

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tart pengantin dalam upacara pernikahan biasanya dipakai dalam adat barat, akan tetapi dalam acara pengantin adat tradisional sudah mulai dipakai juga (Purbo, 2011). Kue pernikahan dipercaya sebagai simbol kemakmuran dan kesuburan. Kue pernikahan bersifat unik karena didasarkan pada ide spesifik pasangan. Desainnya bisa sederhana namun elegan (Garrett, 2010). Kue pengantin dapat menambah semarak suasana pesta, karena pengunjung dapat mengambil potongan kue yang dianggap bisa mendapatkan keberuntungan (Garrett, 2012). Kue pengantin menjadi simbol awal kerja sama sang mempelai.

Kue pernikahan ada sejak abad pertengahan. Pada masa itu, kue dalam pernikahan tersebut dibuat dari gandum. Sama halnya dengan fashion, rambut, atau makanan yang memiliki tren tiap tahunnya. Untuk desain *kue pengantin* sendiri, juga terus berganti tren seiring berkembangnya zaman dan terus berinovasi.

Dengan berbagai jenis bahan untuk menghias kue seperti, *butter cream*, *fondant icing*, cokelat *glaze*, *gumpaste*, ataupun *rolled fondant*. *Rolled fondant* atau *sugar paste* dapat dibentuk, dipahat, atau di cetak untuk di letakan pada kue. *Rolled fondant* juga dapat dipotong, digulung, maupun dikeringkan (Garrett, 2012). *Rolled fondant* terbuat dari *gelatin* dan *glycerine*, yang menjaga gula agar tetap lunak dan menghasilkan konsistensi seperti adonan, sehingga dapat digulung seperti kue kering dan digunakan untuk menutupi kue (Helen, 2011).

Penulis menggunakan *Rolled fondant* karna *Rolled Fondant* memiliki konsistensi yang mudah di bentuk maupun di gulung.

Gumpaste juga dikenal sebagai pasta *modeling* atau *Mexican modeling paste*, *gumpaste* adalah media yang tidak lengket untuk membuat *sugar models*. Ini dapat kusut, dilipat, dan bertekstur tanpa retak, karena tidak mengering terlalu cepat. *Flower paste* (juga dikenal sebagai *floral paste* atau *petal paste*) adalah adonan yang bertekstur lunak yang sangat kuat ketika dibiarkan mengering di udara. Ini sempurna untuk membuat *flower paste* karena memiliki bentuk yang baik, sehingga dapat ditipiskan untuk membuat kelopak atau daun yang halus (Helen, 2011). Penulis memilih *Gumpaste* karena agar mempermudah penulis membuat bunga *Edible* yang bagus dan mudah di bentuk.

Cake decorating atau seni menghias kue merupakan suatu kolaborasi antara kuliner dan seni(Purbo, 2011). Menghias kue bermaksud mengubah kue biasa menjadi sebuah seni makanan yang spektakuler. Kue pernikahan juga memiliki nilai seni yang tinggi pada suatu acara pernikahan modren maupun tradisional. seperti pada acara pernikahan orang toraja di zaman moderen ini.

Menghias kue biasanya menyesuaikan dengan tema dekorasi pada sebuah acara pernikahan. Jika tema pernikahan berwarna putih, tentu kue pernikahan pun dihias dengan warna yang sama. Sama halnya jika mengambil tema pernikahan orang Toraja di zaman modern ini, seperti dekorasi pada sebuah acara pernikahan tradisional Toraja, yang tentunya kue pengantin harus sama dengan tema yang akan di lukis dengan batik Toraja yang memiliki arti pada setiap ukiran yang ada pada kue tersebut.

Melukis adalah tantangan dan perubahan yang menyenangkan dari praktik menghias kue standar. Bentuk seni yang indah ini dapat dimasukkan ke dalam desain kue (Garrett, 2012).

Toraja merupakan suatu wilayah yang ada di Indonesia. Kearifan lokal yang masih kuat membuat suku Toraja masih memiliki ciri khas yang unik, contohnya seperti ukiran pada rumah Tongkonan. Tongkonan berasal dari kata “Tongkon” (duduk atau berkumpul) mengandung arti bahwa rumah Tongkonan itu ditempati untuk duduk mendengarkan serta tempat untuk membicarakan dan menyelesaikan segala permasalahan penting dari anggota masyarakat dan keturunannya. Tongkonan yang ideal saat ini benar-benar tertutup ornamen berukir dan dicat, terlepas dari status atau peran tradisional apa yang dimiliki Tongkonan. Seni bertahan, tetapi simbolisme ditinggalkan di belakang jalan menuju kemajuan (Muller, 1988).

Alasan penulis memilih tema ini adalah mengaplikasikan corak batik Toraja dan warna pada *wedding cake*. Melestarikan batik Toraja yang memiliki arti pada setiap corak dan warnanya. Keaneka ragaman yang terdapat pada corak akan menjadi daya tarik tersendiri bagi yang melihatnya. Dekorasi dengan gaya ini dapat mengangkat batik Toraja dan memperkenalkan ke khalayak umum.

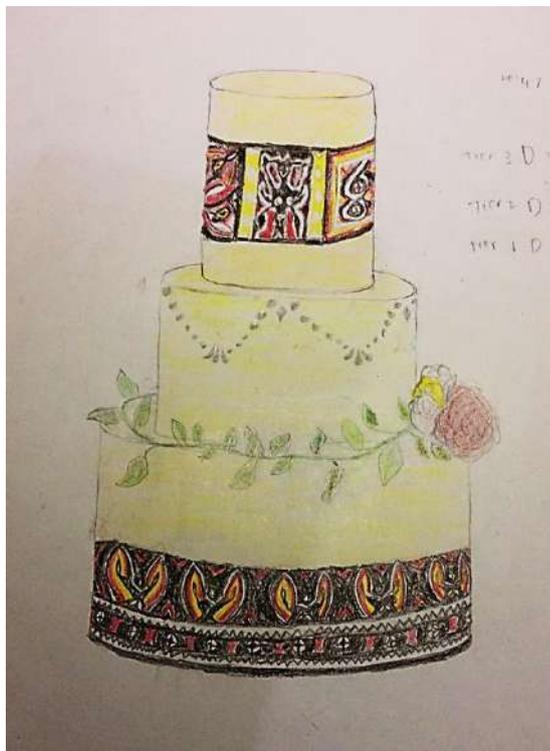
B. Desain Produk

Berikut ini adalah usulan yang menyangkut konsep, filosofi, jenis, dan ukuran produk.

1. Konsep Produk

Pada Pengerjaan tugas akhir ini penulis memilih tema Batik Toraja *Art Wedding Cake* yang memiliki banyak detail ukiran khas Batik Toraja. Berikut adalah sketsa desain untuk Batik Toraja *Art Wedding Cake* yang telah penulis buat sebagai berikut :

GAMBAR 1. SKETSA DESAIN



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Penulis memilih untuk mendesain kue pengantin yang terdiri dari tiga tingkatan dan nantinya akan memiliki dekorasi berbeda disetiap tingkatannya.

Pada tingkatan atau *tier* pertama berukuran diameter 30 cm dengan tinggi 18 cm yang akan ditutup dengan *fondant* berwarna kuning muda.

Diberi dekorasi Batik Toraja yang di lukis. Motif Pa'Bulu Londong yang menyerupai rumbai ayam jantan ini melambangkan keperkasaan dan kewibawaan yang menyertai seorang pemimpin dan lelaki pemberani (Kasman, 2019). Motif dari batik Toraja ini cocok jika di aplikasikan pada kue karna memiliki nilai tradisi.

GAMBAR 2. MOTIF PA'BULU LONDONG



Sumber: <http://dimensiindonesia.com/>

Pada *tier* kedua berukuran diameter 20 cm dengan tinggi 18 cm, penulis akan menutupinya dengan *rolled fondant* berwarna yang sama dengan *tier* pertama, yaitu kuning muda. Dengan diberi dekorasi lukis rantai kecil pada setiap sisi atas nya dan bunga mawar yang terbuat dari *gumpaste* berwarna merah, kuning, dan putih pada bagian pinggirnya. Mawar yang di bentuk, buket pita, dan *piping* mewah adalah keunggulan dari kue yang menawan. Terinspirasi oleh kecintaan pasangan terhadap bunga. Seniman kue mampu menggambarkan hasrat pasangan untuk detail bunga dalam berbagai kue yang indah (Garrett, 2010).

Tier ketiga yang berukuran diameter 15 cm dan tinggi 20 cm akan di tutup dengan *rolled fondant* yang sama dengan *tier* pertama serta kedua. Pada bagian ini penulis melukis tujuh motif Batik Toraja yang berbeda dan memiliki arti pada setiap motif tersebut, pada setiap motifnya akan berukuran 7 cm persegi.

Pada motif pertama yaitu motif Pa'Tedong berasal dari kata tedong yang berarti kerbau, melambangkan kesejahteraan bagi masyarakat Toraja (Weni, 2017).

GAMBAR 3. MOTIF PA'TEDONG



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

Motif kedua yaitu Pa'Kapu Baka, seperti simpul penutup bakul yang sering digunakan untuk penyimpanan benda harta. Melambangkan kekayaan dan kebangsaan (Weni, 2017).

GAMBAR 4. MOTIF PA'KAPU BAKA



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

Motif ketiga yaitu Pa'Kangkung, seperti pucuk daun kangkung. Yang memiliki arti agar manusia dapat berguna bagi dirinya sendiri dan orang-orang sekitarnya (Weni, 2017).

GAMBAR 5. MOTIF PA'KANGKUNG



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

Pada motif ke empat yaitu Ne'Limbongan , limbongan adalah sumber air yang tidak kering. Melambangkan rezeki yang datang dari empat penjuru mata angin yang bersatu di dalam danau dan memberi kebahagiaan (Weni, 2017).

GAMBAR 6. MOTIF NE'LIMBONGAN



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

Pa'salaqbi' Dibungai, Salaqbi' bisa berarti pagar atau penghalang. Ukiran ini bermakna bahwa menurut kepercayaan orang Toraja, salaqbi' adalah benda untuk melindungi keluarga dari hal –hal negatif seperti niat jahat seseorang maupun penyakit . Diharapkan agar manusia bisa menjaga diri atau mencari pengetahuan untuk bisa mempertahankan diri dalam mengaruhi kehidupan yang begitu banyak cobaan.

GAMBAR 7. MOTIF PA'SALAQBI' DIBUNGAI



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

Motif Pa'Barana'I, motif ini berasal dari kata Baranaq yang artinya pohon beringin. Makna motifnya yaitu agar keturunan dapat memperoleh rejeki dan berkembang seperti halnya pohon beringin yang selalu tumbuh dengan lebatnya

dan juga diharapkan nantinya muncul keturunan yang bisa menjadi pemimpin dan melindungi rakyat umum (Sande, 1988).

GAMBAR 8. MOTIF PA'SALAQBI' DIBUNGAJ



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

Motif Pa'tanduk Re'pe Ukiran ini menyerupai tanduk kerbau. Ukiran ini ditempatkan di segala sisi rumah adat Toraja sebagai kenang-kenangan kepada kerbau dimana kerbau dipandang sebagai simbol status sosial dalam masyarakat. Ukiran ini berarti sebagai tanda perjuangan hidup agar dapat menemukan ketentraman dalam hasil jerih payah dan juga dalam menemukan harta yang berharga seperti nilai kerbau bagi masyarakat Toraja .

GAMBAR 9. MOTIF PA'TANDUK RE'PE



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

2. Filosofi Produk

Pada *wedding cake* ini, penulis menampilkan berbagai macam motif yang memiliki arti pada setiap motifnya. Motif-motif tersebut lebih sering ditemukan pada rumah adat toraja yaitu Tongkonan. Pola-pola pada

Tongkonan diartikan kedalam aturan tentang bagaimana memimpin cara hidup teladan yang begitu di kagumi oleh orang Toraja (Muller, 1988). Sehingga jika disatu padukan dengan *wedding ceke* memiliki makna kesejahteraan pada pengantin dan melambangkan pasangan yang bahagia.

3. Jenis Produk

Penulis memilih untuk menyelesaikan tugas akhir presentasi produk.

Penulis memilih jenis kue yaitu *wedding cake* karena jenis in cocok untuk konsep produk yang telah di bahas sebelumnya.

C. Tinjauan Produk

Adapun tinjauan produk yang akan penulis uraikan dari tugas akhir *food presentation* yang meliputi resep, peralatan yang digunakan, *purchase order*, dan *selling price*.

1. Standar resep dengan *dummy*

Berikut adalah resep standar yang akan penulis gunakan untuk membuat Batik Toraja Art Wedding Cake.

TABEL 1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE

Hasil : 1 *wedding cake* ,3 tier
Tinggi : 56 cm

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Tutup	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 30cm, T:18cm	Dengan plastik <i>wrap</i>
Lumuri		CMC	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> sesuai dengan kebutuhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Timbang	2200 gr	<i>Fondants</i>	Kemudian
Masukan	<i>12 drops</i>	Pewarna Kuning Pewarna merah	Ke dalam <i>fondants</i> Dan sedikit sesuai keinginan.
Uleni			1100 gr <i>Fonadants</i> yg sudah di beri warna
Ratakan			<i>Fondant</i> , hingga tipis. Berikan maizena jika sudah mulai agak lengket.
Tutup			<i>Dummy</i> yang sudah dilumuri CMC dengan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> .
Ratakan			Permukaan dengan bantuan <i>fondandt smoother</i> .
Tutupi	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 20cm, T:18cm	Dengan plastik <i>wrap</i>
Lumuri		CMC	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> sesuai dengan kebutuhan.
Timbang			700 gr <i>Fondants</i> kemudian

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Tabur		Maizena	Secukupnya, agar <i>fondant</i> tidak mudah kengket.
Uleni			<i>Fonadants</i> yg sudah di beri warna
Ratakan			<i>Fondant</i> , hingga tipis. Berikan maizena jika sudah mulai agak lengket.
Tutup			<i>Dummy</i> yang sudah dilumuri CMC dengan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> .
Ratakan			Permukaan dengan bantuang <i>fondandt smoother</i> .
Tutup	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 15 cm, T: 20cm	Dengan plastik <i>wrap</i>
Lumuri		CMC	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> sesuai dengan kebutuhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Timbang			400 gr <i>Fondants</i> kemudian
Tabur		Maizena	Secukupnya, agar <i>fondant</i> tidak mudah lengket.
Uleni			<i>Fondants</i> yg sudah di beri warna
Ratakan			<i>Fondant</i> , hingga tipis. Berikan maizena jika sudah mulai agak lengket.
Tutup			<i>Dummy</i> yang sudah dilumuri CMC dengan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> .
Ratakan			Permukaan dengan bantuan <i>fondant</i> <i>smoother</i> .
Gabungkan			<i>Tier</i> kedua keatas <i>tier</i> pertama, dengan menggunakan CMC sebagai perekatnya.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Gabungkan			<i>Tier</i> ketiga keatas <i>tier</i> kedua, dengan menggunakan CMC sebagai perekatnya.
Ukur			<i>Tier</i> pertama dengan penggaris dari dasar cake, dengan ukuran lebar 6 cm. Beri <i>mark</i> dengan bantuan pisau.
Campurkan	3 <i>drops</i> 1 <i>drops</i> 3 <i>drops</i> 1 <i>drops</i> 3 <i>drops</i> 1 <i>drops</i>	Pewarna makanan merah Alcohol Pewarna makanan hitam Alcohol Pewarna makanan kuning Alcohol	Dengan Dengan Dengan
Lukis			Gambar Pa'Bulu Londong dengan pewarna makanan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Ukur			<i>Tier</i> ketiga dengan penggaris pada tengah-tengah sisi <i>cake</i> dengan ukuran 7 cm persegi. Beri <i>mark</i> dengan bantuan pisau.
Campurkan	3 <i>drops</i>	Pewarna makanan merah	Dengan
	1 <i>drops</i>	Alcohol	
	3 <i>drops</i>	Pewarna makanan hitam	Dengan
	1 <i>drops</i>	Alcohol	
	3 <i>drops</i>	Pewarna makanan kuning	Dengan
	1 <i>drops</i>	Alcohol	
Lukis			Tujuh motif dengan pewarna makanan.
Warnai	100 gr	<i>gumpaste</i>	Dengan
	9 ml	pewarna makanan merah	Kemudian <i>kneeding</i> hingga warna merata.
Warnai	100 gr	<i>Gumpaste</i>	Dengan
	3 <i>drops</i>	Pewarna makanan kuning	Kemudian <i>kneeding</i> hingga warna merata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Warnai Tambahkan	80 gr 8 drops	<i>Gumpaste</i> Pewarna makanan hijau Warna kuning	Dengan Sesuai selera. Kemudian <i>kneeding</i> hingga warna merata.
Persiapkan Lumuri Ratakan Potong Susun Keringkan	6 Pcs	<i>Round styrofoam</i> CMC	Dengan ditusuk kawat dan setiap permukaannya <i>Gumpaste</i> berwarna merah hingga tipis yang di inginkan. Dengan <i>rose cutter</i> , buat enam kali potongan. Keatas satu <i>Round styrofoam</i> Di dalam suhu ruang
Ratakan Potong			<i>Gumpaste</i> berwarna kuning hingga tipis yang di inginkan. Dengan <i>rose cutter</i> , buat lima kali potongan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Susun			Keatas satu <i>Round styrofoam</i> , lakukan dua kali pemotongan untuk membuat 2 bunga.
Keringkan			Di dalam suhu ruang
Ratakan			<i>Gumpaste</i> berwarna putih hingga tipis yang di inginkan.
Potong			Dengan <i>rose cutter</i> , buat lima kali potongan.
Susun			Keatas satu <i>Round styrofoam</i> , lakukan dua kali pemotongan untuk membuat 2 bunga.
Keringkan			Di dalam suhu ruang
Rangkai		Kawat	Dengan ukuran sesuai dengan keinginan.
Ratakan			<i>Gumpaste</i> berwarna hijau hingga tipis yang di inginkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1. 1
BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Potong Keringkan			Dengan <i>leaf cutter</i> , buat 28 lembar daun berukuran kecil dan 20 lembar berukuran sedang. Diatas <i>foam drying pads</i> agar memiliki bentuk yang bergelombang.
Susun			Rangkaian bunga keatas <i>cake</i> sesuai dengan keinginan .
Hasil			1 <i>wedding cake 3 tier</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

2. Standar resep *Butter Cake*

Apabila akan menggunakan *butter cake* sebagai *base* untuk mengganti *dummy* maka dapat menggunakan resep *butter cake* sebagai berikut :

TABEL 1. 2
RESEP BUTTER CAKE

Hasil :3 *whole*,(- Ø 15 cm, T: 20cm
- Ø 20cm, T:18cm
- Ø30cm,T:18cm 30cm)

Nomor	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Leleh	500gr	<i>Butter</i>	Letakkan kedalam wadah kecil.
2.	Kocok	30 pcs	Telur	hingga mengembang, kental dan pucat.
3.		750gr	Gula	sedikit demi sedikit

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.2
RESEP BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Nomor	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
4.	Masukan	750 gr	Tepung terigu	Sedikit demi sedikit menggunakan spatula
5.	Tambahkan	75 ml	<i>Rhum</i>	Kedalam adonan
6.	Tambahkan			mentega yang sudah dicairkan
7.	Aduk			hingga merata
8.	Tuang			kedalam <i>cake tin</i> berukuran 15 cm ,20 cm, dan 30 cm.
9.	Panggang			Dengan suhu 180° <i>celcius</i> , selama 50 menit hingga matang.
10	Keluarkan			Dalam oven.
11	Dinginkan			Diatas <i>cooling tray</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

3. Resep *gumpaste*

Berikut ini adalah resep *gumpaste flower* yang digunakan untuk dekorasi *wedding cake*, dibuat sebanyak setengah resep dari kuantitas bahan pada resep yang tertulis dibawah ini.

TABEL 1. 3
RESEP GUMPASTE FLOWER

Hasil : 615 gr

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Masukan	525gr	Gula pasir	Pada <i>pan</i> kemudian letakan diatas kompor.
Tambahkan		Air	Sampai keseluruhan gula terendam kurang lebih hingga setengah ruas jari dalam <i>pan</i> , lalu panaskan hingga mencapai suhu 120°C.
Kocok	90 g ¼ buah	Putih Telur Perasan Lemon	(Ketika suhu gula mencapai 110°C) Dan Dengan kecepatan tinggi, kocok hingga mengembang dan kaku.
Masukan			(Saat suhu gula mencapai 120°C) Cairan gula kedalam kocokan telur, sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi.
Tambahkan	10 g	CMC	Dan kocok dengan kecepatan rendah hingga adonan menyatudengan rata dan tidak lengket.
Ganti			<i>Attchment whisk</i> menjadi <i>hook</i>
Tambahkan	50 g	Maizena	Kedalam adonan, lalu aduk sampai rata dan adonan tidak menempel pada <i>bowl</i> , hingga kalis

Sumber : Prodi Manajemen Patiseri

TABEL 1.3
RESEP GUMPASTE FLOWER
(LANJUTAN)

Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
Tambahkan	1 sdm	<i>Croma cream</i>	Kedalam adonan, lalu uleni sebentar menggunakan tangan
Lapisi Simpan			Adonan menggunakan <i>plastic wrap</i> selama 24 jam sebelum digunakan.

Sumber : Prodi Manajemen Patiseri

4. Penggunaan *rolled fondant*

Untuk Penggunaan *rolled fondant* yang digunakan pada setiap *tier* dari *wedding cake*, penulis menggunakan *rolled fondant* yang sudah tersedia di pasaran. Berikut ini rincian *rolled fondant* yang siap digunakan.

TABEL 1.4
PENGGUNAAN ROLLED FONDANT

Tier	Ukuran	Jumlah
1	Diameter 30 cm, tinggi 18 cm	1100 gr
2	Diameter 20 cm, tinggi 18 cm	700 gr
3	Diameter 15 cm, tinggi 20 cm	400 gr
Total		2,2 kg

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

5. Purchase Orde

Untuk membuat *Batik Toraja Art Wedding Cake*, berikut ini adalah bahan-bahan yang dibutuhkan seperti yang dilampirkan pada tabel dibawah ini.

TABEL 1. 5
PURCHASE ORDER (DUMMY)

No	Nama Bahan	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total harga
		Harga	Unit			
1	Cake Bottom Ø 30cm	Rp. 20.000	Pc	1	Pc	Rp.20.000
2	<i>Dummy</i> Ø 15cm, T:20cm	Rp.18.000	Pc	1	Pc	Rp.18.000
3	<i>Dummy</i> Ø 20cm, T:18cm	Rp.30.000	Pc	1	Pc	Rp.30.000
4	<i>Dummy</i> Ø 30cm, T:18cm	Rp. 43.000	Pc	1	Pc	Rp.43.000
5	Pewarna hijau Cair	Rp. 3.000	Btl @15 ml	1	Btl	Rp. 3.000
6	Pewarna hitam cair	Rp. 5.000	Btl @30ml	1	Btl	Rp. 5.000
7	Pewarna kuning cair	Rp. 3.000	Btl @15 ml	1	Btl	Rp. 3.000
8	Pewarna merah cair	Rp. 5.000	Btl @30 ml	1	Btl	Rp. 5.000
9	Pewarna putih <i>powder</i>	Rp.8.000	Btl @50 gr	1	btl	Rp. 8.000
10	<i>Rolled Fondant</i>	Rp. 26.500	500g	2500	gr	Rp. 132.500
11	<i>Round Styrofoam</i>	Rp. 3.000	Pcs	15	pcs	Rp. 45.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER (DUMMY)
(LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total harga
		Harga	Unit			
12	<i>Alcohol 70%</i>	Rp.16.000	Btl @100 ml	1	Btl	Rp.16.000
13	CMC	Rp. 9.000	Btl @43 gr	1	Btl	Rp.9.000
14	Croma	Rp. 4.000	100gr	100	Gr	Rp.4.000
15	Gula pasir	Rp.15.000	500 gr	500	gr	Rp.7.500
16	Maizena	Rp. 8.000	Pack @150 gr	1	Pack	Rp.8.000
17	Telur ayam	Rp. 1.700	Pc	3	pcs	Rp. 5.100
18	<i>Thick block</i> 40x40 cm	Rp.40.000	Pc	1	Pc	Rp.40.000
19	Kawat bunga	Rp 30.000	pack	1	pack	Rp 30.000
TOTAL						Rp. 432.100

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1. 6
PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)

No	Nama Bahan	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total harga
		Harga	Unit			
1	Tepung terigu	Rp 16.900	1 pack	1	<i>pack</i>	Rp 16.900
2	Butter	Rp 40.000	1 pack	3	<i>pack</i>	Rp 120.000
3	<i>Rhum</i>	Rp 13.500	1 Btl	2	Btl	Rp 27.000
4	Cake Bottom Ø 30cm	Rp. 20.000	Pc	1	Pc	Rp.20.000
5	Pewarna hijau Cair	Rp. 3.000	Btl @15 ml	1	Btl	Rp. 3.000
6	Pewarna hitam cair	Rp. 5.000	Btl @30ml	1	Btl	Rp. 5.000
7	Pewarna kuning cair	Rp. 3.000	Btl @15 ml	1	Btl	Rp. 3.000
8	Pewarna merah cair	Rp. 5.000	Btl @30 ml	1	Btl	Rp. 5.000
9	Pewarna putih <i>powder</i>	Rp.8.000	Btl @50 gr	1	btl	Rp. 8.000
10	<i>Rolled Fondant</i>	Rp. 26.500	500g	2500	gr	Rp.132.500
11	<i>Round Styrofoam</i>	Rp. 3.000	Pcs	15	pcs	Rp. 45.000
12	<i>Alcohol 70%</i>	Rp.16.000	Btl @100 ml	1	Btl	Rp.16.000
13	CMC	Rp. 9.000	Btl @43 gr	1	Btl	Rp.9.000
14	Croma	Rp. 4.000	100gr	100	Gr	Rp.4.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1. 6***PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)*****(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total harga
		Harga	Unit			
15	Gula pasir	Rp.15.000	1 kg	1,5	Kg	Rp.22.500
16	Maizena	Rp. 8.000	Pack @150 gr	1	Pack	Rp.8.000
17	Telur ayam	Rp. 1.700	1pc	33	pcs	Rp.56.100
18	<i>Thick block</i> 40x40 cm	Rp.40.000	Pc	1	Pc	Rp.40.000
19	Kawat bunga	Rp 30.000	Pack	1	pck	Rp 30.000
Jumlah						Rp. 571.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

6. Peralatan Yang Digunakan

Berikut adalah peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan Batik Toraja Art Wedding Cake, seperti yang terlampir pada tabel berikut ini.

TABEL 1.7
PERALATAN YANG DIGUNAKAN

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i>
2	<i>Rollng pin</i>		Digunakan untuk Menipiskan <i>rolled fondant</i>
3	<i>Turn table</i>		Digunakan untuk mempermudah saat melukis <i>rolled fondant</i>
4	<i>Modelling tools</i>		Berguna untuk memberikan efek bentuk pada bunga
5	<i>Brush</i>		Dugunakan untuk melukis Batik Toraja diatas <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL1. 7
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
6	<i>Knife</i>		Digunakan untuk memotong bagian sisa <i>fondant</i> yang tidak menutupi <i>dummy</i>
7	Penggaris		Berfungsi untuk mengukur <i>fondant</i> pada saat pengerjaan
8	<i>Leaf plunger</i>		Digunakan untuk membuat daun dari <i>gumpaste</i>
9	<i>Palette</i> lukis		Digunakan untuk wadah <i>food colouring</i>
10	<i>Plastic wrap</i>		Digunakan untuk membungkus <i>styrofoam</i> sebelum dilapisi dengan fondan

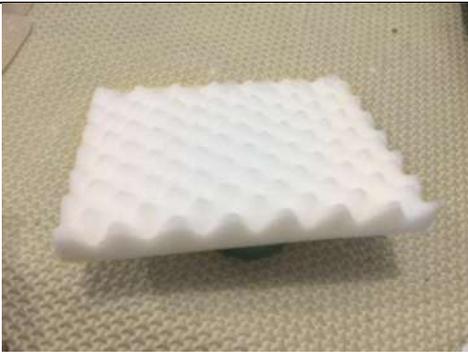
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.7
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
11	<i>Foam pad</i>		Digunakan sebagai alas saat menipiskan <i>gumpaste flower</i> dengan <i>modeling tools</i>
12	<i>Silicon mat</i>		Berguna sebagai alas untuk memotong <i>rolled fondant</i>
13	<i>Rose cutter</i>		Digunakan untuk membuat kelopak bunga dari <i>gumpaste</i>
14	Tang		Untuk memotong kawat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.7
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
15	<i>foam drying pads</i>		Dugunakan untuk memberi efek gelombang pada daun saat dikeringkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

7. *Recipe Costing*

Menurut buku *Basic Kitchen and Food Service* (2015), untuk menentukan *food cost percentages* dari sebuah menu harus menentukan *cost of food ÷ food sales*. Sehingga persenan pada *Desired Cost Percent* akan berbeda. Berikut ini adalah hasil dari perhitungan harga jual untuk *BatikToraja Art Wedding Cake*, yang berpaduan pada diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung (2002) dengan rumus sebagai berikut:

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

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

a Menggunakan *Dummy*

TABEL 1. 8
RECIPE COSTING BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
DENGAN DUMMY

Bahan	Harga	Satuan	Qty	Satuan	Total Harga
<i>Cake styrofoam</i> bulat	Rp. 18.000	Buah	1	Buah	Rp. 18.000
<i>Cake styrofoam</i> bulat	Rp.43.000	Buah	1	Buah	Rp.43.000
<i>Cake styrofoam</i> bulat	Rp. 30.000	Buah	1	Buah	Rp. 30.000
<i>Round Styrofoam</i>	Rp. 3.000	Buah	6	Buah	Rp.18.000
<i>Cake board</i>	Rp. 20.000	Buah	1	Buah	Rp. 20.000
<i>Rolled fondant</i>	Rp. 26.500	500 gr	2200	g	Rp. 116.600
Kawat bunga	Rp. 30.000	pack	½	Pack	Rp. 15.000
Pewarna merah	Rp. 5.000	30ml	11	MI	Rp. 1.800
Pewarna hijau	Rp. 3.000	15ml	2	MI	Rp.400
Pewarna hitam	Rp. 5.000	30ml	3	MI	Rp. 500
Pewarna kuning	Rp. 3.000	15ml	5	MI	Rp.1000
Pewarna putih <i>powder</i>	Rp 8.000	50 gr	5	Gr	Rp. 800

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.8
RECIPE COSTING BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

Bahan	Harga	Satuan	Qty	Satuan	Total Harga
Gula	Rp. 15.000	1kg	525	Gr	Rp. 7.900
Alkoho 70%	Rp. 16.000	70 ml	4	MI	Rp. 1000
CMC	Rp. 9.000	43gr	10	Gr	Rp. 2.100
Telur	Rp.1.700	1 Pc	3	Pcs	Rp. 5.100
Tepung pati jagung	Rp. 8.000	150gr	50	Gr	Rp. 2.700
<i>Croma cream</i>	Rp. 13.000	1kg	10	Gr	Rp. 130
<i>Total Ingredients Cost</i>					Rp. 284.030
<i>Desired Cost Percent</i>					28%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp.1.014.393
<i>Actual Selling Price</i>					Rp.1.015.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

b Menggunakan *Butter Cake*

TABEL 1.9
RECIPE COSTING BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
DENGAN *BUTTER CAKE*

Bahan	Harga	Satuan	Qty	Satuan	Total Harga
Tepung terigu	Rp.16.900	1 kg	750	Gr	Rp. 12.700
<i>Butter</i>	Rp. 40.000	227 gr	500	Gr	Rp. 88.200
<i>Rhum</i>	Rp 13.500	60 ml	75	ml	Rp 16.900
<i>Round styrofoam</i>	Rp. 3.000	Buah	6	Buah	Rp.18.000
<i>Cake board</i>	Rp. 20.000	Buah	1	Buah	Rp. 20.000
<i>Rolled fondant</i>	Rp. 26.500	500 gr	2200	Gr	Rp. 116.600
Kawat bunga	Rp. 30.000	Pack	1/2	Pack	Rp. 15.000
Pewarna merah	Rp. 5.000	30ml	11	MI	Rp. 1.800
Pewarna hijau	Rp. 3.000	15ml	2	MI	Rp.400
Pewarna hitam	Rp. 5.000	30ml	3	MI	Rp. 500
Pewarna kuning	Rp. 3.000	15ml	5	MI	Rp.1000
Pewarna putih <i>powder</i>	Rp 8.000	50 gr	5	Gr	Rp. 800
Alkoho 70%	Rp. 16.000	70 ml	4	MI	Rp. 1000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1.9
RECIPE COSTING BATIK TORAJA ART WEDDING CAKE
DENGAN BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Bahan	Harga	Satuan	Qty	Satuan	Total Harga
Gula	Rp. 15.000	1kg	1420	Gr	Rp.21.300
CMC	Rp. 9.000	43gr	10	Gr	Rp. 2.100
Telur	Rp.1.700	1 Pc	33	Pcs	Rp.56.100
Tepung pati jagung	Rp. 8.000	150gr	50	Gr	Rp. 2.700
<i>Croma cream</i>	Rp. 13.000	1kg	10	Gr	Rp. 130
<i>Total Ingredients Cost</i>					Rp. 375.230
<i>Desired Cost Percent</i>					25%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp. 1.500.920
<i>Actual Selling Price</i>					Rp. 1.501.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019