

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Roti menurut Wahyudi (Yunita dkk, 2014, hlm, 57) adalah produk makanan yang berbahan utama tepung terigu dan air yang difermentasikan dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*) tanpa penambahan bahan makanan lain dan dipanggang. Tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi, namun dengan adanya kemajuan teknologi olahan roti dapat dibuat dengan menambahkan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu.

Menurut YB Suhardjito, BA (2006) Roti merupakan salah satu makanan pokok orang Eropa, Amerika, sebagian Asia, dan sebagian besar penduduk dunia. Sudah sejak dahulu orang terus berusaha membuat roti yang berkualitas. Roti zaman dahulu belum berkembang seperti sekarang, karena belum ditemukan media untuk mengembangkan roti. Menurut sejarah, bahan pengembang roti ditemukan dengan tidak sengaja, yaitu dengan menggunakan adonan yang sudah basi atau *sour dough*.

Perkembangan roti dari zaman ke zaman semakin bervariasi mulai dari segi rasa, penampilan dan kegunaan roti itu sendiri. Berbagai jenis roti menjadi semakin bervariasi, mulai dari tekstur, rasa hingga bentuknya yang semakin menarik. Berbagai bentuk roti ini semakin berkembang hingga dapat menjadi daya tarik tersendiri. Penampilan roti yang dibuat semakin menarik dengan

sedemikian rupa membuat fungsi roti tidak hanya sebagai bahan makanan yang dikonsumsi, tapi juga sebagai penarik perhatian. Dengan variasi rasa dan penampilan yang ditonjolkan tersebut untuk meningkatkan daya jual dari roti itu sendiri dan seiring berkembangnya zaman roti mulai digunakan sebagai dekorasi atau *centerpiece* pada *bakery buffet* yang bisa berupa *dead dough art* atau bisa juga disebut *salt dough*. *Salt dough* atau adonan garam dikutip dari aikon.org (2001) adalah adonan yang terbuat dari campuran garam, tepung terigu dan air tanpa menggunakan ragi atau bahan pengembang lainnya. Sehingga adonan tersebut tidak dapat mengembang saat dibakar dan tidak merubah bentuk pada hasil akhir produk. Tradisi membuat aneka bentuk boneka dengan adonan memiliki akar sejarah yang lumayan panjang. Bangsa Inca di abad ke-12 Masehi telah membuat boneka dari tepung roti sebagai persembahan bagi para dewa mereka atau untuk dikuburkan bersama mayat sanak-saudara mereka sebagai “makanan bekal” untuk perjalanan arwah si mati menuju surga. *Salt dough* perlahan menjadi tradisi di Jerman dan semakin meluas ke seluruh eropa. Di Italia banyak seniman yang secara khusus membuat karya seni dari *salt dough* dan mengundang banyak pedagang untuk mengambil barang tersebut langsung di Italia dan kemudian dijual lagi di negaranya.

Seiring berkembangnya zaman, *dead dough art* atau bisa juga disebut *salt dough* bukan hanya digunakan sebagai *showpiece* ataupun *centerpiece*. Dimana *showpiece* merupakan media dekorasi yang dibuat dari bahan yang bisa dikonsumsi tetapi tujuan utamanya digunakan sebagai daya tarik produk lain yang pada umumnya disajikan di *buffet tables* sebagaimana dikemukakan oleh Wayne Gissle (2001).

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis tertarik untuk mengambil *dead dough art* dan mengangkat tema *wine bouquet*. Adonan dibentuk menjadi rangkaian bunga dan akar yang mengelilingi botol *wine*. Penulis bertujuan mempertahankan warna asli dari adonan yang dibakar sehingga menciptakan kesan klasik. Tujuan penulis mengangkat tema *wine bouquet* ini adalah ingin lebih menonjolkan bahwa di zaman sekarang produk *bakery* bisa digunakan sebagai dekorasi yaitu *dead dough art* selain untuk dekorasi tujuan penulis mengangkat tema tersebut yaitu sebagai media mempromosikan merek *wine* tertentu sebagai *centerpiece* dalam suatu *event* atau dijadikan *showpiece* pada *fine dining restaurant*. Karena pada umumnya, menurut Porter dan Katsigris (1991) penjualan *wine* hanya ditawarkan melalui media papan kapur atau *wine list* dan ditampilkan melalui *wine rack*. Hal tersebut membuat penampilan *wine* kurang menarik. Dengan hadirnya *dead dough art* sebagai media mempromosikan produk tertentu penulis berharap daya tarik konsumen terhadap produk tersebut akan meningkat.

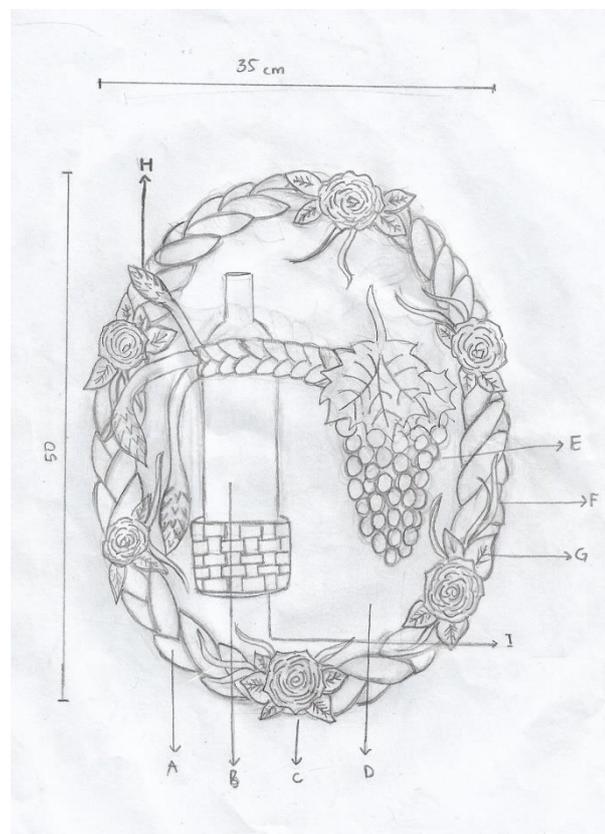
2. Desain Produk

Penulis akan menggunakan *dead dough* dalam semua komponen dekorasi dan botol *wine* yang akan menjadi *centerpiece* dalam pembuatan tugas akhir penulis. Dalam pembuatan *dead dough art* ini penulis tidak akan menggunakan pewarna melainkan penulis akan menggunakan *egg gloss* sehingga akan menghasilkan *wine bouquet* yang mengkilap namun tetap mempertahankan warna asli dari *dead dough* yang klasik serta penulis akan menggunakan tiang penyangga berbahan kayu dengan ukuran 50 cm x 60 cm untuk menaruh *wine bouquet dead dough art* yang sudah selesai.

Ukuran *base dead dough art* yang akan penulis buat dalam tugas akhir ini berdiameter 35 cm dilengkapi dengan komponen 3 *strained plaited dead dough* sepanjang 180 cm yang dilingkarkan mengelilingi *base* lalu 6 buah bunga mawar dengan diameter 5 cm setiap kelopaknya beserta daun dan akarnya juga terdapat seikat buah anggur yang menggantung pada akar yang dililitkan pada botol *wine*.

Di bawah ini merupakan gambar sketsa produk yang akan penulis buat.

Gambar 1 SKETSA DESAIN



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

- a. *3 Strained Plaited* : Dibuat menggunakan 6 *dead dough* dengan setiap adonan seberat 330 gr yang di-roll masing masing sepanjang 90 cm kemudian setiap 3 adonan dibentuk menjadi satu bentuk kepangan yang mengelilingi *base dead dough art*.

- b. Botol : Menggunakan botol berbahan kaca yang biasa digunakan pada botol *wine*.
- c. Bunga mawar : Dibuat menggunakan *dead dough* yang berupa 6 kelopak berdiameter 5 cm yang dibentuk dengan menggunakan teknik *modelling*.
- d. *Base* : Dibuat menggunakan *dead dough* seberat 2300 gr kemudian ditipiskan hingga berbentuk *oval* dengan diameter 35 cm dan tinggi 50 cm.
- e. Seikat anggur : Dibuat menggunakan *dead dough* dan dibentuk menyerupai buah anggur yang dilengkapi dengan daun anggur yang dibuat menggunakan teknik *cut out*.
- f. Akar bunga mawar : Dibuat menggunakan *dead dough* seberat 10-15 gr yang di-*roll* dan disebar di sekitar bunga mawar.
- g. Daun bunga mawar : Dibuat menggunakan *dead dough* yang telah ditipiskan dan dibentuk menggunakan teknik *cut out* memakai cetakan daun.
- h. *3 braided root* : Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat bervariasi yaitu 160 gr, 140 gr dan 120 gr yang di-*roll* sepanjang 50 cm untuk berat yang paling besar dan ukuran yang lebih kecil menyesuaikan kemudian dibentuk menjadi satu bagian kepangan yang mengikat leher botol *wine*.
- i. Keranjang anyaman : Dibuat dengan *dead dough* yang dipotong memanjang lalu dianyam dengan teknik *modelling*.

3. Tinjauan Produk

1) Resep Standar

Dalam pembuatan *dead dough art* ini penulis menggunakan resep yang telah distandarisasi oleh Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Resep yang akan digunakan sebagai berikut:

TABEL 1

RESEP STANDAR *DEAD DOUGH*

Hasil: 1110 gr

Tanggal : September 2019

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	300 ml	Air	Sampai Hangat.
2	Larutkan	250 gr	Garam	Kedalam air hangat hingga larut lalu diamkan hingga mencapai suhu ruang.
3	Campurkan	560 gr	<i>Hard Flour</i>	Dengan air larutan garam yang suhunya sudah mencapai suhu ruang.
4	Aduk			Sampai tepung terigu dan air tercampur rata sehingga membentuk adonan

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, 2019

Dalam pembuatan *wine bouquet dead dough art* ini penulis menggunakan 6 kali dari resep standar diatas, sehingga total berat adonan yang dibutuhkan adalah 6600 gr.

Resep yang akan digunakan sebagai berikut:

TABEL 2

RESEP STANDAR WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

Hasil: 1 pc *Wine Bouquet Dead Dough Art*

Tanggal : September 2019

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Alat dan bahan.
2	<i>Roll</i>	2300 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga berdiameter 35 cm, tinggi 50 cm dengan ketebalan 1,5cm lalu cetak menggunakan pola <i>base</i> . Digunakan sebagai <i>base wine bouquet dead dough art</i> .
3	Tempatkan <i>Prick</i>		<i>Dead dough</i>	<i>Base</i> pada loyang berukuran 60x60cm. Menggunakan garpu dengan pola yang merata.
4	<i>Roll</i> Kepang	990 gr	<i>Dead dough</i>	Bagi menjadi 3 bagian. Ketiga bagian menjadi satu kepangan sepanjang 90 cm. Buat sebanyak 2 kepangan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Tempatkan			Kedua kepangan mengelilingi <i>base wine bouquet dead dough art</i> .
6	Tempatkan		Botol <i>wine</i>	Di atas <i>base</i> pada bagian sisi kiri untuk mencetak bentuk botol pada <i>base</i> . Sisihkan.
7	Tempatkan		Kawat	Yang telah dibentuk setengah lingkaran dan telah dilapisi <i>aluminium foil</i> di atas <i>base</i> pada bagian tengah dan bawah <i>base</i> yang sudah terdapat cetakan dari botol <i>wine</i> .
8	<i>Roll</i> Kepang Letakkan	220 gr 200 gr 180 gr	<i>Dead dough</i>	Memanjang dengan panjang yang berbeda setiap beratnya. Pada setiap ujung bagian dibuat menyerupai bunga tanaman gandum. Ketiga bagian hingga membentuk kepangan Kepangan di atas kawat yang terdapat pada bagian tengah botol.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9	Potong			Bagian ujung kepangan menggunakan gunting di sisi kanan-tengah-kiri hingga menyerupai bunga gandum.
9	<i>Roll</i> Letakkan	100 gr	<i>Dead dough</i>	Untuk menjadi <i>base</i> keranjang anyaman. <i>Base</i> keranjang anyaman di atas kawat bagian bawah botol.
10	<i>Roll</i> Potong Anyam Letakkan	195 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga berukuran 30x40 cm Memanjang dengan panjang 30 cm dan lebar 2 cm. Seluruh potongan hingga membentuk anyaman sepanjang 30 cm x 7 cm. Anyaman pada <i>base</i> keranjang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Bentuk	400 gr	<i>Dead dough</i>	Membentuk buah anggur dengan berat @10 gr setiap buahnya.
	Letakkan	100 gr	<i>Dead dough</i>	Pada bagian atas sisi kanan <i>base</i> , sebagai <i>base</i> buah anggur
	Letakkan		<i>Dead dough</i>	Buah anggur menumpuk dan mengelilingi seluruh bagian <i>base</i> buah anggur, hingga didapatkan bentuk anggur yang diinginkan.
12	<i>Roll</i>	75 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga pipih
	Cetak			Menggunakan cetakan daun anggur
	Ukir			Menggunakan <i>modelling knife</i> membentuk tulang daun anggur
	Letakkan			Pada bagian atas buah anggur.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13	<i>Roll</i> Cetak Letakkan	100 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga pipih Menggunakan cetakan daun, buat sebanyak 15 buah. Pada setiap 6 bagian yang akan diberi bunga
14	<i>Roll</i> Bentuk Letakkan	160 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga pipih Menyerupai akar mawar, Buat sebanyak 20 buah dan berat setiap akarnya @8 gr Pada setiap 6 bagian yang akan diberi bunga
15	<i>Roll</i> Cetak Bentuk	650 gr	<i>Dead dough</i>	Hingga pipih Menggunakan <i>ring cutter</i> berdiameter 5 cm, sebanyak 36 buah. Menyerupai bunga mawar dengan setiap bunga memiliki 6 kelopak. Buat sebanyak 6 bunga mawar.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR *WINE BOUQUET DEAD DOUGH ART*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16	Letakkan			Di atas <i>border</i> kepangan yang sudah terdapat daun dan akar.
17	Oleskan		<i>Egg gloss</i>	Pada seluruh bagian dari <i>wine bouquet dead dough art</i> sampai merata. Lakukan berulang selama proses pengeringan dalam <i>oven</i> .
18	<i>Bake</i>			<i>Wine bouquet dead dough art</i> menggunakan <i>oven</i> dengan suhu 100 C – 120 C selama kurang lebih 3 hari sampai seluruh bagian dari <i>wine bouquet dead dough art</i> kering.
19	<i>Display</i>			<i>Wine bouquet dead dough art</i> yang sudah kering menggunakan Tiang penyangga berukuran 50 cm x 60 cm

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

2) Daftar Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan *Wine Bouquet Dead Dough Art* ini penulis menggunakan beberapa alat yang ada pada tabel dibawah ini:

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1	 <p data-bbox="528 976 611 1010"><i>Mixer</i></p>	<p data-bbox="783 719 1362 824"><i>Mixer</i> digunakan sebagai alat untuk mencampur bahan bahan.</p>
2	 <p data-bbox="533 1261 606 1294"><i>Oven</i></p>	<p data-bbox="783 1088 1362 1193"><i>Oven</i> digunakan untuk mengeringkan <i>dead dough</i>.</p>
3	 <p data-bbox="533 1563 606 1597"><i>Stove</i></p>	<p data-bbox="783 1391 1362 1496"><i>Stove</i> digunakan untuk mendidihkan air dan melarutkan garam.</p>
4	 <p data-bbox="507 1915 628 1948"><i>Sheetpan</i></p>	<p data-bbox="783 1671 1362 1776"><i>Sheetpan</i> digunakan sebagai wadah untuk <i>dead dough</i> yang akan dikeringkan.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
5	 <p data-bbox="539 786 596 815"><i>Pan</i></p>	<p data-bbox="783 555 1369 663"><i>Pan</i> digunakan sebagai wadah untuk mendidihkan air dan melarutkan garam.</p>
6	 <p data-bbox="491 1155 644 1184"><i>Wine Bottle</i></p>	<p data-bbox="783 936 1369 1043"><i>Wine bottle</i> digunakan sebagai <i>centerpiece</i> dari <i>dead dough art</i> yang dibuat penulis.</p>
7	 <p data-bbox="480 1536 655 1570"><i>Digital Scale</i></p>	<p data-bbox="783 1305 1369 1413"><i>Digital scale</i> digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan.</p>
8	 <p data-bbox="485 1906 652 1939"><i>Pizza Cutter</i></p>	<p data-bbox="783 1686 1369 1794"><i>Pizza Cutter</i> digunakan untuk memotong adonan.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
9	 <p data-bbox="531 692 603 725"><i>Bowl</i></p>	<p data-bbox="783 517 1369 584"><i>Bowl</i> berfungsi sebagai wadah menaruh bahan.</p>
10	 <p data-bbox="467 1050 675 1084"><i>Dough Scraper</i></p>	<p data-bbox="783 804 1369 916"><i>Dough Scraper</i> digunakan untuk membagi dan memotong adonan.</p>
11	 <p data-bbox="443 1408 699 1442"><i>Medium Size Brush</i></p>	<p data-bbox="783 1162 1369 1352"><i>Medium Size Brush</i> digunakan untuk mengoleskan <i>egg gloss</i> pada komponen <i>dead dough art</i> yang berukuran besar.</p>
12	 <p data-bbox="459 1767 683 1803"><i>Small Size Brush</i></p>	<p data-bbox="783 1520 1369 1711"><i>Small Size Brush</i> digunakan untuk mengoleskan <i>egg gloss</i> pada komponen <i>dead dough art</i> yang berukuran kecil.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
13	 <p data-bbox="395 763 740 792"><i>Marzipan Modelling Knife</i></p>	<p data-bbox="783 517 1366 696"><i>Marzipan Modelling Knife</i> digunakan untuk memotong dan membentuk adonan kedalam bentuk tertentu.</p>
14	 <p data-bbox="496 1117 639 1146"><i>Roll Meter</i></p>	<p data-bbox="783 949 1366 1055"><i>Roll Meter</i> berfungsi sebagai alat pengukur Panjang adonan.</p>
15	 <p data-bbox="459 1473 676 1503"><i>Aluminium Foil</i></p>	<p data-bbox="783 1158 1366 1480"><i>Aluminium Foil</i> berfungsi sebagai pelapis pada botol <i>wine</i> agar tidak menempel pada adonan dan juga untuk melapisi kawat yang digunakan sebagai penyangga keranjang anyaman dan <i>3 braided root</i>.</p>
16	 <p data-bbox="480 1843 655 1872"><i>Plastic Wrap</i></p>	<p data-bbox="783 1599 1366 1778"><i>Plastic Wrap</i> digunakan untuk menutupi adonan sisa atau yang belum digunakan agar tidak kering.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
17	 <p data-bbox="480 757 639 790"><i>Ring Cutter</i></p>	<p data-bbox="767 517 1369 622"><i>Ring Cutter</i> digunakan untuk membuat dekorasi pada <i>dead dough art</i>.</p>
18	 <p data-bbox="504 1120 612 1153"><i>Scissors</i></p>	<p data-bbox="767 869 1369 1048"><i>Scissors</i> digunakan untuk membuat detail pada beberapa komponen yang ada dalam <i>dead dough art</i> yang penulis akan buat.</p>
19	 <p data-bbox="424 1478 715 1512"><i>Fondant Leaf Plunger</i></p>	<p data-bbox="767 1238 1369 1339"><i>Fondant Leaf Plunger</i> berfungsi untuk membentuk <i>dead dough</i> menjadi bentuk daun.</p>
20	 <p data-bbox="483 1765 636 1798"><i>Rolling Pin</i></p>	<p data-bbox="767 1597 1369 1697"><i>Rolling pin</i> digunakan untuk menipiskan adonan.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
21	 <p data-bbox="496 763 635 792"><i>Water Jug</i></p>	<p data-bbox="767 517 1369 696"><i>Water jug</i> berfungsi untuk mengukur jumlah air yang akan digunakan untuk membuat <i>dead dough</i>.</p>
22	 <p data-bbox="483 1122 647 1151"><i>Scotch Tape</i></p>	<p data-bbox="767 875 1369 981"><i>Scotch Tape</i> berfungsi sebagai perekat antara <i>parchment paper</i> dan botol <i>wine</i>.</p>
23	 <p data-bbox="507 1480 639 1509"><i>Pola Base</i></p>	<p data-bbox="767 1234 1369 1413"><i>Pola base</i> digunakan untuk membentuk <i>base dead dough art</i> menjadi <i>oval</i> yang memiliki diameter 35 cm</p>
24	 <p data-bbox="448 1839 683 1868"><i>Pola daun anggur</i></p>	<p data-bbox="767 1592 1369 1697"><i>Pola daun anggur</i> digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> menjadi bentuk daun anggur.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
25	 <p data-bbox="451 752 679 786">Tiang penyangga</p>	<p data-bbox="767 517 1367 696">Tiang penyangga berukuran 50 cm x 60 cm berfungsi sebagai media penyangga <i>dead dough art</i> yang sudah selesai.</p>
26	 <p data-bbox="512 1097 617 1133">Sprayer</p>	<p data-bbox="767 864 1367 976"><i>Sprayer</i> digunakan untuk menyemprotkan air yang berfungsi untuk melembabkan adonan.</p>
27	 <p data-bbox="520 1449 609 1480">Kawat</p>	<p data-bbox="767 1140 1367 1252">Kawat digunakan sebagai penyangga untuk keranjang anyaman dan 3 <i>braided root</i></p>
28	 <p data-bbox="520 1807 609 1836">Garpu</p>	<p data-bbox="767 1491 1367 1671">Digunakan untuk mem-<i>prick base dead dough art</i> agar tidak muncul gelembung udara selama proses pengeringan dalam <i>oven</i>.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

3) *Purchase List*

Berikut tabel 3 adalah *purchase list* yang dibutuhkan penulis dalam pembuatan *Wine Bouquet Dead Dough Art* :

TABEL 4

PURCHASE LIST

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN
1	<i>Hard Flour</i>	4000 gr	<i>Pack@1 kg</i>	Rp. 13,000
2	<i>Salt</i>	2000 gr	<i>Pack@500 gr</i>	Rp. 7,200
3	<i>Egg Gloss</i>	420 ml	<i>Bottle@140 ml</i>	Rp. 14,000
4	<i>Oil (Carlo Master)</i>	400 ml	<i>Bottle@400 ml</i>	Rp. 20,000
5	Tiang Penyangga (50 cm x 60 cm)	1 pcs		Rp. 200,000
6	<i>Aluminium Foil</i>	1 Roll	<i>Roll@30 cm x 7,6 m</i>	Rp. 15,000
7	Kawat	2 Meter	<i>Meter</i>	Rp. 3,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

4) *Recipe Costing*

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (dalam Miller dkk,2002) untuk menentukan harga jual sebagai berikut :

$$SALES = \left(\frac{COST}{COST\%} \right) \times 100\%$$

Sumber : Miller,dkk 2002

Berikut merupakan tabel *recipe costing* yang telah dirincikan penulis :

TABEL 5**RECIPE COSTING**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	<i>Hard Flour</i>	3360 gr	<i>Pack@25 kg</i>	Rp. 185,000	Rp. 24,864
2	<i>Salt</i>	1500 gr	<i>Pack@5 kg</i>	Rp. 35,900	Rp. 10,770
3	<i>Egg gloss</i>	420 ml	<i>Bottle@140 ml</i>	Rp. 14,000	Rp. 42,000
4	<i>Oil (Carlo Master)</i>	15 ml	<i>Bottle@200 ml</i>	Rp. 20,000	Rp. 1,500
5	Tiang Penyangga (50 cm x 60 cm)	1 pcs		Rp. 200,000	Rp. 200,000
6	<i>Alumunium Foil</i>	1 Meter	<i>Roll@30 cm x 7,6 m</i>	Rp. 15,000	Rp. 1,974
7	Kawat	2 Meter	<i>Meter</i>	Rp. 3,000	Rp. 6,000
TOTAL RECIPE COST					Rp. 287,108

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 6**SELLING PRICE**

TOTAL RECIPE COST	Rp. 287,108
CREATIVITY AND ART 40 %	Rp. 401,951
SELLING PRICE 35 %	Rp. 1,148,431

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

4. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi

- Jalan Rana Blk No 2, Lengkong Besar, Bandung

2) Waktu

- September – Desember 2019