

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Pada zaman sekarang, kue bolu atau *cake* merupakan hal yang wajib ada saat merayakan perayaan penting seperti ulang tahun, hari jadi menikah, bahkan hari-hari raya tertentu. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) kue adalah panganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam dan dapat dibuat dalam berbagai bentuk. Saat ini kue bolu sudah menjadi simbol dalam perayaan tertentu. Karena kue merupakan simbol, peran kue dalam suatu perayaan tentulah penting. Selain dianggap penting, *cake* juga menjadi hal favorit yang disukai banyak kalangan. Mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, bahkan lansia. Selain rasa yang enak dan beragam, *cake* juga memiliki bentuk dan dekorasi yang berbeda-beda, unik, dan lucu. Beragam jenis penampilan *cake* inilah yang menambah nilai jual serta daya tarik pembeli.

Kue bolu atau *cake* merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula, dan telur. Tapi banyak hal yang bisa ditambahkan dalam pembuatan kue untuk membuat kue semakin enak dan bervariasi seperti penambahan *essence*, pewarna makanan, dan tambahan lainnya (*topping*) untuk membuatnya lebih menarik. Selain bahan-bahan dalam pembuatan *cake* yang tergolong penting, ada hal lain yang tidak kalah penting yaitu bagian menghias atau mendekor kue. Banyak cara dan bahan yang bisa

digunakan untuk mendekor kue. Kita bisa mendekor kue menggunakan icing, *butter cream*, *fondant*, marzipan, dan masih banyak lagi. Teknik yang bisa digunakan pun beragam caranya.

Sejarah *cake decorating* dimulai pada abad ke- 17 di daratan Eropa. Semua bermula ketika loyang-loyang sudah mulai mewabah disana. Kemudian tahun demi tahun, *cake decoration* menjadi salah satu hal yang disukai disana, ditambah lagi dengan masuknya beragam kue dari Prancis yang dijadikan makanan penutup yang disertai penampilan kue yang menarik. Selanjutnya semakin bertumbuh dengan adanya perusahaan *sugarcraft* yang membuat maraknya *cake decorating* di berbagai benua.

*Cake decoration* tidak hanya berbicara soal kue yang lezat untuk dijual dan dinikmati oleh banyak orang. Tapi *cake decoration* juga berbicara soal bagaimana membuat karya seni bisa dimakan dan dinikmati oleh banyak orang. Nilai yang diberikan dalam sebuah *cake decoration* tidak hanya aspek rasa, tapi juga aspek visual, kreativitas, dan aspek seni (*Smartpluspro, 2018*). Keterampilan dalam membuat seni pada kue sangat mempengaruhi nilai terhadap kue itu sendiri karena menambah dimensi dan keindahan kue itu sendiri (*Garrett, 2007*). Ada beberapa tujuan dari adanya *cake decor* ini, seperti (*Castle Wedding Cake, 2019*) :

1. Menambah kualitas kue dalam penampilan, rasa, rupa, dan bentuk kue.

2. Menutupi kekurangan fisik pada kue seperti adanya bagian kue yang hangus, bantat atau cacat akibat terkelupas saat dikeluarkan dari Loyang.
3. Menyatakan ungkapan atau maksud dari hiasan kue seperti ucapan selamat ulang tahun.
4. Menjadi pusat perhatian yang bisa menarik perhatian banyak orang.

Saat ini di Indonesia *cake decoration* sudah bukan menjadi hal yang baru. Bahkan *cake decoration* menjadi sebuah *trend* yang disukai banyak orang. Belakangan ini orang-orang sangat senang untuk mencari kue yang memiliki dekorasi yang sangat indah untuk dijadikan simbol dalam perayaan suatu acara seperti ulang tahun. Di Indonesia, hari ulang tahun merupakan hari yang penting dan berharga. Oleh karena itu, tidak sedikit dari masyarakat Indonesia yang merayakan hari ulang tahun. Dan salah satu hal penting yang ada di dalamnya adalah adanya kue ulang tahun.

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, ada banyak ragam bahan yang bisa digunakan dalam menghias kue ini. Tidak hanya bahan, banyak juga cara dan teknik yang bisa diaplikasikan dalam proses pembuatan *cake decoration* ini. Untuk membuat kue bertingkat, kita harus tau bagaimana cara kita menyusunnya sehingga menjadi sebuah tingkatan yang rapi dan kuat (Dam, 2011). Dalam penulisan usulan Tugas Akhir ini, penulis memilih bahan *rolled fondant* untuk dijadikan bahan dalam dalam pengaplikasiannya pada *birthday cake*.

Penulis mengambil tema *Into the Fun Wood*. Tema ini terinspirasi dari film animasi yang berjudul *Zootopia*. Film tersebut bercerita tentang suatu kota bernama Zootopia yang dihunikan oleh beragam jenis binatang. Cerita ini disukai oleh banyak anak-anak. Bahkan tidak sedikit remaja hingga orang dewasa yang menyukai cerita ini. Sehingga penulis memutuskan untuk mengangkat beberapa hal dari cerita tersebut untuk dijadikan inspirasi dalam membuat *birthday cake* untuk menambah daya tarik anak-anak dalam kue ulang tahun.

Penulis memilih *rolled fondant* dalam pembuatan Tugas Akhir ini. *Fondant* itu sendiri adalah sirup gula yang direkristalisasi menjadi pasta putih (Frieberg, 2003). Ada beberapa alasan dari pemilihan produk tersebut dalam pengaplikasiannya pada kue ulang tahun. Alasan yang pertama adalah produk tersebut memiliki tekstur yang lembut dan elastis sehingga mudah dibentuk dan mudah diaplikasikan pada kue. Alasan kedua adalah soal rasa. *Rolled fondant* memiliki rasa yang manis dan enak sehingga disukai banyak orang dan menambah nilai dalam aspek rasa untuk kue. Alasan selanjutnya adalah, *rolled fondant* mudah ditemui dipasaran. Sudah banyak yang menjual barang tersebut yang sudah jadi dan tinggal pakai. Meskipun sudah banyak dijual, produk tersebut mudah dibuat sendiri di rumah karena bahan dasarnya yang tidak sulit ditemukan dan cara membuatnya yang mudah. Alasan lain adalah *rolled fondant* sudah menjadi *trend* saat ini sehingga disukai oleh banyak orang.

*Rolled fondant* itu sendiri terbuat dari campuran gula, *gelatin*, *glucose*, *glycerin*, dan *shortening* (Fimela, 2015). Ada bahan yang lebih

sederhana dalam pembuatannya yaitu, gula, air, *cream of tar-tar* yang kemudian dimasak sampai menjadi elastis. Untuk membuatnya lebih menarik, produk tersebut bisa ditambahkan dengan beragam pewarna seperti *liquid*, *pasta*, pewarna bubuk, dan yang lainnya. Dalam membuat usulan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai dasar untuk membuat *cake decoration* dengan pewarna pasta dalam penambahan warna untuk membuat kue menjadi lebih menarik.

Selain itu, penulis menggunakan 2 teknik untuk mengaplikasikan *fondant*. Yang pertama adalah teknik *hand modeling*. Penulis membentuk semua figur dengan tangan dan dibantu dengan *modeling tools*. Kedua penulis menggunakan teknik *covering* untuk menutupi *dummy* dengan *fondant*.

## B. Usulan Produk

Penulis mengusulkan *Food Presenting* membuat *cake decoration* dengan tema *Into the Fun Wood* dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan dasar menyelesaikan Tugas Akhir ini. Alasan memilih produk tersebut sebagai bahan dasar ini adalah karena penulis pernah belajar mengaplikasikan produk tersebut sewaktu semester tiga dalam pembuatan *wedding cake*. Selain itu *rolled fondant* memiliki tekstur yang mudah dibentuk sehingga memudahkan pengaplikasiannya. Dan alasan lainnya adalah karena produk tersebut disukai oleh banyak kalangan dalam pembuatan kue ulang tahun.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, penulis melakukan beberapa teknik yang dilakukan dalam pengaplikasian *fondant* ini. Teknik pertama yang dipakai adalah teknik *hand modeling* dimana penulis membuat sendiri figuran yang ada menggunakan tangan dan *modeling tools*. *Modeling tools* ini sangat membantu untuk membuat bentuk *fondant* lebih bagus (Sullivan, 2016). Selain itu, penulis juga menggunakan teknik *covering* untuk melapisi *dummy* dengan *fondant*.

### C. Tinjauan Produk

#### 1. Tema Produk

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis mengambil tema *Into the Fun Wood*. Tema ini menceritakan kondisi suatu hutan yang dihuni oleh beragam jenis binatang di dalamnya seperti harimau, macan, slot, gajah, jerapah, kelinci, rubah, dan lain-lain dengan kelinci yang bernama Judy Hopps dan rubah yang bernama Nick Wilde yang menjadi peran utama disana. Film tersebut menceritakan soal Judy Hopps yang sangat ingin menjadi polisi di kota Zootopia. Dia diremehkan banyak orang karena badannya yang mungil yang membuat dia tidak mungkin bisa masuk ke dalam kepolisian. Tapi Judy memiliki tekad yang sangat hebat. Akhirnya Judy diberikan tantangan untuk dilakukan. Jika berhasil, dia bisa masuk kedalam tim kepolisian Zootopia. Singkat cerita, akhirnya dia berhasil menjadi polisi terbaik disana.

Terkadang saat mendengar kata hutan setiap orang memiliki pandangan yang berbeda. Ada yang memiliki pandangan menyeramkan, mengasykan, dan lainnya. Kali ini, penulis ingin membuat gambaran sebuah hutan yang *fun* untuk anak-anak. Tema ini terinspirasi dari film animasi yang berjudul *Zootopia*. Film tersebut merupakan salah satu karya dari *Disney* yang keluar pada tahun 2016. Film *Zootopia* disukai anak-anak sehingga menurut penulis cocok dengan tema untuk kue ulang tahun anak-anak. Hal ini dikarenakan umur anak-anak yang mayoritas menyukai binatang.

## 2. Jenis Produk

Penulis memilih *cake decoration* untuk menyelesaikan Tugas Akhir Presentasi Produk ini dengan *rolled fondant* sebagai dasar dari pembuatan *cake decoration* ini. *Cake decoration* ini bertemakan *Into the Fun Wood*. Tema ini terinspirasi dari film animasi *Zootopia* dan sangat cocok untuk kue ulang tahun anak-anak mengingat anak-anak sangat menyukai binatang.

### 3. Design Produk



GAMBAR 1.1 – KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *INTO THE FUN WOOD*

Sumber : Olahan Penulis, 2021

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis mengambil tema *Into the Fun Wod Birthday* dengan *rolled fondant* sebagai bahan dasar untuk mendekor. Terdapat dua tingkat dalam *design* kue dengan berbagai macam detail di dalamnya. Detail tersebut adalah :

- 1) A : merupakan *ornament* pohon yang tingginya sekitar 9-10 cm. Memiliki warna hijau untuk menggambarkan warna daun dan warna coklat untuk menggambarkan warna batang.
- 2) B: Bagian B merupakan *ornament* binatang yang memiliki tinggi sekitar 8 cm. Ada beberapa jenis binatang dalam *design* ini seperti harimau, macan, gajah, kelinci, beruang, dan jerapah. Setiap binatang berwarna sama seperti warna pada umumnya. Seperti harimau, jerapah, dan macan yang bernuansa orange, hitam dan kuning; beruang berwarna coklat; gajah berwarna abu-abu; dan kelinci berwarna putih dan pink.



- 3) C : Bagian ini merupakan penjelasan untuk tingkatan kedua. Tingkatan kedua ini memiliki diameter 15 cm dan tinggi 15 cm. *Tier* ini berwarna *cream* dan ada tambahan dekorasi akar gantung serta ornament daun. Pada tingkatan ini terdapat binatang singa yang menceritakan raja hutan dan pohon sebagai pelengkap yang menandakan hutan.
- 4) D : Bagian D merupakan ornament rumput yang berwarna hijau sehingga menambahkan suasana hutan yang mendominasi warna coklat dan hijau. Disini penulis memberikan 2 jenis warna hijau yang berbeda sehingga membentuk warna hijau yang gradasi.
- 5) E : E merupakan penjelasan untuk tingkatan pertama. Dimana di tingkatan kedua ini berwarna *cream* sama seperti *tier* kedua, ditutupi *ornament* akar gantung berwarna coklat dan rumput berwarna hijau bergradasi. Tingkatan ini memiliki diameter 25 cm dan tinggi 15 cm. pada tingkatan ini terdapat 2 jenis binatang yaitu jerapah di bagian kiri dan gajah dibagian tengah. Selain itu terdapat beberapa komponen lain seperti pohon, rumput-rumputan dan jamur yang berwarna merah putih sebagai pendukung dalam menceritakan suasana dalam hutan.
- 6) F : F merupakan komponen kereta yang bisaa terdapat di taman bermain anak-anak. Memiliki bentuk balok dan berukuran 6x7 cm, berwarna biru muda dan memiliki roda. Alasan penulis menambahkan kereta di dalam nya adalah karena seperti tema

yang sudah dipilih yaitu *Into the Fun Wood*, penulis ingin menambahkan suasana yang *fun* untuk anak-anak. Sehingga penulis menambahkan kereta taman bermain yang didalamnya terdapat beberapa binatang seperti beruang, kelinci, dan macan yang seolah-olah sedang menaiki kereta tersebut.

- 7) G : G merupakan rel kereta yang berwarna hitam. Terbuat dari *fondant* dan dibuat mengelilingi *tier* pertama.
- 8) H : H merupakan *thick block* berbentuk bulat yang memiliki diameter 40 cm dan tinggi 2 cm. Berwarna *gold* dan terdapat kereta taman bermain yang sudah dijelaskan di *point* E dan rel kereta yang melingkari tingkat pertama dengan warna hitam.
- 9) I : I merupakan jumlah tinggi dari keseluruhan *design*. Jumlah tinggi keseluruhan *design* ini kurang lebih 42 cm sudah termasuk *thick block*.

#### 4. Usulan Resep

Dalam pembuatan usulan Tugas Akhir Presentasi Produk ini penulis memilih menggunakan *rolled fondant instant*. *Fondant* yang sudah jadi dan dijual di pasaran. Hal ini dikarenakan lebih praktis dan mengurangi resiko apabila sewaktu-waktu gagal pembuatan *rolled fondant* sehingga dapat menghemat pengeluaran. Alasan lainnya adalah supaya penulis bisa fokus untuk membuat *design* tersebut dibanding fokus dalam pembuatan *rolled fondant* nya.

Untuk kuenya, penulis menggunakan *dummy* sebagai penggantinya. Adapun kue yang bisa dibuat adalah seperti *sponge cake*, *butter cake*, *chiffon cake*, dan lain-lain.

**TABEL 1.1 – RESEP BUTTER CAKE**

**RESEP BUTTER CAKE**

YIELD : 1 cake (D=24 cm)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Grease</i>			Loyang yang akan digunakan.
2.	Masukan	312.5 gr 250 gr	<i>Soft butter</i> <i>Sugar</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> . <i>Mix</i> sampai lembut dan mengembang.
3.	Saring	281.25 gr	<i>Soft flour</i>	
4.	Pecahkan	4.5 buah	Telur	
5.	Masukkan		<i>Soft flour</i> Telur	Ke dalam adonan gula dan <i>butter</i> secara bergantian.
6.	Masukkan	<i>Drops</i>	Vanilla essence	
7.	Parut		Lemon zest	Lalu masukkan ke dalam adonan.
8.	<i>Mix</i>		Adonan	Dengan <i>speed medium</i> . Sampai tercampur rata semua.
9.	Tuang		Adonan	Ke dalam Loyang.
10.	<i>Bake</i>			Selama 45 menit dengan suhu 175°C

Sumber : STP NHI

**TABEL 1.2. – STANDARD RESEP**

**MENGGUNAKAN FONDANT**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	1 kg 7 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	dengan

**TABEL 1.2. – STANDARD RESEP  
MENGUNAKAN *FONDANT* (LANJUTAN)**

2.	Campurkan	150 gr	<i>Fondant</i>	dengan
		5 ml 5 ml 3 ml 5 ml	Pewarna coklat Pewarna kuning Pewarna hitam Pewarna orang+kuning telur	
3.	Campurkan	300 gr	<i>fondant</i>	dengan
		5 ml 5 ml	Pewarna hijau apel Pewarna hijau rumput	Masing-masing 150 gr <i>fondant</i>
4.	Campurkan	50 gr 3ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
5.	<i>Rolled</i>	1 kg	<i>Fondant</i>	Yang sudah di beri pewarna coklat dan menjadi <i>cream</i> . Lalu susun.
6.	Lapisi		<i>Dummy</i> (t = 15 cm dan 25 cm)	<i>Tier</i> pertama dan ke dua dengan <i>fondant</i> <i>cream</i> .
7.	<i>Rolled</i>		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna hiju apel dan hijau rumput.
8.	Cetak		<i>Fondant</i> hijau	Dengan pola yang sudah ada
9.	Tempel		<i>Fondant</i> hijau	Yang sudah dibentuk di <i>tier</i> pertama dan kedua.

**TABEL 1.2. – STANDARD RESEP  
MENGUNAKAN *FONDANT* (LANJUTAN)**

10.	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i> coklat	Memanjang membentuk akar gantung.
11.	Tempel		<i>Fondant</i>	Yang sudah dibentuk seperti akar gantung di <i>tier</i> pertama dan kedua.
12.	Campurkan	250 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Untuk pohon dan ornament daun.
13.	Cetak		<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna hijau dengan cetakan daun, lalu tempel di akar gantung.
14.	Campur	20 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning lemon	dengan
15.	Cetak	20 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna kuning dengan cetakan bunga lalu tempel di ornamen rumput tiap <i>tier</i> .
16.	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna kuning menjadi ”Jerapah”.

**TABEL 1.2. – STANDARD RESEP  
MENGUNAKAN *FONDANT* (LANJUTAN)**




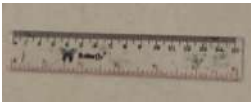



17.	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna coklat menjadi "Singa".
18.	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna hitam menjadi "Gajah".
19.	Bentuk	200 gr	<i>fondant</i>	Yang sudah diberi warna hijau untuk membuat pohon. Masing-masing 100 gr.
20.	Campur	300 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
		7 ml	Pewarna " <i>Blue Sky</i> "	
21.	Bentuk		<i>Fondant</i> biru	Menjadi balok sebagai ornamen "kereta".
22.	Campur	40 gr 3 ml 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna orange	Dengan Masing-masing 20 gr.
23.	Bentuk	20 gr 20 gr 20 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> orange <i>Fondant</i> coklat	Menjadi "Kelinci" Menjadi "Macan" Menjadi "Beruang"
24.	Campur	25 gr	<i>Fondant</i>	dengan
		4 ml	Pewarna hitam	
25.	Bentuk		<i>Fondant</i> hitam	Menjadi bentuk ban untuk roda kereta dan rel, lalu ditempelkan.
26.	Campurkan	10 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>red cherry</i>	Dengan
27.	Bentuk	5 gr 5 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Fondant red cherry</i>	Membentuk "Jamur"
28.	Susun			Semua ornamen yang sudah dibentuk sesuai design

Sumber : Olahan Penulis, 2021






## 5. Kebutuhan Alat

Alat-alat yang penulis butuhkan dan pakai adalah sebagai berikut:

**TABEL 1.3 – KEBUTUHAN ALAT**

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1.	Scraper		Digunakan untuk memotong dan mengambil <i>fondant</i> .
2.	<i>Fondant Smoother</i>		Alat sebagai menghaluskan permukaan <i>fondant</i> saat <i>covering</i> .
3.	<i>Fondant Tools</i>		Digunakan sebagai alat untuk pembentukan <i>fondant</i> saat membuat bentuk.
4.	<i>Measuring Tools</i>		Untuk mengukur ukuran <i>fondant</i> .
5.	<i>Turning Table</i>		Memudahkan pada saat mendekor.
6.			Untuk menyemprotkan air agar <i>fondant</i> dan <i>dummy</i> menempel.
7.	<i>Silikon Mat</i>		Sebagai alas pada saat membentuk, mewarnai dan menipiskan <i>rolled fondant</i> .

**TABEL 1.3 – KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)**

8.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk menipiskan <i>fondant</i> .
9.	Pola		Digunakan untuk membuat <i>ornament</i> rumput.
10.	Cetakan <i>fondant</i>		Digunakan untuk membuat bentuk daun dan bunga.
11.	<i>Dummy</i> D=25cm,T=15cm, D=15cm T15cm		Sebagai pengganti kue.
12.	<i>Cake Board</i> (D=45cm)		Sebagai alasnya

Sumber : Olahan Penulis, 2021

## 6. Kebutuhan Bahan

Dalam proses pembuatan produk ini penulis membutuhkan beberapa bahan diantaranya :



**TABEL 1.4 – KEBUTUHAN BAHAN**

No.	Nama Bahan	Gambar	Keterangan
1.	<i>Rolled Fondant instant</i>		Sebagai bahan dasar pembuatan usulan Tugas Akhir.
2.	Pewarna Makanan		Sebagai pewarna untuk mewarnai <i>fondant</i> .
3.	CMC		Sebagai bahan pengental untuk membantu <i>fondant</i> lebih cepat kering.

Sumber : Olahan Penulis, 2021

## 7. Perumusan Harga

### a. *Purchase List*

**TABEL 1.5 – PURCHASE LIST**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
<i>Dummy 25 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp10.000	pcs	Rp 10.000
<i>Dummy 15 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp25.000	pcs	Rp 25.000

**TABEL 1.5 – PURCHASE LIST (LANJUTAN)**

Pewarna makanan <i>leaf green</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>moss green</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>sky blue</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>egg yellow</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>orange</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>rose pink</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>red cherry</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>peach yellow</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>chocolate</i> cross	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow</i> cross	1 pcs	Rp10.000	15 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan hitam hakiki	2 pcs	Rp 2.600	15 ml	Rp 2.600
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp72.000	1 kg	Rp 216.000
CMC	1 pcs	Rp10.000	43 gr	Rp 10.000
Tusuk gigi	1 pax	Rp2.000	1 pax	Rp 2.000
Cake Board	1 pcs	Rp32.000	1 pcs	Rp 32.000
TOTAL				Rp 397.600

Sumber : Olahan Penulis, 2021

**TABEL 1.6 – PURCHASE LIST  
(BUTTER CAKE)**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp72.000	1 kg	Rp 216.000
CMC	1 pcs	Rp10.000	43 gr	Rp 10.000
<i>Cake Board</i>	1 pcs	Rp32.000	1 pcs	Rp 32.000
<i>Tusuk gigi</i>	1 pax	Rp2.000	1 pax	Rp 2.000

**TABEL 1.6 – PURCHASE LIST (LANJUTAN)**  
**(BUTTER CAKE)**

Pewarna makanan <i>leaf green cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>moss green cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>sky blue cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>egg yellow cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>orange cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>rose pink cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>red cherry cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>peach yellow cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>chocolate cross</i>	1 pcs	Rp10.000	20 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow cross</i>	1 pcs	Rp10.000	15 ml	Rp 10.000
Pewarna makanan hitam hakiki	2 pcs	Rp 2.600	15 ml	Rp 2.600
Tepung terigu	1 kg	Rp10.000	1 kg	Rp 10.000
Telur	1 kg	Rp21.000	1 kg	Rp 21.000
Gula pasir	1 kg	Rp11.000	1 kg	Rp 11.000
Butter	1.135 gr	Rp32.900	227 gr	Rp 164.500
Lemon	1 pcs	Rp 5.000	1 pcs	Rp 5.000
TOTAL				Rp 574.100

Sumber : Olahan Penulis, 2021

b. *Recipe Costing*

*Recipe costing* merupakan *list* harga yang dibutuhkan untuk membuat satu *cake*. Berikut *list*nya

**TABEL 1.7 – RECIPE COSTING**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
<i>Dummy 25 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp10.000	pcs	Rp10.000
<i>Dummy 15 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp25.000	pcs	Rp25.000
Pewarna makanan <i>leaf green</i> cross	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>moss green</i> cross	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>sky blue</i> cross	7 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 3.500
Pewarna makanan <i>egg yellow</i> cross	5 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>orange</i> cross	5 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>rose pink</i> cross	2 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 1.000
Pewarna makanan <i>red cherry</i> cross	5 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>peach yellow</i> cross	4 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan <i>chocolate</i> cross	10 ml	Rp 10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow</i> cross	4 ml	Rp 10.000	15 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan hitam hakiki	8 ml	Rp 2.600	15 ml	Rp 4.000
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp 72.000	1 kg	Rp216.000
CMC	10 gr	Rp 10.000	43 gr	Rp 2.325
Tusuk gigi	1 pax	Rp 2.000	1 pax	Rp 2.000
Cake Board	1 pcs	Rp 32.000	1 pcs	Rp 32.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp322.325</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2021

Berikut *Recipe Costing* apabila menggunakan *butter cake*.

**TABEL 1.8 – RECIPE COST (BUTTER CAKE)**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
Pewarna makanan <i>leaf green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>moss green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>sky blue cross</i>	7 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 3.500
Pewarna makanan <i>egg yellow cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 1.500
Pewarna makanan <i>orange cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 1.500
Pewarna makanan <i>rose pink cross</i>	2 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 1.000
Pewarna makanan <i>red cherry cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>peach yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan <i>chocolate cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	15 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan hitam hakiki	8 ml	Rp2.600	15 ml	Rp 4.000
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp72.000	1 kg	Rp 216.000
CMC	10 gr	Rp10.000	43 gr	Rp 2.325
Tusuk gigi	1 pax	Rp2.000	1 pax	Rp 2.000
Cake Board	1 pcs	Rp32.000	1 pcs	Rp 32.000
Telur	15 pcs	Rp23.000	21 pcs	Rp 16.428
Gula Pasir	750 gr	Rp11.000	1 kg	Rp 8.250
Tepung Terigu	843.75 gr	Rp10.000	1 kg	Rp 8.438
Butter	937.5 gr	Rp32.900	227 gr	Rp 135.875
Lemon	1 pcs	Rp25.000	5 pcs	Rp 5.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp 453.316</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2021

c. *Selling Price*

*Selling price* merupakan jumlah akhir uang yang disepakati oleh pembeli dan penjual ketika terjadinya transaksi (Macdonald, 2011). Berikut *selling price* dari daftar harga yang sudah penulis buat.

**TABEL 1.9 – SELLING PRICE**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
<i>Dummy 25 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp10.000	pcs	Rp 10.000
<i>Dummy 15 cm, t= 15 cm</i>	1 pcs	Rp25.000	pcs	Rp 25.000
Pewarna makanan <i>leaf green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>moss green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>sky blue cross</i>	7 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 3.500
Pewarna makanan <i>egg yellow cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>orange cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>rose pink cross</i>	2 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 1.000
Pewarna makanan <i>red cherry cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>peach yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan <i>chocolate cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	15 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan hitam hakiki	8 ml	Rp2.600	15 ml	Rp 4.000
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp72.000	1 kg	Rp 216.000
CMC	10 gr	Rp10.000	43 gr	Rp 2.325
Tusuk gigi	1 pax	Rp2.000	1 pax	Rp 2.000
Cake Board	1 pcs	Rp32.000	1 pcs	Rp 32.000
<b>FOOD COST</b>				<b>Rp 322.325</b>

**TABEL 1.9 – SELLING PRICE (LANJUTAN)**

DESIRED COST PERCENT	25%
PRILMIINARY SELLING PRICE	Rp1.261.300
TOTAL	Rp1.261.300
ACTUAL SELLING PRICE	Rp1.300.000

Sumber : Olahan Penulis, 2021

**TABEL 1.10– SELLING PRICE (BUTTER CAKE)**

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
Pewarna makanan <i>leaf green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>moss green cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>sky blue cross</i>	7 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 3.500
Pewarna makanan <i>egg yellow cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>orange cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>rose pink cross</i>	2 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 1.000
Pewarna makanan <i>red cherry cross</i>	5 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.500
Pewarna makanan <i>peach yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan <i>chocolate cross</i>	10 ml	Rp10.000	20 ml	Rp 5.000
Pewarna makanan <i>lemon yellow cross</i>	4 ml	Rp10.000	15 ml	Rp 2.000
Pewarna makanan hitam hakiki	8 ml	Rp2.600	15 ml	Rp 4.000
<i>Fondant Instant</i>	3 kg	Rp72.000	1 kg	Rp216.000
CMC	10 gr	Rp10.000	43 gr	Rp 2.325
Tusuk gigi	1 pax	Rp2.000	1 pax	Rp 2.000
Cake Board	1 pcs	Rp32.000	1 pcs	Rp 32.000
Telur	15 pcs	Rp13.000	21 pcs	Rp 16.428

**TABEL 1.10– SELLING PRICE (BUTTER CAKE)****LANJUTAN**

Gula Pasir	750 gr	Rp11.000	1 kg	Rp 8.250
Tepung Terigu	843.75 gr	Rp10.000	1 kg	Rp 8.438
Butter	937.5gr	Rp32.900	227gr	Rp 135.875
Lemon	1 pcs	Rp25.000	5 pcs	Rp 5.000
FOOD COST				Rp 454.316
DESIRED COST PERCENT				25%
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp1.817.262
TOTAL				Rp1.817.262
ACTUAL SELLING PRICE				Rp1.850.000

Sumber : Olahan Penulis, 2021

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk dilakukan di rumah penulis, Jln. Pagarsih Gg. Sukapakir no 259/ 87.

2. Waktu

Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk dilakukan pada bulan Maret- Juli 2021.