

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sculpture adalah kesenian dua atau tiga dimensi yang direpresentasikan dalam suatu bentuk dengan teknik pemahatan, pencetakan atau pembentukan (Stevenson, 2010). *Sugar Sculpture* atau *Sugar Work* adalah suatu dekorasi yang terbuat dari gula pasir atau isomalt yang dipanaskan. Kesenian gula adalah kombinasi dari berbagai teknik yang berbeda, contohnya adalah *cast sugar* dan *pulled sugar*. Biasanya dibuat dengan bentuk bunga, daun, pita, spiral, keranjang, vas, buah dan binatang.

Seperti yang terkutip di dalam buku *Harold McGee*, sejarah kesenian gula sudah ada sejak empat ribu tahun sebelum masehi, ketika penghuni pulau Papua Nugini mengambil getah pohon tebu. *Harold McGee* juga menuliskan bahwa resep permen pertama ditemukan di makam orang Mesir dengan bentuk tulisan *hieroglyphs* sekitar tiga ribu lima ratus tahun sebelum masehi (Dunn, 2020).

Semasa imperial *Ottoman* yang sekarang adalah Turki, seniman gula sudah biasa mengadakan festival dan perayaan di taman yang luas. Perayaan - perayaan ini sering dilakukan pada tahun 1582 untuk merayakan penyunatan Mehmet III. Perayaan megah ini berlangsung selama lima puluh satu hari. *Sugar Sculpture* yang dibuat pada masa itu berbentuk figur putri duyung, pohon cemara, air terjun, burung merak, mercusuar, burung phoenix, singa, macan tutul, kera dan tempat ibadah (Dunn, 2020).

GAMBAR 1.1

OTTOMAN FESTIVAL SUGAR FIGURES



Sumber : docplayer.net

Di Prancis, kesenian gula sangat populer di tahun 1600 an pada saat rezim Louis XIV. Bahkan *James II of England* memperkerjakan seniman gula untuk membuat *sugar sculpture* berbentuk piramid untuk merayakan kenaikan tahtanya pada tahun 1685 (Dunn, 2020).

Pada masa ini, kesenian gula sudah mudah dibuat. *Sugar sculpture* adalah seni yang dinilai bergengsi dan memiliki kehormatan tersendiri. Seiring berjalannya waktu, kesenian ini semakin berkembang dalam dunia patiseri. Kesenian gula sering dijadikan dekorasi untuk kue pernikahan maupun dekorasi acara - acara besar. Pertunjukan kuliner televisi juga ikut mempopulerkan kesenian gula, bahkan kesenian gula ini sering dilombakan (Dunn, 2020).

Isomalt alias *hydrogenated isomaltulose* merupakan pengganti gula yang terbuat dari buah beet. Isomalt diproduksi dengan cara mengubah sukrosa menjadi

isomaltulosa dan dihidrogenasi menggunakan katalis logam. Penggunaan isomalt menjadi alternatif yang baik untuk membuat *sugar sculpture*. Kepadatan dan sifat kerekatan pada cairan isomalt sangat mirip dengan gula, namun higroskopitas pada isomalt lebih rendah dibandingkan dengan gula. (Notter, 2012).

Penggunaan isomalt telah merubah gaya pembuatan *sugar sculpture* secara drastis dalam dua puluh tahun terakhir. Isomalt meningkatkan kemampuan proses *cast sugar* dan *pulled sugar* dengan hasil yang lebih transparan, lebih ringan dan mudah dibentuk. (Notter, 2012).

Dalam pembuatan *sugar sculpture* atau *sugar work* meliputi empat langkah. Pembuatan dasar atau *base* menjadi langkah utama dalam pembuatan *sugar sculpture*. Ketebalan dasar harus menyesuaikan tinggi dan berat dari *sugar sculpture*. Langkah kedua merupakan pembuatan komponen penunjang *sugar sculpture*. Komponen penunjang ini diwajibkan selaras dengan tema dari *sugar sculpture*. Pembuat harus mempertimbangkan bentuk yang akan mendukung *sugar sculpture* agar sesuai dengan temanya. Selanjutnya adalah proses pelekatan komponen gula satu dengan yang lainnya dengan menggunakan *gas torch* atau bisa juga dengan karamel. Proses terakhir merupakan pemeliharaan dan penyimpanan *sugar sculpture* yang sudah diselesaikan (Suas, 2008).

Untuk pembuatan dasar dan komponen gula penunjang *sugar sculpture*, penulis akan menerapkan teknik *cast sugar*, *pulled sugar* dan *sugar glass*. *Cast sugar* adalah teknik mencetak gula dengan menggunakan cetakan silikon, batangan logam dan *cake ring*. *Cast sugar* dapat dibuat berbagai bentuk sesuai dengan cetakannya. Apabila membuat *cast sugar* menggunakan *cake ring* atau batangan logam, diharuskan untuk menggunakan silpat sebagai alas agar memudahkan pelepasan *cast sugar* dari cetakan. Dalam metode *cast sugar*, alas

diharuskan datar agar *cast pieces* memiliki ketebalan yang sama. Untuk menciptakan efek dramatis, bisa menggunakan campuran berbagai warna sehingga *cast pieces* atau komponen gula memiliki efek marmer (Chlebana, 2018).

Teknik kedua, yaitu *pulled sugar*. *Pulled sugar* merupakan teknik menarik dan melipat adonan gula sampai tipis untuk memberikan efek tiga dimensi pada bunga, pita dan lain - lain (Roney, 2014). *Pulled sugar* bisa diwarnai, dianjurkan diwarnai dengan pewarna berbahan dasar alkohol.

Ketika hanya satu warna yang diperlukan, pewarna bisa ditambahkan pada saat *sugar syrup* bersuhu 140°C. Mulai dengan menarik dan melipat adonan gula berkali - kali. Proses ini harus dilakukan berulang kali karena bertujuan untuk menurunkan suhu dan mengkilapkan adonan gula. Pada saat adonan gula sudah terlalu padat, kita bisa menggunakan lampu panas untuk mempertahankan suhu yang tepat untuk proses pembentukan (Suas, 2008).

Selain kedua teknik dilampirkan di atas, teknik lain yang jarang digunakan adalah teknik *sugar glass*. *Sugar glass* atau disebut juga dengan *hard candy* dibuat dengan proses memecahkan komponen gula dengan menggunakan alat pemukul, seperti palu. *Sugar glass* sangat mirip dengan pecahan kaca dan berwujud transparan, tetapi tidak setajam pecahan kaca. *Sugar glass* memberikan efek kristal dan realistis terhadap *sugar sculpture* (Hartel, 2014).

Dalam pembuatan *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini, penulis ingin menunjukkan penggunaan tiga teknik yang sudah dijabarkan dalam pembuatan *sugar sculpture*, yaitu *cast sugar*, *pulled sugar* dan *sugar glass* yang akan dipresentasikan ke dalam bentuk *crescent* atau bulan sabit. Pembuatan *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini bertujuan sebagai dekorasi pada *buffet table* dan acara - acara spesial, seperti pernikahan, ulang tahun dan pameran seni.

Saya memilih bentuk bulan sabit, karena alasan spiritual. Bulan sabit merepresentasikan peningkatan rasa belas kasihan dan perilaku baik yang terus berkelanjutan (Beer, 2003). Penulis berharap agar pembaca dapat terinspirasi dengan makna *sugar sculpture* yang saya terapkan pada *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini. Selain dari nilai estetika yang tinggi, penulis ingin memberikan nilai sosial dan spiritual di dalam kesenian gula tersebut.

Dengan pertimbangan beberapa alasan diatas, maka penulis hendak membuat Tugas Akhir berjudul “**CASCADE CRESCENT SUGAR SCULPTURE**” dengan mempresentasikan *sugar sculpture* dengan bentuk bulan sabit yang memiliki warna dominan bening dan biru dengan campuran sedikit hijau, menggunakan tiga teknik *sugar work*.

Untuk memperlancar kegiatan presentasi saat ujian, penulis mempersiapkan beberapa bagian dari *sugar sculpture* terlebih dahulu untuk mempersingkat waktu, bertujuan agar penulis bisa menyelesaikan *sugar sculpture* sesuai dengan waktu yang disediakan. Hal - hal yang akan penulis siapkan, antara lain :

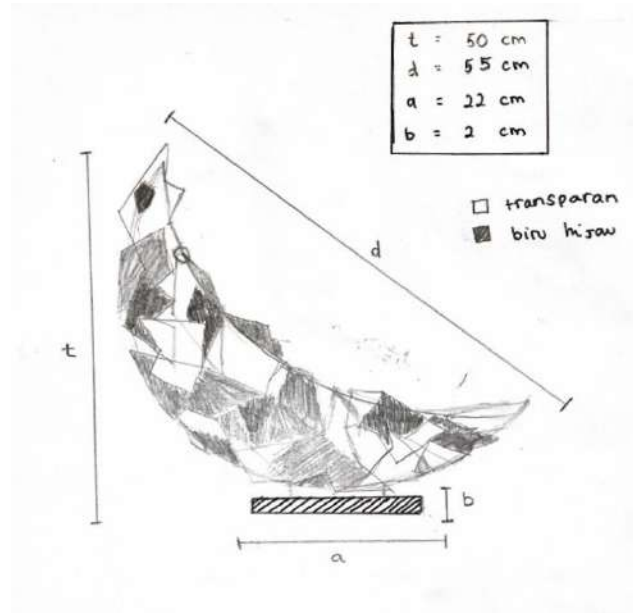
- Satu *cast sugar* berbentuk persegi panjang sebagai *base sugar sculpture*
- Satu *cast sugar* berbentuk bulan sabit
- Satu *cast sugar* berbentuk *crescent web*
- Satu *cast sugar* berbentuk persegi panjang besar untuk menunjang presentasi teknik *sugar glass* bertema ombak laut
- Sebagian *pulled sugar* menyerupai koral

Total dari persiapan tersebut yang akan penulis lakukan di luar lokasi pelaksanaan ujian adalah sekitar 80 persen. Penulis akan menyelesaikan proses pembuatan *sugar sculpture* pada saat ujian dilaksanakan. Presentasi meliputi pembuatan *sugar glass* pecahan besar maupun kristal, sebagian *pulled sugar* berbentuk koral dan penyusunan *sugar sculpture* secara menyeluruh.

B. Desain Produk

GAMBAR 1.2

DESAIN *CASCADE CRESCENT* *SUGAR SCULPTURE*



Sumber : Olahan Penulis, 2020

a. Deskripsi Sketsa

1. *Crescent* atau bulan sabit adalah simbol yang memiliki makna spiritual dan sosial yang kuat. Bulan sabit merepresentasikan peningkatan rasa belas kasihan dan perilaku baik yang terus berkelanjutan (Beer, 2003). Bulan sabit dinilai sebagai simbol suci dalam Islam. Dari segi bahasa, masa suci atau masa *iddah* disimbolkan berbentuk bulan sabit (Asy-Syafi, 2018). Maka dari itu, bulan sabit dikenal sebagai lambang kesucian dan rasa kemanusiaan yang mendalam. Penulis mengambil simbol bulan sabit sebagai komponen utama dalam *sugar sculpture*. Selain dari nilai spiritual yang penulis representasikan, melalui bentuk bulan sabit penulis bisa menonjolkan teknik *cast sugar*. *Cast sugar* akan penulis wujudkan dalam bentuk bulan sabit berwarna campuran antara bening dan biru berukuran diameter 50 centimeter.

2. *Crescent Web*, salah satu *cast piece* yang penulis butuhkan untuk mempernyata ornamen ombak laut berwarna bening yang akan ditempelkan ke *cast sugar* bulan sabit. Ombak laut merepresentasikan keindahan alam lautan. Ombak yang berwarna biru dibawah paparan sinar matahari menghasilkan pemandangan ombak yang berkilau (Bahjat, 2007).
3. *Cast sugar* berbentuk persegi panjang yang digunakan sebagai *base sugar sculpture*. *Base* berwarna hitam dan berukuran 22 x 14 x 2 centimeter.
4. Ombak laut, dibuat menggunakan proses *sugar glass Metode*. Pertama penulis akan membuat *cast sugar* berukuran 30 centimeter x 40 centimeter berwarna campuran antara bening, biru dan hijau (tema *cascade*). Langkah selanjutnya adalah *cracking the cast sugar* secara acak untuk menghasilkan *cast pieces* dengan ukuran sedang yang beragam.
5. *Pulled sugar* berbentuk menyerupai koral bewarna biru tua, dibuat dengan menggunakan teknik *pulled sugar*. Penambahan komponen *pulled sugar* ini bertujuan untuk menambahkan nilai estetika pada *sugar sculpture*.

b. Media Penunjang Produk

Penulis akan menggunakan *wood slice* berbentuk bulat sebagai alas *sugar sculpture* dengan diameter 30 centimeter yang berfungsi sebagai media penunjang presentasi produk. *Wood slice* akan dilapisi kain hitam.

C. Tinjauan Produk

a. Tema Produk

Tema dari *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini adalah "Mindfully Appreciation of Nature". Pada zaman ini, alam adalah sarana dalam kehidupan manusia yang dianggap sebagai objek tanpa adanya rasa tanggung jawab untuk merawat dan memelihara sumber daya alam yang dimiliki. Pengerukan alam terus dilakukan tanpa memikirkan efek samping dari kerusakan alam (Feisal, 1995). Melalui *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini, penulis bertujuan ingin mengingatkan bahwa alam adalah warisan Tuhan yang seharusnya kita jaga dan pelihara.

Dari hal - hal yang sudah penulis jabarkan di atas, penulis meyakini *Cascade Crescent Sugar Sculpture* memenuhi pesan - pesan bermanfaat yang ingin penulis sampaikan kepada pembaca. Bulan sabit yang merupakan simbol kesucian dipadukan dengan ombak laut yang merepresentasikan sebagai salah satu keindahan sumber daya alam. Pemilihan tema ini diharapkan bisa menginspirasi dan mengingatkan kembali betapa pentingnya untuk merawat, menjaga dan mensucikan sumber daya alam yang kita miliki. Semoga dengan melihat dan mengerti karya seni *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini dapat memotivasi pembaca untuk selalu menciptakan kehidupan yang selaras dan bermanfaat bagi orang di sekitar.

b. Resep Formal

Sub - bab ini akan menuliskan dan menjelaskan kuantiti yang digunakan dalam pembuatan *Cascade Crescent Sugar Sculpture*.

TABEL 1.1
RESEP CASCADE CRESCENT
SUGAR SCULPTURE

Yield = -1 Base Persegi Panjang

- 1 Cast Bulan Sabit

- 1 Cast Sarang Bulan Sabit

- 1 Cast Ombak Laut

- 20 Korral

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<u>BASE PERSEGI PANJANG</u>			
Panaskan	1000 gram	Isomalt	Di dalam panci, aduk sesekali menggunakan spatula.
Didihkan			Sampai suhu isomalt mencapai 165 °C. Matikan apinya.
Tambahkan	3 tetes	Pewarna Hitam	Pada saat suhu isomalt mencapai 140°C
Rendam			Bagian bawah panci berisi larutan isomalt ke air dingin.
Tuang			Isomalt ke cetakan yang sudah disediakan.
Dinginkan			Isomalt sampai mengeras dan siap lepas dari cetakan.

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.1
(LANJUTAN)

CASCADE CRESCENT SUGAR
SCULPTURE

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<u>BULAN SABIT</u>			
Panaskan	1250 gram	Isomalt	Di dalam panci, aduk sesekali menggunakan spatula.
Didihkan			Sampai isomalt bersuhu 165°C.
			Ulangi proses yang sama, seperti yang dilakukan pada saat membuat <i>base</i> persegi panjang, sampai isomalt siap untuk dicetak.
Tuang			Isomalt ke cetakan bulan sabit yang sudah disediakan.
Dinginkan			Isomalt sampai mengeras dan siap lepas dari cetakan.

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.1
(LANJUTAN)
CASCADE CRESCENT SUGAR
SCULPTURE

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<u><i>WEB CRESCENT</i></u>			
Panaskan	250 gram	Isomalt	Di dalam panci, aduk sesekali menggunakan spatula.
Didihkan			Sampai suhu isomalt mencapai 165°C. Matikan apinya.
Tuangkan			Isomalt ke cetakan yang sudah dilapisi <i>aluminium foil</i> .
Dinginkan			Isomalt sampai mengeras dan siap lepas dari cetakan.
Pecahkan			<i>Cast sugar</i> secara acak menggunakan <i>mallet</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.1
(LANJUTAN)
CASCADE CRESCENT SUGAR
SCULPTURE

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<u>OMBAK LAUT</u>			
Panaskan	500 gram	Isomalt	Di dalam panci, aduk sesekali menggunakan spatula.
Tambahkan	3 tetes 1 tetes	Pewarna Biru Pewarna Hijau	Ketika suhu isomalt mencapai 140°C. Ulangi proses yang sama, seperti yang dilakukan pada saat membuat <i>base</i> persegi panjang, sampai isomalt siap untuk dicetak.
Tuang			Isomalt ke <i>tray</i> yang sudah dilapisi silpat (40x30).
Dinginkan			Isomalt sampai mengeras dan siap lepas dari cetakan.
Pecahkan			<i>Cast sugar</i> secara acak menggunakan <i>mallet</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.1
(LANJUTAN)
CASCADE CRESCENT SUGAR
SCULPTURE

METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<u>KORAL</u>			
Panaskan	250 gram	Isomalt	Di dalam panci, aduk sesekali menggunakan spatula.
Larutkan	2 gram	<i>Cream of Tartar</i>	ke dalam larutan isomalt.
Tambahkan	3 tetes	Pewarna biru	Ketika suhu isomalt mencapai 140 °C. Ulangi proses yang sama, seperti yang dilakukan pada saat membuat <i>base</i> persegi panjang, sampai isomalt siap untuk dituang.
Didihkan			Sampai suhu isomalt mencapai 165 °C. Matikan apinya.
Tuang			Isomalt ke silpat yang sudah disediakan.
Dinginkan			Isomalt dengan melakukan teknik melipat dan menarik, sampai adonan isomalt siap digunakan.

Sumber : Olahan Penulis, 2020

c. *Equipment*

Berikut ini adalah tabel peralatan yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *sugar sculpture*, antara lain ;





TABEL 1.2

PERALATAN UNTUK *SUGAR SCULPTURE*

No.	<i>Equipment</i>	<i>Explanation</i>
1	<p><i>Digital Scale</i></p> 	Digunakan untuk menimbang bahan
2	<p><i>Sauce Pan</i></p> 	Digunakan untuk memanaskan isomalt
3	<p><i>Digital Thermometer</i></p> 	Digunakan untuk mengukur suhu <i>boiling isomalt</i>
4	<p><i>Silicon Brush</i></p> 	Digunakan untuk mengoleskan minyak pada permukaan cetakan





Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
EQUIPMENT UNTUK SUGAR
SCULPTURE

No.	Alat	Keterangan
5	<p style="text-align: center;"><i>Silpat</i></p> 	Sebagai alas yang digunakan pada saat proses pendinginan dan pembentukan adonan gula
6	<p style="text-align: center;"><i>Halogen Light</i></p> 	Sebagai media pemanas untuk menjaga suhu gula stabil agar mudah dibentuk
7	<p style="text-align: center;"><i>Heavy Duty Scissor</i></p> 	Digunakan untuk membantu proses pemotongan <i>pulled sugar</i>
8	<p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatula</i></p> 	Untuk mengaduk pewarna pada adonan gula.

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
EQUIPMENT UNTUK SUGAR
SCULPTURE

9	<p style="text-align: center;"><i>Cotton & Latex Gloves</i></p> 	<p>Digunakan untuk melindungi tangan dalam pembuatan <i>sugar sculpture</i></p>
10	<p style="text-align: center;"><i>Plastic Wrap</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alas pada proses <i>casting</i> pada cetakan</p>
11	<p style="text-align: center;"><i>Aluminium Foil</i></p> 	<p>Digunakan untuk menambah pola <i>cast sugar</i></p>
12	<p style="text-align: center;"><i>Norm Tray</i></p> 	<p>Digunakan untuk menyimpan <i>cast pieces</i></p>

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2
(LANJUTAN)
EQUIPMENT UNTUK SUGAR
SCULPTURE

13	<p style="text-align: center;"><i>Small Knife</i></p> 	Untuk membantu operasional kerja
14	<p style="text-align: center;"><i>Crescent Silicon Mold</i></p> 	Untuk mencetak isomalt bentuk bulan sabit
15	<p style="text-align: center;"><i>Silicon Mold Persegi Panjang</i></p> 	Untuk mencetak <i>base</i> berbentuk persegi panjang
16	<p style="text-align: center;"><i>Silicon Mallet</i></p> 	Untuk memukul <i>cast sugar</i> dalam pembuatan <i>sugar glass</i>

d. Purchase Order

TABEL 1.3
PURCHASE ORDER

BAHAN	KUANTITI		HARGA PASAR		TOTAL HARGA (IDR)
			UNIT	HARGA	
Isomalt	3.5	kg	kg	162.000	567.000
<i>Cream of Tartar</i>	1	btl	btl	3.000	3.000
<i>Black Food Coloring</i>	1	btl	btl	15.000	15.000
<i>Blue Food Coloring</i>	1	btl	btl	39.000	39.000
<i>Green Food Coloring</i>	1	btl	btl	42.000	42.000
<i>Food Grade Aluminium Foil</i>	1	roll	roll	15.000	15.000
<i>Latex Hand Gloves</i>	1	box	box	57.000	57.000
<i>Food Grade Silicon</i>	1	pail	pail	315.000	315.000
<i>Food Grade Plastic Wrap</i>	1	roll	roll	30.000	30.000
<i>Wood Slice</i>	1	pc	pc	36.000	36.000
Total Harga					1.119.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

e. Food Cost

Pemberian harga dalam industri *pastry & bakery* memiliki perhitungan tersendiri. *Food cost* per resep sebagian besar dihitung berdasarkan bahan baku, seperti tepung, gula, dan lemak. Bahan - bahan tersebut bukan sebagai indikator atau alat ukur harga jual dari produk patiseri (Jones, 2008).

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Isomalt</i>	3.5	kg	162.000/kg	567.000
<i>Black Food Coloring</i>	3	gr	15.000/80 gr	562,5
<i>Blue Food Coloring</i>	5	gr	39.000/20 gr	9.750
<i>Green Food Coloring</i>	5	gr	42.000/20 gr	10.500
<i>Cream of Tartar</i>	2	gr	3.000/25 gr	240
<i>Total Ingredients Cost</i>				588.052,5

Sumber : Olahan Penulis, 2020

f. Selling Price

Faktor terpenting untuk menentukan harga jual produk patiseri adalah seni yang berada dalam produk *pastry* yang berkualitas. *Professional baker* dan *cake decorator* dibayar lebih tinggi dibandingkan *non professional cake maker*. Pemberian gaji harus dipertimbangkan dalam *selling price* setiap produk patiseri. Harga yang ditetapkan dalam usaha *pastry* dan *bakery* tergantung dari *food cost* dan keuntungan yang ingin pemilik capai. (Jones, 2008)

Untuk menetapkan *selling price* pada *Cascade Crescent Sugar Sculpture* ini, penulis menggunakan rumus yang diterapkan Terri Jones, sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} =$$

$$(\text{Food Cost} + \text{Specialize Talent Contribution}) / \text{Food Cost Percent}$$

Penentuan *Food Cost Percent* berdasarkan pada persentasi tertentu dari *selling price* dan sisa kelebihanannya akan dibayarkan untuk menutupi biaya pelaksanaan produksi dan pengambilan keuntungan. Penentuan harga bahan - bahan biasanya adalah 30% - 40% dari *selling price*. Penulis juga menambahkan *Creativity and Art* sebagai salah satu indikator *selling price* (Jones, 2008).

Berdasarkan rumus di atas, penulis membuat tabel *selling price Cascade Crescent Sugar Sculpture* sesuai dengan ukuran , sebagai berikut ;

TABEL 1.5
SELLING PRICE

BAHAN	KUANTITI	UNIT	HARGA PER UNIT	TOTAL HARGA (IDR)
<i>Isomalt</i>	3.5	kg	162.000/kg	567.000
<i>Black Food Coloring</i>	3	gr	15.000/80 gr	562,5
<i>Blue Food Coloring</i>	5	gr	39.000/20 gr	9.750
<i>Green Food Coloring</i>	5	gr	42.000/20 gr	10.500
<i>Cream of Tartar</i>	2	gr	3.000/25 gr	240
<i>Total Ingredients Cost</i>				588.052,5
<i>Creativity and Art</i>				1.000.000
<i>Total Cost</i>				1.588.052,5
<i>Desired Cost Percent</i>				35%
<i>Selling Price</i>				2.143.870,88
<i>Actual Selling Price</i>				2.200.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

