

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bangsa Yunani Kuno adalah bangsa pertama yang membuat kue ulang tahun. Namun pada mulanya kue ulang tahun ini hanya disajikan dengan bentuk yang sederhana dan juga tidak dilengkapi dengan dekorasi yang indah seperti pada zaman sekarang, orang Yunani Kuno hanya menyiapkan sebuah kue dan lilin. Dewi Bulan dan perburuan atau Artemis akan dipersembahkan kue dan lilin oleh orang Yunani Kuno yang sengaja disiapkan dengan maksud untuk memujanya. Arti dari lilin yang disiapkan oleh orang Yunani Kuno beserta kue diartikan sebagai penerang kue agar bersinar seperti rembulan dan berharap bahwa asap dari lilin yang terbakar akan membawa keinginan mereka kepada para dewa. (Krisda Tiofani 2021)

Perayaan ulang tahun menggunakan kue diawali dari Bangsa Romawi. Pada mulanya hanya tokoh agama saja yang bisa mendapatkan kue pada saat perayaan ulang tahun. Namun, pada abad ke-12 kue ulang tahun dijadikan simbol perayaan yang biasa digunakan oleh semua orang pada saat merayakan ulang tahun. Para Bangsa Romawi membuat kue ulang tahun menggunakan campuran dari tepung terigu, kacang-kacangan, ragi, dan juga madu yang sudah dipanggang. (Krisda Tiofani 2021)

Pada abad ke-18 “*kinderfest*” diciptakan oleh masyarakat Jerman untuk merayakan ulang tahun anak-anak dengan tema modern pada saat itu. Setiap anak-anak yang merayakan ulang tahun akan diberi ucapan selamat

dan juga mendapatkan kue ulang tahun yang sudah di dekorasi dan disajikan menggunakan lilin. Hingga saat ini kue ulang tahun menjadi budaya setiap perayaan ulang tahun. Perbedaannya, saat ini jenis kue semakin banyak dan ide untuk mendekorasi kue ulang tahun pun menjadi semakin beragam.

(Krisda Tiofani 2021)

*Cake* berasal dari daratan Eropa yang mana Bangsa Indonesia mengenalnya sejak masa penjajahan. Kini ide dan gagasan para pembuat *cake* sudah semakin berkembang sehingga kualitas dan rasa *cake* menjadi semakin beragam. Modifikasi rasa *cake* dapat disebabkan oleh banyaknya produk bahan tambahan yang dapat di gunakan dan sangat mudah dijumpai di pasar dan pusat perbelanjaan. (sufiat, 2019)

Pemilihan *based cake* untuk diberi dekorasi mulai banyak varian jenisnya seperti *pound cake*, *brownies*, *butter cake*, *sponge cake* dan masih banyak lagi. Namun kini umumnya jenis kue untuk diberi dekorasi banyak juga yang menggunakan *butter cake* dimana jenis *cake* ini memiliki karakteristik dengan struktur yang kokoh, padat, dan tidak terlalu mengembang tetapi empuk dan citarasa lebih berat dikarenakan banyaknya penggunaan lemak pada jenis *cake* ini (Nimpuno D, 2014).

Untuk mengimbangi dari citarasa padat dan berat pada saat dimakan, biasanya *butter cake* diberi beragam variasi *filling* didalamnya seperti selai buah, *butter cream*, dan beragam isian lainnya (Soedibyo D, 2018).

Seiring zamannya waktu, *cake* yang di dekorasi dengan indah digantikan dengan *dummy cake* atau kue tiruan yang terbuat dari *styrofoam*

berbentuk silinder, kotak, atau sesuai permintaan yang diinginkan dan juga memiliki ukuran yang beragam sesuai dengan yang dibutuhkan.

*Dummy cake* adalah kue palsu yang pada umumnya digunakan sebagai pajangan dalam acara pernikahan. Sehingga pada akhirnya *dummy cake* tersebut menjadi *trend* baru dalam dunia kue. (republika.co.id, 2015)

Zaman dahulu menggunakan *full cake* untuk membuat kue ulang tahun maupun kue pernikahan namun kini semakin banyak permintaan konsumen menggunakan *dummy cake* hanya untuk simbolis saja di sebuah acara penting..

Kini sudah banyak *cake shop* yang membuka jasa *custom birthday cake* menggunakan bahan dasar *dummy* dengan kisaran harga Rp. 2.000.000,- juta hingga Rp 3.500.000,-. Dengan kisaran harga 2-3 juta para klien bisa menghemat biaya dengan menggunakan *dummy cake*.

Namun banyak juga para klien yang ingin dibuatkan *birthday cake* menggunakan kue asli atau *real cake* untuk bisa dinikmati keindahannya dan juga cita rasa dari kue itu sendiri. Akan tetapi harga *birthday cake* menggunakan kue asli akan jauh lebih mahal bisa saja mencapai Rp. 8.000.000,- atau bahkan jauh lebih mahal mengingat kesulitan desain, detail yang diinginkan, dan dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue tersebut. (Wahyuni, 2015).

Kesulitan dalam membuat *dummy cake* pernikahan atau ulang tahun ini terletak pada dekorasi kue. Karena terkadang pelanggan meminta dekorasi yang tidak biasa. (CNN Indonesia, 2015)

Namun ada pula konsumen yang masih ingin menggunakan kue asli sebagai dasar kue yang dihias sebagai simbolis dari suatu acara tersebut dengan alasan ingin menikmati dari segi visual maupun segi rasa dari kue yang dipesannya.

Terdapat berbagai macam bahan yang dapat dijadikan sebagai dekorasi kue seperti menggunakan *royal icing*, *gum paste*, *rolled fondant*, *buttercream* dan masih banyak lainnya. Pada kesempatan kali ini penulis memilih *rolled fondant* untuk dijadikan bahan praktek dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.

Dilansir dari Kompas.com *rolled fondant* merupakan adonan padat dengan rasa yang sangat manis dan terbuat dari campuran *corn syrup*, air, dan gula halus sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan padat. Selain itu ada juga bahan tambahan untuk membuat *rolled fondant* seperti *gliserin*, *shortening*, dan semacam gelatin. Untuk menghasilkan dekorasi yang indah menggunakan *rolled fondant* terdapat salah satu syarat pada ketebalannya yaitu tidak boleh di atas 0,6 mm. Menurut Beranbaum (1988: 3 60).

Agar hasil produk lebih hidup dan lebih nyata diperlukan tambahan pewarna pada *rolled fondant* yang akan di gunakan sebelum melewati proses pembentukan. Disini penulis menggunakan pewarna makanan dengan jenis pewarna cair dengan tujuan warna yang akan dihasilkan lebih nyata.

Berdasarkan informasi dari Pixar.com film animasi komputer berjudul *Toy Story* mengisahkan tentang petualangan mainan cowboy bernama Woody yang menjadi cemburu ketika pemilik barunya seorang

anak laki-laki bernama Andy, membeli mainan baru yaitu Buzz Lightyear, seorang astronot beraksara yang sangat populer. Woody merasa terancam oleh kehadiran Buzz Lightyear dan berusaha untuk mengusirnya dari kehidupan Andy. Namun, saat keduanya tersesat di luar rumah dan harus bekerja sama untuk kembali ke rumah, Woody dan Buzz Lightyear belajar menghargai keberadaan satu sama lain dan menjadi teman yang baik.

Dilansir dari situs IMDb.com (*Internet Movie Database*) *rating* yang diperoleh film *Toy Story* yaitu 8,3/10 dengan catatan penghargaan 12 kali menang pada beberapa acara *awards* dan 10 kali masuk kedalam urutan nominasi pada beberapa acara *awards*. Penghargaan terakhir yang didapatkan yaitu pada tahun 2022 pada acara *Online Film & Television Association* yang mana film Toy Story mendapatkan penghargaan dikategori *best song* dengan judul lagu "*You've Got Friend in Me*".

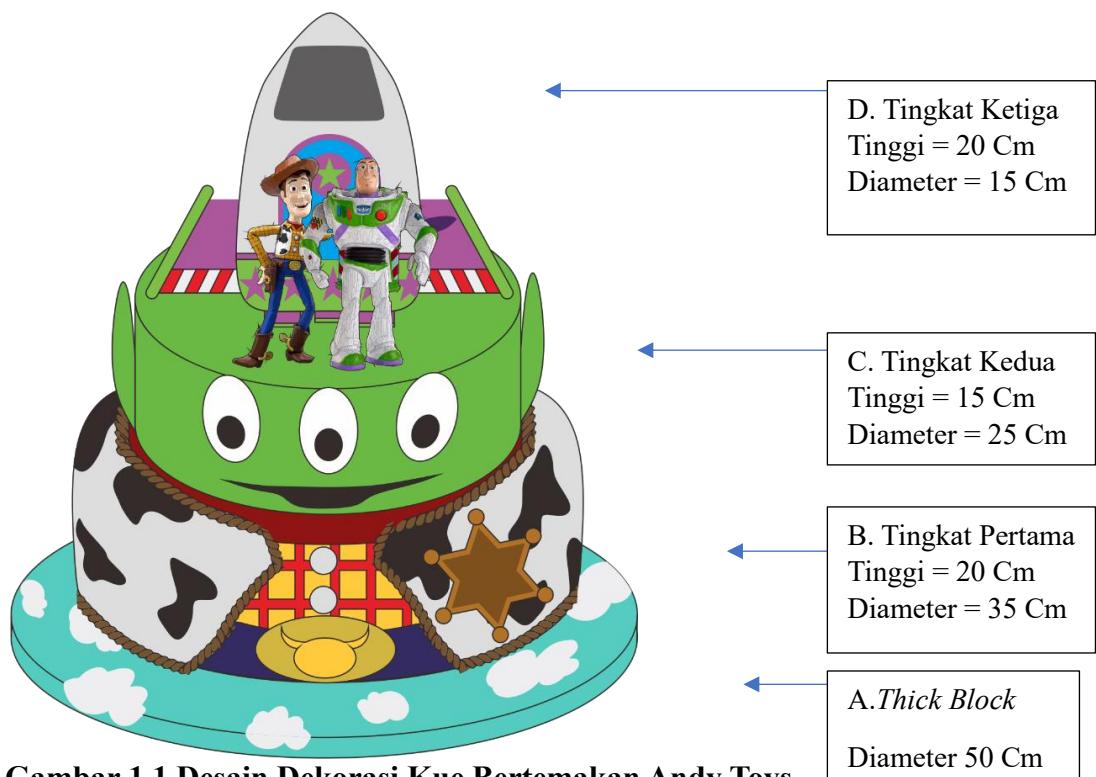
Data penilaian atau *rating* yang dicantumkan pada situs rottentomatoes.com untuk film Toy Story pun tidak kalah tinggi yaitu berada di angka 92% dari 250.000+ penonton (rottentomatoes.com, )

Dalam penulisan Tugas Akhir *cake decoration* ini penulis mengangkat tema dari film *Toy Story* untuk diaplikasikan di kue ulang tahun. Penulis memilih tema *Toy Story* berdasarkan banyaknya para penggemar film ini dari kalangan anak-anak hingga kalangan remaja. Kue ulang tahun ini ditujukan untuk kalangan anak-anak terutama di usia 6-12 tahun.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis memilih membuat Tugas Akhir yang berjudul :

## “DEKORASI KUE BERTEMAKAN ANDY TOYS”

### B. Desain Produk



**Gambar 1.1 Desain Dekorasi Kue Bertemakan Andy Toys**

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024.

Kue ulang tahun dengan tema *Toy Story* ini akan memperlihatkan tokoh utama dari film *Toy Story* dan suasana dari persahabatan tokoh di film tersebut. Kue ulang tahun ini terdiri dari 3 tingkat dan menggunakan *thick block* sebagai alas kue.

Berikut penjelasan secara detailnya dari setiap tingkat mulai dari alas kue ulang tahun hingga *topper* yang bertemakan *Toy Story*:

- a. Sebagai alas kue, penulis menggunakan *thick block* berbentuk lingkaran dengan diameter 50 cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna biru muda dan diberi dekorasi berbentuk awan

dengan warna putih yang menggambarkan dinding kamar dari tokoh bernama Andy di film *Toy Story*.

- b. Tingkat pertama dari kue ulang tahun ini memiliki diameter 35 cm dan tinggi 20 cm. Tingkat ini akan dilapisi oleh *rolled fondant* dengan dominan warna putih, hitam dan merah. Selain itu penulis akan menambahkan ornament lonjong dan bulat menggambarkan sebagai pakaian dari tokoh Woody.
- c. Tingkat ke dua berdiameter 25 cm dan tinggi 15 cm akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna hijau, dan diberi dekorasi berbentuk tiga buah mata, mulut, dan telinga yang dimana pada tingkat ini menggambarkan dari tokoh *Little Green*. Tokoh ini diceritakan sebagai mainan berbentuk alien yang membantu dalam petualangan Woody dan Buzz Lightyear.
- d. Pada tingkat ke tiga dibuat berbentuk sebuah roket dari tokoh Buzz Lightyer dengan diameter 15 cm dan tinggi 20 cm. Pada tingkat paling atas ini akan dilapisi oleh *rolled fondant* dan diberi detail sedemikianrupa supaya menyerupai dengan roket tokoh Buzz Lightyear di film. Diatas sayap roket akan diberi dua tokoh utama yaitu Woody dan Buzz Lightyear yang terbuat dari *rolled fondant*.  
Pada penggerjaan Tugas Akhir ini, penulis menjadikan *rolled fondant* sebagai fokus utama untuk diaplikasikan pada *dummy* yang digunakan sebagai pengganti kue asli. Namun penulis juga akan melampirkan resep dan harga apabila akan menggunakan kue asli. Disini penulis akan melampirkan resep dan harga jika menggunakan kue berjenis *butter cake*.

## C. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah Tinjauan Produk yang terdiri dari *Standard Recipe*, peralatan yang dibutuhkan dari Tugas Akhir yang berjudul “Dekorasi Cake Dengan Tema *Andy toys*” dan juga menyertakan *Recipe Costing* dan *Selling Price*.

### a. Kebutuhan Peralatan

Pada saat proses pembuatan *birthday cake* dibutuhkan alat bantu guna mempermudah pekerjaan dan dapat mengefisiensikan waktu yang sudah di tentukan, selain itu juga untuk menambah nilai estetika pada hasil akhir dari produk tersebut.

Karena pada penulisan Tugas Akhir ini mengambil topik *food presenting*, penulis akan memfokuskan pada bagian dekorasi kuenya saja yang membutuhkan alat-alat guna menghasilkan produk yang nyata sesuai dengan desain yang sudah direncanakan, hasil yang rapi, dan detail.

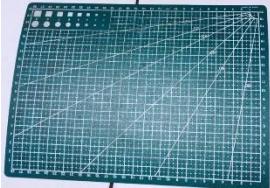
Berikut adalah daftar tabel alat-alat yang diperlukan.

**TABEL 1.1**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
1	 Gambar 1.2	<i>Bowl</i>	Digunakan untuk wadah <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai, <i>fondant glue</i> , dan tempat lainnya.
2	 Gambar 1.3	<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024.

**TABEL 1.1**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

3	 <b>Gambar 1.4</b>	<i>Cutting Mate</i>	Digunakan untuk alas memotong <i>rolled fondant</i> yang akan digunakan untuk mendekor kue.
4	 <b>Gambar 1.5</b>	Kuas	Digunakan untuk membersihkan maizena pada <i>rolled fondant</i> , dan menempelkan lem cmc.
5	 <b>Gambar 1.6</b>	<i>Fondant Cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> dengan bentuk yang diinginkan.
6	 <b>Gambar 1.7</b>	Pinset	Digunakan untuk menata aksen dekorasi yang kecil.
7	 <b>Gambar 1.8</b>	<i>Modeling Tools</i>	Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024.

**TABEL 1.1**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

8	 <b>Gambar 1.9 4</b>	<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .
9	 <b>Gambar 1.10</b>	Turn Table	Digunakan untuk mempermudah dalam membuat dekoasi kue.
10	 <b>Gambar 1.11</b>	<i>Sillicone Mat</i>	Digunakan untuk alas membentuk, mewarnai <i>rolled fondant</i> , dan kerja.
11	 <b>Gambar 1.12</b>	Pisau	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .
12	 <b>Gambar 1.13</b>	Thick Block	Digunakan sebagai alas kue

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024.

## b. Resep Butter Cake dan Ganache

**TABEL 1.2**  
**STANDAR RESEP BUTTER CAKE**

<i>Butter Cake</i>			<i>Category : Cake</i>	
			Yield : 2pcs Ø 10cm ( $\pm 5\text{cm}$ ) 2pcs Ø 25cm ( $\pm 6\text{cm}$ ) 3pcs Ø 35cm ( $\pm 6\text{cm}$ )	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>1</b>	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
<b>2</b>	Campurkan	2700 gr 1300 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Gula</i>	Kocok hingga butiran gula hilang menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> .
<b>3</b>	Masukan	60 btr	<i>Egg yolk</i>	Secara perlahan kuning telur sehingga tercampur dengan rata
<b>4</b>	Masukan	400 ml 10 sdt 300 ml	SKM Vanilla Minyak	Aduk sesaat
<b>5</b>	Ayak	1500 gr 8 gr 200 gr 150 gr	<i>Soft Flour</i> <i>BP</i> Susu bubuk Maizena	Kemudian aduk menggunakan mixer dengan kecepatan rendah hingga tidak ada tepung yang menggumpal.
<b>6</b>	Kocok	40 btr 500 gr 25 gr pinch	<i>Egg white</i> <i>Gula</i> <i>COT</i> <i>garam</i>	Hingga berbusa, dan pada saat diangkat membentuk paruh burung ( <i>medium peaks</i> ).
<b>7</b>	Tuangkan			Sedikit demi sedikit adonan putih telur ke dalam adonan pertama, aduk dengan spatula.
<b>8</b>	Masukan			Kedalam loyang yang sudah diberi alas <i>baking paper</i> dan <i>greasing oil</i> .
<b>9</b>	Panggang			Dengan suhu 175° selama $\pm 35$ menit hingga matang.
<b>10</b>	Dinginkan			<i>Cake</i> diatas cooling wire hingga suhu menurun.

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2024.

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP *GANACHE***

<i>Ganache</i>			<i>Category : Cream &amp; Sauce</i>	
			<i>Yield : 4875 gr</i>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>1</b>	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
<b>2</b>	Potong	3250 gr	<i>Dark chocolate</i>	Menjadi potongan kecil.
<b>3</b>	Panaskan	1625 gr	<i>Dairy Cream</i>	Diatas <i>sauce pan</i> dengan api kecil.
<b>4</b>	Masukan	98 gr 65 gr	<i>Cocoa powder</i> Gula	Yang sudah diaduk hingga tercampur rata kedalam <i>dairy cream</i> , aduk hingga semua tercampur rata.
<b>5</b>	Masukan			Potongan <i>dark chocolate</i> kedalam campuran <i>dairy cream</i> aduk hingga <i>chocolate</i> mencair dan tercampur dengan sempurna.
<b>6</b>	Simpan			<i>Ganache</i> yang sudah siap pakai didalam tempat yang bersih dan kering.  <i>Ganache</i> siap digunakan.

Sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2024.

### c. Resep Dekorasi Kue Keseluruhan

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>Membuat dekorasi langit diatas Thick Block</b>				
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Campurkan	600 gr 14 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Hingga tercampur dengan rata dan mendapatkan warna yang diinginkan.
3	Lapisi	1 pcs 1 pcs	<i>Plastic wrap</i> <i>Thick Block</i> (berukuran Ø 50)	Sehingga tertutup sempurna kemudian olesi dengan lem <i>cmc</i>
4	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> dengan menggunakan rolling pin diatas <i>sillicone mate</i> sehingga cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>thick block</i> .
5	Lapisi			<i>Thick block</i> yang sudah dilapisi oleh <i>plastic wrap</i> dan diolesi <i>cmc</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah diPipihkan.
6	Potong			<i>Rolled fondant</i> berbentuk awan menggunakan <i>fondant cutter</i> .
7	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah di potong menyerupai awan menggunakan lem <i>cmc</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
***STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN***  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Tier pertama</i>				
8	Lapisi	1 pcs 1pcs	<i>Dummy</i> ( $\varnothing$ 35 cm dan tinggi 20 cm) <i>Plastic wrap</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> hingga semua permukaan tertutup rata, kemudian beri lem <i>cmc</i> diseluruh permukaan <i>dummy</i> hingga rata.
9	Campurkan	1000 gr 20 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning telur	Hingga warna tercampur dengan merata.
10	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>cutting mate</i> sehingga cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> .
11	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> hingga tertutup rata lalu rapihkan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
12	Potong			Bagian <i>rolled fondant</i> yang lebih menggunakan pisau.
13	Campurkan	300 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah hati	Hingga warna tercampur rata diatas <i>silicone mate</i> .
14	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>silicone mate</i> sehingga cukup untuk mencover bagian atas <i>dummy</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
15	Potong			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>cutter mate</i> sebesar diameter <i>dummy</i> .
16	<i>Cover</i>			Bagian atas <i>dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah diberi warna merah. Rapikan dengan <i>fondant smoother</i> .
<b>Membuat dekorasi rompi dan detail tier pertama</b>				
17	Pipihkan	700 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga mendapatkan ketipisan yang diinginkan diatas <i>silicon mate</i>
18	Potong			<i>Rolled fondant</i> hingga berbentuk rompi sesuai dengan desain yang sudah dibuat. Kemudian sisa potongan buat dua lingkaran dengan diameter setiap lingkaran 1 cm.
19	Campurkan	500 gr 12 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga semua tercampur dengan rata
20	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> hingga mendapatkan ketipisan yang diinginkan
21	Potong			Hingga membentuk motif loreng sapi
22	Campurkan	200 gr 9 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru tua	<i>Rolled fondant</i> hingga warna tercampur dengan rata
23	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketipisan yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
24	Potong			<i>Rolled fondant</i> hingga berbentuk persegi panjang.
25	Campurkan	80 gr 5 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
26	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> hingga ketipisan yang diinginkan.
27	Potong			<i>Rolled fondant</i> berbentuk lonjong diatas <i>cutter mate</i> .
28	Lapisi			Kembali <i>tier</i> pertama dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk rompi, kemudian rapihkan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
29	Tempelkan			Aksen motif loreng sapi menggunakan lem <i>cmc</i> diatas <i>rolled fondant</i> berbentuk rompi.
30	Tambahkan			Dekorasi berbentuk lingkaran diantara belahan rompi menggunakan lem <i>cmc</i> .
31	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk persegi panjang diantara rompi pada bagian bawah dan beri aksen lonjong pada atasnya menggunakan lem <i>cmc</i> .
32	Campurkan	150 gr 9 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga warna tercampur dengan rata.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
33	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>silicone mate</i> .
34	Potong			<i>Rolled fondant</i> menjadi bentuk segi enam bintang.
35	Campurkan	100 gr 11 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Pewarna cokelat</i>	Hingga warna tercampur dengan rata.
36	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>silicone mate</i> .
37	Potong			<i>Rolled fondant</i> menjadi bentuk segi enam bintang yang lebih kecil dari sebelumnya.
38	Tempelkan			Kedua segi enam dengan posisi yang lebih kecil berada di atas menggunakan lem <i>cmc</i> .
39	Tempelkan			Segi enam pada rompi sebelah kanan dari arah pembuat menggunakan lem <i>cmc</i> .
<i>Covering tier kedua</i>				
40	Lapisi	1 pcs 1pcs	<i>Dummy</i> ( $\varnothing$ 25 cm dan tinggi 15 cm) <i>Plastic wrap</i>	Hingga permukaan <i>dummy</i> tertutup dengan rata, kemudian olesi seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan lem <i>cmc</i> .
41	Campurkan	1100 gr 21 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Pewarna hijau tua</i>	Hingga tercampur dengan rata diatas <i>silicone mate</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA**  
***ANDY TOYS***  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
42	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna diatas <i>silicone mate</i> sampai cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> .
43	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diPipikan hingga seluruh permukaannya tertutup
44	Potong			<i>Rolled fondant</i> yang berlebihan dan rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
<b>Membuat detail pada tier kedua</b>				
45	Pipikan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicone mate</i> hingga mendapatkan ketebalan yang diinginkan.
46	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menjadi tiga buah lingkaran.
47	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menjadi lingkaran pada samping <i>dummy</i> dengan jarak berdekatan menggunakan lem <i>cmc</i> .
48	Campurkan	120 gr 7 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna tercampur dengan rata.
49	Bagi			Menjadi tiga bagian dengan sama rata.
50	Bentuk			Menjadi setengah lingkaran.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA**  
***ANDY TOYS***  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
51	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> di tengah lingkaran putih menggunakan lem <i>cmc</i> .
52	Campurkan	500 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua	Hingga warna tercampur dengan rata.
53	Bentuk	250 gr	<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna	<i>Rolled fondant</i> menyerupai kuping alien seperti yang sudah di desain. Buat 2 pcs.
54	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menyerupai kuping menggunakan lem <i>cmc</i> dan tusuk sate.
<i>Covering tier ketiga</i>				
55	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> ( $\varnothing$ 15 cm dan tinggi 20 cm)	Bentuk mengerucut keatas hingga menyerupai badan roket.
56	lapisi	1 pcs 1 pcs	<i>Dummy</i> yang sudah dibentuk <i>Plastic wrap</i>	Hingga semua permukaan tertutupi dengan rata.
57	Pipikan	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicone mate</i> hingga cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> .
<i>Membuat detail pada tier ketiga</i>				
58	Campurkan	250 gr 9 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua	Hingga warna tercampur dengan rata.
59	Pipikan			<i>Rolled fondant</i> diatas <i>sillicone mate</i> hingga mendapatkan ukuran yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
60	Tempelkan			Pada bagian bawah roket kemudian rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> . Bentuk kembali sisa potongan menjadi bentuk bintang.
61	Uleni	150 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant Pewarna ungu</i>	Hingga warna tercampur dengan rata.
62	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> diatas <i>silicone mate</i> .
62	Potong			<i>Rolled fondant</i> dengan bentuk <i>list</i> persegi panjang, bintang, dan lingkaran.
63	Campurkan	100 gr 8 tetes	<i>Rolled fondant Pewarna biru muda</i>	Hingga warna tercampur dengan rata di atas <i>silicone mate</i> .
64	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> hingga mendapatkan ketipisan yang diinginkan.
65	Potong			<i>Rolled fondant</i> hingga membentuk pintu pada roket.
66	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menggunakan lem <i>cmc</i> .
67	Campurkan	150 gr 6 tetes	<i>Rolled fondant Pewarna hitam</i>	Hingga warna tercampur dengan rata.
68	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> hingga mendapatkan ketebalan yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
69	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berbentuk trapesium.
70	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk trapesium menggunakan lem cmc.
<b>Membuat sayap pada roket</b>				
71	Uleni	60 gr 4 tetes  50 gr 4 tetes  100 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau  <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah  <i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi pewarna hingga tiap tiap warna tercampur merata dan sesuai dengan warna yang diinginkan.
72	Bentuk			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiga buah <i>rolled fondant</i> berwarna hijau silinder memanjang.</li> <li>• Sembilan buah <i>rolled fondant</i> berwarna merah jajar genjang kecil.</li> <li>• Sembilan buah <i>rolled fondant</i> berwarna putih jajar genjang kecil.</li> </ul>
73	Bentuk			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiga buah <i>rolled fondant</i> berwarna ungu setengah trapesium.</li> </ul>
74	Rakit			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiga sayap menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah di bentuk.</li> </ul>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
75	Bentuk			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiga buah <i>rolled fondant</i> berwarna ungu dengan bentuk tabung. Beri list hijau dibagian bawahnya.</li> </ul>
<b>Membuat figurin Woody</b>				
76	Uleni	100 gr 8 tetes  50 gr 3 tetes  10 gr 1 tetes  20 gr 2 tetes  10 gr $\frac{1}{2}$ tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Cmc <i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat Cmc <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Cmc <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Cmc <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda Cmc	Hingga <i>rolled fondant</i> tercampur rata dan sesuai dengan warna yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA ANDY TOYS**  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
77	Bentuk			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Fondant</i> warna kuning membentuk tubuh, dan tangan.</li> <li>• <i>Fondant</i> warna cokelat membentuk topi, rambut.</li> <li>• <i>Fondant</i> warna merah membentuk <i>scarf</i>.</li> <li>• <i>Fondant</i> warna biru membentuk kaki.</li> </ul> <p><i>Fondant</i> warna putih semu merah membentuk kepala, dan jari tangan.</p>
78	Rakit			Semua bagian yang sudah dibuat menggunakan lem <i>cmc</i> .
<b>Membuat figurin Buzz Lightyear</b>				
79	Campurkan	150 gr 20 gr 3 tetes  10 gr 2 tetes  10 gr 2 tetes  10 gr ½ tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda <i>Cmc</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> tercampur rata dan sesuai dengan warna yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 4**  
***STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN***  
**BERTEMA *ANDY TOYS***  
**(LANJUTAN)**

Hasil : 3 Tier cake

<b>80</b>	Bentuk			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Fondant</i> putih membentuk badan, tangan, dan kaki.</li> <li>• <i>Fondant</i> hijau membentuk aksesoris tubuh, dan tangan.</li> <li>• <i>Fondant</i> hitam membentuk aksen di pinggang</li> <li>• <i>Fondant</i> ungu membentuk aksesoris dari tokoh.</li> <li>• <i>Fondant</i> putih semu merah membentuk kepala.</li> </ul>
<b>81</b>	Rakit			Semua bagian yang sudah dibuat menggunakan lem <i>cmc</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

#### d. Purchase Order (PO)

*Purchase Order (PO)* adalah surat pesanan pembelian yang dikeluarkan oleh perusahaan kepada *supplier* untuk memesan barang/jasa yang diperlukan. *PO* ini memuat informasi tentang jumlah barang/jasa yang dipesan, harga satuan, dan total harga. (Nasution, 2016)

**TABEL 1.5**  
**PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN	TOTAL BIAYA
1	<i>Rolled fondant</i>	Pail (7kg)	1	550.000	550.000
2	<i>Dummy Ø 35 cm; t=20 cm</i>	Pcs	1	73.000	73.000
3	<i>Dummy Ø 25 cm; t=15 cm</i>	Pcs	1	32.000	32.000
4	<i>Dummy Ø 15 cm; t=30 cm</i>	Pcs	1	50.000	50.000
5	Hakiki warna merah cabai	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
6	Hakiki warna biru	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
7	Hakiki warna hijau tua	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
8	Hakiki warna hijau muda	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
9	Hakiki warna cokelat	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
10	Hakiki warna hitam	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
11	Hakiki warna merah hati	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
12	Hakiki warna kuning	Pcs (15ml)	1	3.000	3.000
13	Maizena	Gr (500)	1	13.500	13.500
14	Tusuk sate	Pack	1	12.500	12.500
15	<i>Plastic wrap</i>	Pack	1	15.000	15.000
16	CMC	Pcs (43gr)	1	17.900	17.900
17	<i>Thick block Ø 50 cm</i>	Pcs	1	50.000	50.000
TOTAL BIAYA					837.900

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1.6****PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>QTY</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>TOTAL BIAYA</b>
1	<i>Rolled fondant</i>	Pail (7kg)	1	550.000	550.000
2	<i>Soft flour(kunci biru)</i>	Kg	1,5	18.000	27.000
3	Telur	Kg	3	30.000	90.000
4	<i>Cream of tartar</i>	Pack(43gr)	1	7.000	7.000
5	Hakiki warna merah cabai	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
6	Hakiki warna biru	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
7	Hakiki warna hijau tua	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
8	Hakiki warna hijau muda	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
9	Hakiki warna cokelat	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
10	Hakiki warna hitam	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
11	Hakiki warna merah hati	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
12	Hakiki warna kuning	Pcs (15ml)	1	3,000	3,000
13	Maizena	Gr (500)	1	13.500	13.500
14	Tusuk sate	Pack	1	12.500	12.500
15	<i>Plastic wrap</i>	Pack	1	15.000	15.000
16	<i>CMC</i>	Pcs (43gr)	1	17.900	17.900
17	<i>Thick block Ø 50 cm</i>	Pcs	1	50.000	50.000
18	<i>Baking powder</i>	Pack (45 gr)	1	12.000	12.000
19	<i>Granulated sugar</i>	Kg (1,5)	1,5	33.000	49.500
20	<i>Unsalted butter</i>	Pack(226gr)	13	47.500	617.500
21	Susu bubuk	Pcs (200gr)	1	34.000	34.000
22	Minyak	Pcs (500ml)	1	15.000	15.000
23	SKM	Pcs (500ml)	1	15.000	15.000
24	Vanilla (koepoe)	Pcs (60ml)	1	12.000	12.000
25	<i>Selai blueberry</i>	Btl (330gr)	1	50.000	50.000
26	<i>Dark Chocolate</i>	Kg	3,5	80.000	280.000
27	<i>Diary cream</i>	Pack (1L)	2	170.000	340.000
28	Cokelat bubuk	Pack(180gr)	1	40.000	40.000
<b>TOTAL BIAYA</b>					<b>2.271.900</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

### e. Recipe Costing

Biaya Resep adalah biaya yang dibutuhkan untuk membuat suatu produk sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Biaya Resep meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang terkait langsung dengan produksi. Berikut adalah *recipe costing* yang telah penulis hitung untuk pembuatan kue ulang tahun pada penulisan Tugas Akhir ini. (Puspita, 2018).

**TABEL 1.7**  
**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY**

NO	BAHAN TERPAKAI			HARGA SATUAN		JUMLAH
	NAMA BAHAN	UNIT	TOTAL	HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	Kg	6.5	550.000	Pail (7kg)	511.000
2	<i>Dummy Ø 35 cm; t=20 cm</i>	Pcs	1	73.000	Pcs	73.000
3	<i>Dummy Ø 25 cm; t=15 cm</i>	Pcs	1	32.000	Pcs	32.000
4	<i>Dummy Ø 15 cm; t=30 cm</i>	Pcs	1	50.000	Pcs	50.000
5	Hakiki warna merah cabai	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
6	Hakiki warna biru	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
7	Hakiki warna hijau tua	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
8	Hakiki warna hijau muda	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
9	Hakiki warna cokelat	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
10	Hakiki warna hitam	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
11	Hakiki warna merah hati	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1. 7**  
***RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>BAHAN TERPAKAI</b>			<b>HARGA SATUAN</b>		<b>JUMLAH</b>
	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>UNIT</b>	<b>TOTAL</b>	<b>HARGA</b>	<b>UNIT</b>	
12	<i>Thick block Ø 50 cm</i>	Pcs	1	50.000	Pcs	50.000
13	Hakiki warna kuning	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
14	Maizena	Gr	400	13.500	Gr (500)	10.500
15	Tusuk sate	Pcs	12	12.500	Pack (100 pcs)	1.500
16	<i>Plastic wrap</i>	Pack	1	15.000	pack	15.000
17	CMC	Gr	25	17.900	Pack (43 gr)	10.500
<b>Total Biaya</b>						765.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

TABEL 1.8

*RECIPE COSTING MENGGUNAKAN CAKE*

BAHAN TERPAKAI				HARGA SATUAN		JUMLAH
NO	NAMA BAHAN	UNIT	TOTAL	HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	Kg	6,5	550.000	Pail (7kg)	511.000
2	<i>Soft flour</i>	Kg	1,5	18.000	Kg	27.000
3	Telur	Pcs	48	30.000	Kg (16pcs)	90.000
4	<i>Cream of tartar</i>	Gr	25	7.000	Pack(43gr)	4.100
5	Hakiki warna merah cabai	Pcs	1	3.000	Pcs (15ml)	3.000
6	Hakiki warna biru	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
7	Hakiki warna hijau tua	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
8	Hakiki warna hijau muda	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
9	Hakiki warna cokelat	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
10	Hakiki warna hitam	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
11	Hakiki warna merah hati	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
12	Hakiki warna kuning	Ml	7	3.000	Pcs (15ml)	1.500
13	Maizena	Gr	150	13.500	Gr (500)	4.050
14	Tusuk sate	Pcs	12	12.500	Pack (100 pcs)	1.500
15	<i>Plastic wrap</i>	Pack	1	15.000	Pack	15.000
16	<i>CMC</i>	Gr	25	17.900	Pack (43gr)	10.500
17	<i>Thick block Ø50 cm</i>	Pcs	1	50.000	Pcs	50.000
18	<i>Baking powder</i>	Gr	25	12.000	pack (45 gr)	6.700
19	<i>Granulated sugar</i>	Gr	1.865	33.000	Kg (1,5)	41.030
20	<i>Unsalted butter</i>	Gr	2.700	47.500	Pack (226gr)	568.000
21	Susu bubuk	Gr	200	34.000	Pack (200gr)	34.000
22	<i>Dark Chocolate</i>	Gr	3.250	80.000	Pack (1kg)	260.000
23	<i>Dairy Cream</i>	Gr	1.625	170.000	Pack (1L)	276.250
24	Minyak	Ml	300	15.000	Pack (500ml)	9.000
25	SKM	Ml	400	15.000	Pail (495 ml)	12.000
26	Vanilla (koepoe)	Ml	50	12.000	Pcs (60 ml)	10.000
27	Cokelat bubuk	Gr	98	40.000	Pack (180gr)	21.000
28	Selai blueberry	Gr	250	50.000	Pack (330gr)	37.900
Total Biaya						2.002.530

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

*f. Selling Price*

Penetapan harga jual kue ulang tahun bertemakan *Toy Story* penulis akan menggunakan metode dari pembelajaran selama menempuh pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

**TABEL 1.9**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY**

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	765.500
<i>DESIRED COST PERCENT 35%</i>	2.187.142
<i>TOTAL COST</i>	2.952.642
<i>CREATIVITY AND ART</i>	1.500.000
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	4.452.642
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	4.600.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

**TABEL 1.10**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE**

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	2.002.530
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>TOTAL COST</i>	5.721.514
<i>CREATIVITY AND ART</i>	2.000.000
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	7.721.514
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	8.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Berdasarkan hasil survey yang telah penulis lakukan dari beberapa *online cake shop* di daerah Kota Bandung dan Kota Cimahi seperti *Cake Me Up custom cake*, *Brittany Cakery* Bandung, dan *Qhinoy Cake*, harga *custom cake* dengan *rolled fondant* sejumlah 3 tier, *full styrofoam dummy* dengan spesifikasi ukuran yang serupa dan tema yang sama berkisar antara Rp. 1.250.000 sampai Rp. 3.000.000. Harga tersebut tentu dapat dipengaruhi dari tingkat kesulitan serta detail pada desain dan tema yang dipilih oleh klien. Setelah penulis melakukan survey harga ke beberapa *online cake shop* yang berada di Kota Bandung dan Kota Cimahi, penulis dapat menyimpulkan bahwa harga jual untuk *cake decoration* dengan tema Toy Story yang penulis buat dapat bersaing di harga pasaran, dengan harga jual yang sudah penulis hitung sejumlah Rp 4.600.000 untuk *cake decoration (full Styrofoam dummy)* sangat sepadan dengan ukuran, tingkat kesulitan, kerapihan dan detail dari desain *cake decoration* yang dibuat.

## **g. Pelaksanaan Kegiatan**

1. Tempat latihan
  - Jl. Sadarmanah No.97 Rt.002/Rw.003 Kel. Leuwigajah, Kec. Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat 40532.
2. Waktu pelaksanaan latihan sidang
  - Waktu latihan dilaksanakan bulan Juni 2024
3. Tempat sidang
  - Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141
4. Waktu pelaksanaan sidang
  - Waktu pelaksanaan sidang pada hari Selasa 16 Juli 2024