

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue sudah ada sejak ratusan tahun lalu. Kue yang ada sekarang sudah sangat berkembang dibandingkan dengan kue yang ada dahulu. Kue kuno pada pertengahan abad ke-18 dideskripsikan manis, lembut dan teksurnya *spongy*. Sejarah kue telah bertahan mulai dari Britania sampai pertengahan periode dalam bentuk *gingerbread*, yang biasanya terbuat dari remahan roti yang dicampur smpai membentuk pasta yang kaku dengan madu dan rempah (Nicola Humble, 2010).

Dalam dunia patiseri, dekorasi kue dijadikan sebagai media untuk menyalurkan kreativitas. Dekorasi kue juga banyak digunakan sebagai simbol dari banyak perayaan seperti ulang tahun, pernikahan, hari besar, ataupun hanya sebagai showpiece dan lain-lain. Wujud visual dari sebuah kue adalah hal yang pertama kali dijadikan pertimbangan untuk menggugah selera para penikmatnya. Membuat dekorasi kue sama seperti membuat karya seni yang dapat dimakan. Dekorasi kue sekarang sudah banyak digunakan dalam pembuatan kue karena menjadi bagian yang paling menarik dan bernilai jual tinggi.

Dekorasi kue pertama kali muncul saat masa pemerintahan Ratu Elizabeth I sekitar tahun 1494. Pertama kali munculnya dekorasi kue bukan sebagai *wedding cake* atau *birthday cake* melainkan sebagai mahakarya yang menjadi pusat perhatian dalam jamuan makan. Hiasan yang digunakan biasanya terbuat dari *almond paste* yang lebih dikenal sebagai *marchpanes* (Toba Garrett, 2006). Dekorasi kue memiliki beragam teknik yang berbeda dan masing-masing teknik memiliki keunikannya tersendiri. Masing-masing teknik memiliki cara, alat dan

bahan yang berbeda untuk mendapatkan penampilan yang khas. Terkadang gaya yang dihasilkan terlihat sama untuk kebanyakan orang walaupun sebenarnya memiliki teknik yang berbeda. Kebanyakan dekorasi kue umumnya dilapisi terlebih dahulu menggunakan *buttercream icing*, *ganache*, *apricot glaze* atau marzipan tergantung kue apa yang akan didekorasi (Pet Shier, 2013).

Fondant berasal dari Bahasa perancis yaitu "*Fondre*" yang berarti *Melt* atau meleleh (Pet Shier, 2013). Fondant sering disebut dengan *plastic icing* atau kadang disebut juga dengan pasta gula (*sugar paste*). *Rolled fondant* yang biasa digunakan untuk membuat lapisan luar kue ataupun dibentuk menjadi berbagai macam karakter. Berbeda dengan *poured fondant* yang penggunaannya dituang dan konsistensinya lebih cair. Fondant merupakan salah satu bahan dekorasi kue yang elastis yang membuatnya mudah untuk dibentuk sesuai dengan keinginan. Fondant biasa digunakan untuk melapisi kue sekaligus membuat ornamen kecil yang menghiasi kue seperti *figurine*, bunga dan lain-lain (Bogasari, 2015). Fondant biasanya memiliki hasil yang tidak berkilau. Fondant juga bisa ditambahkan warna dan rasa agar lebih menambahkan nilai pada segi rasa dan penampilan.

Sculpted cake adalah kue yang dipahat dan dikemas dalam bentuk 3 dimensi seperti makanan, sepatu, bantal, hewan atau bahkan manusia. Kue tersebut dilapisi dengan *buttercream* dan fondant lalu dihias atau dilukis dengan pewarna dan dekorasi yang bisa dimakan. Pertama kali melihat *Sculpted cake* terkadang bisa membuat keliru penikmatnya karena tampilan kue tersebut yang sangat menyerupai tampilan aslinya (*artisan cake company, 2015*). Mulai dari membuat sketsa, membuat kue, menumpuk, melapisi hingga menghias dengan hiasan yang

edible berupa *frosting* atau *figures* (Elizabeth marek, 2014). Dalam pembuatan *sculpted cake* memang mengutamakan segi visual tanpa menghilangkan segi rasa dari kue tersebut. Seiring berkembangnya zaman, perkembangan kue juga ikut berkembang dengan pesat. *Sculpted cake* merupakan salah satu perkembangan yang kini digemari dan memiliki permintaan yang tinggi. Peminat dari *sculpted cake* mulai dari untuk ulang tahun, perayaan tahunan, hingga peresmian perusahaan.

Teknik yang akan digunakan meliputi:

1. teknik *covering* yang menggunakan *rolled fondant* akan menghasilkan permukaan yang halus dengan cara di *rolled out* dan diletakkan di atas kue (Joe Locicero, 2007).
2. Teknik *sculpted* atau memahat media yang digunakan sedemikian rupa menyerupai satu objek tertentu bisa menggunakan tangan atau ala bantu (Joe Locicero, 2007).
3. Teknik *spray* yang membuat dekorasi menjadi berwarna dan bisa memberi efek lebih hidup dengan membuat pantulan cahaya dengan menyemprotkan warna ke area tertentu. *Spray* dapat menggunakan banyak varian warna dan dapat menggunakan stensil (Joe Locicero, 2007).
4. Teknik menulis menggunakan *edible pen* atau disebut juga spidol dengan tinta yang bisa di konsumsi. Banyak macam dan merk dari *edible pen* ini mulai dari yang ukurannya tebal hingga sangat tipis (Maggie Austin, 2017).
Sculpted cake bisa dibuat menyerupai karekter tertentu salah satunya menjadi makanan. Dibuat dengan teknik tertentu yang bisa membuat kue

tersebut sulit dibedakan dengan karakter aslinya. Salah satu makanan yang bisa dibuat *replica* ialah makanan cepat saji *American pizza*.

Makanan cepat saji sejak abad ke-20, merupakan akibat dari berkembangnya masyarakat yang semakin *automobile* atau semakin bertambahnya intensitas kegiatan yang kian padat (Andrew F, 2006). Perkembangan ini memaksa adanya restoran yang menyediakan makanan dengan waktu yang singkat agar tidak menyita banyak waktu. Restoran yang dilengkapi dengan menu yang sederhana, cepat dan pelayanan yang memudahkan pelanggannya. Restoran cepat saji sudah dikemas dengan sasaran pelanggan menengah kebawah. Arsitektur dari restoran ini juga dibuat sedemikian rupa memudahkan pelanggannya baik dilengkapi dengan parkir kendaraan, *drive-thru*, *dine in*, *delivery*, dan papan marketing yang besar dan menarik setiap pelanggan yang melewati restoran tersebut. Kebanyakan masyarakat menikmati makanannya ketika mengerjakan pekerjaan lain atau hanya sekedar melewati restoran tersebut dan berhenti untuk memesan makanannya. Selain karena efisiensi waktu, masyarakat yang lebih memilih makanan cepat saji juga dikarenakan harganya yang terjangkau dan keberagaman pilihan menu namun tetap sederhana. Makanan serta pelayanan yang disajikan oleh restoran cepat saji tetap dikemas dalam bentuk yang mewah dalam segi cita rasa, visual, dan suasana di restoran tersebut. Makanan cepat saji sudah menjadi kebiasaan yang sangat terkenal di kalangan masyarakat luas. Sudah mulai menjamur restoran yang menawarkan makanan cepat saji. Dalam segi rasa makanan cepat saji bisa bersaing dengan makanan di restoran pada umumnya.

Penulis akan mengambil tema *cake decoration* dalam pembuatan *american pizza*. *Pizza* merupakan makanan khas dari Italia yang memiliki beranekaragam pelengkap yang memberi banyak varian cita rasa pada *pizza* itu sendiri. Keberagaman pelengkap juga akan memberikan warna-warna berbeda pada *pizza*. Mulai dari kulitnya yang berwarna kuning kecoklatan, paprika yang beraneka warna, pepperoni, jamur, *olive*, *red onion* dan keju mozzarella.

Menurut Liz Barrett (2014) *American pizza* merupakan adaptasi dari *Italian pizza* yang dibawa oleh imigran Italia pada akhir tahun 1800 melewati Pulau Ellis. Pada mulanya *pizza* dijual oleh imigran dari Italia yang sedikit berdarah Amerika kepada buruh yang membutuhkan makanan cepat saji dengan harga yang terjangkau. Saat prajurit dari perang dunia kedua kembali ke Amerika, mereka menginginkan makanan khas Italia yang memicu kegemaran masyarakat Amerika akan makanan ini. Teori lain mengatakan yang membuatnya berkembang besar karena perkembangan teknologi oven terbaru dan penjualannya yang semakin pesat. Ada juga teori yang mengatakan bahwa selebriti ternama yang mempromosikan *pizza* yang membuatnya banyak dikenal dan digemari banyak masyarakat di Amerika. *Pizza* berkembang dari yang dianggap tidak ada menjadi makanan favorit di Amerika, dengan mengembangkan bentuk dan bahan baku sesuai dengan tempat asalnya dan keinginan masyarakat sendiri. Sejarah menyatakan bahwa hampir semua budaya memberi modifikasi kepada makanan adaptasi ini. Semua jenis *pizza* di Amerika yang terkenal memiliki keunikan tersendiri. Industri makanan ini di Amerika dipenuhi dengan sumber daya manusia yang ahli di bidangnya yang membuat industri ini bertahan dan masih berkembang sampai sekarang.

Dalam *cake decoration* ini penulis akan membuat *super supreme pizza* dari *pizza hut*. Pelengkap yang ada pada *super supreme pizza* sangat bervariasi yang menjadi satu kesatuan yang padu. Desain kotak *pizza* dari *pizza hut* yang akan dibuat oleh penulis memiliki ukuran 30x30cm berwarna merah. Menurut Chelsey Davis (2015) warna merah bukan hanya menarik perhatian mata yang melihatnya, tapi juga menggugah selera makan dan banyak digunakan dalam desain kemasan. Ini dikarenakan warna merah yang ditemukan pada makanan asli seperti buah beri menunjukkan kematangan atau kemanisan.

Berikut merupakan contoh komponen yang akan menjadi acuan penulis dalam pembuatan *cake decoration* pada produk *super supreme pizza*.

GAMBAR 1. 1 PIZZA HUT BOX (TAMPAK ATAS)



sumber : Howdy Design, 2013

GAMBAR 1. 2 PIZZA HUT BOX (TAMPAK DEPAN)



Sumber : <https://www.collllor.com>

GAMBAR 1. 3 SUPER SUPREME PIZZA



Sumber : thepizzalads.com

Penulis memilih *cake decoration* untuk menyelesaikan Tugas Akhir Presentasi Produk karena melihat adanya peluang bisnis pada individu atau perusahaan yang mencari kue berdekorasi untuk perayaan tertentu seperti ulang tahun, kue untuk perayaan pembukaan restoran, serta *Anniversary* restoran tersebut. Mereka akan bersedia membayar mahal untuk kue yang di desain sedemikian rupa menyerupai *pizza*. Selain untuk menikmatinya dalam aspek rasa, mereka juga berani membayar mahal untuk menikmatinya dari aspek visual keindahan tersebut.

Maka berdasarkan seluruh pemaparan di atas, penulis akan mengangkat topic *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir ini tentang makanan cepat saji yang dikemas dalam pembuatan *Cake decoration* yang berjudul :

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED-FONDANT* DALAM PEMBUATAN
DEKORASI KUE 3 DIMENSI DENGAN TEMA *AMERICAN PIZZA*”**

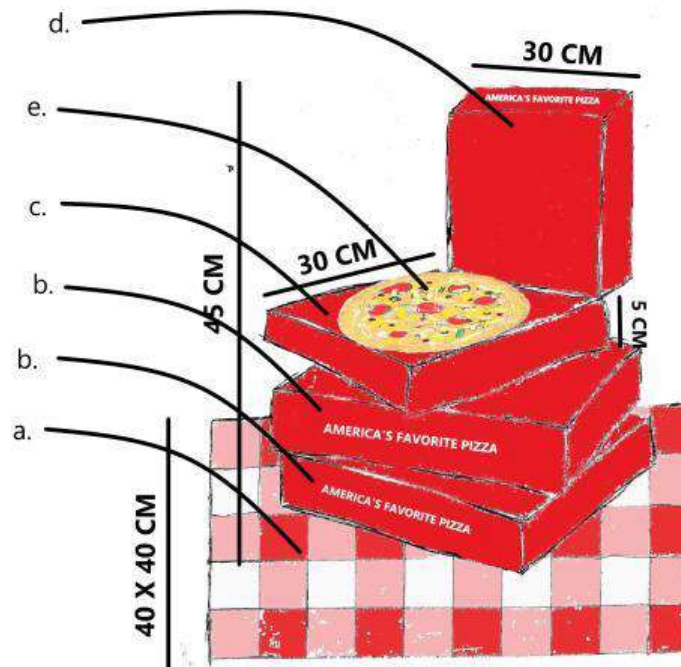
B. Desain Produk

Berikut penjelasan tentang produk makanan cepat saji yang meliputi konsep, bentuk, ukuran dan biaya diantaranya :

I. Sketsa

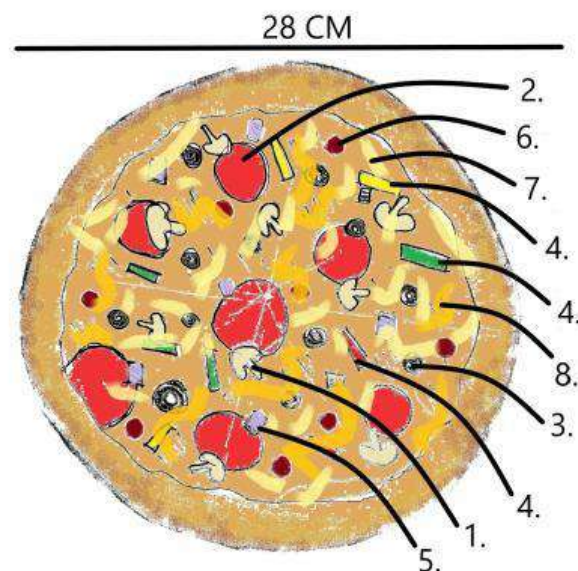
Berikut merupakan ulasan mengenai sketsa produk yang akan dibuat oleh penulis:

GAMBAR 1. 4 DESAIN KOTAK PIZZA



Sumber: Hasil desain penulis, 2020

GAMBAR 1. 5 DESAIN SUPER SUPREME PIZZA



Sumber: Hasil desain penulis, 2020

1. Komponen Produk

a. Taplak

Bagian paling bawah sebagai penutup *thick block* akan dibuat dengan teknik *spray* untuk membentuk pola seperti taplak. Ukuran akan menyesuaikan dengan *thick block* sebesar 40 x 40 cm dan ketebalan *fondant* kurang lebih 5mm.

b. Kotak tingkat 1 dan tingkat 2

Kotak *pizza* akan dibuat dengan menggunakan *dummy* berukuran 30x30x5cm yang dilapisi dengan *fondant* berwarna merah sesuai dengan desain kotak *Pizza Hut* yang pernah beredar di pasaran. Teknik yang akan digunakan adalah teknik *covering* dengan menggunakan *rolled-fondant*. Kotak tingkat 1 dan 2 tidak memiliki perbedaan. Perbedaannya hanya dari sudut pandangnya saja karena peletakkan kotak yang dibuat tidak sejajar. Pada bagian sisi kotak akan ada detail tulisan “*america’s favorite pizza*” yang dibuat menggunakan *fondant* berwarna putih.

c. Kotak tingkat 3

Dibuat serupa dengan kotak pada tingkat 1 dan 2, ini juga dibuat dengan menggunakan *dummy* berukuran 30x30x5cm yang dibuat cekung atau bolong pada bagian atas kerna dibuat menyerupai bagian dalam kotak *pizza* yang terbuka. Kotak akan menggunakan teknik *covering* menggunakan *fondant* berwarna merah, dan juga teknik *sculpted* untuk memperjelas bagian cekung menyerupai bagian dalam

kotak karena dibuat terbuka 90°. Kotak dibuat terbuka dengan tujuan agar terlihat *super supreme pizza* yang ada di dalamnya.

d. Tutup kotak tingkat 3

Pada tingkat 3 dibuat terbuka dan tutupnya akan diletakkan berdiri. Kotak ini dibuat menggunakan *dummy* berukuran 30x30x5cm yang dilapisi menggunakan *fondant* berwarna merah dengan teknik *covering*. Kotak yang digunakan pun akan sama dengan kotak untuk tingkat 3 dengan lubang ditengah karena posisinya terbuka. Pada kotak ini pun akan ada logo dari *Pizza Hut* pada bagian tutupnya yang dibuat terbalik menggunakan *rolled-fondant* karena kotak yang terbuka. Pada kotak ini juga akan menggunakan teknik penulisan menggunakan *edible pen* yang diaplikasikan dalam pembuatan logo untuk memberi efek cahaya pada bagian atap logo. Pada bagian sisi kotak akan ada detail tulisan “*america’s favorite pizza*” yang dibuat menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih.

e. *Super Supreme Pizza*

Pizza yang akan dibuat merupakan *super supreme pizza* dengan ukuran diameter 28cm. Teknik yang digunakan merupakan teknik *covering* yaitu untuk membuat kulit *pizza*. Pada *pizza* ini ada beberapa pelengkap yaitu:

1. Jamur kancing

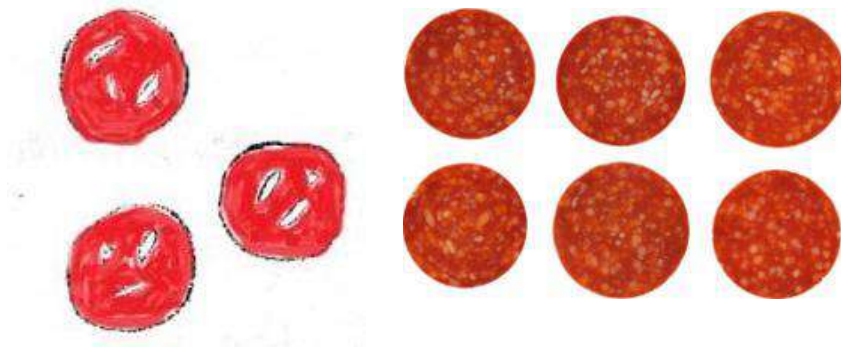
Jamur akan dibuat dengan teknik *sculpted* dengan bantuan dari *fondant tools* untuk memberi tekstur pada jamur.

GAMBAR 1. 6 JAMUR KANCING

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020

2. *Pepperoni*

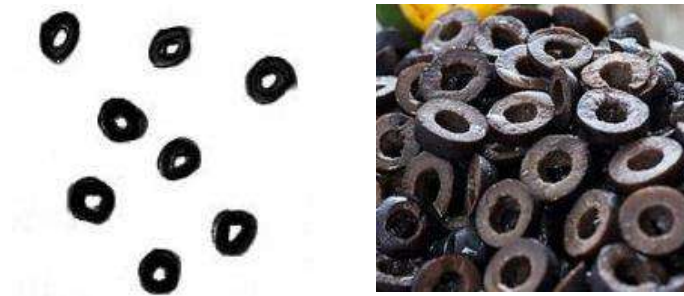
Pepperoni akan dibuat dengan menggunakan 2 warna yaitu merah dan sedikit putih tulang dengan teknik *roll and cut* dengan menggulung *fondant* dan memotongnya sesuai dengan ketebaran sekitar 2mm yang kemudian akan ditipiskan agar serupa dengan *pepperoni* asli.

GAMBAR 1. 7 PEPPERONI

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020

3. Zaitun hitam

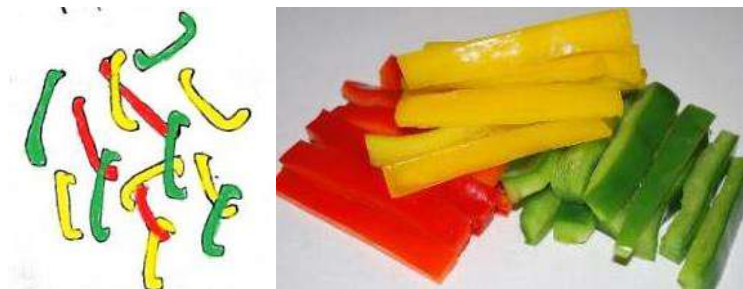
Zaitun hitam dibuat menggunakan *fondant tools* untuk memberi lubang pada bagian tengah dari zaitun hitam.

GAMBAR 1. 8 ZAITUN HITAM

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

4. Paprika

3 warna paprika akan dibuat dengan teknik *sculpted* untuk menyerupai bentuk *sliced paprika*.

GAMBAR 1. 9 PAPIKA

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

5. Red onion

Red onion akan dibuat dengan menumpuk beberapa lapisan *fondant* berwarna ungu muda, dan diantaranya diberikan olesan pewarna ungu. baru dipotong kurang lebih 2 cm.

GAMBAR 1. 10 RED ONION

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

6. *Minched beef*

Minched beef akan dibuat dengan teknik *sculpted* dengan membuat bola bola daging dengan *fondant* berwarna coklat menyerupai daging giling asli lalu diberi tekstur menggunakan aluminium foil.

GAMBAR 1. 11 MINCHED BEEF



Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

7. *Mozzarella cheese*

Mozzarella cheese akan diparut menggunakan parutan dan *fondant* berwarna kuning.

GAMBAR 1. 12 KEJU MOZZARELLA



Sumber : 123rf.com

8. *Sharp cheddar cheese*

Keju ini juga akan diparut menggunakan parutan dan *fondant* berwarna sesuai dengan warna asli dari keju ini yaitu *orange*.

GAMBAR 1. 13 KEJU SHARP CHEDDAR



Sumber : 123rf.com

2. Media

Media yang digunakan dalam pembuatan produk ini penulis menggunakan dummy yang berasal dari Styrofoam sebagai pengganti kue. Penulis akan menggunakan dummy ukuran 30x30 cm dengan tinggi 5 cm untuk kotak pizza. Penulis juga akan menggunakan dummy ukuran diameter 26 cm dengan tinggi 2.5 cm. semua dummy akan dilapisi menggunakan *rolled-fondant*. Penulis juga akan menggunakan tiang setinggi 35 cm. Media pendukung yang digunakan penulis dalam presentasi produk ini adalah cake stand berupa thick block yang bagian atasnya dilapisi dengan fondant.

3. Filosofi Produk

Pizza Hut inc. merupakan perusahaan restoran pizza terbesar di dunia dalam jumlah outlet dan persentase pangsa pasar yang dimilikinya. Merupakan

anak perusahaan dari PepsiCo Inc. perusahaan ini mengawasi lebih dari 11.000 restoran pizza dan outlet pengiriman di 90 negara di seluruh dunia. Pizza hut telah menjadi pemimpin industri pizza nasional di Amerika Serikat sejak tahun 1970. Ada sekitar 7.730 restoran di Amerika Serikat dengan 4.697 diantaranya dimiliki oleh pizza hut sementara sisanya dimiliki oleh pemegang waralaba, atau mereka yang membeli hak nama, layanan, dan produk pizza hut. Pada tahun 1958, Dan Carney dan Frank Carney bersaudara mendirikan pizza hut di Wichita, Kansas. Carney bersaudara meminjam uang sebesar 600 dolar dan memulai bisnis mereka dengan mengambil mitra bisnis dengan John Bender. Investasi awal mereka menyewa etalase dan membeli peralatan bekas. Tahun berikutnya para pengusaha mulai tertarik dengan pizza hut, dan mereka membuat waralaba. Unit pertama yang dibuka oleh Dick Hassaur yang dibuka di Topeka, Kansas. Perusahaan ini berkembang pesat pada 1960 karena upaya pemasaran Carney bersaudara yang kuat. Pada tahun 1966 pizza hut telah berkembang pesat dengan banyak unit baru. Carney bersaudara membeli saham Bender dan mendirikan kantor pusat perusahaan tersebut di Wichita. Perusahaan ini menghadapi persaingan besar pada tahun 1990 dengan perusahaan pizza lainnya yang sedang naik daun, yang menyebabkan penjualannya merosot drastis. Namun pizza hut terus mempertahankan keunggulannya dalam jumlah restoran dan penjualan, peringkat keempat diantara semua rantai makanan cepat saji. Sebagai bagian dari usahanya untuk bangkit kembali, pizza hut meluncurkan iklan pada tahun 1997 untuk memulihkan citra perusahaan dengan meningkatkan kualitas produknya. Selain itu pizza hut juga melaksanakan observasi pasar dengan mengeluarkan

beberapa produk baru seperti pasta dan sandwich dalam upaya meningkatkan pendapatan dan laba perusahaan (Grant, T & Pederson, J. P., 1998).

Sementara untuk di Indonesia sendiri, *Pizza Hut* pertama kali dibuka pada tahun 1984 di Gedung Djakarta Theatre, daerah Thamrin, Jakarta. Pada tahun 2000, restoran pertama ini dipindahkan lokasinya ke Gedung Cakrawala di area yang sama yang masih berdiri dan bertahan hingga saat ini. Kini, *Pizza Hut* mempunyai lebih dari 200 restoran yang terbesar di 22 propinsi di Indonesia, dari Aceh hingga Abepura (Pizzahut.co.id, 2015).

C. Tinjauan Produk

1. *Standard recipe***TABEL 1. 1 STANDAR RESEP POUND CAKE**

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 2 loyang 30x30x5cm

Tanggal : Maret 2020

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------------|------------------|---|---|
| 1 | <i>Creaming</i> | 250 gr 250 gr | <i>Butter</i> <i>Granulated</i> <i>sugar</i> | Menggunakan <i>mixer</i> dengan pedal hingga gula larut dan warnanya pucat. |
| 2 | Campurkan | 250 gr | telur | Ke adonan hingga tercampur rata. |
| 3 | Campurkan | 250 gr 20 gr | <i>Soft flour</i> <i>Baking</i> <i>powder</i> | Ke adonan hingga tercampur rata. Lalu matikan dan angkat dari <i>mixer</i> . |
| 4 | Tuangkan | | Adonan | Ke dalam masing-masing Loyang ukuran 30 cm x 30 cm x 5 cm dengan ukuran $\frac{3}{4}$ Loyang. |
| 5 | Panggang | | | Pada suhu 180°C kurang lebih 30-45 menit. |
| 6 | Dinginkan | | | Hingga mencapai suhu ruang. |

Sumber : Raffles Hotel Jakarta, 2019

TABEL 1. 2 STANDAR RESEP BUTTER CREAM

Halaman : 1 dari 1

Jumlah porsi : 2476 gr

Tanggal : Maret 2020

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-------------|------------------|--------------------------------------|---|
| 1 | <i>Boil</i> | 400 gr 240 gr | <i>Granulat ed sugar Air</i> | Di dalam panci. Jangan di aduk biarkan gula larut dan mengental hingga mencapai suhu 110°C. |
| 2 | aduk | 400 gr | Putih telur | Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>balloon whisk</i> ketika gula dan air sudah 110°C. |
| 3 | Tuangkan | | Air dan gula | Yang sudah mencapai suhu 120°C perlahan ke dalam adukan putih telur selagi terus di aduk di dalam mixer. |
| 4 | Aduk | | <i>Meringue</i> | Hingga agak kaku dan sudah tidak panas pada permukaan luar <i>mixing bowl</i> untuk memastikan suhu ketika memasukkan <i>butter</i> . |
| 5 | Potong | 1400 gr | <i>Butter</i> | Kecil-kecil agar mencampur ketika dimasukkan kedalam <i>meringue</i> . |
| 6 | Campurkan | | <i>Butter</i> | Kedalam <i>meringue</i> sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Lalu angkat dari <i>mixer</i> . |

Sumber : Raffles Hotel Jakarta, 2019.

TABEL 1.2 STANDAR RESEP BUTTER CREAM**(LANJUTAN)**

| | | | | |
|---|-----------|-------|------------------------|--|
| 7 | Tambahkan | 36 gr | <i>Vanilla Essence</i> | Kedalam <i>butter cream</i> untuk memberi aroma. |
| 8 | Pindahkan | | <i>Butter cream</i> | Ke wadah dan <i>butter cream</i> siap digunakan. |

Sumber : Raffles Hotel Jakarta, 2019.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE

Jumlah porsi : 1 WHOLE CAKE

Tanggal : Maret 2020

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------------------------|------------|-----------|--|---|
| 1 | Persiapkan | | | Bahan dan alat. |
| <i>Dummy</i> 30cm x 30cm T: 5cm | | | | |
| 2 | Siapkan | 1 | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> (untuk <i>dummy</i>) dan dilapisi <i>butter cream</i> (untuk <i>pound cake</i>). |
| 3 | Siapkan | 500 gr | <i>fondant</i> | |
| 4 | Berikan | | Pewarna makanan | Berwarna merah. |
| 5 | Uleni | | <i>fondant</i> | Hingga pewarna tercampur rata dan <i>dusting</i> dengan sedikit maizena agar tidak lengket. |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)**

| | | | | |
|---------------------------------|--------------|--------|--|--|
| 6 | <i>Roll</i> | | <i>fondant</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> dengan ketebalan sekitar 3 mm. |
| 7 | <i>Cover</i> | | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound Cake</i> . | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.3) |
| <i>Dummy 30cm x 30cm T: 5cm</i> | | | | |
| 8 | Siapkan | 1 | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> (untuk <i>dummy</i>) dan dilapisi <i>butter cream</i> (untuk <i>pound cake</i>). |
| 9 | Siapkan | 500 gr | <i>fondant</i> | |
| 10 | Berikan | | Pewarna makanan | Berwarna merah. |
| 11 | Uleni | | <i>fondant</i> | Hingga pewarna tercampur rata dan <i>dusting</i> dengan sedikit maizena agar tidak lengket. |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------------------------|--------------|-----------|--|--|
| 12 | <i>Roll</i> | | <i>fondant</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> dengan ketebalan sekitar 3 mm. |
| 13 | <i>Cover</i> | | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.3) |
| <i>Dummy 30cm x 30cm T: 5cm</i> | | | | |
| 14 | Siapkan | 1 | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> (untuk <i>dummy</i>) dan dilapisi <i>butter cream</i> (untuk <i>pound cake</i>). |
| 15 | Buat | | | Cekungan pada <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> hingga membentuk seperti mangkuk untuk memberi efek seperti kotak yang terbuka. |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)**

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------------------------|--------------|-----------|--|--|
| 16 | Siapkan | 700 gr | <i>fondant</i> | |
| 17 | Berikan | | Pewarna makanan | Berwarna merah. |
| 18 | Uleni | | <i>fondant</i> | Hingga pewarna tercampur rata dan <i>dusting</i> dengan sedikit maizena agar tidak lengket. |
| 19 | <i>Roll</i> | | <i>fondant</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> dengan ketebalan sekitar 3 mm. |
| 20 | <i>Cover</i> | | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.3) |
| <i>Dummy 30cm x 30cm T: 5cm</i> | | | | |
| 21 | Siapkan | 1 | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> (untuk <i>dummy</i>) dan dilapisi <i>butter cream</i> (untuk <i>pound cake</i>). |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)**

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|--------------|-----------|--|--|
| 22 | Buat | | | Cekungan pada <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> hingga membentuk seperti mangkuk untuk memberi efek seperti kotak yang terbuka. |
| 23 | Siapkan | 700 gr | <i>fondant</i> | |
| 24 | Berikan | | Pewarna makanan | Berwarna merah. |
| 25 | Uleni | | <i>fondant</i> | Hingga pewarna tercampur rata dan <i>dusting</i> dengan sedikit maizena agar tidak lengket. |
| 26 | <i>Roll</i> | | <i>fondant</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> dengan ketebalan sekitar 3mm. |
| 27 | <i>Cover</i> | | <i>Dummy</i> (30cm x 30cm x 5cm) atau 1 loyang <i>Pound cake</i> . | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.3) |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE

(LANJUTAN)

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|--------------------------------|-------------|-----------|---|---|
| <i>Dummy</i> Ø 26 cm T: 2.5 cm | | | | |
| 28 | Siapkan | 1 | <i>Dummy</i> Ø 26 cm T: 2.5 cm atau 1 loyang <i>Pound</i> <i>cake</i> . | Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> (untuk <i>dummy</i>) dan dilapisi <i>butter cream</i> (untuk <i>pound cake</i>). |
| 29 | Buat | | | Cekungan pada <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> hingga membentuk seperti mangkuk untuk memberi efek bagian luar lebih tinggi sebagai <i>crust pizza</i> . |
| 30 | Siapkan | 500 gr | <i>fondant</i> | |
| 31 | Berikan | | Pewarna makanan | Berwarna <i>fleshtone</i> . |
| 32 | Uleni | | <i>fondant</i> | Hingga pewarna tercampur rata dan <i>dusting</i> dengan sedikit maizena agar tidak lengket. |
| 33 | <i>Roll</i> | | <i>fondant</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> atau <i>pound cake</i> dengan ketebalan sekitar 3 mm. |

Smbcr : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE

(LANJUTAN)

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|--------------------------|--------------|-----------|---|--|
| 34 | <i>Cover</i> | | <i>Dummy</i> Ø 26 cm T: 2.5 cm atau 1 loyang <i>Pound</i> <i>cake</i> . | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.6) |
| Membuat <i>Pepperoni</i> | | | | |
| 35 | siapkan | 120 gr | <i>fondant</i> | |
| 36 | campurkan | | Pewarna makanan | Berwarna merah dan beri sedikit aksen coklat agar lebih gelap. |
| 37 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 38 | siapkan | 30 gr | <i>fondant</i> | |
| 39 | Bentuk | | | Menjadi replica <i>pepperoni</i> . (Dapat dilihat pada table 2.4) |
| Membuat jamur kancing | | | | |
| 40 | siapkan | 100 gr | <i>fondant</i> | |
| 41 | campurkan | | Pewarna makanan | Berwarna coklat sedikit dan roll lalu gulung agar terbentuk warna <i>marble</i> . |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)**

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------------|-----------|-----------|-----------------|---|
| 42 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 43 | siapkan | 30 gr | <i>fondant</i> | |
| 44 | Campurkan | | Pewarna makanan | Berwarna hitam. |
| 45 | Bentuk | | | Menjadi replika jamur kancing. (Dapat dilihat pada tabel 2.4) |
| Membuat Zaitun hitam | | | | |
| 46 | siapkan | 50 gr | <i>fondant</i> | |
| 47 | campurkan | | Pewarna makanan | Berwarna hitam dan buat sangat pekat. |
| 48 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 49 | Bentuk | | | Menjadi replika zaitun hitam. (Dapat dilihat pada table 2.4) |
| Membuat Paprika | | | | |
| 50 | siapkan | 300 gr | <i>fondant</i> | |
| 51 | campurkan | | Pewarna makanan | Merah, kuning, dan hijau masing masing warna untuk 100 gr <i>rolled fondant</i> . |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE**(LANJUTAN)**

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------------------------|-----------|-----------|-----------------|--|
| 52 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 53 | Bentuk | | | Menjadi replika paprika. (Dapar dilihat pada table 2.4) |
| <i>Membuat red onion</i> | | | | |
| 54 | siapkan | 150 gr | <i>fondant</i> | |
| 55 | campurkan | | Pewarna makanan | Berwarna ungu sedikit saja agar warna tidak terlalu pekat. |
| 56 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 57 | Bentuk | | | Menjadi replika <i>red onion</i> . (Dapar dilihat pada table 2.4) |
| <i>Membuat minched beef</i> | | | | |
| 58 | siapkan | 150 gr | <i>fondant</i> | |
| 59 | campurkan | | Pewarna makanan | Coklat gelap dan buat sangat pekat. |
| 60 | Uleni | | | Hingga pewarna tercampur rata. |
| 61 | Bentuk | | | Menjadi replika <i>minched beef</i> . (Dapar dilihat pada table 2.4) |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE
(LANJUTAN)**

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------|--------------|-----------|----------------|---|
| Membuat taplak | | | | |
| 62 | siapkan | 200 gr | <i>fondant</i> | |
| 63 | Uleni | | | Hingga fondant <i>playable</i> . |
| 64 | <i>Roll</i> | | | Fondant dan bentuk persegi dengan ukuran menyesuaikan <i>thick block</i> dengan ketebalan kurang lebih 3mm. |
| 65 | <i>spray</i> | | | Dengan menggunakan pewarna makanan merah yang sudah dicampur dengan alcohol dengan menggunakan alat <i>spray</i> . (Dapat dilihat pada tabel 2.7) |
| Membuat logo | | | | |
| 66 | siapkan | 45 gr | <i>fondant</i> | |
| 67 | Uleni | | | Hingga fondant <i>playable</i> . |
| 68 | <i>Roll</i> | | | Fondant kurang lebih 2mm dan cetak sesuai pola tulisan " <i>pizza hut</i> ". Buat sedikit dengan diberi |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | pewarna hijau untuk titik diatas huruf "I". |
|--|--|--|--|---|

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.3 STANDAR RESEP AMERICAN PIZZA CAKE

(LANJUTAN)







| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|------------------------|-------------|-----------|-----------------|--|
| 69 | siapkan | 10 gr | <i>fondant</i> | Berwarna merah <i>maroon</i> . |
| 70 | Uleni | | | Hingga fondant <i>playable</i> . |
| 71 | <i>Roll</i> | | | Fondant kurang lebih 2mm dan cetak sesuai pola logo seperti atap. |
| 72 | siapkan | 10 gr | <i>fondant</i> | Berwarna kuning. |
| 73 | Uleni | | | Hingga fondant <i>playable</i> . |
| 74 | Tipiskan | | | Fondant kurang lebih 2mm dan cetak sesuai pola logo seperti garis bawah. |
| <i>Finishing touch</i> | | | | |
| 75 | Parutkan | 20 gr | <i>fondant</i> | Berwarna putih tulang diatas <i>pizza base</i> . |
| 77 | Parutkan | 20 gr | <i>fondant</i> | Berwarna kuning dengan <i>hint orange</i> diatas <i>pizza base</i> . |
| 78 | susun | | Pelengkap pizza | Pada <i>pizza base</i> dengan bantuan CMC. |

| | | | | |
|----|----------|--|--|-----------------|
| 79 | Assamble | | | Semua komponen. |
|----|----------|--|--|-----------------|

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

2. Daftar peralatan

TABEL 1. 4 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

| NO | NAMA ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|----|------------------|--|---|
| 1 | Small bowl |  | Untuk mencampur pewarna dan alcohol. |
| 2 | Rolling pin |  | Untuk menipiskan <i>fondant</i> . |
| 3 | Scraper |  | Untuk memotong <i>fondant</i> . |
| 4 | Decorating tools |  | Untuk memberikan detail pada <i>fondant</i> . |
| 5 | Fondant smoother |  | Untuk meratakan bagian permukaan <i>fondant</i> . |
| 6 | Silicon mat |  | Untuk menjadi alas saat pengerjaan. |






Sumber : Hasil olahan penulis, 2020

**TABEL 1.4 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

| NO | NAMA ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|----|---------------|--|---|
| 7 | Kuas |  | Untuk memberikan warna efek pada <i>fondant</i> . |
| 8 | Cutting mat |  | Untuk menjadi alas saat pengerjaan. |
| 9 | Spray painter |  | Untuk memberikan warna pada <i>fondant</i> . |
| 10 | Edible pen |  | Untuk memberikan detail tulisan pada <i>fondant</i> . |
| 11 | Digital scale |  | Untuk menimbang <i>fondant</i> yang akan digunakan. |
| 12 | Hand gloves |  | Untuk melindungi tangan dari pewarna makanan. |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

**TABEL 1.4 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

| NO | NAMA ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|----|------------------------|---|---|
| 13 | Stik kayu ukuran 35 cm |  | Untuk penyangga pada kue agar dapat berdiri kokoh. |
| 14 | Small knife |  | Untuk memotong fondant |
| 15 | brush |  | Untuk memberikan efek warna pada fondant |
| 16 | Parutan |  | Untuk memarut <i>fondant</i> . |
| 17 | Plastic wrap |  | Untuk melapisi properti yang digunakan untuk membuat pola taplak. |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

3. Purchase list

Berikut ini merupakan daftar bahan yang harus dibeli untuk membuat *American pizza* untuk pembuatan Tugas Akhir Presentasi Produk.

TABEL 1. 5 PURCHASE LIST AMERICAN PIZZA MENGGUNAKAN DUMMY

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | TOTAL HARGA |
|--------------|-------------------|--------|------|--------------|------|---------------|
| | | | | HARGA | UNIT | |
| 1 | Alcohol | 1 | Btl | 75000 | btl | 75000 |
| 2 | Pewarna fleshtone | 1 | Btl | 46000 | Btl | 46000 |
| 3 | Pewarna merah | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 4 | Pewarna hitam | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 5 | Pewarna hijau | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 6 | Pewarna kuning | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 7 | Pewarna ungu | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 8 | Pewarna coklat | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 9 | Fondant FONDX | 1 | Pail | 278000 | Pail | 278000 |
| 10 | Dummy 30x30x5 | 4 | Pcs | 17000 | Pcs | 68000 |
| 11 | Dummy Ø 26 cm | 1 | Pcs | 6500 | Pcs | 6500 |
| 12 | CMC | 1 | Pack | 10700 | Pack | 10700 |
| 13 | Thick block | 1 | Pc | 25000 | Pc | 25000 |
| 14 | Maizena | 1 | pack | 17000 | Pack | 17000 |
| 15 | stick | 2 | pcs | 5000 | pcs | 10000 |
| TOTAL | | | | | | 529200 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1. 6 PURCHASE LIST AMERICAN PIZZA MENGGUNAKAN POUND CAKE

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | TOTAL HARGA |
|--------------|--------------------------|--------|------|--------------|------|---------------|
| | | | | HARGA | UNIT | |
| 1 | Alcohol | 1 | Btl | 75000 | btl | 75000 |
| 2 | Pewarna <i>fleshtone</i> | 1 | Btl | 46000 | Btl | 46000 |
| 3 | Pewarna merah | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 4 | Pewarna hitam | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 5 | Pewarna hijau | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 6 | Pewarna kuning | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 7 | Pewarna ungu | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 8 | Pewarna coklat | 1 | Btl | 3000 | Btl | 3000 |
| 9 | Fondant FONDIX | 1 | Pail | 278000 | Pail | 278000 |
| 10 | CMC | 1 | Pack | 10700 | Pack | 10700 |
| 11 | Thick block | 1 | Pc | 25000 | Pc | 25000 |
| 12 | Maizena | 1 | pack | 17000 | Pack | 17000 |
| 13 | <i>Butter</i> | 5 | pack | 46000 | Pack | 230000 |
| 14 | <i>Granulated sugar</i> | 1 | Kg | 13000 | Kg | 26000 |
| 15 | Telur | 2 | Kg | 25450 | Kg | 50900 |
| 16 | <i>Soft flour</i> | 1 | Kg | 11000 | Kg | 22000 |
| 17 | <i>Baking powder</i> | 2 | Btl | 10000 | Btl | 20000 |
| 18 | <i>stick</i> | 2 | pcs | 5000 | pcs | 10000 |
| TOTAL | | | | | | 786600 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

4. Recipe Cost

Berikut merupakan keseluruhan dari daftar harga bahan makanan yang digunakan, lalu dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut.

TABEL 1. 7 RECIPE COST AMERICAN PIZZA MENGGUNAKAN DUMMY

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | TOTAL HARGA |
|--------------|--------------------------|--------|------|--------------|----------------|---------------|
| | | | | HARGA | UNIT | |
| 1 | Alcohol | 100 | ml | 75000 | Btl (200 ml) | 37500 |
| 2 | Pewarna <i>fleshtone</i> | 15 | Gr | 46000 | Btl (30 ml) | 23000 |
| 3 | Pewarna merah | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 4 | Pewarna hitam | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 5 | Pewarna hijau | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 6 | Pewarna kuning | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 7 | Pewarna ungu | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 8 | Pewarna coklat | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 9 | Fondant FONDX | 4 | Kg | 278000 | Pail (5 kg) | 222400 |
| 10 | <i>Dummy</i> 30x30x5 | 4 | Pcs | 17000 | Pcs | 68000 |
| 11 | <i>Dummy</i> Ø 26 cm | 1 | Pcs | 6500 | Pcs | 6500 |
| 12 | CMC | 25 | Gr | 10700 | Pack (50 gr) | 5350 |
| 13 | Thick block | 1 | Pcs | 25000 | Pc | 25000 |
| 14 | Maizena | 250 | Gr | 17000 | Pack (1000 gr) | 4250 |
| 15 | stick | 1 | pcs | 10000 | pcs | 10000 |
| TOTAL | | | | | | 497400 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1. 8 RECIPE COST AMERICAN PIZZA MENGGUNAKAN POUND CAKE

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | TOTAL HARGA |
|-------|--------------------------|--------|------|--------------|----------------|-------------|
| | | | | HARGA | UNIT | |
| 1 | Alcohol | 100 | ml | 75000 | Btl (200 ml) | 37500 |
| 2 | Pewarna <i>fleshtone</i> | 15 | Gr | 46000 | Btl (30 ml) | 23000 |
| 3 | Pewarna merah | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 4 | Pewarna hitam | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 5 | Pewarna hijau | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 6 | Pewarna kuning | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 7 | Pewarna ungu | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 8 | Pewarna coklat | 15 | Gr | 3000 | Btl (30 ml) | 1500 |
| 9 | Fondant FONDIX | 4 | Kg | 278000 | Pail (5 kg) | 222400 |
| 10 | CMC | 25 | Gr | 10700 | Pack (50 gr) | 5350 |
| 11 | Thick block | 1 | Pcs | 25000 | Pc | 25000 |
| 12 | Maizena | 250 | Gr | 17000 | Pack (1000 gr) | 4250 |
| 13 | <i>Butter</i> | 1000 | Gr | 46000 | Pack (227 gr) | 202644 |
| 14 | <i>Granulated sugar</i> | 1000 | Gr | 13000 | Kg | 13000 |
| 15 | Telur | 1000 | Gr | 25450 | Kg | 25450 |
| 16 | <i>Soft flour</i> | 1000 | Gr | 11000 | Kg | 11000 |
| 17 | <i>Baking powder</i> | 60 | Gr | 10000 | Btl (50 gr) | 12000 |
| 18 | <i>stick</i> | 1 | pcs | 10000 | pcs | 10000 |
| TOTAL | | | | | | 600594 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

5. *Selling Price*

Dalam menentukan harga jual dari *American Pizza*, penulis mengacu pada rumus *sales price* yang dikemukakan oleh Paul R. Dittmer dan J Desmond Keefe III (2009). Berikut merupakan rumus yang digunakan :

$$\text{SALES} = \frac{\text{COST}}{\text{COST \%}} \times 100\%$$

TABEL 1. 9 SELLING PRICE

| NO | KETERANGAN | <i>DUMMY</i> | <i>POUND CAKE</i> |
|----|---|--------------|-------------------|
| 1 | <i>Recipe Cost</i> | 497400 | 600594 |
| 2 | <i>Creativity and Art (50%)</i> | 248700 | 300297 |
| | <i>Total cost</i> | 746100 | 900891 |
| 3 | Desired Cost Percent | 35% | 35% |
| 4 | Preliminary Selling Price | 2131714 | 2573974 |
| 5 | Actual Selling Price (pembulatan keatas) | 2132000 | 2574000 |

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

6. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

- Pelaksanaan kegiatan latihan usulan penelitian presentasi produk

Dilaksanakan di kos penulis yang beralamat di Hardjana Homestay, Jalan Kapten Abdul Hamid Panorama no 78B, Hegarmanah, Bandung, Jawa Barat 40141.

b. Waktu

- Pelaksanaan kegiatan latihan usulan penelitian presentasi produk

Februari – Mei 2020

- Pelaksanaan kegiatan usulan penelitian presentasi produk

Agustus 2020