

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan penutup merupakan salah satu hidangan yang disukai oleh berbagai kalangan karena rasanya yang manis dan tampilannya yang cukup menarik. Salah satu hidangan penutup atau *dessert* yang mudah ditemui di masyarakat adalah *jelly*, selain menjadi hidangan penutup, hidangan yang satu ini juga sering dikonsumsi sebagai cemilan. Menurut kamus bahasa asing *Merriam-Webster*, *jelly* adalah sebuah produk makanan yang memiliki tekstur lembut dan kenyal yang terbuat dari rebusan sari buah – buahan dengan penambahan gula dan menggunakan gelatin atau *pectin* sebagai zat yang membuatnya menjadi semi padat (2020).

Jelly memiliki karakteristik yaitu berwarna jernih atau bening, rasanya manis karena biasanya ditambahkan pemanis, dan biasanya dikombinasikan dengan sari buah – buahan. *Jelly* bisa terbuat dari dua bahan dasar yang berbeda atau campuran keduanya yaitu dari rumput laut yang memiliki kandungan karagenan dan konjak atau lebih dikenal dengan istilah konyaku yang berasal dari tepung umbi iles – iles. Kedua bahan dasar tersebut dikenal memiliki beberapa manfaat yang membuatnya semakin digemari. Konyaku mengandung senyawa glukomanan yaitu sebuah senyawa polisakarida dari jenis

hemiselulosa yang terdiri atas ikatan rantai galaktosa, glukosa dan manosa. Glukomanan yang terdapat di dalam konyaku bermanfaat untuk menurunkan glukosa darah, mengatasi sembelit, menurunkan lipia darah, mencegah dan menghambat kanker (Supriati, 2016). Rumput laut yang mengandung karagenan adalah spesies *Eucheuma cottoni* dan *Eucheuma spinosum*, di dalamnya terdapat kandungan nutrisi pokok yang cukup tinggi yaitu protein, karbohidrat, dan serat kasar. Ketiga zat tersebut merupakan zat yang baik untuk dikonsumsi oleh manusia karena mempunyai fungsi dan peran penting untuk menjaga kesehatan dan sistem metabolisme tubuh (Wisnu, 2009).

Presentasi Produk atau *Food Presenting* adalah salah satu bagian penting dalam dunia kuliner secara umum termasuk dunia patiseri. Sebuah produk yang dihasilkan oleh seorang juru masak atau koki bukan hanya sekedar makanan biasa namun juga mengandung seni yang membuat sebuah makanan menjadi suatu hidangan yang tidak hanya memiliki rasa yang nikmat namun juga memiliki penampilan yang dapat memukau seseorang yang menikmati hidangan tersebut. Oleh karena itu *food presenting* merupakan suatu bagian penting yang mewakili kreatifitas, penataan elemen serta komposisi makanan dan kemampuan seorang juru masak dalam mengatur presentasi tersebut dengan baik dan benar.

Pada tahun 1993 seorang bernama Lourdes Reyes Rosas yang merupakan pemilik *Fiestitodo* yaitu sebuah toko yang menjual berbagai bahan untuk *baking & cake decorating* di Mexico, melihat bahwa permintaan akan *cake decorating* sangat meningkat sehingga beliau mencoba mencari suatu

inovasi yang baru dalam hal menghias, pada saat itulah beliau menemukan inovasi *Gelatin Dessert Technique* yang kemudian menginspirasi dirinya untuk membangun perusahaan Gelart Floral sebagai bentuk dedikasinya terhadap *3D Gelatin Dessert Technique* (Gelart Floral, 2013).

Jeli merupakan salah satu hidangan penutup sangat cocok dengan iklim tropis di Indonesia. Selain itu perkembangan *Gelatin Art/ Jelly Art* yang mulai dikembangkan pertama kali di Mexico mulai masuk ke Asia dan Indonesia. Awalnya inovasi produk ini dikenal dengan sebutan *gelatin art* karena bahan yang digunakan yaitu gelatin yang berasal dari hewani, karena penggunaan gelatin kurang populer di Indonesia akhirnya banyak orang yang mencoba membuatnya menggunakan bahan lain seperti konyaku dan agar – agar (Kho, 2016).

Perkembangan *3D jelly art* di Indonesia sudah berkembang cukup pesat banyak orang yang mulai tertarik dengan hidangan yang satu ini dikarenakan tampilannya yang menarik seperti lukisan 3 dimensi di dalam sebuah kaca menjadikan *3D jelly art* ini berbeda dengan *jelly* dan puding yang sebelumnya sudah ada. Dari data yang penulis dapatkan dengan menggunakan *#jellyartjakarta* ada sekitar 1000 lebih unggahan yang muncul, ada juga beberapa *hashtag* selainnya yang kurang lebih memiliki jumlah unggahan yang serupa, itu menandakan bahwa *dessert* yang satu ini cukup terkenal di kalangan masyarakat Indonesia. Dikutip dari salah satu portal berita Indonesia yaitu Republika.

“Maraknya bisnis seni menghias *jelly* (*jelly-art*) semakin meningkatkan popularitas makanan yang satu ini. Dari bahan yang murah meriah, harga *jelly* bisa melejit dua hingga tiga kali lipat. Sentuhan seni produsen mampu membuat *jelly* seperti etalase untuk memajang berbagai bentuk yang indah” (Muftisany, 2016: 1).

Jelly art biasa disajikan di acara seperti kumpul keluarga, acara ulang tahun dan saat ini banyak juga orang yang menjadikan *jelly art* sebagai hadiah untuk mengucapkan selamat atas pencapaian seseorang seperti kelulusan. Tampilannya yang menarik dan berbeda dari jeli pada umumnya dan bisa dikreasikan sesuai keinginan membuat produk yang satu ini sangat menjanjikan untuk dikembangkan dan di pelajari lebih jauh.

GAMBAR 1.1

CONTOH 3D JELLY ART



Sumber : Instagram Guzel_Jelly

GAMBAR 1.2

CONTOH 3D JELLY ART



Sumber : Instagram Jelly.Koe

Jelly Art memiliki tiga bagian yaitu yang pertama adalah *canvas jelly* yang berwarna transparan sebagai media untuk melukis atau mengukir *jelly*. Kemudian yang kedua merupakan *jelly* yang berwarna putih yang biasanya menggunakan campuran susu sebagai warna dasar, cairan *jelly* ini merupakan isi untuk suntikan untuk mengukir gambar yang akan dibuat. Cairan *jelly* putih ini nantinya akan dicampurkan dengan berbagai warna yang dibutuhkan tergantung oleh kreatifitas serta bentuk seperti apa yang ingin dibuat, kebanyakan *3D jelly art artist* membuat bentuk tumbuh – tumbuhan seperti berbagai jenis bunga atau berbagai jenis binatang. Dan bagian terakhir sebuah *3D jelly art* yaitu alas atau penutup *canvas jelly*, alas ini bukan merupakan sebuah keharusan yang ada di dalam *jelly art* karena nantinya posisi *jelly art* akan dibalik sehingga bagian bawahnya tidak akan terlihat, namun alas ini biasa ditambahkan untuk menutupi permukaan *canvas* yang kurang bagus karena

terdapat bekas sayatan atau lubang tempat jarum suntik ketika mengukir, selain itu dengan pemilihan warna yang tepat alas *canvas jelly* ini dan membuat ukiran yang ada di dalam *canvas* transparan tersebut menjadi lebih timbul atau *pop up* dan terlihat lebih jelas.

Dari paparan di atas penulis ingin merangkum hal – hal yang telah penulis pelajari selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung selama kurang lebih 3 tahun 6 bulan dengan memilih presentasi produk sebagai topik untuk tugas akhir. Diharapkan penulis dapat menuangkan dan menampilkan kemampuan serta kreatifitas yang penulis miliki melalui presentasi *3D Jelly Art* sebagai bahan tugas akhir dengan judul “***BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART***”. Dalam perencanaan pelaksanaannya penulis akan mengerjakan sebanyak 60% di rumah dan 40% pengerjaan sisanya pada saat sidang nanti.

B. Usulan Produk

Berikut adalah usulan produk yang akan dibahas oleh penulis dalam Tugas Akhir, *Food Presenting* yaitu :

1. Tema Produk

Membuat sebuah karya atau produk yang memiliki aspek seni dan keindahan, tema merupakan suatu hal utama yang harus ditentukan agar karya tersebut bisa menunjukkan gagasan, ide, atau cerita serta kreatifitas pembuatnya. Sama hal nya dalam pembuatan produk kali ini. Penentuan

tema biasanya dimulai dari sebuah ide secara garis besar yang kemudian direalisasikan ke dalam bentuk, warna, serta elemen – elemen yang akan menghiasi karya tersebut secara mendetail.

Pada produk *3D Jelly Art* ini penulis akan mengusung tema “*Flower Lettering*” dengan judul *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART* yang berarti bentuk kumpulan bunga sakura akan membentuk sebuah huruf yaitu huruf N. Teknik yang akan penulis gunakan ada dua yaitu teknik menyuntik (*injecting*) dan teknik menggunakan cetakan (*mold*).

Teknik menyuntik pada seni membuat *3D Jelly Art* merupakan hal yang utama dalam produk ini, *jelly* yang masih cair akan diberikan pewarna sesuai yang diperlukan, kemudian cairan *jelly* tersebut disuntikan ke dalam *canvas jelly* transparan yang sudah *set* melalui alat suntik serta jarum khusus yang biasanya digunakan untuk membuat *3D Jelly Art*, karena teknik ini memiliki tingkat kesulitan yang cukup tinggi, diperlukannya konsentrasi dan ketelitian yang tinggi saat melakukannya. Hal ini membuat penulis merasa tertantang karena teknik tersebut merupakan salah satu teknik menghias yang belum pernah penulis pelajari sebelumnya namun jika dikembangkan akan menambah *skill* yang penulis miliki nantinya. Sedangkan teknik mencetak menggunakan cetakan, hanya akan penulis gunakan untuk membuat *ornament* tulisan *Happy Birthday*.

Produk yang akan dihasilkan dari pembuatan *3D Jelly Art* ini nantinya akan berupa sebuah *jelly* yang berwarna transparan dan di

dalamnya terdapat bentuk pohon bunga sakura yang berwarna merah muda serta batangnya yang berwarna coklat tua yang membentuk huruf N, seekor kupu – kupu berwarna jingga sebagai ornamen tambahan yang dibentuk menggunakan teknik menyuntik dan tulisan *Happy Birthday* yang dibentuk menggunakan teknik mencetak dan berwarna ungu. Alas atau *background* tersebut akan berwarna biru muda. Berikut penjelasan tiap bagian dari produk yang akan penulis buat :

- a. Bunga sakura berwarna merah muda adalah simbol bunga musim semi, sebuah waktu pembaruan, serta alur hidup yang cepat dan singkat (Tekada, 2014). Ranting bunga sakura yang berwarna coklat memiliki arti keteguhan. Daun berwarna hijau memiliki arti awal yang baru dan bertumbuh.
- b. Kupu – kupu merupakan serangga yang melambangkan sebuah transformasi atau perubahan yang besar, warna jingga pada kupu – kupu memiliki arti semangat dan optimisme. Seekor kupu – kupu berwarna jingga ini menggambarkan semangat dan rasa optimisme untuk bertransformasi atau berubah menjadi lebih baik.
- c. *Jelly* berbentuk tulisan *Happy Birthday* untuk menyampaikan peruntukan *3D jelly art* tersebut serta warna ungu memiliki arti kesejahteraan dan kehormatan.
- d. *Background covering* atau alas *jelly* berwarna biru muda, menggambarkan langit serta menggambarkan kejujuran dan kepercayaan.

Paparan di atas menjelaskan pesan dari tema yang diambil untuk produk ini bahwa perayaan sebuah hari kelahiran merupakan hal yang cukup bermakna dan dipenuhi dengan doa yang baik, secara keseluruhan tema tersebut memiliki simbol huruf yang merupakan inisial nama seseorang, dalam produk ini penulis menggunakan inisial nama penulis sendiri, peringatan hari kelahiran merupakan pengingat bahwa hidup itu singkat dan cepat, tahun demi tahun berlalu sehingga seorang individu bertransformasi atau mengalami perubahan yang diharapkan untuk senantiasa berkembang menjadi pribadi yang lebih baik. Produk ini dibuat untuk seorang mahasiswa perempuan yang berusia 22 tahun dengan gaya hidup yang sederhana, sehingga konsep *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART* ini sangatlah cocok untuk menggambarkan minat atau rasa suka mahasiswa tersebut akan hal – hal yang sederhana namun tetap cantik dan bermakna. Namun konsep dan desain ini juga dapat diperuntukkan bagi seseorang dengan gender wanita pada rentang usia 17 – 25 tahun.

2. Jenis Produk

Jelly merupakan salah satu hidangan penutup maupun cemilan yang sangat digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan dan usia, teksturnya yang kenyal, rasa manis, dan rasa asam dari perisa buah – buahan yang ada sangat menggiurkan. Peruntukan produk *3D jelly art* ini biasanya hanya pada acara – acara kecil seperti acara ulang tahun, peringatan *anniversary*,

acara kumpul keluarga maupun bentuk hadiah untuk mengucapkan selamat atas pencapaian sesuatu. Dalam presentasi produk kali ini penulis membuatnya spesifik untuk perayaan ulang tahun. *3D Jelly art* ini bisa menjadi alternatif selain kue ulang tahun pada umumnya.

Pada produk yang penulis buat warna serta konsep yang dituangkan di peruntukan bagi seorang dengan gender perempuan dengan rentang usia 17 – 25 tahun sebagai peringatan hari kelahirannya.

3. Bentuk Dan Ukuran Produk

Pada proses pembuatan *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART* ini penulis akan menggunakan *container* berbahan kaca yang berbentuk persegi panjang dengan ukuran 22 x 16 cm dengan tinggi 4 cm untuk bagian atas, dan 0,5 cm untuk bagian alas.

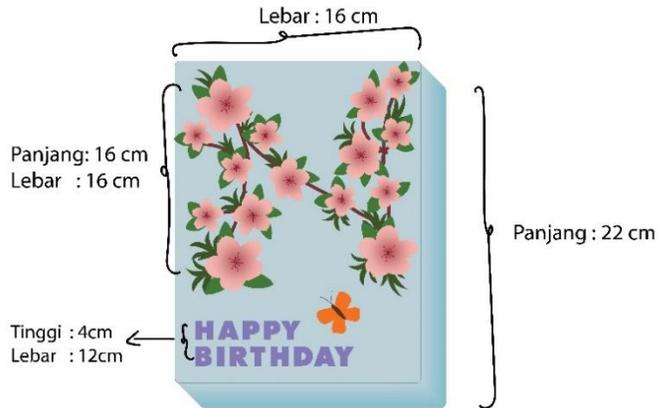
Pada proses pembuatan penulis akan menyuntikan cairan *jelly* membentuk bunga sakura serta rantingnya dan bentuk seekor ekor kupu – kupu. Sedangkan untuk tulisan *Happy Birthday* akan terlebih dahulu penulis buat menggunakan cetakan, kemudian setelah bentuk tulisannya siap, penulis akan membuat *canvas jelly* yang transparan dan meletakkan tulisan tersebut sehingga nantinya tulisan tersebut akan *set* bersama dengan *canvas jelly*. Penulis akan mengerjakan 60% di rumah dan 40% pengerjaan sisanya pada saat sidang nanti.

Berikut *design* yang penulis siapkan untuk membuat *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART*.

GAMBAR 1.3

SKETSA “BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART”

TAMPAK ATAS

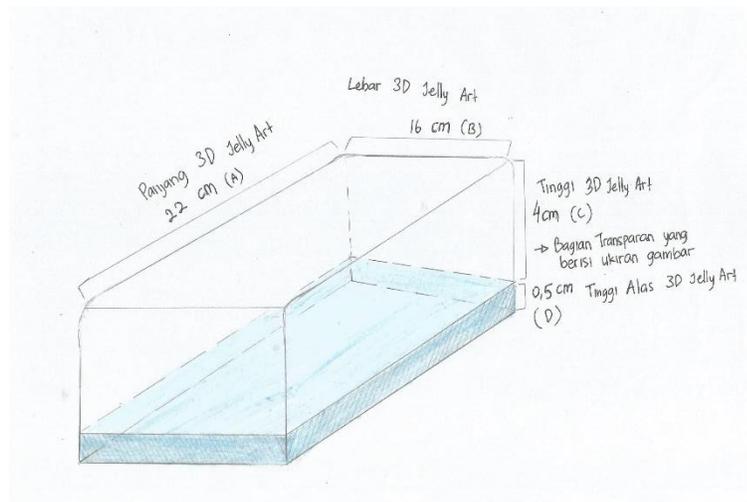


GAMBAR 1.4

Sumber : Hasil Olahan Penulis, Oktober 2020

SKETSA “BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART”

TAMPAK SAMPING



Sumber : Hasil Olahan Penulis, Oktober 2020

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Menurut Bartono dan Ruffino (2005), standar resep bagi seorang juru masak merupakan sesuatu yang sangat penting selama memproduksi makanan karena di dalam sebuah standar resep yang benar itu terdapat petunjuk bahan, takaran, proses memasak, teknik yang digunakan, catatan-catatan lain yang penting untuk diikuti agar cita rasa yang dihasilkan bisa sama seperti masakan yang sudah dibuat dan ditetapkan untuk menjadi standar sebelumnya.

Untuk pembuatan "*BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART*" ini adalah resep yang digunakan. Resep yang penulis gunakan merupakan resep yang disarankan oleh Chef Yuliana Jiu Dias, beliau merupakan seorang *3D jelly art artist* yang berasal dari Indonesia. Namun ada beberapa tambahan yang diubah oleh penulis. Selain itu sesuai dengan arahan dan resep Chef Yuliana Jiu Dias, penulis menggunakan bubuk jeli rasa sirsak dengan brand Nutrijel dikarenakan brand tersebut memiliki tekstur jeli yang bagus dan pemilihan rasa sirsak dikarenakan rasa ini memiliki warna yang paling bening atau transparan dibandingkan dengan rasa lainnya. Sedangkan untuk isi suntikan penulis juga masih menggunakan brand yang sama dengan rasa vanilla.

TABEL 1**STANDAR RESEP CANVAS JELLY**Yield : 1838 gr / 1 *container* berukuran 22 cm x 16 cm Porsi : 15 Porsi

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan & alat yang akan digunakan
2.	Masukkan	0,5 gr 50 ml	Bubuk jeli rasa vanila Susu	Ke dalam panci masak hingga mendidih.
3.	Tambahkan Tuang Diamkan Susun	1 tetes 1 tetes 1 tetes	Pewarna violet Pewarna biru Pewarna merah Alfabet jeli yang sudah dibuat	Campur ke dalam jeli susu. Ke cetakan alfabet yang akan digunakan. Hingga jeli menjadi semi padat. Pada permukaan <i>container</i> yang akan digunakan untuk membuat <i>canvas jelly</i> .
4.	Masukkan Aduk Tuang Simpan	37,5 gr 250 gr 1500 ml	Bubuk jeli rasa sirsak Gula Air mineral	Ke dalam panci, masak sampai mendidih. Menggunakan <i>balloon whisk</i> . Ke dalam tempat yang digunakan untuk mencetak <i>canvas jelly</i> . Tuang sedikit demi sedikit. Di lemari pendingin hingga <i>set</i> .

TABEL 2
STANDAR RESEP MEMBUAT ISI SUNTIKAN DAN
MENYUNTIK *JELLY ART*

Yield : 353,5 gr

Porsi : 15 Porsi

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan Buat			<i>Canvas Jelly</i> yang sudah dibuat sebelumnya. Ukiran pola huruf N dengan tusuk gigi dan pisau kecil.
2.	Masukkan Aduk Masak	350 ml 3,5 gr	Susu Bubuk jeli rasa vanila	Ke dalam panci, kemudian rebus hingga mendidih. Dengan menggunakan <i>ballon whisk</i> . Hingga adonan jeli mendidih. Isi suntikan siap digunakan untuk membuat <i>jelly art</i> .
3.	Tuang Tambahkan	1 sendok besar 2 tetes 2 tetes 1 tetes	Jeli susu Pewarna merah tua Pewarna merah cabe Pewarna hitam	Ke dalam plastik cup kecil. Aduk dengan hingga tercampur rata.

TABEL 2
STANDAR RESEP MEMBUAT ISI SUNTIKAN DAN
MENYUNTIK *JELLY ART* (LANJUTAN)

Pembuatan Bunga Sakura				
4.	Sedot		Jeli susu yang sudah diwarnai merah.	Dengan jarum suntik.
	Suntikkan			Ke dalam <i>canvas jelly</i> untuk membuat beberapa putik sesuai dengan sketsa dan pola huruf N.
	Bersihkan			Sisa – sisa jeli yang ada di permukaan dengan sendok & tisu.
	Bersihkan			Jarum suntik dari sisa jeli berwarna merah.
	Tambahkan	3 sendok besar 1 tetes	Jeli susu Pewarna merah muda	Ke dalam plastik cup kecil dan aduk hingga warna tercampur rata.
5.	Sedot		Jeli susu berwarna merah muda	Lalu suntikkan dan bentuk 5 kelopak bunga sakura di setiap satu putik yang sudah dibuat sebelumnya.
	Keluarkan			Gunakan jarum berbentuk kelopak bunga.
	Bersihkan			Sisa jeli berwarna merah muda
	Bersihkan			Sisa – sisa jeli yang ada di permukaan dengan sendok dan tisu.
	Bersihkan			Jarum suntik dengan air dan tisu.

TABEL 2
STANDAR RESEP MEMBUAT ISI SUNTIKAN DAN
MENYUNTIK *JELLY ART* (LANJUTAN)

Pembuatan Daun Bunga Sakura				
6.	Tambahkan Sedot	3 sendok besar 2 tetes 1 tetes 1 tetes	Jeli susu Pewarna hijau Pewarna biru Pewarna kuning Jeli susu berwarna hijau	Ke dalam plastik cup kecil dan aduk hingga warna tercampur rata. Lalu suntikkan ke dalam <i>canvas jelly</i> menggunakan <i>jelly art tools</i> berbentuk daun. Buat daun di beberapa titik sesuai sketsa.
7.	Keluarkan Tambahkan Sedot Bersihkan Bersihkan	Sedikit	Pewarna coklat Jeli susu	Sisa jeli berwarna hijau. Aduk rata. Gunakan jarum lurus untuk membuat rumput. Sisa – sisa jeli yang ada di permukaan dengan sendok. Jarum suntik dengan air dan tisu.
Pembuatan Batang Bunga Sakura				
8.	Tambahkan Sedot Bersihkan	2 sendok besar 3 tetes 1 tetes	Jeli susu Pewarna coklat Pewarna hitam Jeli berwarna coklat	Ke dalam plastik cup kecil dan aduk hingga warna tercampur rata. Lalu isi ukiran huruf N hingga terisi semua. Sisa jeli berwarna coklat. Jarum suntik dengan air dan tisu.

TABEL 2
STANDAR RESEP MEMBUAT ISI SUNTIKAN DAN
MENYUNTIK *JELLY ART* (LANJUTAN)

Pembuatan Bentuk Kupu – kupu				
9.	Tambahkan Ukir Sedot Keluarkan Bersihkan	Sedikit	Pewarna hitam Jeli susu berwarna coklat	Ke dalam sisa jelly susu yang tadi digunakan untuk membuat batang. Bentuk oval sedikit memanjang didekat tulisan <i>Happy Birthday</i> untuk membuat badan kupu – kupu dengan tusuk gigi. Dengan suntikkan kemudian isi bagian ukiran oval yang telah dibuat. Setelah itu gunakan jarum lurus untuk membuat sungut kupu – kupu. Sisa jeli berwarna coklat. Jarum dengan air dan tisu.
10.	Tambahkan Sedot Keluarkan Bersihkan	2 sendok besar Sedikit 1 tetes	Jeli susu Pewarna merah Pewarna kuning Jeli berwarna jingga	Ke dalam plastik cup kecil dan aduk hingga warna tercampur rata. Lalu suntikkan ke dalam <i>canvas jelly</i> membentuk sayap kupu –kupu. Sisa jeli berwarna jingga. Sisa – sisa jeli yang ada di permukaan dengan sendok. Jarum dengan air dan tisu.

TABEL 3**STANDAR RESEP ALAS 3D JELLY ART**

Yield : 357,5 gr

Porsi : 15 Porsi

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan Masak	50 gr 7,5 gr 150 ml 150 ml	Gula Bubuk jeli Air mineral Susu	Di dalam panci, aduk hingga tercampur rata dengan menggunakan <i>balloon whisk</i> . Campuran tersebut hingga mendidih. Sambil terus diaduk supaya tidak ada yang menggumpal.
2.	Tambahkan	2 tetes	Pewarna biru	Ke dalam cairan jeli yang sudah mendidih lalu aduk hingga warnanya tercampur rata.
3.	Tusuk Tuang Simpan Lepaskan		Jeli berwarna biru	Permukaan jeli dengan garpu agar nantinya alas jeli menyatu dengan baik. Ke atas permukaan <i>canvas jelly</i> yang sudah diukir hingga tertutup dengan rata, kurang lebih setebal 0,5 cm. Di dalam lemari pendingin sampai semi padat atau <i>set</i> . <i>BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART</i> yang sudah jadi dari container dan sajikan di atas piring saji. Sebaiknya dikonsumsi di hari yang sama.

Sumber : Olahan Penulis November 2020

2. Alat – alat yang dibutuhkan

Berikut ini merupakan alat – alat yang penulis butuhkan untuk membuat produk *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART*.

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DIPERLUKAN

Nama Alat & Gambar	Kegunaan
 <p data-bbox="613 968 769 999"><i>Boiling Pan</i></p>	Digunakan untuk merebus bahan <i>canvas jelly</i> , isi suntikan <i>jelly</i> dan juga alas <i>jelly</i> .
 <p data-bbox="597 1289 786 1320"><i>Balloon Whisk</i></p>	Digunakan untuk mengaduk saat proses perebusan bahan <i>jelly</i> .
 <p data-bbox="618 1610 760 1642">Tusuk Gigi</p>	Untuk membantu menggambar pola sketsa.

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

Nama Alat & Gambar	Kegunaan
 <p><i>Bowl</i></p>	Sebagai tempat penyimpanan bahan-bahan yang akan digunakan.
 <p><i>Jelly Art Tools</i></p>	Digunakan untuk menyuntik cairan <i>jelly</i> yang nantinya akan membuat motif pada <i>jelly base</i> .
 <p>Sendok</p>	Untuk membersihkan sisa – sisa <i>jelly</i> yang keluar saat sedang proses menyuntikkan <i>jelly</i> ke dalam <i>canvas jelly</i> .
 <p><i>Silicon Mold</i></p>	Untuk mencetak kalimat <i>Happy Birthday</i> pada produk.

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

Nama Alat & Gambar	Kegunaan
 <p data-bbox="581 800 802 835"><i>Pyrex/Container</i></p>	Digunakan sebagai cetakan pada jeli dasar dengan ukuran 22 x 16 cm dan tinggi 4,5 cm.
 <p data-bbox="631 1220 743 1255">Kompur</p>	Untuk memasak bahan <i>jelly</i> .
 <p data-bbox="548 1650 784 1686">Lemari Pendingin</p>	Untuk membantu mempercepat pendinginan <i>jelly</i> , dan tempat untuk menyimpan hasil produk sebelum disajikan.

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

Nama Alat & Gambar	Kegunaan
 <p data-bbox="634 724 698 751">Tisu</p>	Guna membersihkan sisa <i>jelly</i> yang sudah disuntikkan.
 <p data-bbox="625 1039 708 1066">Garpu</p>	Membantu melubangi sedikit permukaan <i>canvas jelly</i> yang sudah selesai dihias dan akan di lapisi dengan alas <i>jelly</i> .
 <p data-bbox="521 1346 813 1373">Mangkuk ukuran kecil</p>	Digunakan untuk menyimpan air untuk pembersih jarum suntik saat proses mengganti isi suntikan dengan warna lain.
 <p data-bbox="574 1703 760 1730">Panci Elektrik</p>	Untuk membuat isi suntikkan dan membuat alas <i>jelly</i> saat proses sidang.

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

Nama Alat & Gambar	Kegunaan
 <p data-bbox="548 785 786 821">Tempat Penyajian</p>	Untuk alas penyajian <i>jelly art</i> .
 <p data-bbox="589 1180 740 1215"><i>Plastic Cup</i></p>	Untuk tempat isi suntikan yang akan dicampurkan dengan berbagai warna.
 <p data-bbox="526 1583 808 1619"><i>Ladle</i> (Sendok besar)</p>	Untuk mengambil <i>jelly</i> susu atau isi suntikan dalam porsi kecil dan dituangkan ke dalam <i>plastic cup</i> .

Sumber : Dokumentasi Penulis September 2020

3. *Purchase Order*

Purchase Order merupakan sebuah bentuk kontrak yang berisi daftar pesanan barang antara pembeli dengan penyedia barang dalam suatu pelaksanaan pengadaan barang (Siahaya, 2013). Dalam pembuatan *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART* berikut ini merupakan daftar *purchase order* untuk pembuatan produk tersebut.

TABEL 5
PURCHASE ORDER

Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
Gula	1	Pack	Rp. 14.500	1000 gr	Rp. 14.500
<i>Jelly Powder</i> rasa vanilla	1	Pack	Rp. 3.000	10 gr	Rp. 3.000
<i>Jelly Powder</i> rasa sirsak	3	Pack	Rp. 6.000	15 gr	Rp. 18.000
Pewarna Makanan (Merek Cross)	6	Btl	Rp. 10.500	20 ml	Rp. 63.000
Pewarna Makanan (Merek Koepoe – Koepoe)	3	Btl	Rp. 6.000	30 ml	Rp. 18.000
Susu	1	Box	Rp. 20.000	1000 ml	Rp. 20.000
TOTAL					Rp. 136.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, Oktober 2020

4. *Selling Price*

Penentuan harga jual memegang peranan cukup penting dalam keberhasilan suatu penjualan. Salah satu faktor utama yang harus diperhatikan dalam menentukan harga jual diantaranya adalah biaya produksi, biaya jasa karyawan, biaya operasional dan jumlah laba yang diinginkan (Jones, 2007). Maka dari itu, penulis membuat tabel penentuan harga jual berdasarkan faktor – faktor tersebut dengan rincian : biaya produksi makanan, biaya jasa, dan operasional (*creativity & art*) dan harga jual (*desired food cost percent*). *Food cost* atau biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan hanya untuk pembelian bahan baku saja, untuk standar presentase *food cost* sendiri adalah antara 30 – 35%.

TABEL 6
SELLING PRICE

Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan		Total
			Harga	Satuan	
Gula	300	gr	Rp 14.500	kg	Rp 4.350
<i>Jelly Powder</i> (Rasa Sirsak)	45	gr	Rp 6.000	sachet	Rp 18.000
<i>Jelly Powder</i> (Rasa Vanilla)	4	gr	Rp 2.950	sachet	Rp 1.180
Pewarna Makanan (merek cross)	13	tetes	Rp 10.500	btl	Rp 341
Pewarna Makanan (merek koepoe-koepoe)	7	tetes	Rp 6.000	btl	Rp 70
Susu	500	ml	Rp 20.000	pack	Rp 10.000
Total Harga Bahan					Rp 33.941
Persenan Biaya Yang Diinginkan					40%

Total Harga	Rp. 84.852
Kreatifitas Dan Seni 40%	Rp 33.941
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 118.793
<i>Actually Selling Price</i>	Rp 120.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, September 2020

5. Kandungan Gizi

Kandungan gizi merupakan suatu komponen kimia yang terdapat di dalam suatu makanan yang kemudian akan digunakan oleh tubuh sebagai sumber energi yang dapat membantu pertumbuhan, perbaikan, dan memelihara sel-sel dalam tubuh (James, 2008). Dalam tabel kandungan gizi dapat dilihat bahwa jeli bubuk mengandung serat pangan, serat pangan merupakan salah satu komponen penting bagi tubuh dan memiliki beberapa manfaat seperti mengurangi kolesterol dalam darah, memperbaiki penyerapan glukosa, mencegah kanker usus dan membantu menurunkan berat badan (Dreher, 2018). Berdasarkan paparan di atas penulis memilih produk jeli ini karena banyaknya manfaat yang dapat diperoleh dari panganan yang satu ini. Berikut merupakan tabel kandungan gizi yang terdapat dalam produk *BIRTHDAY BLOSSOM IN 3-DIMENSIONAL JELLY ART*.

Penulis menggunakan perhitungan di *website myfitnesspal.com* karena situs tersebut salah satu situs yang sudah terjamin dan banyak digunakan oleh beberapa *Healthy & Fitness Enthusiats* seperti Deddy Courbuzier & Yulia Baltchun yang terpercaya selain itu *My Fitnesspal* juga berada dibawah naungan brand *Under Armour* dan sangat mudah untuk digunakan.

TABEL 7
KANDUNGAN GIZI

Bahan	Kalori	Karbo	Lemak	Protein	Sodium	Gula	Serat Pangan
Gula	1200	315	0	0	0	315	0
Bubuk Jeli	105	28	0	0	0	14	7
Air	0	0	0	0	0	0	0
Susu	420	36	22	22	0	0	0
Pewarna Makanan	3	1	0	0	0	10	0
Jumlah Sajian	1,728	380	22	22	0	330	7
Takaran Saji (15 porsi)	115	25	1	1	0	22	0,47

Sumber : Website www.myfitnesspal.com Oktober 2020

6. Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Jl. Serpong Raya, Perumahan Batan Indah Blok O No. 1, Tangerang Selatan, Banten 15314.

2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Jl. Serpong Raya, Perumahan Batan Indah Blok O No. 1, Tangerang Selatan, Banten 15314.

B. Waktu Pelaksanaan

1. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

November 2020

2. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Januari 2021.