

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cake decoration atau seni menghias kue merupakan salah satu cabang seni kuliner yang memadukan keterampilan teknis dan estetika. Menurut Clarke (2018), *cake decoration* tidak hanya berfungsi memperindah tampilan kue, tetapi juga menyampaikan pesan, tema, maupun simbol tertentu yang berkaitan dengan acara yang dirayakan. Dalam seni kuliner, aspek visual memiliki peran penting karena dapat meningkatkan daya tarik produk dan memengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas kue itu sendiri. Sejarah *cake decoration* dapat ditelusuri sejak abad ke-17 pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I di Inggris. Pada periode tersebut, kue sering dijadikan centerpiece dalam jamuan kerajaan dan dihias dengan bahan seperti marzipan yang terbuat dari almond (Miller, 2016). Di Indonesia, seni menghias kue berkembang pesat seiring meningkatnya permintaan masyarakat terhadap kue dengan desain yang unik dan personalisasi tinggi. Kue dekoratif kini umum ditemukan dalam berbagai acara, seperti ulang tahun, pernikahan, perayaan hari besar, hingga acara berbasis budaya populer. Dalam praktiknya, berbagai bahan digunakan sebagai media dekorasi, di antaranya fondant, buttercream, gum paste, dan pewarna makanan. Setiap bahan memiliki karakteristik dan teknik pengerjaan yang berbeda. Misalnya, fondant yang dikenal dengan teksturnya yang elastis dan mudah dibentuk umumnya

1

dikerjakan dengan teknik *covering*, *modelling*, *marbling*, *painting*, dan *carving*. Sementara itu, buttercream lebih banyak menggunakan teknik *writing*, *piping*, *painting*, *steaming*, dan *transfer* (Wilton, 2020).

Dalam Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *fondant* sebagai bahan utama dekorasi. Berdasarkan teori bahan pangan, *fondant* merupakan adonan manis berbahan dasar gula, air, sirup jagung, dan gelatin yang kadang ditambahkan shortening atau *marshmallow* untuk meningkatkan kelenturan serta plastisitasnya (Gisslen, 2018). Karakteristik elastis dari fondant mendukung teori food plating yang menekankan keseimbangan antara estetika dan fungsi teknis dalam penyajian hidangan (McGee, 2019). Dengan bahan ini, penulis dapat menciptakan detail dekoratif yang presisi sesuai desain yang telah direncanakan.

Seiring perkembangan tren budaya populer, khususnya *Korean Pop* (*Kpop*), fungsi *cake decoration* kini semakin meluas. Tidak hanya digunakan sebagai pelengkap acara keluarga atau keagamaan, kue dekoratif juga menjadi media ekspresi identitas komunitas penggemar. Kue dengan tema idol *K-pop* yang menampilkan warna *fandom*, logo grup, atau karakter *chibi* semakin diminati pada acara ulang tahun idol, *fan meeting*, hingga *project anniversary* yang diinisiasi penggemar (Lee, 2021). Fenomena ini selaras dengan teori komunikasi visual yang menyatakan bahwa simbol dan elemen desain mampu menciptakan makna emosional serta memperkuat ikatan sosial. Selain itu, perkembangan media sosial turut mendorong popularitas *cake decoration*. Banyak kue yang secara khusus dirancang menyerupai album, *lightstick*, atau ikon grup tertentu dan kemudian dibagikan secara daring sebagai bentuk dukungan kepada idol. Hal ini menunjukkan bahwa seni menghias kue kini telah menjadi bagian dari budaya populer sekaligus *fandom culture*. Dengan demikian, *cake decoration* bukan hanya kegiatan kreatif, tetapi juga sarana untuk mengekspresikan identitas,

membangun komunitas, serta menciptakan hubungan emosional melalui estetika dan simbolisme yang ditampilkan.

1.2 Usulan Produk

Berikut merupakan usulan produk yang telah dirancang, yang mencakup tema, konsep, detail produk, dan ukuran dari produk:

1.2.1 Tema Produk:

Penulis memilih tema *TRUZ 5th Birthday* sebagai fokus dalam proyek dekorasi kue karena memiliki kedekatan emosional dengan karakter *TRUZ*, yang diciptakan oleh boyband asal Korea Selatan, *TREASURE*. *TREASURE* merupakan grup di bawah naungan agensi *YG Entertainment*, yang resmi debut pada tanggal 7 Agustus 2020 melalui lagu utama mereka berjudul "Boy" dari album debut *The First Step: Chapter One*. Grup ini dibentuk melalui program *survival* bertajuk *YG Treasure Box*, yang ditayangkan pada tahun 2018 melalui saluran televisi JTBC. Program tersebut berhasil menarik perhatian publik karena menampilkan proses seleksi *trainee* secara terbuka dan intensif (Ananda, 2022). Hasilnya,

TREASURE terbentuk dengan total 10 anggota yang berasal dari berbagai latar belakang budaya, dan segera mendapatkan basis penggemar yang besar, termasuk di Indonesia. Menjelang akhir tahun 2020, *TREASURE* memperluas pengaruhnya di luar musik dengan meluncurkan karakter animasi 3D yang diberi nama *TRUZ*. Karakter-karakter *TRUZ* merupakan hasil kolaborasi antara *YG Entertainment* dan *LINE FRIENDS*, dan masing-masing tokohnya mewakili kepribadian dari setiap anggota

TREASURE. Total terdapat 10 karakter *TRUZ*, yang dirancang dengan visual yang imut dan penuh warna, sehingga langsung menarik perhatian para penggemar, terutama para *Treasure Maker* sebutan untuk fandom *TREASURE*. *TRUZ* bukan hanya sekadar karakter lucu, namun juga merupakan bagian dari strategi brand yang kuat dalam membangun koneksi emosional antara idol dan penggemarnya. Dalam berbagai konten animasi, *TRUZ* menampilkan dinamika dan kepribadian unik yang merepresentasikan masing-masing anggota *TREASURE*, sehingga menjadikan karakter ini lebih “hidup” dan dekat dengan fans. Kehadiran *TRUZ* juga memperluas cakupan *TREASURE* dalam dunia merchandise, animasi, bahkan kolaborasi dengan brand ternama. Bagi penulis, tema *TRUZ 5th Birthday* dipilih bukan hanya karena ketertarikan visual, tetapi juga sebagai bentuk apresiasi terhadap bagaimana budaya populer khususnya *K-pop* dapat memengaruhi berbagai aspek kreatif, termasuk dalam seni dekorasi kue. Dengan mengangkat tema ini, penulis ingin menghadirkan kue yang tidak hanya indah secara visual, tetapi juga memiliki makna personal, emosional, serta relevan dengan fenomena budaya kontemporer yang berkembang di kalangan anak muda saat ini.



GAMBAR 1. *TRUZ*

Sumber : Instagram Official_truz

1.2.2 Konsep Produk



GAMBAR 2. *DESIGN CAKE TRUZ*

Penulis akan membuat kue tiga tingkat (*3-tier cake*) dengan tinggi keseluruhan sekitar 56 cm dan diameter mulai dari 16 cm hingga 30 cm. Pada pelaksanaan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *dummy* berbahan *styrofoam* yang dilapisi dengan *fondant*, agar proses dekorasi menjadi lebih mudah dan rapi. Untuk *tier* pertama atau tingkat paling bawah, penulis memilih diameter 30 cm dengan tinggi 20 cm. *Tier* kedua memiliki diameter 25 cm dan tinggi 20 cm. Sementara untuk *tier* ketiga atau paling atas, penulis memilih diameter 20 cm dengan tinggi 16 cm. Masing-masing tingkat akan dihias menggunakan karakter *TRUZ* serta elemen-elemen yang mencerminkan ciri khas *boyband TREASURE*. Kue ini nantinya akan diletakkan di atas *tick block* berwarna hitam berukuran 40x40 cm, yang akan memberikan kesan kontras dan elegan terhadap keseluruhan tampilan dekorasi.



GAMBAR 3. *DESIGN CAKE TRUZ TIER 1*

Tier pertama yang menjadi bagian atas memiliki ukuran diameter 20 cm dan tinggi 16 cm. Pada tingkat pertama ini berisi tentang lagu-lagu milik *TREASURE*. Penulis mengambil beberapa lagu populer dari mereka (contohnya *YELLOW*, *BOY*, *I LOVE YOU*, dan lain-lain), serta terdapat tulisan *TRUZ* berwarna biru yang terbuat dari *fondat* dan 2 karakter dari *TRUZ* yang bernama *Woopy* dan *Ruru* yang berukuran 8-10 cm. Mulanya *dummy* akan di lapiasi *rolled fondant* berwarna biru muda sebagai dasar lalu akan di tempel oleh beberapa gambaran lagu dan tulisan seperti gambar hati, bintang, jalanan, bulan, matahari, dan lain-lain.



GAMBAR 4. *DESIGN CAKE TRUZ TIER 2*

Tier kedua, penulis menggunakan *dummy* berdiameter 25 cm dan tinggi 20 cm yang di lapi *rolled fondant* berwarna biru gelap dan di tempel dengan not balok *tier* kedua ini menggambarkan tentang profesi dari treasure yaitu seorang penyanyi serta di letakan 4 macam karakter *TRUZ* yang bernama *Chill*, *Som*, *Lawoo*, dan *Hikun* yang berukuran 8-10 cm serta angka dan tulisan *5th* yang di buat oleh *fondant* berwarna biru.



GAMBAR 5. DESIGN CAKE TRUZ TIER 3

Pada *tier* ke 3, penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 30 cm dan tinggi 20 cm. *Dummy* ini akan di lapi oleh *rolled fondant* berwarna biru muda lalu akan di tempel di bagian depan dengan *rolled fondant* yang berbentuk peta yang berwarna *cream* lalu di letakan tulisan *birthday* di antaranya, serta ada beberapa gambar permata. Di *tier* ini melambangkan perjuangan *TREASURE* dari awal sampai sekarang, lalu di tambah 2 *lightstick TREASURE* yang berwarna biru dan 4 macam karakter *truz* yaitu *Podong*, *Yochi*, *Bonbon*, dan *Romy* yang berukuran 8-10 cm.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 *Purchase Order*

Purchase Order (PO) merupakan dokumen resmi yang dibuat oleh pihak pembeli sebagai bentuk konfirmasi atas pembelian barang atau jasa kepada penjual. Dokumen ini memuat informasi penting seperti jenis dan jumlah barang atau jasa yang dipesan, harga, serta ketentuan lainnya seperti metode pembayaran dan pengiriman. Biasanya, PO disusun oleh bagian pembelian (*purchasing department*) dalam suatu organisasi atau perusahaan.

Dalam pelaksanaan dekorasi kue pada Tugas Akhir ini, keberadaan alat dan bahan yang tepat sangat penting untuk menunjang proses pembuatan. Oleh karena itu, berikut adalah daftar alat dan bahan yang diperlukan dalam proses dekorasi kue.

TABEL 1. *PURCHASE ORDER* BERBAHAN DASAR *DUMMY*

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan	Harga
1	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @3,5kg	1	Rp.250.000	Rp.250.000
2	Perwarna Hitam	Btl @30ml	1	Rp. 5.500	Rp. 5.500
3	Perwarna Merah	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
4	Perwarna Biru	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
5	Perwarna Coklat	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
6	Perwarna Kuning	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
7	Perwarna Orange	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
8	Perwarna Hijau	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
9	<i>Corn syrup</i>	Btl @700ml	1	Rp.28.000	Rp.28.000

10	<i>Dummy</i> D:20 cm T: 16 cm	pcs	1	Rp.12.000	Rp.12.000
11	<i>Dummy</i> D:25 cm T: 20 cm	pcs	1	Rp.22.000	Rp.22.000
12	<i>Dummy</i> D:30 cm T: 20 cm	pcs	1	Rp.47.000	Rp.47.000
13	<i>Teak blok 40cmx40cm</i>	pcs	1	Rp.30.000	Rp.30.000
14	Maizena	kg	1	Rp.16.000	Rp.16.000
15	Tusuk sate	pack	1	Rp.4.000	Rp.4.000
16	<i>Plastic wrap</i>	roll	1	Rp.22.000	Rp.22.000
17	<i>Dowel/Sedotan Penyangga</i>	pack	1	Rp.10.000	Rp.10.000
TOTAL					Rp 479.500

TABEL 2. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan	Harga
1	Telur utuh	Butir	40	Rp 2.000	Rp 80.000
2	Gula pasir	Kg	2.9	Rp 15.000	Rp 43.500
3	Tepung terigu (sedang)	Kg	1.6	Rp 12.000	Rp 19.200
4	<i>Baking powder</i>	Sdt	4	Rp 1.000	Rp 4.000
5	Susu cair	ml	500	Rp 2.000/100ml	Rp 10.000
6	<i>Butter</i>	Gram	2.800	Rp 30.000/500g	Rp 168.000
7	<i>Vanilla extract</i>	ml	45	Rp 2.000/5ml	Rp 18.000
8	Selai stroberi	Gram	500	Rp 5.000/100g	Rp 25.000
9	<i>Dark chocolate</i>	Gram	1.300	Rp 25.000/500g	Rp 65.000
10	<i>Whipping cream</i>	ml	650	Rp 20.000/250ml	Rp 52.000
11	<i>Baking paper</i>	roll	1	Rp 20.000	Rp 20.000

12	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @3,5kg	1	Rp.250.000	Rp.250.000
13	Perwarna Hitam	Btl @30ml	1	Rp. 5.500	Rp. 5.500
14	Perwarna Merah	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
15	Perwarna Biru	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
16	Perwarna Coklat	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
17	Perwarna Kuning	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
18	Perwarna Orange	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
19	Perwarna Hijau	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
20	<i>Corn syrup</i>	Btl @700ml	1	Rp.28.000	Rp.28.000
21	<i>Teak blok 40cmx40cm</i>	pcs	1	Rp.30.000	Rp.30.000
22	Tusuk sate	pack	1	Rp.4.000	Rp.4.000
23	<i>Plastic wrap</i>	roll	1	Rp.22.000	Rp.22.000
24	<i>Dowel/Sedotan Penyangga</i>	pack	1	Rp.10.000	Rp.10.000
TOTAL					Rp 887.200

1.3.2 *Standard Recipe*

Standard recipe adalah panduan baku berupa rangkaian langkah atau formula yang digunakan dalam proses pembuatan suatu produk. Resep ini telah melalui proses uji coba sebelumnya dan dirancang agar hasil produk yang dihasilkan tetap konsisten serta sesuai dengan standar kualitas yang ditetapkan. Di dalamnya memuat informasi penting seperti jenis dan jumlah bahan yang dibutuhkan, langkah-langkah persiapan, proses pembuatan, serta peralatan yang digunakan (Unilever Food Solutions, 2023).

Berikut adalah *standard recipe* yang digunakan untuk pembuatan kue dalam Tugas Akhir ini.

TABEL 3. *RECIPE SPONGE CAKE*

NO	METHODE	QUANTITY	INGRIDIENT	EXPLAIN
1	Prepared	3 loyang	20 cm, 25 cm, 30 cm	Olesi dengan <i>butter</i> , alasi dengan <i>baking paper</i>
2	Melelehkan	1.2 kg	<i>Butter</i>	Lelehkan dan biarkan dingin
3	Mengocok	40 butir	Telur	Kocok dengan gula sampai mengembang dan pucat
4	Menambahkan	1.7 kg	Gula Pasir	Masukkan ke telur, aduk rata
5	Mencampur	1.6 kg	Tepung + 4 sdt <i>baking powder</i>	Ayak, campurkan ke adonan secara bertahap
6	Menambahkan	500 ml + 30 ml	Susu cair + <i>Vanilla</i>	Tambahkan ke adonan
7	Menggabungkan	-	<i>Butter</i> leleh	Tuangkan sedikit demi sedikit ke adonan, aduk balik
8	Memanggang	3 loyang	Adonan	Panggang per loyang 160°C selama 45–60 menit

TABEL 4. *RECIPE SWISS MERINGUE BUTTERCREAM & STRAWBERRY JAM*

NO	METHODE	QUANTITY	INGRIDIENT	EXPLAIN
1	Menyiapkan SMBC	20 putih telur, 1.2 kg gula	Putih telur, Gula pasir	Timbang dan campurkan putih telur dengan gula, panaskan di <i>double boiler</i>
2	Mengocok SMBC	1.6 kg <i>butter</i>	<i>Butter</i>	Setelah gula larut, kocok dengan mixer hingga kaku dan dingin
3	Menambahkan <i>vanilla</i>	15 ml	<i>Vanilla extract</i>	Tambahkan <i>vanilla extract</i> saat adonan SMBC sudah kaku

4	Menyusun <i>filling</i>	500 g	Selai stroberi	Oleskan SMBC di antarlapisan kue, kemudian selai stroberi
5	<i>Finishing</i>	3 loyang kue dan <i>filling</i>	<i>Sponge cake</i> , <i>Swiss Meringue Buttercream</i> & <i>Strawberry jam</i>	Bagi tiga 1 loyang <i>sponge cake</i> lalu letakan butter cream di bagian luar kue dan <i>strawberry jam</i> di bagian dalam kue lakukan untuk 3 <i>tier</i> kue lalu letakan <i>tier</i> paling bawah dan letakan sedotan untuk menjangga kue ke 2 dan 3 ulangi hingga kue terakhir

TABEL 5. RECIPE GANACHE & COVERING

NO	METHODE	QUANTITY	INGREDIENT	EXPLAIN
1	Membuat <i>ganache</i>	1.3 kg coklat, 650 ml <i>whipping cream</i>	<i>Dark chocolate</i> , <i>Whipping cream</i>	Panaskan cream hingga mendidih, tuang ke dalam coklat dan aduk rata
2	Melapisi dengan <i>ganache</i>	-	<i>Ganache</i>	Ratakan <i>ganache</i> di seluruh permukaan kue sebagai dasar <i>fondant</i>

1.3.3 Kebutuhan Alat

Berikut ini merupakan peralatan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan dekorasi kue dengan tema *TRUZ 5th Birthday*, lengkap dengan fungsi atau kegunaan dari masing-masing alat tersebut. Pemilihan alat yang tepat sangat penting untuk mendukung keberhasilan dalam proses dekorasi, sehingga hasil akhir yang diharapkan dapat tercapai secara maksimal.

TABEL 6. DAFTAR ALAT DAN KEGUNAANNYA

NO	GAMBAR ALAT	PENJELASAN
1	 <i>Fondant smoother</i>	Berfungsi untuk meratakan dan memperhalus permukaan <i>rolled fondant</i> ketika diaplikasikan pada <i>dummy</i>
2		Berfungsi untuk memipihkan

	Rolling pin	<i>rolled fondant</i>
3	 <i>Fondant shape cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk kotak
4	 <i>Modeling tools</i>	Digunakan untuk membuat sentuhan detail pada <i>rolled fondant</i>

5	 <i>Fondant shape cutter</i>	Berfungsi untuk membentuk <i>rolled fondant</i> menjadi pola lingkaran
6	 <i>Fondant shape cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk bintang
7	 <i>Fondant letter cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk huruf

8	 <i>Scale</i>	Untuk menimbang berat <i>rolled fondant</i> yang di butuhkan
9	 <i>Silicon fondant mat</i>	Alas untuk berkerja dengan <i>rolled fondant</i>
10	 <i>Fondant shape cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk awan

11	 <i>Fondant shape cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk hati
12	 <i>Fondant number cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> yang berbentuk angka
13	 <i>Fondant cutter</i>	Untuk memotong <i>fondant</i> yang masih utuh
14	 <i>Carving knife</i>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> sesuai bentuk

15	 A4 Size: 300x210mm Cutting matt	Berfungsi sebagai tempat memotong <i>rolled fondant</i>, agar proses pemotongan lebih rapi dan aman.
16	 Brushes Brush	Digunakan untuk mengaplikasikan air atau <i>corn syrup</i> pada permukaan <i>fondant</i> agar bahan tersebut dapat menempel dengan baik.
17	 Cake turn table	Berfungsi untuk memudahkan proses pembuatan kue dengan kue berputar, sehingga dekorasi dapat diterapkan secara merata dan efisien.

18	 <i>Teak block</i>	Berfungsi sebagai tempat atau dasar untuk meletakkan kue
19	 <i>Ruler</i>	Untuk membantu mengukur pola yang akan di potong
20	 <i>Plastic wrap</i>	Untuk menyimpan dan membungkus <i>rolled fondant</i>

1.3.4 Recipe Costing

Rincian total anggaran bahan baku untuk pembuatan dekorasi kue, *showpiece*, *plated dessert*, atau produk makanan dan minuman lainnya berdasarkan jumlah produk yang digunakan dalam resep. Berikut adalah perhitungan biaya bahan (*recipe costing*) yang telah penulis susun.

TABEL 7. RECIPIE COST CAKE

No	Nama Barang	Jumlah Butuh	Unit	Harga Satuan	Jumlah per Pack
1	Telur utuh	Butir	40	Rp 2.000	Rp 80.000
2	Gula pasir	Kg	2.9	Rp 15.000	Rp 43.500

3	Tepung terigu (sedang)	Kg	1.6	Rp 12.000	Rp 19.200
4	<i>Baking powder</i>	Sdt	4	Rp 1.000	Rp 4.000
5	Susu cair	ml	500	Rp 2.000/100ml	Rp 10.000
6	<i>Butter</i>	Gram	2.800	Rp 30.000/500g	Rp 168.000
7	<i>Vanilla extract</i>	ml	45	Rp 2.000/5ml	Rp 18.000
8	Selai stroberi	Gram	500	Rp 5.000/100g	Rp 25.000
9	<i>Dark chocolate</i>	Gram	1.300	Rp 25.000/500g	Rp 65.000
10	<i>Whipping cream</i>	ml	650	Rp 20.000/250ml	Rp 52.000
11	<i>Baking paper</i>	roll	1	Rp 20.000	Rp 20.000
12	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @3,5kg	1	Rp.250.000	Rp.250.000
13	Perwarna Hitam	Btl @30ml	1	Rp. 5.500	Rp. 5.500
14	Perwarna Merah	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
15	Perwarna Biru	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
16	Perwarna Coklat	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
17	Perwarna Kuning	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
18	Perwarna Orange	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
19	Perwarna Hijau	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
20	Corn syrup	Btl @700ml	1	Rp.28.000	Rp.28.000
21	Teak blok 40cmx40cm	pcs	1	Rp.30.000	Rp.30.000
22	Tusuk sate	pack	1	Rp.4.000	Rp.4.000
23	Plastic wrap	roll	1	Rp.22.000	Rp.22.000
24	Dowel/Sedotan Penyangga	pack	1	Rp.10.000	Rp.10.000
TOTAL					Rp 887.200

TABEL 8. RECIPIE COST DUMMY

No	Nama Barang	Jumlah Butuh	Unit	Harga Satuan	Jumlah per <i>Pack</i>
----	-------------	-----------------	------	-----------------	---------------------------

1	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @3,5kg	1	Rp.250.000	Rp.250.000
2	Perwarna Hitam	Btl @30ml	1	Rp. 5.500	Rp. 5.500

3	Perwarna Merah	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
4	Perwarna Biru	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
5	Perwarna Coklat	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
6	Perwarna Kuning	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
7	Perwarna Orange	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
8	Perwarna Hijau	Btl @30ml	1	Rp.5.500	Rp.5.500
9	Corn syrup	Btl @700ml	1	Rp.28.000	Rp.28.000
10	<i>Dummy</i> D:20 cm T: 16 cm	<i>pcs</i>	1	Rp.12.000	Rp.12.000
11	<i>Dummy</i> D:25 cm T: 20 cm	<i>pcs</i>	1	Rp.22.000	Rp.22.000
12	<i>Dummy</i> D:30 cm T: 20 cm	<i>pcs</i>	1	Rp.47.000	Rp.47.000
13	<i>Teak blok</i> 40cmx40cm	<i>pcs</i>	1	Rp.30.000	Rp.30.000
14	Maizena	<i>kg</i>	1	Rp.16.000	Rp.16.000
15	Tusuk sate	<i>pack</i>	1	Rp.4.000	Rp.4.000
16	<i>Plastic wrap</i>	<i>roll</i>	1	Rp.22.000	Rp.22.000
17	<i>Dowel/Sedotan</i> Penyangga	<i>pack</i>	1	Rp.10.000	Rp.10.000
TOTAL					Rp.479.500

1.3.5 Selling Price

Selling price atau harga jual adalah jumlah uang yang dibayarkan oleh konsumen untuk membeli suatu produk. Harga jual ditentukan berdasarkan total biaya pembuatan produk ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan oleh penjual. Penentuan *selling price* sangat penting karena berkaitan langsung dengan kelangsungan usaha. Harga yang terlalu rendah dapat menyebabkan kerugian, sementara harga yang terlalu tinggi dapat membuat produk sulit terjual.

$$(\text{Harga Jual} = \text{Total Food Cost} / \text{Food Cost Percentage} \%)$$

TABEL 9. *SELLING PRICE REAL CAKE*

Biaya Bahan Baku	Rp. 887.200
Total HPP	Rp. 887.200
<i>FOOD COST PERCENTAGE</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.2,534,857
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.2,600,000

TABEL 10. *SELLING PRICE DUMMY CAKE*

Biaya Bahan Baku	Rp.479.500
Total HPP	Rp.479.500
<i>FOOD COST PERCENTAGE</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.1.370.000
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.1.400.000

1.4 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan Latihan.

1.4.1 Lokasi

Pondokan Rumah Imoet.

1.4.2 Waktu

Tahun 2025.