i> )	1	Botol	14.500	20 ml	14.500
10	Pewarna makanan Ungu ( <i>Violet</i> )	1	Botol	14.500	20 ml	14.500
11	Pewarna makanan Hijau ( <i>Leaf Green</i> )	1	Botol	14.500	20 ml	14.500
12	Alas gabus tatakan kue 35x35 cm	1	Pack	22.500	3 pcs	22.500
TOTAL						735.800





Sumber: Olahan Penulis, 2022

c. Daftar Alat





**TABEL 1.7 DAFTAR ALAT**

No.	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
1		<p><i>Silicone Matt</i></p>	<p>Digunakan sebagai alas kerja dalam membentuk, memipihkan dan mewarnai <i>rolled fondant</i></p>
2		<p>Timbangan</p>	<p>Digunakan sebagai alat untuk menimbang berat <i>rolled fondant</i></p>
3		<p><i>Fondant Modelling Tools</i></p>	<p>Digunakan sebagai membentuk serta memberikan kesan atau aksan elemen pada <i>rolled fondant</i></p>





**TABEL 1.7 DAFTAR ALAT (LANJUTAN)**

4		<p><i>Rolling Pin</i></p>	<p>Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i></p>
5		<p><i>Fondant Smoother</i></p>	<p>Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i></p>
6		<p><i>Plastic Wrap</i></p>	<p>Digunakan untuk melindungi <i>rolled fondant</i> agar tidak kering</p>
7		<p>Alas Kue</p>	<p>Digunakan sebagai alas menaruh produk setelah selesai</p>

**TABEL 1.7 DAFTAR ALAT (LANJUTAN)**



8		<p><i>Turn Table</i></p>	<p>Digunakan sebagai alat bantu dan alas saat mendekorasi</p>
9		<p><i>Scraper</i></p>	<p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i></p>
10		<p><i>Stempel Fondant / Fondant Plunger</i></p>	<p>Digunakan untuk membuat bentuk bunga dan daun dengan <i>rolled fondant</i></p>
11		<p><i>Palette</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu saat memindahkan <i>rolled fondant</i> dari alas pengerjaan</p>

**TABEL 1.7 DAFTAR ALAT (LANJUTAN)**

12		Cetakan Silikon	Digunakan untuk membuat bentuk daun pada <i>rolled fondant</i>
13		Pisau <i>carving</i>	Digunakan untuk membantu membuat bentuk dan <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i>
14		Kuas	Digunakan untuk mengaplikasikan pewarna <i>accent</i> pada <i>rolled fondant</i> , dan juga membersihkan sisa tepung
15		Penggaris	Digunakan untuk membantu pengukuran



**TABEL 1.7 DAFTAR ALAT (LANJUTAN)**

16		Kawat <i>Fondant</i>	Digunakan untuk menopang balkon pada kue
17		Cetakan Bulat	Digunakan untuk membuat lengkungan pada Jendela
18		Pipa	Digunakan untuk menyangga bagian dalam kue

Sumber: Olahan Penulis, 2022

d. *Recipe Costing*

1. Dengan *Butter cake*

**TABEL 1.8 RECIPE COSTING BUTTER CAKE**

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		HARGA TOTAL (Rp)
				HARGA SATUAN (Rp)	BERAT BERSIH	
1	Rolled Fondant	8720	gr	520,000	7000	Rp647,771

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

2	Tepung protein sedang	1615	gr	14000	1000	Rp22,610
3	Mentega	1790	gr	106500	1000	Rp190,635
4	Telur	26	Kg	28000	34	Rp21,412
5	Gula	1430	gr	14500	1000	Rp20,735
6	Vanilla	15	pcs	59000	100	Rp8,850
7	Lemon	2	Gr	12000	4	Rp6,000
8	<i>Greasing Oil</i>	15	MI	22500	500	Rp675
9	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	1.5	Kg	135000	1	Rp202,500
10	<i>Cream</i>	1.5	Lt	88000	1	Rp132,000
11	Pewarna makanan Merah ( <i>Cherry Red</i> )	12	MI	14500	20	Rp8,700
12	Pewarna makanan Hitam ( <i>Paste Black</i> )	5	MI	20500	50	Rp2,050
13	Pewarna makanan Coklat ( <i>Chocolate</i> )	26	MI	14500	20	Rp18,850
14	Pewarna makanan Hijau ( <i>Leaf Green</i> )	15	MI	14500	20	Rp10,875
15	Pewarna makanan Kuning ( <i>Lemon Yellow</i> )	10	MI	14500	20	Rp7,250

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

16	Pewarna makanan Ungu ( <i>Violet</i> )	10	MI	14500	20	Rp7,250
17	Alas gabus tatakan kue 35x35 cm	1	Pc	22500	3	Rp7,500
TOTAL						Rp1,315,663

Sumber: Olahan Penulis, 2022

2. Dengan *Dummy cake*

**TABEL 1.9 RECIPE COSTING DUMMY CAKE**

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		HARGA TOTAL (Rp)
				HARGA SATUAN (Rp)	BERAT BERSIH	
1	Rolled Fondant	8720	gr	520,000	7000	Rp647,771
2	<i>Dummy cake</i> 25x25x15 cm	1	Pc	31000	1	Rp31,000
3	<i>Dummy cake</i> 20x20x15 cm	1	Pc	28500	1	Rp28,500
4	<i>Dummy cake 8x8x8</i> cm	6	Pcs	11500	6	Rp11,500
5	Pewarna makanan Coklat ( <i>Chocolate</i> )	26	MI	14500	20	Rp18,850
6	Pewarna makanan Hijau ( <i>Leaf Green</i> )	15	MI	14500	20	Rp10,875

**TABEL 1.9 RECIPE COSTING DUMMY CAKE (LANJUTAN)**

7	Pewarna makanan Kuning ( <i>Lemon Yellow</i> )	10	MI	14500	20	Rp7,250
8	Pewarna makanan Ungu ( <i>Violet</i> )	10	MI	14500	20	Rp7,250
9	Alas gabus tatakan kue 35x35 cm	1	Pc	22500	3	Rp7,500
TOTAL						Rp770,496

Sumber: Olahan Penulis, 2022

e. Harga Jual

Persenan *Food Cost* (atau di dalam tabel adalah *desired cost percent*) adalah persenan yang digunakan dan menunjukkan berapa persen pengeluaran dalam harga jual yang akan ditetapkan. (Miller, Hayes, & Dapson, 2022). Berikut merupakan dua jenis harga jual kue atau *selling price* yang menggunakan *butter cake* dan juga harga jual kue yang menggunakan *cake dummy styrofoam*:

1) Dengan *Butter cake*

**TABEL 1.10 HARGA JUAL BUTTER CAKE**

<i>Total Ingredients Cost</i>		Rp1,315,663
<i>Creativity and Art</i>	30%	Rp394,699
<i>Total Cost</i>		Rp1,710,362
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp4,886,748

**TABEL 1.10 HARGA JUAL BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 4.900.000
-----------------------------	---------------

Sumber: Olahan Penulis, 2022

2) Dengan *Dummy cake*

**TABEL 1.11 HARGA JUAL DUMMY CAKE**

<i>Total Ingredients Cost</i>		Rp770,496
<i>Creativity and Art</i>	30%	Rp231,149
<i>Total Cost</i>		Rp1,001,645
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp2,861,842
<i>Actual Selling Price</i>		Rp. 2,865,000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi

Lokasi Latihan, pembuatan produk serta pelaksanaan Tugas Akhir *Food Presentation* bertempat pada tempat tinggal penulis yang berada pada BSD City Nusaloka, Kota Tangerang Selatan 15318 dan juga Jalan Dr. Setiabudhi no. 183, Bandung, yang merupakan kos penulis.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan Latihan dan pembuatan produk Tugas akhir *Food Presentation* dilaksanakan pada bulan April – Juni 2022. Sementara waktu pelaksanaan Tugas Akhir *Food Presentation* dilaksanakan pada bulan Agustus 2022.