

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah makanan ringan tetapi bukan makanan utama yang bisa disajikan setiap saat. Kue biasanya terdiri dari tepung, susu, telur dan pengembang tetapi seiring berkembangnya zaman kue menjadi hidangan yang diadakan di acara tertentu seperti, pernikahan, ulang tahun dan hari besar (Faridah, 2008: 299).

Kata “Kue” sering kali tertuju kepada sebuah gambaran acara berkumpul yang bisa dikenang dan acara yang tidak terlupakan, tetapi kadang juga kue bisa dinikmati sendiri. Beberapa kue akan terlihat menarik tetapi dengan ditambahkan hiasan dengan tema dan juga konsep yang bagus akan memberi kesan serta membuat orang-orang terpana akan keindahannya. Seseorang yang mendekorasi kue dapat meningkatkan keterampilan dan kreativitas untuk diri sendiri untuk berekspresi dalam banyak hal seperti memanggang, memasak, mencocokkan berbagai ragam cita rasa dan juga memikirkan desain dengan banyak ide untuk menyempurnakan keterampilan, oleh karena itu akan menguasai berbagai macam teknik. Dengan memilih bahan yang bagus ataupun menggunakan alat yang sesuai akan bisa mengeksplorasi dan bereksperimen dengan desain baru, teknik, dan tren terkini yang akan sangat membantu (LoCicero, 2007).

Dekorasi kue adalah kegiatan dimana melapisi kue untuk meningkatkan kualitas untuk penampilan dan bentuk, contohnya menutupi bagian yang kurang sempurna seperti hangus, bantat. Seiring

berkembangnya waktu banyak variasi dekorasi kue sesuai kebutuhannya, contohnya untuk anak – anak biasanya *superhero*, *princess* dan *cartoon* yang lainnya, sedangkan untuk orang dewasa biasanya seperti *floral*, *vintage* atau juga *chic*. Mendesain dan membuat kue merupakan peluang yang menarik, menantang karena harusnya memiliki perencanaan dan kesabaran yang sangat kuat. Dalam menghias kue ada berbagai macam teknik yang digunakan untuk menambah nilai keindahannya seperti *icing and pipe work*, *fondant work*, *hand painting*, *sugar work*, *airbrushing* dan *mirror glazing*. (LoCicero, 2007).

Icing adalah lapisan gula yang biasa dijadikan lapisan diatas kue dengan tekstur yang kental dan mengkilap berwarna putih dan biasanya digunakan diatas kue kering untuk hiasan dengan beberapa gambar sesuai tema yang diinginkan. Kue yang diberi *icing* rata rata tersedia di hari hari besar seperti acara pernikahan, ulang tahun, perayaan agama. Masyarakat muai mengenal *icing* pada abad ke-17 dan seiring berkembangnya waktu kue dihias dengan marzipan. Lalu pada tahun 1558 datangnya *rolled fondant* digunakan sebagai penutup kue dan untuk melapisi kue, banyak orang lebih senang memakai *rolled fondant* karena mudah dibentuk dan dipotong (Melisa, 2021).

Fondant merupakan salah satu bahan yang berbahan dasar *sugar*, *icing*, *gelatine*, *glycerine*, *corn syrup*. *Rolled fondant* memiliki tekstur yang elastis, rasa yang manis, mudah dibentuk, diaplikasikan dan juga diberi warna untuk mendekorasi kue. Selain itu *rolled fondant* memiliki rasa yang manis seperti permen. *Rolled fondant* berfungsi untuk menutupi bagian

yang tidak rapi dan juga digunakan sebagai menghias kue seperti membuat *figure* seperti tumbuhan, hewan, makhluk hidup, binatang, kartun dan juga *figure* lainnya. pembuatan *ornament* menggunakan *rolled fondant* pun bisa secara 2 dimensi dan juga 3 dimensi (Bahalwan, 2013).

Dalam pembuatan tugas akhir dekorasi kue ini *rolled fondant* digunakan dengan cara menggabungkan beberapa macam teknik seperti:

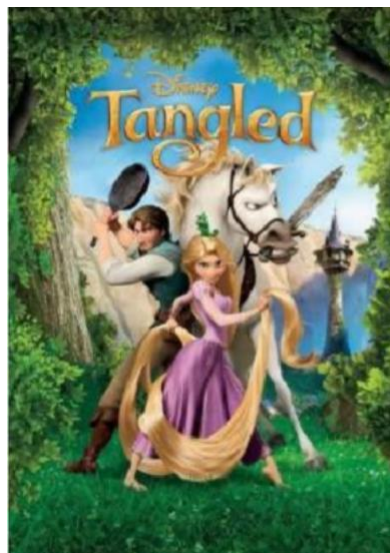
1. *Panelling*, yaitu melapisi dan menutupi luar kue dengan *fondant* agar kue terlihat lebih rapih.
2. *Figurine*, digunakan untuk membuat suatu karakter seperti lampu lampion, istana atau kastil, matahari.
3. Mencetak, digunakan agar *figure* yang berukuran kecil lebih rapih dan ukurannya sama rata contohnya bunga, tumbuhan dedaunan, pintu, jendela, atap.
4. *Modelling*, yaitu membuat *fondant* menggunakan *tools*.

Dalam tugas akhir *rolled fondant* digunakan karena sampai sekarang *rolled fondant* masih populer untuk menghias kue yang nantinya hasil kue akan lebih rapih, menarik perhatian banyak orang, mudah digunakan dan bisa berkreasi dengan ide sendiri untuk menentukan dengan tema yang penulis inginkan. Tugas akhir ini memilih dekorasi kue sebagai produk dari *food presentation* karena ingin menggali kemampuan yang diinginkan dan memiliki ilmu yang cukup selama kurang lebih tiga tahun dalam mempelajari teori dan praktikum dalam Program Studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk membuat dekorasin kue ini. Pemilihan

tugas akhir dengan dekorasi kue akan cocok pada project pembuatan dekorasi kue ini. Hal yang melatar belakangi penulis dalam pemilihan tema ini karena banyaknya penggemar dari film *Tangled* dan hampir kalangan dari anak-anak sangat menyukainya. Oleh karena itu penyusunan tugas akhir untuk food presentation ini penulis menggelarkan dengan judul:

GAMBAR 1. 1 POSTER FILM TANGLED

“THE ENCHANTING OF RAPUNZEL”



(Sumber: IMDb, 2010)

The Enchanting of Rapunzel adalah sebuah film yang berjudul *Tangled* rilis pada tahun 2010. *The Enchanting of Rapunzel* merupakan sebuah film animasi berasal dari *Walt Disney Animations Studios* dan diadaptasi dari Jerman yang berjudul *Rapunzel* menjadi *Tangled* oleh *Brothers Grimm* yang kemudian naskah film ditulis oleh Dan

Fogelman. Film *Tangled* dirilis pada tanggal 17 November 2010 (Prancis), 24 November 2010 (Amerika Serikat), 16 Desember 2010 (Indonesia), 28 Januari 2011 (Britania Raya). Film ini berdurasi 100 menit yang ber *genre* musical, romansa, fantasi, komedi dan petualangan.



(Sumber: IMDb, 2010)

Berikut merupakan *rating* film *Tangled* yang bersumber dari *IMDb*. Memiliki jumlah sebesar 7.7/10 perhitungan dari seluruh negara dengan penonton lebih dari 500 ribu lebih.

B. Usulan Produk

1. Tema

Pada tugas akhir *food presentation* ini akan mendesain terdiri atas

tema produk, ukuran, bentuk dan dekorasi sesuai dengan yang akan penulis buat yaitu yang bertemakan Princess Rapunzel sebagai karakter utama dari dekorasi kue.

Dalam tugas akhir dekorasi kue pada kali ini akan memilih konsep yang diangkat terinspirasi dari Walt Disney pada film Tangled atau yang biasa dikenal dengan Princess Rapunzel sebagai tema. Pada film tangled ini, terdapat karakter utama yaitu Princess Rapunzel yang sangat ikonik dengan rambut emas nya yang sangat panjang. Selain itu dengan karakternya Princess Rapunzel ini memiliki sifat yang berani, tangguh, pantang menyerah, pintar dan tidak takut untuk keluar dari zona nyamannya.

Film Tangled mempunyai karakter yang mudah diingat seperti rambutnya dan kastilnya yang terpencil. Film Tangled mengisahkan seorang putri yang berasal dari negara Corona yang bernama Princess Rapunzel yang saat bayi diculik oleh seorang Wanita tua Bernama Gothel karena ingin membalas dendam kepada orang tua dari Princess Rapunzel karena telah mencabut tanaman Gothel yang selama ini membuatnya terlihat awet muda. Princess Rapunzel dikurung hingga ia tumbuh sampai remaja. Princess Rapunzel tinggal bersama Wanita tua itu dengan panggilan Ibu Gothel di sebuah kastil yang sangat tinggi, tidak memiliki pintu dan jauh dari permukaan karena keberadaannya yang terpencil ditengah hutan, diapun tidak pernah diperbolehkan untuk keluar sama sekali oleh Ibu Gothel. Gothel sengaja berbohong kepada Princess Rapunzel bahwa ia adalah ibunya

dan tidak memperbolehkan kemanapun karena dunia diluar yang sangat kejam ucapnya. Ibu Gothel mengatakan seperti itu karena ia ingin memanfaatkan rambut panjangnya yang bisa membuatnya awet muda dan sebagai akses keluar masuknya Ibu Gothel dengan menggunakan rambut Rapunzel karena ketiadaannya pintu di kastil tersebut dengan memakai rambut Princess Rapunzel yang panjang melalui jendela.

Princess Rapunzel selalu menantikan satu malam yang selalu terjadi pada satu tahun sekali karena pada malam itu adanya cahaya lampion di langit negara Corona hingga Princess Rapunzel ingin sekali keluar dari kastil itu selain itu Princess Rapunzel pun heran mengapa cahaya lampion itu selalu diselenggarakan di hari ulang tahunnya tetapi Ibu Gothel tidak memperbolehkannya. Pada akhirnya kebetulan Princess Rapunzel bertemu dengan seorang lelaki muda yang bernama Eugene yang tersesat pada keberadaan kastil Princess Rapunzel tersebut karena Eugene mencuri mahkota dari kerajaan sehingga menjadi buronan. Akhirnya mereka berkenalan dan saling membantu hingga Eugene mengajak Princess Rapunzel kabur dari kastil tersebut. Untuk dekorasi kue pada tugas akhir ini akan menggunakan rolled fondant sebagai bahan utamanya yang memiliki nama lain sugar paste. Rolled fondant memiliki tekstur elastis sehingga mudah untuk membentuk sesuai yang diinginkan mulai dari figurine dan ornament yang lainnya, memakai pewarna sesuai yang diinginkan tetapi perlu diberi taburan maizena sebelumnya agar fondant tidak lengket dan

mudah untuk digunakan.

Alasan mengambil tema Rapunzel untuk food presentation dalam tugas akhir cake decoration di karenakan pesan moral yang bisa dipelajari dari film tersebut yaitu jangan takut untuk keluar dari zona nyaman dan yang kedua pentingnya memiliki keberanian untuk mengambil resiko dalam mencari kebebasan dan mencapai impian. Cerita Rapunzel menyoroti pentingnya kebebasan dan pembebasan diri dari belenggu yang menghambat pertumbuhan dan potensi rapunzel.

Rapunzel telah dikurung dalam menara sepanjang hidupnya oleh ibu tirinya yang jahat. Namun, melalui keberanian dan ketekunan, dia berhasil membebaskan dirinya. Serta menemukan kebebasan yang luar biasa dalam menjalani hidupnya sesuai keinginannya. Rapunzel menghadapi rasa takut dan merasa tidak yakin saat pertama kali meninggalkan menara dan memasuki dunia luar yang tidak dikenal. Namun, dia menemukan keberanian dalam dirinya untuk menjelajahi dan menghadapi tantangan.dan itu mengajarkan say bahwa terkadang kita harus berani melampaui batasan dan mengambil risiko untuk meraih kehidupan yang lebih baik.

2. Konsep Produk

Sehubungan dengan konsep dekorasi kue pada food presentation tema yang akan dibuat dengan judul The Enchanting of Rapunzel akan disesuaikan dengan bentuk dan ukuran pada produk adalah salah satu

yang perlu diperhatikan dalam pembuatan dekorasi kue. Banyak sekali berbagai macam dekorasi kue yang kita ketahui dan banyak juga yang diperjual belikan, bentuk yang populer di kalangan lingkungan memakai bentuk lingkaran, oleh karena itu penulis akan memilih bentuk lingkaran untuk di aplikasikan pada dekorasi kue ini.

- Tier 1: Tier pertama dengan diameter sebesar 30 cm dan tinggi 20 cm.
- Tier 1 : Diatas Tier pertama adanya figurine bunglon dengan diameter 10 cm dengan tinggi 7 cm.
- Tier 2 : Tier kedua dengan diameter 22 cm dengan tinggi 20 cm.
- Tier 3 Lampion : Tier ketiga dengan dua komponen lampion secara bertumpuk dengan berbeda ukuran yaitu ber-diameter 9 cm dan tinggi 10 cm, komponen kedua dengan diameter 7 cm dan tinggi 10.
- Tier 3 Dinding : Tier ketiga dengan diameter 6 cm dan tinggi 15 cm untuk menara, untuk balkon berdiameter 6 cm dengan tinggi 7 cm, untuk bagian atap berdiameter 9 dengan tinggi 10 cm.

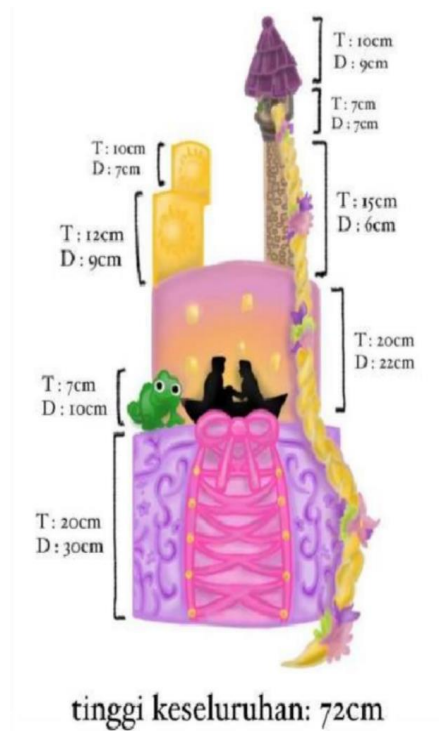
Dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema “The Enchanting of Rapunzel” pada tugas akhir ini butter cake dipilih sebagai base cake. Alasan pemilihan butter cake adalah karena memiliki tekstur yang kokoh, padat dan lembut, sehingga tugas akhir ini memperkirakan kue tersebut akan bagus untuk dekorasi kue. Sedangkan untuk bagian filling akan menggunakan chocolate ganache selain itu chocolate ganache digunakan sebagai melapisi

kue sebelum dilapisi dengan rolled fondant. Tetapi untuk menghemat cost tugas akhir akan membuat dekorasi kue ini menggunakan dummy atau styrofoam sebagai base cake yang akan menggantikan butter cake.

Pewarna Makanan juga ditambahkan ke rolled fondant untuk menarik perhatian dalam pengaplikasiannya terhadap dekorasi kue. Dalam pembuatan dekorasi kue yang bertemakan “The Enchanting of Rapunzel” ini penulis menggunakan beberapa macam warna seperti ungu muda, ungu muda, emas, coklat tua, coklat muda, hijau muda, hijau tua, pink, kuning.

3. Desain Produk

GAMBAR 1. 2 *THE ENCHANTING OF RAPUNZEL*
(TAMPAK DEPAN)



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

**GAMBAR 1.3 *THE ENCHANTING OF RAPUNZEL*
(TAMPAK BELAKANG)**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Desain dekorasi kue bertemakan *The Enchanting of Rapunzel* ini disesuaikan dengan hal yang identik pada *Princess Rapunzel* yaitu, lampion yang selalu ber-terbangan disaat ulang tahunnya, rambut emas panjang ajaib nya, baju *Princess Rapunzel* yang ia gunakan, momen dimana *Princess Rapunzel* bisa melihat lampion secara langsung untuk pertama kalinya, kastil tempat tinggal *Princess Rapunzel* selama ia diculik dengan tinggi keseluruhan 70 cm, berikut adalah gambar *design full* dan juga per *tier* nya.

GAMBAR 1. 4 *TIER 1 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

A. Tier Pertama

1. Base

Dalam desain kue dengan tema “*The Enchanting of Rapunzel*”, tugas akhir akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake*. Pada *tier* pertama akan menggunakan *dummy* dengan ukuran diameter 30cm dan tinggi 20cm. Kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna ungu.

2. Ornamen

Ornamen yang akan ditempelkan adalah motif baju Princess Rapunzel dengan cara *rolled fondant* yang telah dipipihkan lalu memotong pola secara manual mengikuti motif yang sesuai dengan baju yang Princess Rapunzel kenakan selain itu akan menambahkan tali

baju dan pitanya menggunakan *rolled fondant* dibantu dengan *fondant ekstruder*.

3. Warna

Pada *tier* pertama ini akan menggunakan warna sesuai dengan karakter pada baju yang Princess Rapunzel pakai yaitu ungu sebagai pelapis *dummy* dan motif baju Princess Rapunzel diberi warna ungu tua. Untuk bolongan kancing akan diberi warna *gold* beserta dengan tali beserta pitanya yang berwarna *pink*.

GAMBAR 1. 5 TIER 2 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

B. Tier Kedua

1. Base

Pada *tier* ke-2 ini akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake* dengan ukuran diameter 22cm dan tinggi 20cm. Pada tier ke-2 ini akan dibuat lapisan menggunakan *rolled fondant* untuk membuat gradasi warna *sunset*.

2. Ornamen

Pada tier ke-2 ornamen yang akan ditambahkan yaitu lampion kecil kecil yang dibentuk persegi panjang dan juga siluet Princess Rapunzel beserta Prince Uegene di pertengahan danau menggunakan perahu selain itu akan menambahkan seekor binatang peliharaan yang dipelihara oleh Princess Rapunzel yaitu bunglon yang Bernama Pascal menggunakan *dummy* yang berbentuk bunglon.

3. Warna

Pada *tier* ke-2 untuk warna base yaitu membuat gradasi warna *sunset* menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu, pink dan kuning. Untuk ornament siluet menggunakan *rolled fondant* dan untuk bunglon menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau dan lampion kecil kecilnya menggunakan *rolled fondant* yang telah dibentuk persegi panjang dengan warna kuning dan bulat bulat corak berwarna emas.

GAMBAR 1. 6 TIER 3 THE ENCHANTING OF RAPUNZEL



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

C. Tier Ketiga Lampion

1. Base

Pada Tier ketiga untuk lampion akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *butter cake* dengan ukuran lampion pertama itu ukuran yaitu diameter sebesar 9 cm dan tinggi 11 cm, komponen kedua ber-diameter 7 cm dan tinggi 9 cm, komponen 3 dengan diameter 3 cm dan tinggi 5 cm. Tinggi total untuk lampion yaitu 25 cm.

2. Ornamen

Pada tier ke-3 ornamen yang akan ditambahkan yaitu corak pada lampion bergambar matahari.

3. Warna

Tier ke-3 untuk warna *base* yaitu menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning telur dan untuk warna corak matahari pada lampion tersebut berwarna kuning telur ketuaan.

D. Tier Ketiga (Kastil)

1. Base

Pada *tier* ke-3 untuk menara kastil untuk berdiameter 8 cm dan tinggi 10 cm untuk balkon berdiameter 10 cm dengan tinggi 5 cm dan untuk bagian atap berdiameter 10 cm dengan tinggi 7 cm tinggi total *tier 3* untuk menara yaitu 22 cm.

2. Ornamen

Pada *tier* ke-3 untuk dinding pada kastil memiliki ornamen bebatuan pada dindingnya dan juga balkon beserta dengan atapnya yang

dipenuhi dengan dedaunan. Lalu adanya rambut panjang Princess Rapunzel dari jendela balkon dengan secara memanjang sampai *tier 1* yang terdapat tempelan bunga bunga di rambutnya.

3. Warna

Untuk warna pada dinding yaitu coklat muda dan untuk bebatuan dan balkonnnya berwarna coklat tua, untuk dedaunan memiliki warna hijau tua dan hijau muda, bunga bunga berwarna pink dan ungu, atap pada kastil berwarna ungu dan rambut Princess Rapunzel kuning keemasan.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Resep standar adalah daftar yang terdiri dari rincian produk yang terdiri dalam pembuatan sebuah menu pada makanan atau minuman yang akan kita buat. Resep standar dapat mempermudah proses pembuatan produk dan mudah menentukan jumlah porsi dengan metode yang akan dilakukan, sehingga dapat membantu *unit cost* bahan makanan, standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu dari masakan yang dihasilkan serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan (Davies, 2008).

Dalam sebuah resep standar terdapat tahap-tahap pembuatan sebuah produk makanan, bahan-bahan yang dipakai serta porsi atau

peralatan yang akan dilakukan saat proses pembuatan. Resep standar juga bisa dipakai untuk mengetahui harga jual produk tersebut. Dibawah ini tertulis resep standar dengan 2 pilihan yaitu dengan *dummy* dan juga kue asli. Resep yang digunakan untuk tugas akhir adalah *butter cake* dan juga *chocolate ganache* dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tabel 1. 1 Resep Standar *Butter Cake*

<i>BUTTER CAKE</i>		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 4 Loyang Bulat		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Aduk	1400 gr	<i>Soft butter</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> lalu aduk hingga mengembang.
3	Aduk	32 pcs 16 pcs 1000 gr	<i>Egg</i> <i>Egg yolk</i> <i>Granulated Sugar</i>	Aduk menggunakan mixer sampai gula mencair, putih, serta mengembang sempurna
4.	Saring	920 gr 60 gr 100 gr	Tepung protein rendah Maizena <i>Milk Powder</i>	Saring ketiga bahan agar tidak ada gumpalan dan kotoran yang masuk kedalam kue

Tabel 1. 1 Resep Standar *Butter Cake* (Lanjutan)

BUTTER CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 4 Loyang Bulat		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
5.	<i>Fold in</i>			Tepung, maizena, <i>milk powder</i> ke telur dan gula yang sudah mengembang dan <i>fold in</i> .
6.	Tambahkan		<i>Vanila Essence</i>	Adonan tersebut ke butter yang sudah di mix lalu tambahkan <i>vanila essence</i> .
7.	Fold in			<i>Fold in</i> adonan tersebut bersamaan dengan butter
8	Panggang			Adonan selama 35-40 menit dengansuhu 165 derajat <i>celcius</i>
9.	Tiriskan			diatas <i>cooling wire</i> sampai dingin dan barubisa digunakan

Sumber: Resep Standar Poltekpar NHI Bandung, 2024.

Tabel 1. 2 Resep Standar *Chocolate Ganache*

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>		Kategori : <i>Cream</i>		
		Hasil : 3 kg		
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Potong	2000 gr	<i>Dark coverture chocolate</i>	Menjadi potongan kecil
3.	Hangatkan	1000 gr	<i>Fresh dairy cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i>
4.	Masukkan			Potongan coklat lalu aduk sampai semua coklat meleleh
5.	Tiriskan			Didalam <i>bowl</i>

Sumber: Resep Standar Poltekpar NHI Bandung, 2024.

Tabel 1. 3 Resep Standar Pewarnaan *Fondant* Dekorasi Kue “*The Enchanting of Rapunzel*”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE ENCHANTING OF RAPUNZEL				
NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	1,2 kg 15 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Ungu	Uleni sampai warna tercampur digunakan untuk <i>Cover tier 1</i> dan atap untuk kastil.
2.	Campurkan	30 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	Lalu uleni hingga tercampur rata Untuk siluet pada <i>Tier 2</i> .
3.	Campurkan	1 kg	<i>Rolled Fondant</i>	Uleni dan tidak diberi warna untuk <i>tier 2</i>
4.	Campurkan	110 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Lumut	Uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur rata, digunakan untuk bunglon.
5.	Campurkan	700 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur	Uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur untuk <i>covering lampion</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 3 Resep Standar Pewarnaan *Fondant* Dekorasi Kue***“The Enchanting of Rapunzel”*****(Lanjutan)**

6.	Campurkan	700 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Muda	Uleni hingga rata untuk <i>covering</i> dinding kastil.
7.	Campurkan	500 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Pink Muda	Uleni hingga rata untuk membuat baju pada Rapunzel yang terdapat talinya untuk <i>tier 1</i> dan bunga.
8.	Campurkan	300 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Pink Tua	Uleni hingga rata untuk membuat tali pada baju Rapunzel di <i>tier 1</i> dan bunga.
9.	Campurkan	150 gr 60 gr 2 ml 2 gr	Icing Sugar Egg White Cuka Pewarna Ungu	Campurkan hingga rata untuk membuat corak pada baju Rapunzel.
10.	Campurkan	50 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Muda	Uleni hingga rata untuk membuat kancing baju pada Rapunzel.
11.	Campurkan	150 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning ke Oranye	Uleni hingga rata untuk membuat corak pada lampion di <i>tier 3</i> .

Tabel 1. 3 Resep Standar Pewarnaan Fondant Dekorasi Kue**“The Enchanting of Rapunzel”****(Lanjutan)**

12.	Campurkan	250 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Tua	Uleni hingga rata untuk membuat batu pada dinding kastil dan balkon
13.	Campurkan	300 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning keemasan	Uleni hingga rata untuk menbuat rambut Rapunzel.
14.	Campurkan	100 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna makanan Hijau Muda	Uleni hingga rata untuk membuat dedaunan pada atap kastil.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 1. 4 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 1
“The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>				
<i>Dummy</i> ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 20 cm dan diameter 10 cm dengan tinggi 7 cm (bunglon)				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	1,2 kg	<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		Dummy	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu dummy dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pink	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bagian depan (lapisan baju dalam Rapunzel).

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 4 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 1
“The Enchanting of Rapunzel”
(Lanjutan)

7.	Bentuk	450 gr	<i>Rolled Fondant Pink</i>	Menggunakan <i>fondant extruder</i> untuk membuat corak pada baju Rapunzel dan tali dan pita pada baju Rapunzel.
8.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Hijau Tua</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
9.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled Fondant Hijau Tua</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan
10.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
11.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Hijau Tua</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i> .
12.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant Hijau Tua</i>	Ke <i>dummy</i> untuk detailing pada tubuh dari bunglon menggunakan <i>fondant tools</i> .
13.	Taruh			Bunglon yang sudah dibuat dan ditaruh diatas <i>tier 1</i> samping kiri
14.	Bentuk	210 gr	<i>Royal Icing Ungu</i>	Bentuk corak pada baju Rapunzel menggunakan <i>royal icing</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 6 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 2 “The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>				
<i>Dummy ukuran diameter 22cm dan tinggi 20 cm</i>				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	1 kg	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant</i> Putih	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant</i> Putih	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bagian depan (siluet)
9.	Lebarkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan

Tabel 1. 6 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 2 “The Enchanting of Rapunzel”
(Lanjutan)

11.	Bentuk		<i>Rolled Fondant Kuning</i>	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk kotak untuk membuat lampion.
12.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> lampion yang sudah dibentuk secara menyebar diantara <i>sunset</i> pada <i>tier 2</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 7 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Lampion)

“The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>				
<i>Dummy</i> ukuran diameter 9 cm dengan tinggi 12 cm dan diameter 7 cm dengan tinggi 10 cm				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	700 gr	<i>Rolled Fondant Kuning</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu <i>dummy</i> dilapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant Kuning</i>	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Kuning</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i> .
5.	Lebarkan	150 gr	<i>Rolled Fondant Kuning Tua</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Bentuk		<i>Rolled Fondant Kuning Tua</i>	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk matahari untuk corak pada lampion.
7.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> matahari untuk lampion yang sudah dibentuk masing – masing 1.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel”

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>THE ENCHANTING OF RAPUNZEL</i>				
<i>Dummy ukuran diameter 6 cm dengan tinggi 15 cm, diameter 7 cm dengan tinggi 7 cm dan diameter 9 cm dengan tinggi 10 cm</i>				
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERAGAN
1.	Lebarkan	700 gr	<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.
2.	Tempelkan		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> lalu lapisi dengan <i>fondant</i> .
3.	Haluskan		<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
4.	Rapihkan		<i>Rolled Fondant Cokelat</i>	Bagian <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen cutter</i>
5.	Lebarkan	250 gr	<i>Rolled Fondant Cokelat Tua</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

6.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Cokelat Tua	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk kotak – kotak untuk membuat bebatuan pada dinding kastil.
7.	Tempelkan			Ke <i>dummy</i> bebatuan yang telah dibentuk tersebut.
8.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> Cokelat Tua	Ke <i>dummy</i> Untuk balkon pada kastil.
9.	Roll	200 gr	<i>Rolled Fondant</i> Ungu	<i>Roll rolled fondant</i> untuk membentuk atap kastil.
10.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Menggunakan <i>pen cutter</i> berbentuk corak atap pada kastil
11.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> Ungu	Pada <i>dummy</i> berbentuk kerucut untuk membuat atap yang telah dibentuk persegi Panjang.

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

12.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hijau tua dan hijau muda	Menjadi bentuk dedaunan menggunakan cetakan daun.
13.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> Berwarna Pink dan Ungu	Menjadi bentuk bunga menggunakan cetakan bunga.
14.	Tempelkan		Daun	Dibagian balkon.
15.	Tumpuk		Bunga	Dibagian rambut dan balkon diatas daun.
Membuat <i>Figurine</i>				
17.	Roll		<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> sesuai kebutuhan yang diinginkan.
18.	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Berwarna kuning.	Rambut Rapunzel sepanjang 60cm.
19.	Detailing			Rambut Princess Rapunzel menggunakan <i>fondant tools</i> .
Finishing seluruh komponen				

Tabel 1. 9 Resep Standar Dekorasi Kue Tier 3 (Kastil) “The Enchanting of Rapunzel” (Lanjutan)

20.	Letakkan		<i>Tier 1</i>	Diatas <i>cake board</i>
21.	Letakkan		<i>Tier 2</i>	Diatas <i>cake tier 1.</i>
22.	Letakkan		<i>Tier 3</i>	Diatas <i>cake tier 2.</i>
23.	Pasang		Bunglon yang dibuat menggunakan <i>Dummy</i> dengan kawat	Diatas <i>cake tier 1.</i>
24.	Pasang		<i>Tier 2</i>	Diatas <i>cake tier 1.</i>
25.	Pasang		<i>Tier 3</i> (lampion)	Diatas <i>cake tier 2</i> Secara menumpuk keatas.
26.	Pasang		<i>Tier 3</i> (dinding kastil)	Diatas <i>cake Tier 2.</i>
27.	Pasang		<i>Tier 3</i> (balkon pada dinding) menggunakan <i>toothpicks.</i>	Diatas <i>tier 3</i> (dinding kastil).
28.	Pasang		<i>Tier 3</i> (atap kastil) menggunakan <i>toothpicks.</i>	Diatas <i>cake tier 3</i> (atas balkon).
29.	Pasang		<i>Rambut Rapunzel</i>	Dijendela yang terdapat pada balkon.
30.	Berikan		<i>Bubuk Fosfor</i> (<i>Glow in the Dark</i>)	Pada rambut Rapunzel.
31.	Double Check			Semua bagian mulai dari Tier 1 sampai 3.




2. Daftar Kebutuhan Alat

Dalam Pelaksanaan tugas akhir dalam membuat dekorasi kue, alat-alat menjadi sebuah hal yang penting yang dapat menunjang kegiatan dalam menyelesaikan tugas akhir ini, berikut merupakan alat alat yang akan digunakan oleh penulis untuk melakukan proses kegiatan latihan tugas akhir.





Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Silicon Mat</i>		Sebagai alas dalam pembuatan <i>figurine</i> dan memipihkan <i>fondant</i> .
2.	Timbangan		Untuk mengukur beratnya <i>fondant</i> .

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
3.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk memipihkan <i>fondant</i> .
4.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan <i>fondant</i> .
5.	<i>Bowl</i>		Untuk menimbang <i>fondant</i> dan juga menaruh <i>fondant</i> .
6.	Kuas		Untuk memberikan warna pada siluet dan juga <i>gold dust</i> .

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
7.	Cetakan Daun		Untuk mencetak bentuk daun.
8.	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk membungkus <i>fondant</i> agar tidak kering.
9.	<i>Fondant Extruder</i>		Untuk membentuk secara memanjang untuk fondant.
10.	<i>Fondant Tools</i>		Untuk membentuk fondant.

Tabel 1.10 Daftar Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO.	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
11.	Cetakan Bunga		Untuk mencetak bentuk bunga.
12.	<i>Cutting Mat</i>		Untuk mengukur dan memotong <i>fondant</i> .
13.	<i>Pen Cutter</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i> dengan abstrak.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

3. Purchase Order

Purchase Order adalah sebuah kontrak yang dibuat oleh pembeli saat terjadi transaksi pembelian. Kontrak tersebut memuat beberapa hal yang perlu dilakukan oleh penjual sesuai permintaan pembeli yang sudah disepakati dari kedua pihak. Memberikan

gambaran secara jelas kepada *vendor* terkait barang yang diperlukan perusahaan dengan pasti (Volopay, 2024). Dibawah ini penulis akan mencantumkan tabel bahan-bahan yang harus dibeli yang dibutuhkan untuk membuat dekorasi kue bertemakan “*The Enchanting of Rapunzel*”, penulis akan membedakan dengan 2 macam tabel yaitu dengan *dummy* dan *butter cake*.

Tabel 1. 11 Purchase Order Berbahan Dasar Butter Cake

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Terigu	920	Gr	12.000	1 kg	12.000
2.	<i>Vanilla Essence</i>	2	Gr	17.000	1 btl	17.000
3.	Telur	49	Pcs	25.500	3 kg	76.500
4.	Mentega	1.400	Gr	150.000	1,5 kg	300.000
5.	Gula Pasir	1.000	Gr	19.400	1 kg	19.400
6.	Maizena	60	Gr	10.500	1 pack	10.500
7.	<i>Milk Powder</i>	100	Gr	5.000	1 pack	5.000
8.	<i>Dark Chocolate</i>	2.000	Gr	59.000	2 kg	118.000
9.	<i>Dairy Cream</i>	1.000	Gr	65.000	1 ltr	65.000
10.	Pewarna makanan hijau daun	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
11.	Pewarna makanan hitam	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
12.	Pewarna makanan pink	10	Gr	15.000	1 btl	15.000
14.	Pewarna makanan kuning telur	20	Gr	15.000	1 btl	15.000
15.	Pewarna makanan ungu	17	Gr	15.000	1 btl	15.000

**Tabel 1. 11 *Purchase Order* Berbahan Dasar *Butter Cake*
(Lanjutan)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
16.	Pewarna makanan hijau lumut	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
17.	Pewarna makanan cokelat	55	Gr	15.000	1 btl	15.000
18.	<i>Rolled Fondant</i>	5.390	Gr	510.000	1 pail	510.000
19.	<i>Cake Board</i>	1	board	25.000	1 board	25.000
20.	Icing Sugar	150	Gr	3.000	200 gr	3.000
21.	Cuka	2	Gr	8.000	150 ml	8.000
22.	Pipping Bag	2	Pcs	8.000	1 pack	8.000
TOTAL						Rp. 1.390.400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 12 *Purchase Order* Berbahan Dasar *Dummy*

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Dummy</i> <i>d: 30cm t: 20cm</i>	1	pcs	30.000	1 pcs	30.000
2.	<i>Dummy</i> <i>D: 22cm t: 20cm</i>	1	pcs	25.000	1 pcs	25.000
3.	<i>Dummy d: 9cm t:</i> <i>12cm</i>	1	pcs		1 pcs	10.000
4.	<i>Dummy d: 7cm t:</i> <i>10cm</i>	1	Pcs		1 pcs	8.500
5.	<i>Dummy d: 6cm t:</i> <i>8cm</i>	1	Pcs		1 pcs	6.000

Tabel 1. 12 Puchase Order Berbahan Dasar *Dummy* (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
6.	<i>Dummy d: 6cm t: 15cm</i>	1	Pcs		1 pcs	15.000
7.	<i>Dummy bentuk kerucut d: 9cm t: 10cm</i>	1	Pcs		1 pcs	17.000
8.	<i>Dummy bentuk bunglon d: 10cm t: 7cm</i>	1	pcs		1 pcs	10.000
9.	Pewarna makanan Hitam	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
10.	Pewarna makanan <i>Pink</i> Mawar	10	Gr	15.000	1 btl	15.000
11.	Pewarna makanan <i>Violet</i>	17	Gr	15.000	1 btl	15.000
12.	Pewarna makanan Hijau Lumut	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
13.	Pewarna makanan Hijau Daun	5	Gr	15.000	1 btl	15.000
14.	Pewarna makanan Kuning Telur	20	Gr	15.000	1 btl	15.000
15.	Pewarna makanan Cokelat	55	Gr	15.000	1 btl	15.000
16.	<i>Rolled Fondant</i>	5.390	<i>gr</i>	510.000	1 <i>pail</i>	510.000
17.	<i>Cake Board</i>	1	<i>board</i>	25.000	1 <i>board</i>	25.000
18.	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	38.000	1 btl	38.000
19.	<i>Gold Dust</i>	1	btl	40.000	1 btl	40.000
20.	Icing Sugar	150	gr	6.000	150 gr	6.000
21.	Egg White	60	gr	3.000	60 gr	3.000

Tabel 1. 12 Puchase Order Berbahan Dasar *Dummy* (Lanjutan)

22.	Cuka	150	gr	8.000	150 gr	8.000
23.	Pipping Bag	1	pack	8.000	1 pack	8.000
TOTAL						Rp. 969.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

4. Perumusan Harga Jual

Harga jual adalah nilai yang tercermin dalam daftar harga, harga eceran, dan harga adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagai pendapatan atau *net price*. Harga jual merupakan penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan (Gregory Lewis),

Dalam penghitungan harga jual dalam tugas akhir ini, penulis menggunakan rumus yang ditemukan oleh (Gallehawk 2021), yaitu:

$$\text{MENU PRICE} = \frac{\text{FOOD COST}}{\text{DESIRED COST (food cost percentage)}}$$

Menurut (White, 2019), biaya *overhead* biasanya terdiri dari biaya listrik, biaya air, gas, sewa tempat dan biaya perlengkapan tambahan seperti packaging, tissue. *Labour Cost* atau biaya upah kerja dapat dihitung dari tarif perjam, dikalikan dengan estimasi waktu atau waktu dalam pengerjaan kue. Tarif perjam dapat ditetapkan oleh para baker atau *cake decorator* berdasarkan Tingkat

kesulitan dari desain kue beserta keterampilannya.

Desired cost menurut presentase keuntungan bersih dari biaya total.

Ada baiknya *presentase* keuntungam dipertimbangkan berdasarkan jenis kue yang dibuat, lokasi penjualan, serta keterampilan dan reputasi toko kue atau cake decorator tersebut secara subjektif (Lyer, 2021.)

30% yang akan penulis itu meliputi biaya *art* dan *creativity*, biaya listrik, air dan juga perlengkapan tambahan.

Berikut adalah harga jual yang telah penulis susun dalam pembuatan dekorasi kue yang menggunakan *dummy* ataupun *cake* sebagai perbandingan.

Tabel 1. 13 *Selling Price* Dekorasi Kue dengan *Base Cake*

KETERANGAN	HARGA (RP)
<i>Food Cost</i>	Rp. 1.391.400
<i>Creativity Art (30 %)</i>	Rp. 417.420
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.808.820
<i>Food Cost Percentage</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 6.029.400
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 6.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

Tabel 1. 14 *Selling Price* Dekorasi Kue dengan *Dummy*

KETERANGAN	HARGA (RP)
<i>Food Cost</i>	Rp. 967.500
<i>Creativity Art (30 %)</i>	Rp. 290.250
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.257.750
<i>Food Cost Percentage</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 4.192.500
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 4.200.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024.

D. Lokasi dan Waktu Kegiatan

1. Lokasi

- a. Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk kegiatan pada latihan ini dilaksanakan di rumah (tempat tinggal) penulis yaitu Jl. Maleber Utara, Komplek Maltra Residence, Kec. Andir, Kel. Maleber, Kota Bandung, Jawa Barat, 40181.
- b. Pelaksanaan kegiatan tugas akhir presentasi produk kegiatan pelaksanaan dilaksanakan di Dapur Pastry Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang ber-alamat di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadak, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141.

2. Waktu

- a. Waktu pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan September 2024
- b. Waktu pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Januari 2025