

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Replika makanan merupakan contoh makanan ataupun bahan makanan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menyerupai makanan dan minuman seperti aslinya. Namun terbuat dari bahan-bahan lain selain dari bahan aslinya (Arif Sadian, 2002). Replika makanan digunakan guna memperkenalkan makanan-makanan sehingga dapat dilihat secara 3 dimensi maupun sebagai hiasan dalam acara-acara tertentu . Replika makanan mengandung unsur seni yang dapat berpengaruh dalam nilai jual, semakin menarik maka akan semakin tinggi pula nilai jual dari replika tersebut.

Sekitar tahun 1932 seorang pria asal Osaka bernama Takizo Iwasaki dapat menciptakan replika makanan pertama. Pada saat itu beliau ingin memperkenalkan makanan yang berasal dari luar negeri kepada masyarakat di Jepang dengan tujuan untuk menjualnya. Pasalnya masyarakat Jepang tidak ingin membeli makanan dari Negara lain dikarenakan tidak tahu bagaimana bentuk dan ukuran makanan-makanan tersebut dan jika hanya melihat dari foto-foto terlihat tidak nyata sehingga beliau berinisiatif untuk menciptakan replikan makanan tersebut.

Mengenai judul tugas akhir ini penulis membuat replika makanan namun mengubah komposisi atau bahan utama dengan *rolled fondant* agar sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu bahan harus *edible* atau dapat dikonsumsi.

*Fondant* adalah lapisan gula yang terdiri dari gula dan gelatin, *corn syrup*, *glycerin*, *shortening*. (LoCicero, 2007). Dengan persentasi yang paling besar didominasi oleh gula sehingga memiliki rasa yang sangat manis. Sebelum diaplikasikan, *rolled fondant* diharuskan untuk di *knead* atau diuleni menjadi sebuah adonan bertekstur lembut agar dengan mudah di *rolled out*. Menggunakan *rolled Fondant* saat ini sedang sangat populer dikancah industri kuliner karena *rolled fondant* memiliki tekstur yang sangat lembut dan lentur sehingga *rolled fondant* jauh lebih mudah dan efisien dibandingkan bahan dekorasi lainnya. selain itu *rolled fondant* memiliki tekstur yang mudah untuk diaplikasikan sehingga membuat lebih terlihat nyata dan menarik dibandingkan dengan bahan-bahan lainnya dikarenakan kita dapat membuat bentuk atau ukiran yang dapat diciptakan sedetail mungkin.

*Rolled Fondant* memiliki kelebihan lainnya, ketika *fondant* di *rolled*, maupun digunakan *covering* atau dibentuk menjadi berbagai jenis bentuk sekalipun akan tetap menarik. Bahkan ketika kita menggunakannya tanpa proses pewarnaan pun, warna asli putih dari *rolled fondant* akan tetap menarik dan memberikan efek elegan nan indah. *Rolled Fondant* juga sering digemari untuk acara *outdoor*. karena cenderung lebih tahan akan berbagai situasi seperti panas maupun lembab. Namun meskipun begitu *rolled fondant* tidak baik jika disimpan disuhu yang panas dalam jangka waktu yang panjang.

Proses penyimpanan *rolled fondant* yang memakan waktu panjang akan memberikan efek *rolled fondant* mudah mengeras. Namun jika penyimpanan tidak mengenai udara maka *rolled fondant* masih tetap dapat dilenturkan dan dibentuk

kembali. Dan tidak disarankan untuk menyimpan *rolled fondant* didalam lemari pendingin ataupun pembeku karna dapat menyebabkan *rolled fondant* menjadi berair dan lunak.

Penambahan pewarna pada *rolled fondant* akan meningkatkan daya tarik dalam pengaplikasian *rolled fondant* terhadap dekorasi. Warna-warna yang memiliki kesan cerah maka akan memberikan efek keceriaan pada produk tersebut begitu pula pada warna yang tenang seperti putih atau *cream* akan memberikan kesan yang elegan dan anggun. Namun kini pemilihan warna yang gelap pun kian banyak digandrungi untuk berbagai macam acara seperti *Halloween* karna akan memberikan kesan yang lebih dramatis. Penggabungan warna dengan *rolled fondant* ini terlihat lebih menarik dan mencolok untuk berbagai macam tema.

Penulis tertarik menggunakan bahan *rolled fondant* untuk pengaplikasian pada replika makanan karena *rolled fondant* merupakan komponen dekorasi yang cukup mudah untuk dikreasikan sesuai keinginan penulis karenan bertekstur elastis dan mudah untuk dibentuk atau dipahat seseuai keinginan kita. Selain itu juga penulis ingin mengembangkan keterampilan di bidang replika makanan dengan pengaplikasian *rolled fondant*

Penulis akan mengangkat tema replika makanan pada dekorasi kue karena tema ini sedang banyak diminati pada saat ini. Karena replika makanan mempunyai kesan yang lebih detail dan juga unik. Dan juga keberagaman warna pada tema replika makanan akan memberikan kesan yang menarik.

Penulis akan memilih jajanan pasar sebagai bentuk dari replika makanan karena jajanan pasar merupakan ciri khas asli Indonesia yang masih tradisional dan

penulis ingin mempadu padankan pada replika makanan yang memberikan kesan modern yang berasal dari kebudayaan Negara lain dengan jajanan pasar yang tradisional sehingga menghasilkan ragam warna dan bentuk yang menarik sehingga akan menyajikan visualisasi yang indah.

## **B. Desain Produk**

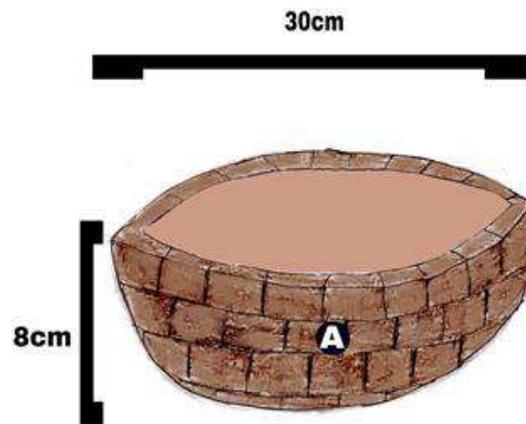
Produk memiliki konsep, bentuk dan ukuran sebagai berikut:

### 1. Jenis Produk

Jenis produk yang akan penulis angkat dalam pengerjaan tugas akhir adalah replika makanan. Karena replika makanan memberikan kesan yang menarik dan unik dibandingkan produk lain pada umumnya. Dan pula keberagaman warnanya yang mewakili keceriaan dari replika makanan tersebut karena mengandung tekstur yang mendetail. Jajanan pasar juga memiliki ragam warna yang lengkap, mulai dari warna cerah ke warna gelap. Penerapan warna-warna ini akan melengkapi penampilan replika makanan yang meningkatkan daya tarik. Selain dari warna, jajanan pasar juga memiliki ragam tektur dan bentuk yang menambah daya tarik lainnya. Sehingga penulis tertarik untuk memilih jajanan pasar sebagai projek untuk tugas akhir.

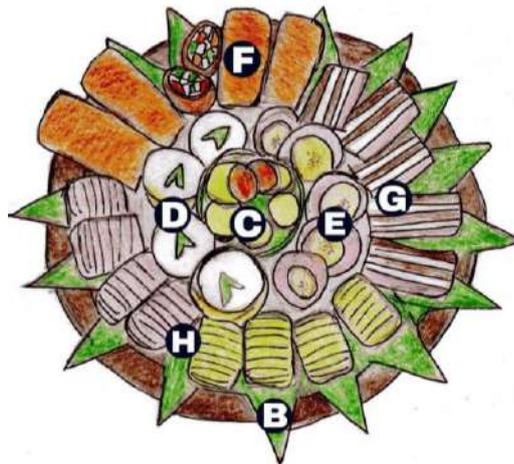
## 2. Bentuk dan Ukuran Produk

**GAMBAR 1. 1**  
**DESAIN REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**



Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

**GAMBAR 1. 2**



Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

Replika makanan yang akan penulis buat berbentuk *round* dengan ukuran diameter 30 cm. Dengan beragamnya jenis jajanan pasar, penulis akan mengangkat bentuk jajanan pasar antara lain getuk, risoles, kue lapis, tamam, putri noong, klepon dan *replica* daun pisang sebagai alas dari jajanan pasar. Dengan bentuk dan ukuran menyesuaikan bentuk asli dari jajanan pasar tersebut. Berikut adalah keterangan dari desain replika makanan jajanan pasar :

a) Tampah

Menggunakan *dummy* berdiameter 30cm dan tinggi 8cm, sebagai replika dari tampah yang dilapisi atau *discover* dengan *fondant* yang diberi warna coklat kemudian dianyam agar menyerupai dengan bentuk aslinya. Tampah merupakan alat khas tradisional masyarakat Indonesia yang digunakan sebagai alat dapur. Biasanya digunakan sebagai alat untuk memisahkan beras dengan gabah. Tampah memiliki filosofi *filter* atau pembatas dalam sebuah kehidupan dengan membatasi segala bentuk perilaku dengan aturan dan norma, sehingga menjadi pribadi yang bermartabat.

b) Daun Pisang

*Fondant* yang sudah diberi pewarna hijau kemudian dibentuk menjadi segitiga dengan ukuran lebar 4cm sebagai replika daun pisang untuk alas jajanan pasar. Daun pisang memiliki filosofi untuk tetap berperilaku sabar dan ikhlas dalam menjalani kehidupan. Meskipun pohon pisang terombang-ambing dihantam angin, akan tetapi daun

pisang akan tetap melindungi batang, bagian jantung pisang dan pula buahnya.

c) Klepon

*Fondant* yang sudah diberi pewarna hijau muda berbentuk bundar kemudian dilapisi *dry coconut* dan diberikan detail unti atau isian klepon pada bagian dalam salah satu replika klepon. Memiliki filosofi bahwa manusia akan menempel pada orang-orang yang paling disayangi, kemudian warna hijau bermakna hidup dengan maksud perasaan harus hidup agar dapat merasakan perasaan orang-orang disekitar kita, lalu pada isian unti didalam klepon melambangkan didalam kehidupan ini akan menemukan kehidupan yang manis.

d) Kue Talam

Terbuat dari 2 macam warna *fondant* yaitu kuning tua dan putih lalu dicetak dengan cetakan kue talam asli dengan komposisi bagian bawah diisi oleh *fondant* berwarna kuning terlebih dahulu kemudian diisi dengan *fondant* berwarna putih.

Kue talam berasal dari sejarah betawi yang dipengaruhi oleh kebudayaan tionghoa, disebut kue talam karena dicetak oleh cetakan loyang bundar yang disebut talam. Kue ini memiliki filosofi yaitu tekstur kue yang lengket menggambarkan kekentalan dalam hubungan kekeluargaan antara sesama umat beragama kemudian 2 rasa yang manis pada bagian bawah dan gurih dibagian atas menggambarkan

bermacam-macam paduan asal – usul kehidupan masyarakat Indonesia.

e) Kue Putri Noong

Menggunakan 2 macam warna yaitu kuning dan merah sehingga menjadi replika kue putri noong dengan *fondant* berwarna kuning dibagian tengah sebagai replika pisang dan *fondant* berwarna merah dibagian terluar.

Putri noong merupakan jajanan pasar khas tanah Sunda, nama putri noong sendiri diartikan sebagai putri mengintip dalam perumpamaan pisang yang terdapat dibagian dalam kue tersebut. Kue putri noong memiliki filosofi yaitu rasa manis dan legit antara perpaduan pisang dan singkong menimbulkan perasaan yang mampu mengingatkan kenangan pada masa lampau dan juga tekstur yang lembut menandakan kelembutan atau kehalusan bak tuan putri.

f) Risoles

Replika risoles ini terdiri dari *fondant* berwarna coklat dengan isian dari replika sayuran berwarna orange, hijau dan putih. Kemudian dibalut dengan tepung panir. Risoles berasal dari jaman kolonial Belanda yang disebut *risolle* pada abad ke 13. Seiring berkembangnya jaman, risoles memiliki ragam isian maupun rasa akan tetapi tetap menjadikan namanya risoles dalam berbagai keadaan, hal ini menimbulkan filosofi bahwa dalam kehidupan harus siap menerima banyak perubahan dan bersedia menghadapi tantangan-tantangan baru.

g) Kue lapis tepung beras

Replika kue lapis berasal dari 5 lapis *fondant* berwarna coklat, putih kemudian merah muda dibagian paling atas.

Kue lapis berasal dari jaman *Colonial* Belanda dengan nama asli *spekkoek* yang artinya lapisan lemak babi yang mencerminkan dari banyaknya lapisan-lapisan layaknya lemak babi kemudian dibawa ke Indonesia, akan tetapi masyarakat Indonesia mengadaptasikannya dengan bahan-bahan asli Indonesia seperti tepung beras. Kue lapis memiliki filosofi bahwa di setiap lapisannya yang banyak mencerminkan semakin banyak juga rejeki yang akan datang.

h) Getuk

Menggunakan 2 macam warna untuk *fondant* yaitu merah muda dan hijau muda menjadikan replika getuk dengan taburan kelapa kering pada bagian atas *fondant*. Getuk berasal dari jaman penjajahan Jepang dimana pada saat itu masyarakat Indonesia sulit untuk mendapatkan beras sebagai makanan pokok. Pionirnya ialah Mbah Ali Mohtar yang notabene adalah penduduk asli Magelang, ia mengganti makanan pokok dengan ketela kemudian berinovasi dengan menciptakan getuk agar lebih menarik dihidangkan. Filosofi dari getuk yaitu memberikan arti kesederhanaan maupun mensyukuri keadaan yang tuhan berikan, dan mampu membuat potensi yang terdapat dalam diri agar menjadi prilaku yang bermanfaat bagi diri sendiri dan orang sekitar.

### C. Tinjauan Produk

#### 1. Usulan Resep

Berikut adalah *standard recipe* replika makanan jajanan pasar yang sudah penulis kaji dengan dengan media *dummy* sebagai *base*:

**TABLE 1. 1**

**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**

<b>REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR</b>				<b>Yield</b> : 1 buah replika, diameter 30cm, tinggi 13cm.
1	Timbang	500 gr	<i>Fondant</i>	Lalu .
2	Tambahkan	10 tetes	Pewarna makanan coklat	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
3	Bagi		Adonan	Menjadi 3 bagian, lalu ambil bagian pertama dan sisanya sisihkan dahulu.
4	<i>Roll</i>			<i>fondant</i> secara perlahan sehingga ketebalannya mencapai 2mm.

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>5</b>	Potong			<i>Fondant</i> dengan lebar 2cm dan panjang 15cm.
<b>6</b>	Anyam			<i>Fondant</i> dengan 6 baris kebawah.
<b>7</b>	Oles		Air	Pada bagian <i>fondant</i> yang sudah dianyam dan pada <i>dummy</i> juga.
<b>8</b>	Tempel			<i>Fondant</i> pada <i>dummy</i> dengan arah horizontal.
<b>9</b>	Ulangi			Cara diatas pada 2/3 <i>fondant</i> sisanya, hingga <i>mengcover</i> pada seluruh bagian samping <i>dummy</i> .
<b>10</b>	Timbang	380gr	<i>Fondant</i>	Lalu
<b>11</b>	Tambahkan	7 tetes	Pewarna makanan hijau tua	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.

TABLE 1.1

## STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

(LANJUTAN)

12	Bagi			<i>Fondant</i> menjadi 17 bagian dan pisahkan 80gr <i>fondant</i> untuk alas daun klepon.
13	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> hingga ukuran 15 x 7 cm, lalu lipat berbentuk segitiga pada bagian atas yang berukuran 7cm dan pada bagian bawah dibiarkan.
14	Tempel			Pada bagian pinggir atas permukaan <i>dummy</i>
15	Ulangi			Cara diatas pada 16 bagian <i>fondant</i> lainnya, lalu tempelkan sehingga melingkar pada seluruh pinggir permukaan <i>dummy</i> .

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>16</b>	<i>Roll</i>			80gr <i>fondant</i> berwarna hijau kemudian bagi menjadi 3 bagian.
<b>17</b>	<i>Dusting</i>	3 gr	<i>Corn starch</i>	Pada cetakan mangkuk berukuran diameter 9cm
<b>18</b>	<i>Cetak</i>			<i>Fondant</i> pada bagian dalam mangkuk.
<b>19</b>	Timbang	90gr	<i>Fondant</i>	Lalu
<b>20</b>	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan hijau muda	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
<b>21</b>	Timbang			Kembali 10 gr sehingga menghasilkan 9pcs.
<b>22</b>	Bentuk			<i>Fondant</i> hingga bulat, kemudian sisihkan 1 buah dan potong menjadi 2 pada bagian tengah.

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

23	Buat			Detail pada bagian dalam <i>fondant</i> yang sudah dibagi menjadi 2 dengan menggunakan tusuk gigi.
24	Warnai			Bagian dalamnya dengan memakai warna coklat sehingga membentuk menyerupai unti.
25	Olesi		air	Pada permukaan lalu
26	Taburi	25 gr	<i>Dry coconut</i>	Sehingga menyelimuti seluruh permukaan <i>fondant</i> , lalu sisihkan.
27	Timbang	57gr	<i>Fondant</i>	Lalu
28	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan merah muda	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata, sisihkan.

TABLE 1.1

## STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

(LANJUTAN)

29	Timbang	113gr	<i>Fondant</i>	Lalu
30	Tambahkan	3 tetes	Pewarna makanan kuning	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
31	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> berwarna merah muda hingga ketebalan 75mm.
32	Bentuk			<i>Fondant</i> warna kuning menjadi bentuk silinder memanjang dengan panjang menyesuaikan lebar dari <i>fondant</i> berwarna merah muda.
33	Letakan			<i>Fondant</i> berwarna kuning diatas <i>fondant</i> berwarna merah muda.

TABLE 1.1

## STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR

(LANJUTAN)

34	Gulung			<i>Fondant</i> merah muda sehingga menyelimuti <i>fondant</i> berwarna kuning.
35	Potong			<i>Fondant</i> dengan cara vertikal, ketebalan 1 cm.
36	Campur	15ml 2 drop	Alkohol Pewarna merah tua	Kemudian
37	Warnai			<i>Fondant</i> dengan campuran alkohol pada bagian yang berwarna merah muda saja.
38	Timbang	375gr	<i>fondant</i>	Kemudian
39	Tambahkan	3 tetes 2 tetes	Pewarna makanan coklat Pewarna makanan kuning	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>40</b>	<i>Roll</i>			Kemudian bentuk lipatan pada bagian bawah keatas kemudian rekatkan dengan menggunakan air pada ujung bagian atas seperti pada pembuatan risoles pada umumnya.
<b>41</b>	Timbang	3 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian bagi menjadi 3 bagian.
<b>42</b>	Tambahkan	1 tetes	Pewarna makanan kuning	Pada bagian ke 1
<b>43</b>		1 tetes	Pewarna makanan hijau tua	Pada bagian ke 2
<b>44</b>	Bentuk			Semua bagian menjadi berbentuk kotak seperti isian sayur.

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>45</b>	Ambil			1 buah <i>fondant</i> yang sudah berbentuk seperti <i>resoles</i> . Kemudian
<b>46</b>	Potong			Menjadi 2 pada bagian tengah, lalu
<b>47</b>	Bentuk			Bagian dalam <i>fondant</i> menjadi sedikit cekung kemudian isi dengan <i>fondant</i> berwarna kuning, hijau dan putih.
<b>48</b>	Olesi		Air	Pada permukaan <i>fondant</i> .
<b>49</b>	Taburkan	100gr	Tepung panir	Pada seluruh permukaan <i>fondant</i> .
<b>50</b>	Campurkan	35ml 3 tetes 2 tetes	Alcohol Pewarna makanan coklat Pewarna makanan kuning	Kemudian masukan campuran pada botol <i>spray</i> .

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

51	<i>Spray</i>			Campuran pewarna pada permukaan <i>fondant</i> yang sudah ditaburi tepung panir agar terlihat realistis.
52	Timbang	60gr	<i>fondant</i>	Kemudian
53	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan merah muda	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
54	Timbang	120gr	<i>Fondant</i>	Lalu
55	Tambahkan	3 tetes	Pewarna makanan coklat	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
56	Timbang	120gr	<i>Fondant</i>	Lalu
57	Bagi			<i>Fondant</i> berwarna putih dan coklat menjadi 2 bagian.
58	<i>Roll</i>			Seluruh bagian <i>fondant</i> hingga ketebalan 85mm

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>59</b>	Tumpuk			<i>Fondant</i> dimulai dari berwarna coklat lalu putih, coklat, putih hingga yang terakhir warna merah muda.
<b>60</b>	Potong			Memanjang dengan ketebalan 1cm, dengan lebar 6 x 4,5 cm .
<b>61</b>	Timbang	108gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
<b>62</b>	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan merah muda	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
<b>63</b>	Timbang	108gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
<b>64</b>	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan hijau muda	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>65</b>	Potong			<i>Fondant</i> berwarna merah dan hijau muda menjadi 4 bagian. Lalu
<b>66</b>	Ambil			1 bagian kemudian potong kembali menjadi 8 bagian.
<b>67</b>	Gulung			Memanjang menjadi bentuk silinder dengan ukuran panjang 15cm
<b>68</b>	Letakan			8 bagian memanjang kebawah lalu gulung secara horizontal pada bagian tengah .
<b>69</b>	Timbang	104 gr	<i>fondant</i>	Kemudian
<b>70</b>	Tambahkan	4 tetes	Pewarna makanan kuning	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
<b>71</b>	Timbang	60 gr	<i>Fondant</i>	Lalu

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

72	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada bagian dalam cetakan talam.
73	Potong			<i>Fondant</i> berwarna kuning dan putih menjadi 4 bagian.
74	Letakan			<i>Fondant</i> berwarna kuning pada cetakan talam .
75	Oles		Air	Pada bagian atas permukaan <i>fondant</i> yang berada didalam cetakan talam lalu
76	Letakan			<i>Fondant</i> berwarna putih pada bagian atas dalam cetakan. Lalu sisihkan
77	Timbang	5 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian

**TABLE 1.1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>78</b>	Tambahkan	1 tetes	Pewarna makanan hijau tua	Kemudian uleni hingga seluruh warna tersebar secara merata.
<b>79</b>	<i>Roll</i>			Memanjang sehingga ketebalan 2mm .
<b>80</b>	Bentuk			<i>Fondant</i> sehingga menyerupai bentuk daun pandan.
<b>81</b>	Oles	25ml	<i>Corn syrup</i>	Pada seluruh permukaan <i>fondant</i> berbentuk getuk, kue lapis, putri noong dan talam.
<b>82</b>	Campurkan	25ml 4 tetes	Alkohol Pewarna makanan coklat	Kemudian

**TABLE 1. 1**  
**STANDARD RECIPE REPLIKA MAKANAN JAJANAN PASAR**  
 (LANJUTAN)

<b>83</b>	Oles			Pada seluruh permukaan tampah anyaman dengan menggunakan kuas.
<b>84</b>	Letakan			Seluruh komponen berbentuk jajanan pasar pada bagian atas tampah secara berurutan sesuai pada desain yang sudah dicantumkan.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

## 2. Purchase list

Ada beberapa bahan dan alat yang diperlukan dalam proses pembuatan replika makanan jajanan pasar, berikut adalah *purchase list* yang sudah penulis kaji :

**TABLE 1. 2**  
**PURCHASE LIST**

No	Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Jumlah
1	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	1	Rp. 495.000	Rp 495.000
2	Pewarna merah muda	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
3	Pewarna merah tua	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
4	Pewarna kuning	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
5	Pewarna coklat	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
6	Pewarna hijau muda	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
7	Pewarna hijau tua	Btl @15ml	1	Rp. 3.000	Rp. 3.000
8	<i>Cornstarch</i> / maizena	Pack @1kg	1	Rp 18.500	Rp. 18.500
9	<i>Dry coconut</i> / kelapa kering	Pack @250gr	1	Rp 17.000	Rp 17.000
10	Tepung panir	Pack @500gr	1	Rp. 17.500	Rp. 17.500
11	Alkohol 70%	Btl @100ml	1	Rp.14.000	Rp.14.000

**TABLE 1. 2**  
**PURCHASE LIST**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Jumlah
15	<i>Corn syrup</i>	Btk @700gr	1	Rp, 40.000	Rp.40.000
16	Alas kayu 40x 40 cm	Pcs	1	Rp.35.000	Rp.35.000
<b>TOTAL COST</b>					<b>Rp. 655.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

### 3. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan tugas akhir ini, penulis membutuhkan beragam peralatan penunjang guna mempermudah proses pembuatan. Berikut adalah daftar tabel peralatan yang penulis gunakan :

**TABLE 1. 3**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Silicon fondant mat</i>		Sebagai alas saat proses penggunaan <i>fondant</i> .

**TABLE 1. 3**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
 (LANJUTAN)

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
2	<i>Rolling pin</i>		Untuk meratakan dan menipiskan <i>fondant</i> .
3	<i>Bottle spray</i>		Guna membantu memberikan efek yang mendetail pada pemberian warna.
4	<i>Modeling tools</i>		Memberikan efek agar lebih detail pada <i>fondant</i> .
5	<i>Sponge mat</i>		Sebagai alas untuk memberikan kesan yang lebih realistis pada <i>fondant</i> .

**TABLE 1. 3**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
 (LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
6	<i>Brush</i>		Untuk pengaplikasian warna tambahan pada <i>fondant</i> .
7	Gunting		Sebagai alat untuk memberikan efek yang lebih detail.
8	<i>Small knife</i>		Guna memotong dalam proses dekorasi kue
9	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> .

**TABLE 1. 3**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
 (LANJUTAN)

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
<b>10</b>	<i>Turn table</i>		Digunakan sebagai alas dalam proses pengerjaan.
<b>11</b>	Cetakan kue talam		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> agar bentuknya menyerupai kue talam asli.
<b>12</b>	Pita ukur		Digunakan untuk mengukur berbagai macam komponen dalam proses pembuatan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

#### 4. Recipe Costing

Berikut ini adalah hasil dari perhitungan harga jual untuk Replika makanan Jajanan Pasar, yang berpaduan pada diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung (2002) dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost of food}}{\text{Food Cost \%}}$$

**TABLE 1. 4**

#### **RECIPE COSTING**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>QTY</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>JUMLAH</b>
1	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	2203 gr	Rp. 495.000	Rp. 155.784
2	Pewarna merah muda	Btl @15ml	3 ml	Rp. 3.000	Rp. 600
3	Pewarna merah tua	Btl @15ml	1 ml	Rp. 3.000	Rp. 200
4	Pewarna kuning	Btl @15ml	6 ml	Rp. 3.000	Rp. 1200
5	Pewarna coklat	Btl @15ml	11.5 ml	Rp. 3.000	Rp. 2.300
6	Pewarna hijau muda	Btl @15ml	2 ml	Rp. 3.000	Rp. 400
7	Pewarna hijau tua	Btl @15ml	4.5 ml	Rp. 3.000	Rp. 900
8	<i>Cornstarch</i> / maizena	Pack @1kg	100 gr	Rp 18.500	Rp. 1.850

**TABLE 1. 4**  
**RECIPE COSTING**  
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN	JUMLAH
10	Tepung panir	Pack @500gr	100 gr	Rp. 17.500	Rp. 3.500
11	Alcohol 70%	Btl @100ml	75 ml	Rp.14.000	Rp.10.500
15	<i>Corn syrup</i>	Btl @700gr	25 gr	Rp, 40.000	Rp.1.429
16	Alas kayu 40x 40 cm	Pcs	1	Rp.35.000	Rp.35.000
<b><i>Total Cost</i></b>					<b>Rp. 214.863</b>
<b><i>Creativity and Art (45%)</i></b>					<b>Rp. 96.688</b>
<b><i>Total</i></b>					<b>Rp. 311.551</b>
<b><i>Desired Cost Percent (40%)</i></b>					<b>Rp. 124.621</b>
<b><i>Preminary Selling Price</i></b>					<b>Rp. 436.172</b>
<b><i>Actual Selling Price</i></b>					<b>Rp. 450.000</b>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

## **D. Pelaksanaan**

### 1. Lokasi

Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk kediaman penulis  
Jalan DR. Setiabudi No. 163a, Sukasari, Bandung, Jawa Barat, ID, 40153.

### 2. Waktu

Pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk  
September 2019 – Desember 2019.