

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake decoration* adalah seni artistik dalam pembuatan kue menggunakan *frosting* dan bahan *edible* lainnya untuk meningkatkan kualitas kue dalam segi bentuk, rasa dan terpenting *visual* yang membuat tampilan kue menjadi semakin menarik dan indah (smartpluspro, 2018). Umumnya *cake decoration* digunakan untuk membuat kue ulang tahun, kue pernikahan, atau acara lainnya.

Adapun prinsip-prinsip *cake decoration* (brianaresto, 2016), yaitu:

#### 1) Tema

Mengetahui tema dari kue yang akan dibuat sangat diperlukan agar kue yang disajikan sesuai dengan maksud dari penempatan kue dalam suatu acara.

#### 2) Pusat perhatian

Dekorasi pada kue harus memiliki bagian tertentu yang menjadi pusat perhatian ketika orang melihatnya.

#### 3) Serasi

Pemilihan warna dasar kue dan dekorasi harus sesuai dengan desain yang telah dibuat.

#### 4) Seimbang

Keseimbangan dari ukuran dekorasi dan kue yang ditampilkan.

## 5) Tepat

Dekorasi kue harus tepat dengan tema yang telah ditentukan, pemilihan bentuk kue dan dekorasi serta dalam pemilihan warna.

Berdasarkan pernyataan diatas sebelum mulai mendekor kue, kita harus mengetahui tema dan perayaan apa yang akan diambil. Salah satu perayaan yang paling sering menyajikan kue adalah perayaan ulang tahun.

Ulang tahun adalah perayaan tahunan dari kelahiran seseorang dan biasanya dilengkapi dengan kue ulang tahun. Tradisi kue ulang tahun sudah berjalan sejak jaman Romawi Kuno dibuat dengan bentuk bulat berbahan dasarnya tepung, kacang, ragi dan pemanis dari madu tetapi ada yang mengatakan bahwa tradisi tersebut berawal pada abad pertengahan di Jerman dan sejak awal abad ke-15 mereka terus meningkatkan kualitas kue sampai masa kini (okezone, 2018).

Ada berbagai macam bahan dekorasi kue seperti *butter cream*, *plactic icing* (*fondant*), *royal icing*, *gumpaste*, *edible ink print*, *glaze*, *marzipan* dan *chocolate*. Salah satu bahan yang mudah ditemukan dipasaran dan sangat sering digunakan untuk *cake decoration* adalah *fondant*. *Fondant* sendiri terbagi menjadi 2 jenis yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Poured fondant* biasa digunakan sebagai filling kue dan *rolled fondant* bertekstur seperti adonan yang halus dan fleksibel sehingga mudah untuk dibentuk (Wonderopolis, 2020) menjadi alasan penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan untuk mendekorasi kue. *Rolled fondant* biasa digunakan untuk melapisi *base cake* dan membuat hiasan ornamen seperti pita, bunga dan figure serta dapat diberi pewarna sesuai tujuan untuk menambah daya tarik terhadap dekorasi kue

(Bogasari, 2018). Biasanya saat baru dibeli *rolled fondant* bertekstur cukup keras sehingga perlu diuleni sampai tekstur menjadi elastis. Penulis juga akan menambahkan *edible ink print* pada atas tier kedua bergambar *member Astro*. *Edible ink print* adalah kertas bergambar terbuat dari gula yang aman dan halal jika dimakan (tribunjogja, 2020).

## **B. Usulan Produk**

Tema penulisan Tugas Akhir ini adalah *Korean Pop (KPop)* untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun. Tema kue ulang tahun ini diperuntukkan untuk pecinta *Korean Pop* dengan rentang umur 13 sampai 17 tahun. Pemilihan tema ini berdasarkan data peminat *KPop* di Indonesia yang sangat tinggi. *Twitter* telah mengumpulkan data *KPop* terbaru di lebih dari 10 negara pada Juli 2019 – Juni 2020 dengan hasil Indonesia diposisi urutan 3 teratas dengan volume *tweet* terbanyak tentang *KPop* dan posisi urutan 4 teratas dengan audiens unik di *Twitter* (Idntimes, 2020). Menjadi *Kpopers* merupakan hobi yang mahal. Untuk membeli album, *vote*, *concert ticket*, *season greeting*, *photobook* dan produk lainnya, *Kpopers* perlu mengeluarkan uang yang tidak sedikit (Egsa, 2020). Keloyalatan *Kpopers* sangat memberikan peluang untuk menciptakan produk yang berbau *Kpop* salah satunya adalah *cake decoration*.

*Korean Pop* atau dikenal dengan *Kpop* merupakan *genre* baru yang diadopsi dari Amerika dengan menambahkan lirik Bahasa Korea (Kompasiana, 2019). *Kpop* adalah salah satu industri musik yang identik dengan grup beranggotakan beberapa orang, terbagi menjadi menjadi 2 yaitu *girlgroup* dan *boygroup* yang memiliki fisik istimewa, suara merdu dan tarian kompak dengan musik *up-beat*

dipadu dengan *wardrobe* berkonsep menjadikan *Kpop* menjadi suatu suguhan musik yang menarik (salamkorea, 2014).

**GAMBAR 1**  
***KPOP BOYGROUP ASTRO***



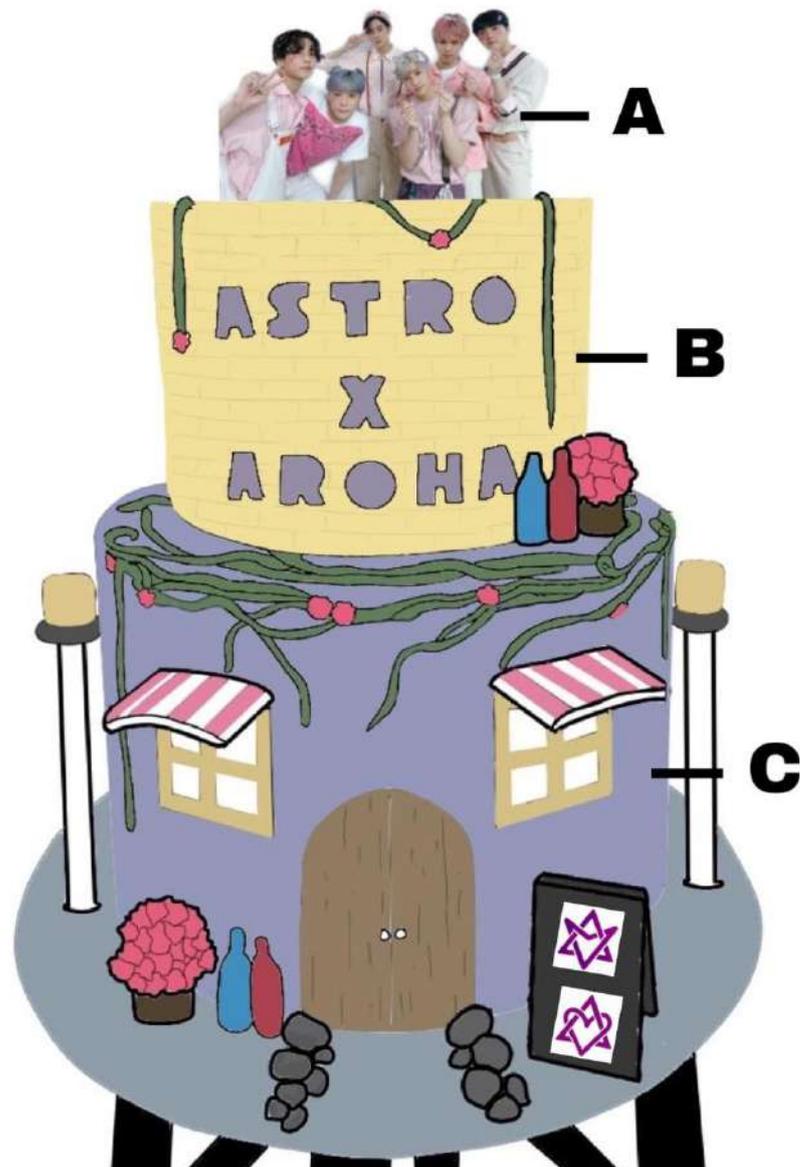
Sumber: <https://seoulbeats.com/2017/06/astros-baby-shows-what-fan-dreams-are-made-of/>

Pemilihan tema ini terinspirasi dari salah satu *boygroup Kpop* favorit penulis yaitu *Astro*. *Astro* merupakan salah satu *Kpop group* yang dibentuk oleh agensi Fantagio beranggotakan 6 orang laki-laki yaitu Kim Myungjun (MJ), Park Jinwoo (Jinjin), Cha Eunwoo, Moonbin, Park Minhyuk (Rocky) dan Yoon Sanha. *Astro debut* pada 23 Februari 2016 (kprofiles, 2020) dan masih aktif hingga saat ini sudah merilis total 1 *full album* dan 9 *mini album*. *Astro* memiliki sebutan untuk *fansnya* yaitu *Aroha* yang berarti *AstRO Heart All fans*. Desain yang diambil berdasarkan salah satu *music video Astro – Baby*. *Music video* tersebut menceritakan *Astro* membuka toko bernama “*Dream Store*” yang menjual 7 warna minuman soda dan menjualnya kepada *Aroha*.

### **C. Desain Produk**

Penulis hanya akan fokus pada Teknik *hand modelling* dan *cutting* sebagai Teknik utama, yang mengutamakan kemampuan membentuk *rolled fondant* dengan tangan dan dengan bantuan *modelling tools*. Maka dari itu penulis akan menggantikan kue dengan *Styrofoam*.

**GAMBAR 2**  
**SKETSA PRODUK**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan :

A. t 15 cm

B. d 22 cm, t 15 cm

C. d 30 cm, t 20 cm

Spesifik tema yang diambil adalah *Kpop music video Astro – Baby*. Kue ini akan terdiri dari 2 *tier* dengan diameter berbeda beralaskan *cake board* berbentuk bulat.

Bagian alas akan dilapisi *rolled fondant* berwarna abu-abu muda untuk memberi kesan seperti jalanan dengan tambahan dekorasi pot bunga di bagian kiri ukuran diameter 4 cm tinggi 6 cm, lampu jalan di bagian kanan dan kiri ukuran tinggi 19 cm, papan logo di bagian kanan ukuran 7,5 cm x 4,5 cm, botol minuman soda di sebelah pot bunga ukuran tinggi 5 cm dan batu-batuan di depan pintu toko.

Lalu *tier* pertama berdiameter 30 cm dan tinggi 20 cm. *Tier* pertama akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna ungu pastel yang merupakan warna *official Astro*. Dekorasi *tier* pertama akan merepresentasikan bentuk dari “*Dream Store*”. Lalu pada sisi depan *dummy* penulis akan menambahkan detail pintu berwarna coklat muda pada bagian tengah ukuran 11,5 cm x 7,5 cm, jendela berwarna kuning pastel pada bagian kanan dan kiri ukuran 6 cm x 6 cm, kanopi 3D berwarna paduan pink putih di bagian atas masing-masing jendela ukuran 6,5 cm x 4 cm serta tumbuhan rambat hijau di sisi atas dan botol minuman soda di sebelah pot bunga.

Pada *tier* kedua dengan diameter 22 cm dan tinggi 15 cm merupakan lanjutan dari *tier* pertama akan dilapisi dengan warna kuning pastel yang merupakan warna dari album pertama Astro serta diberi corak seperti batu bata dan akan diberi tulisan *ASTRO x AROHA* untuk menandakan bahwa kue ini dibuat oleh Astro untuk Aroha.

Lalu pada bagian paling atas, penulis akan menambahkan *standing edible ink print* dengan ukuran 18 cm x 15 cm dengan kerangka terbuat dari *rolled fondant* bergambar member *Astro*.

#### D. Tinjauan Produk

##### 1. Purchase Order

*Purchase Order (PO)* adalah dokumen kesepakatan yang berisi *list* barang atau bahan yang akan dibeli dari penjual (Jurnal Entrepreneur, 2020). Berikut daftar barang yang dibutuhkan oleh penulis:

**TABEL 1**  
***DUMMY PURCHASE ORDER***

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	300.000	Pail	300.000
2	<i>Dummy Ø 30 cm; t=20 cm</i>	1	Pc	55.000	Pc	55.000
3	<i>Dummy Ø 22 cm; t=15 cm</i>	1	Pc	25.000	Pc	25.000
4	Pewarna Ungu	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
5	Pewarna Kuning	1	Btl	5.000	15 ml	5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 2**  
***DUMMY PURCHASE ORDER (LANJUTAN)***

6	Pewarna Hijau	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
7	Pewarna Coklat	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
8	Pewarna Hitam	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
9	Pewarna Merah	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
10	Pewarna Biru	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
11	CMC	1	Btl	8.000	43 gr	8.000
12	Maizena	1	Pack	14.500	Kg	14.500
13	Tusuk Sate	1	Pack	5.000	Pc	5.000
14	<i>Cake board</i>	1	Pc	25.000	d40cm	25.000
15	<i>Edible Paper</i>	1	Lbr	75.000	Lbr	75.000
16	Kawat	1	Pack	15.000	Pc	15.000
TOTAL						657.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 3**  
***BUTTER CAKE PURCHASE ORDER***

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Butter</i>	1	Kg	110.000	Kg	110.000
2	<i>Sugar</i>	1	Kg	13.000	Kg	13.000
3	<i>Egg</i>	1	Kg	22.000	Kg	22.000
4	<i>Vanilla essence</i>	1	Btl	6.200	30 ml	6.200
5	<i>Baking powder</i>	1	Btl	5.000	45 gr	5.000
6	<i>Soft flour</i>	1	Pack	11.500	Kg	11.500
7	<i>Fresh milk</i>	1	L	16.500	L	16.500
<b>TOTAL</b>						<b>184.200</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. *Standard Recipe*

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**

**Yield : 3 cake d 30cm**

BUTTER CAKE				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
2	Kocok	1000 gr  800 gr	Unsalted butter  Sugar	(room temp) Dan dengan <i>mixer (paddle attachment)</i> hingga mengembang dengan <i>normal-high speed</i>
3	Pecahkan	15 pcs	Telur	(room temp)
4	Tambahkan		Telur	ke adonan <i>butter-sugar</i> hingga tercampur <i>low speed</i>
5	Tambahkan	2 sdt	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
6	Masukan	720 gr  3 sdt	Tepung cakra  <i>Baking powder</i>	(shieved) ke dalam adonan secara perlahan

Sumber: Magic Out Of Hands YTC, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

7	Tuangkan	200 ml	<i>Fresh milk</i>	Secara bertahap. Bergantian dengan bahan kering
8	Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> ber diameter 30cm
9	Panggang			Adonan dengan suhu 180° C selama 45menit

Sumber: Magic Out Of Hands YTC, 2020

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**

*Yield: 1 cake, 3 tiers*

METODE	KUANTI TAS	BAHAN	KETERANGAN
Persiapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan
Tipiskan	210 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Dengan bantuan rolling pin
Potong			Mengikuti pola <i>edible ink print</i>
Tancapkan			Kawat sebagai penyangga, keringkan
<b>Pewarnaan <i>Fondant</i></b>			
Campurkan	1550 gr 20 tetes	<i>Rolled fondant</i> pewarna ungu	Dengan Untuk cover <i>tier</i> pertama dan tulisan <i>ASTRO X</i> <i>AROHA</i>
Campurkan	600 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> pewarna kuning	dengan untuk cover <i>tier</i> kedua, list jendela dan lampu jalan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	5 tetes	pewarna hitam	Untuk <i>cover cake board</i> sebagai jalanan dan batu-batuan
Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	10 tetes	pewarna hitam	Untuk papan logo
Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	5 tetes	pewarna coklat	Untuk pintu
Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	10 tetes	pewarna coklat	Untuk pot bunga
Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	6 tetes	pewarna merah	Untuk list kanopi dan bunga
Campurkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	2 tetes	pewarna merah	Untuk botol soda
Campurkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	2 tetes	pewarna biru	Untuk botol soda
Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
	5 tetes	pewarna hijau	Untuk tumbuhan rambat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

<b>Membuat detail dekorasi</b>			
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu tua	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			Bentuk 2 persegi panjang T: 7,5 cm L: 4,5 cm untuk menu board, keringkan
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			Bentuk 2 persegi panjang 6,5 cm x 4 cm untuk kanopi, sisihkan
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna pink	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			Membentuk 8 list T: 6,5 cm L: 0,5 cm
Tempelkan			4 list pada masing-masing kanopi dengan <i>CMC</i> , keringkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat	Membentuk pot bunga
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna pink	Dengan <i>rolling pin</i>
Cetak			Beberapa bunga kecil menggunakan <i>flower</i> <i>plugger</i>
Bulatkan		<i>Rolled fondant</i> putih	Sebagai alas menempelkan bunga
Tempelkan			Bunga pada <i>rolled fondant</i> putih yang telah dibulatkan
Satukan			Dengan pot bunga, keringkan
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			Pinggiran <i>rolled fondant</i> hingga membentuk 2 persegi panjang
Balut			Tusuk sate hingga tertutup sempurna

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 10**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Membentuk coin
Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Membentuk lampu
Rangkai			Menjadi 2 tiang lampu, keringkan
Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Membentuk botol soda, keringkan
Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Membentuk botol soda, keringkan
Siapkan		<i>dummy</i> d30cm t20cm & d22cm t15cm	
Lapisi			Masing-masing <i>dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i>
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Dengan <i>rolling pin</i>
Semprotkan			Air ke <i>dummy tier</i> pertama yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Cover			<i>Rolled Fondant</i> disekeliling <i>dummy tier</i> pertama
Haluskan			Permukaan dan sisi <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan <i>rolling pin</i>
Cetak			Dengan bantuan <i>fondant</i> <i>pattern</i> untuk memberi motif batu bata
Semprotkan			Air ke <i>dummy tier</i> kedua yang sudah dilapisi <i>plastic</i> <i>wrap</i>
Cover			<i>Rolled Fondant</i> disekeliling tier kedua
Haluskan			Permukaan dan sisi <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 12**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Semprotkan			Air ke permukaan <i>cake board</i>
<i>Cover</i>			<i>Rolled Fondant</i> ke sekeliling <i>cake board</i>
Satukan			<i>Tier</i> pertama dan <i>tier</i> kedua
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			<i>Rolled fondant</i> dengan pola pintu T:11,5 cm L:7,5 cm
Tempelkan			Pada sisi depan tengah <i>dummy tier</i> pertama dengan CMC
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Dengan <i>rolling pin</i>
Potong			Bentuk 2 persegi 6 cm x 6 cm untuk jendela, sisihkan
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan <i>rolling pin</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 13**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Potong			Membentuk 12 list T: 6 cm L: 0,5 cm
Tempelkan			6 list di sisi masing- masing jendela dengan <i>CMC</i>
Tempelkan			Jendela pada sisi kanan dan kiri pada <i>dummy tier</i> pertama
Tempelkan		<i>Edible ink print</i> bergambar member Astro	Ke <i>rolled fondant</i> berwarna putih yang dibuat pola sebelumnya menggunakan <i>CMC</i> , keringkan
		<i>Edible ink print</i> bergambar logo <i>Astro</i> dan <i>Aroha</i>	Ke <i>fondant</i> abu-abu berbentuk papan dengan <i>CMC</i> , keringkan
Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Memanjang tipis seperti tali

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

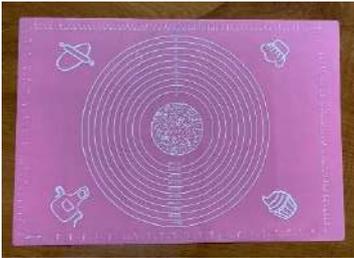
**TABEL 14**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA KPOP**  
**(LANJUTAN)**

Tempelkan			Pada sisi atas <i>tier</i> pertama dan <i>tier</i> kedua secara acak
Tipiskan		<i>Rolled fondant</i> berwarna pink	Dengan <i>rolling pin</i>
Cetak			Dengan <i>mini flower plugger</i>
Tempelkan			Bunga pada tumbuhan rambut secara acak
Pilin		<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Membentuk beberapa batu-batuan
Rangkai dan tempelkan			Seluruh dekorasi sesuai sketsa

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

## 3. Daftar Kebutuhan Alat

**TABEL 15**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon mat</i>		untuk menipiskan dan memotong bagian dekorasi <i>rolled fondant</i>
2	<i>Rolling pin</i>		untuk menipiskan <i>rolled fondant</i>
3	<i>Plastic wrap</i>		untuk membungkus <i>Styrofoam</i> sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>
4	<i>Fondant smoother</i>		untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> saat proses <i>covering</i>
5	<i>Modelling tools</i>		untuk membentuk detail dekorasi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)**

6	<i>Scale</i>		untuk menimbang bahan dan <i>fondant</i>
7	Tusuk sate		Untuk menjadi rangka lampu
8	<i>Ruler</i>		alat untuk mengukur panjang, lebar dan tinggi <i>rolled fondant</i>
9	<i>Small knife</i>		alat untuk memotong bagian-bagian kecil
10	<i>Fondant pattern</i>		alat untuk membuat <i>pattern</i> batu-bata di <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 17**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)**

11	<i>Flower plugger</i>		alat untuk mencetak bunga
12	<i>Brush</i>		untuk mengaplikasikan lem CMC
13	<i>Alphabet cutter</i>		untuk mencetak huruf
14	<i>Bottle spray</i>		alat untuk menyemprotkan air ke permukaan dummy
15	Kawat		sebagai penyangga kanopi dan <i>edible ink print</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

#### 4. *Selling Price*

*Selling price* adalah harga jual yang terdiri dari biaya produksi dan ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan. Dibawah ini terlampir paparan perhitungan *selling price*:

**TABEL 18**  
***BUTTER CAKE SELLING PRICE***

Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
<i>Butter</i>	1000	Gr	110.000	1000 gr	110.000
<i>Sugar</i>	800	Gr	13.000	1000 gr	10.400
<i>Egg</i>	15	Pcs	22.000	1000 gr	22.000
<i>Vanilla essence</i>	15	Gr	6.200	30 ml	3.100
<i>Baking powder</i>	15	Gr	5.000	45 gr	1.667
<i>Soft flour</i>	720	Gr	11.500	1000 gr	8.280
<i>Fresh milk</i>	200	MI	16.500	1000 ml	3.300
<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	60.000	Kg	180.000
Pewarna Ungu	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Kuning	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Hijau	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Coklat	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Hitam	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Merah	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Biru	1	Btl	5.000	15 ml	5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 19**  
***BUTTER CAKE SELLING PRICE (LANJUTAN)***

CMC	30	Gr	8.000	43 gr	5.600
Maizena	500	Gr	14.000	1000 gr	7.000
Tusuk Sate	10	Pc	5.000	50 pc	1.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	25.000	d40cm	25.000
<i>Edible ink print</i>	1	Lbr	75.000	Lbr	75.000
Kawat	9	Pc	15.000	50 pc	2.700
<i>Total Ingredients Cost</i>					490.047
<i>Desired Cost Percent</i>					25%
<i>Preliminary Selling Price</i>					1.960.188
<i>Actual Selling Price</i>					1.961.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 20**  
***DUMMY SELLING PRICE***

Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	60.000	kg	180.000
<i>Dummy Ø 30 cm;</i> <i>t=20 cm</i>	1	Pc	55.000	Pc	55.000
<i>Dummy Ø 22 cm;</i> <i>t=15 cm</i>	1	Pc	25.000	Pc	25.000
Pewarna Ungu	1	Btl	5.000	15 ml	5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 21**  
***DUMMY SELLING PRICE (LANJUTAN)***

Pewarna Kuning	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Hijau	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Coklat	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Hitam	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Merah	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
Pewarna Biru	1	Btl	5.000	15 ml	5.000
CMC	30	Gr	8.000	43gr	5.600
Maizena	500	Gr	14.000	1000 gr	7.000
Tusuk Sate	10	Pc	5.000	50 pc	1.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	25.000	d40cm	25.000
<i>Edible ink print</i>	1	Lbr	75.000	Lbr	75.000
Kawat	9	Pc	15.000	50 pc	2.700
<i>Total Ingredients Cost</i>					411.300
<i>Desired Cost Percent</i>					25%
<i>Preliminary Selling Price</i>					1.645.200
<i>Actual Selling Price</i>					1.646.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

## **E. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### 1. Lokasi

- Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk  
Alamat penulis : Jl. Budi Agung no 186 J2, kota Bandung,  
Jawa Barat 40141
- Lokasi pelaksanaan tugas akhir presentasi produk  
Alamat penulis : Jl. Budi Agung no 186 J2, kota Bandung,  
Jawa Barat 40141

### 2. Waktu

- Pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk  
November 2020
- Pelaksanaan tugas akhir presentasi produk  
Januari 2021