

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Berdasarkan sejarah perkembangan kue, pada zaman Romawi kue yang disajikan pada hari pernikahan adalah sepotong kue tipis yang terbuat dari berbagai jenis kacang dan buah buahan. Kue tersebut dipersembahkan kepada para dewa dalam upaya menyenangkan dewa dan pecahan kue tersebut akan diletakan diatas kepala pengantin wanita untuk meminta kesejahteraan dan kesuburan (Price, 2007).

Kue yang didekorasi pertama kali disajikan pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I di Inggris. Pada saat itu, Ratu Elizabeth I menyajikan kue yang dihias dengan pasta *almond*. Makanan ini menjadi daya tarik yang besar dikalangan bangsawan sebagai penemuan kuliner baru dalam kerajaan. Kue tersebut disajikan sebagai *centerpiece* untuk memukau dan menyenangkan para tamu kerajaan (Garret, 2012). Sedangkan menurut Beckett ( 2015), kue yang didekorasi berasal dari Eropa dan ditemukan pada abad ke-17.

Seiring perkembangan zaman, kue tidak berbentuk potongan tipis saja. Beberapa jenis kue seperti *sponge cake* dan *butter cake* diciptakan dan disajikan untuk berbagai perayaan. Tidak hanya berfungsi sebagai alat persembahan, kue juga

berfungsi sebagai *icon* penting dalam berbagai perayaan lainnya seperti ulang tahun, *anniversary*, dan lain lain.

Dalam mendekorasi kue, terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan (castleweddingcake, 2015), yaitu:

1. Tema

Menentukan tema kue adalah langkah pertama dalam mendekorasi kue.

Tema membantu kita dalam menentukan warna, bentuk, dan tampilan yang akan dibuat.

2. Pusat Perhatian

Kue berfungsi sebagai centerpiece dalam suatu acara, oleh sebab itu kue di dekorasi semenarik mungkin untuk dapat menjadi pusat perhatian para tamu.

3. Serasi

Pemilihan warna, figurin, dekorasi pada kue haru serasi dengan tema yang telah ditentukan.

4. Seimbang

Dekorasi pada kue harus seimbang dengan ukuran kue yang dibuat, sehingga menampilkan keindahan yang pas dan tidak berlebihan.

5. Tepat

Prinsip ini adalah kesatuan dari prinsip prinsip diatas. Dalam prinsip ini, mendekorasi kue baik dari segi pemilihan warna, hiasan, maupun bentuk kue harus sesuai dengan tema acara.

Berdasarkan prinsip prinsip diatas, kita mengetahui bahwa sebelum mendekorasi kue, kita perlu menentukan tema dan perayaan yang akan diangkat. Salah satu perayaan yang sering diadakan adalah perayaan *anniversary*.

Menurut KBBI, arti dari *anniversary* adalah ulang tahun atau hari jadi. Tetapi dalam penggunaannya, kata tersebut lebih sering digunakan untuk merayakan peringatan ulang tahun pernikahan, berdirinya suatu grup, perusahaan, maupun bisnis, dan lain lain. Perayaan tersebut dilaksanakan setiap tahun pada waktu yang sama dengan tanggal berdirinya suatu instansi.

Saat merayakan *anniversary*, kue adalah salah satu komponen penting dalam acara. Kue menjadi *centerpiece* dalam perayaan. Dengan fungsi yang begitu penting, kue tentunya harus didekorasi dengan baik dan menarik. Ada berbagai pilihan bahan yang bisa digunakan untuk mendekorasi kue seperti *butter cream, fondant, gumpaste, marzipan, glaze*, dan coklat.

*Fondant* adalah salah satu bahan yang paling sering digunakan dalam mendekorasi kue. Menurut Suas (2009), *rolled fondant* adalah adonan gula yang berasal dari sirup gula yang dimasak seperti *confectionary*. *Fondant* dibuat dengan cara merebus gula dan air hingga *soft ball stage*. Setelah itu, *cream of tartar* ditambahkan untuk stabilitasi. Setelah campuran dimasak dan didinginkan sedikit,

adonan menjadi sangat lentur dan dapat diuleni, digulung dan dibentuk menjadi berbagai bentuk. (Doell & Shonk, 2008)

Terdapat 2 jenis *fondant*, yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Poured fondant* digunakan sebagai *filling* kue, sedangkan *rolled fondant* digunakan untuk melapisi bagian luar kue. Selain untuk melapisi kue, produk ini juga dapat digunakan untuk membuat hiasan pada kue, seperti figurin, pita, bunga, dan lain lain dengan warna warna yang indah. *Rolled fondant* bertekstur halus dan bersifat fleksibel sehingga mudah untuk dibentuk, produk ini juga dapat diberi warna dengan mudah sehingga lebih menarik dan menghasilkan permukaan yang *shiny* (Bogasari, 2020). Oleh karena itu penulis memilih untuk menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam mendekorasi kue.

Dalam pembuatan kue, hal pertama yang harus dimiliki adalah tema. Dengan adanya tema, gambaran produk baik dari segi bentuk, warna maupun dekorasi akan terbentuk. Pada zaman sekarang, banyak tema yang diaplikasikan pada kue, seperti tema *Disney*, karakter *Marvel*, grup sepak bola, dan lain lain. Pemilihan tema berkaitan erat dengan peristiwa yang akan dirayakan. Pada kesempatan ini, penulis memutuskan untuk mengambil tema *BTS Anniversary Cake*.

## 1.2 Usulan Produk

GAMBAR 1.1

**BTS**



Sumber: [www.idntimes.com](http://www.idntimes.com)

Tema dari *anniversary cake* ini adalah BTS. BTS merupakan salah satu *boygrup* dari Korea Selatan. Dalam 3 tahun terakhir, *boygrup* ini telah memiliki pencapaian yang luar biasa. Bermula dari memenangkan penghargaan *Billboard* sampai dengan menjadi salah satu nominasi *Grammy Award*. BTS beranggotakan 7 orang, yaitu Jin, RM, JHope, Suga, Jimin, Taehyung, dan Jungkook. BTS *debut* pada 13 Juni 2013 (ibighit.com, 2021).

BTS memiliki penggemar yaitu ARMY yang merupakan akronim dari *Adorable Representative MC for Youth*. Pada saat ini, BTS memiliki pengaruh yang

cukup besar pada anak zaman milenial. Mereka memotivasi para penggemar mereka lewat lagu lagu yang berkaitan dengan masalah kehidupan sehari hari yang dialami oleh penggemar. Dengan menumbuhkan rasa kebersamaan dalam proses kehidupan, BTS memiliki *fans* yang sangat loyal kepada mereka (Ghazwani,2019).

*Anniversary cake* ini akan mengambil warna ungu sebagai warna dasar. Pemilihan warna ini didasarkan pada peristiwa pada tahun 2016 saat V salah satu anggota BTS memberikan arti untuk warna ungu. Menurut V, warna ungu merupakan warna terakhir pada pelangi yang berarti ‘ *I will love you for a long time* ‘. Sejak saat itu, ARMY mengambil warna ungu sebagai warna identitas (Tokopedia,2021).

Pengambilan tema BTS dalam tugas akhir ini bertujuan untuk merayakan *anniversary* BTS yang kedelapan.

### 1.3 Desain Produk

Penulis akan fokus pada teknik *cutting* dan *hand modelling* pada pembuatan produk ini. Teknik tersebut mengutamakan kemampuan untuk menangani *rolled fondant* dengan tangan dan bantuan *modelling tools*. Oleh sebab itu, penulis akan mengganti kue dengan *Styrofoam*.

Gambar 1.2

**Sketsa Produk**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tema yang diaplikasikan pada kue ini adalah *BTS Anniversary Cake*, dengan pemilihan warna dominan ungu, disertai warna *minor* lainnya yaitu biru, merah muda, emas, putih, dan hitam. Kue tersebut terdiri dari 2 *tiers* dengan *topper*.

Pada *tier* kedua, ditempatkan *dummy* berdiameter 16 cm dengan tinggi 15 cm, yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih. Diatasnya akan ditempatkan *topper* dengan lambang BTS berwarna hitam dengan tinggi 15 cm. Bunga *baby breath* berwarna putih akan disusun disekitar *topper*.

Pada *tier* pertama, ditempatkan *dummy* berdiameter 28 cm dengan tinggi 15 cm, yang dilapisi *rolled fondant* berwarna ungu. Pada *tier* pertama, ada 6 buah bunga *smeraldo* yang dihiasi dengan daun emas. Bunga *smeraldo* merupakan bunga yang sering ditampilkan dalam *MV* BTS. Bunga tersebut akan ditempatkan disisi kiri dan kanan *dummy*. Lalu akan ditambahkan *gold dust* pada tiap *layer* untuk memberi kesan mewah pada kue.

Pada lapisan terakhir yaitu *cake board* yang berdiameter 40 cm berwarna emas dengan tulisan ‘ *HAPPY 8<sup>TH</sup> ANNIVERSARY* ‘ dari *fondant* yang berwarna hitam di atasnya.

#### 1.4 Tinjauan Produk

##### 1. *Purchase Order*

*Purchase Order* ( *PO* ) merupakan dokumen komersil dan penawaran resmi yang diberikan oleh pembeli kepada penjual yang berisi jenis, jumlah, dan harga yang telah disepakati untuk suatu produk atau jasa yang berfungsi sebagai pengontrol pembelian atau pemakaian layanan dari pihak eksternal.

Berikut daftar *PO* yang dibutuhkan oleh penulis:

Tabel 1.1

**BUTTER CAKE PURCHASE ORDER**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
			Jumlah	Unit	
<i>Butter</i>	750	g	120.000,-	Kg	90.000,-
<i>Sugar</i>	600	g	13.000,-	Kg	7.800,-
<i>Eggs</i>	750	g	29.000,-	Kg	21.750,-
<i>Vanilla Essence</i>	5	ml	5.000,-	15 ml	1.700,-
<i>Soft Flour</i>	675	g	15.000,-	Kg	10.125,-
<i>Salt</i>	5	g	5.000,-	250 gr	100,-
<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	320.000,-	<i>Pail @5kg</i>	192.000,-
<i>Alcohol</i>	10	ml	25.000,-	100 ml	2.500,-
<i>Pewarna Hijau</i>	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.2

**BUTTER CAKE PURCHASE ORDER ( LANJUTAN )**

Pewarna Biru	1	Blt	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Hitam	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Kuning	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
CMC	30	gr	15.000,-	100 gr	4.500,-
<i>Maizena</i>	400	gr	15.000,-	Kg	6.000,-
<i>Gold Dust</i>	10	gr	35.000,-	10 gr	35.000,-
<i>Floral Wire</i>	20	<i>pcs</i>	20.000,-	<i>50 pcs</i>	8.000,-
<i>Cake Board</i>	1	<i>pc</i>	25.000,-	<i>pc</i>	25.000,-
<i>Total</i>					504.475,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.3

**DUMMY PURCHASE ORDER**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
				Jumlah	Unit	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	320.000,-	<i>Pail</i>	320.000,-
2.	<i>Dummy d=16 cm; t = 15 cm</i>	1	<i>Pc</i>	23.000,-	<i>Pc</i>	23.000,-
3.	<i>Dummy Ø28 cm; t= 15 cm</i>	1	<i>Pc</i>	35.000,-	<i>Pc</i>	35.000,-
4.	Pewarna Hijau	1	<i>Pc</i>	10.000,-	20 ml	10.000,-
5.	Pewarna Ungu	1	<i>Pc</i>	50.000,-	20 ml	50.000,-
6.	Pewarna Hitam	1	<i>Pc</i>	10.000,-	20 ml	10.000,-
7.	Pewarna Merah Muda	1	<i>Pc</i>	10.000,-	20 ml	10.000,-
8.	Pewarna Biru	1	<i>pc</i>	10.000,-	20 ml	10.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.4

**DUMMY PURCHASE ORDER ( LANJUTAN )**

9.	Pewarna Kuning	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
10.	<i>CMC</i>	1	Btl	15.000,-	100 gr	15.000,-
11.	Maizena	1	<i>Pack</i>	15.000,-	Kg	15.000,-
12.	<i>Gold Dust</i>	1	Btl	35.000,-	10 gr	35.000,-
13.	<i>Cake Board</i> $\emptyset$ <i>40cm</i>	1	<i>Pc</i>	25.000,-	<i>Pc</i>	25.000,-
14.	<i>Floral Wire</i>	1	<i>pack</i>	20.000,-	<i>50 pcs</i>	20.000,-
15.	<i>Alcohol</i>	1	Btl	25.000,-	100 ml	25.000,-
Total						613.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

## 2. Standard Recipe

Tabel 1.5

### **BUTTER CAKE STANDARD RECIPE**

*Yield : 5 cake @ 24cm*

<i>BUTTER CAKE</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Masukan	1250 gr 1 kg	<i>Soft butter</i> <i>Sugar</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> . Kocok hingga <i>light and soft</i> .
2.	<i>Sieve</i>	1125 gr <i>little</i>	<i>Soft flour</i> <i>salt</i>	Dan <i>fold in 1/3</i> bagian kedalam campuran <i>butter</i> dan <i>sugar</i> . <i>Mix until well</i> <i>developed</i> .
3.	Masukan	18 <i>pcs</i>	<i>Eggs</i>	1/3 bagian kedalam adonan. <i>Mix until well</i> <i>developed</i> .
4.	Masukan			1/3 tepung dan telur secara bergantian.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.6

**BUTTER CAKE STANDART RECIPE ( LANJUTAN )**

5.	Tambahkan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla Essence</i>	Kedalam <i>batter</i> .
6.	Tambahkan	<i>1 pcs</i>	<i>Lemon zest</i>	Kedalam <i>batter</i> . Kocok sampai merata.
7.	Masukan		<i>Batter</i>	Kedalam <i>cake tin</i> . Pastikan bagian pinggiran lebih tinggi dari bagian tengah.
8.	Panggang			Pada suhu 175° C selama 45 menit.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung,2021

Tabel 1.7

**DUMMY STANDART RECIPE**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Persiapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
Campurkan	150 gr 15 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	Dengan Lalu tipiskan dengan <i>rolling pin</i> . Potong menurut bentuk pola <i>topper</i> yang telah ditetapkan.
Tusuk			<i>Topper</i> dengan <i>floral wire</i> sebagai penyangga. Keringkan
Campurkan	450 gr 5 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru	Dengan
Campurkan	100 gr 4 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah Muda	Dengan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.8

**DUMMY STANDART RECIPE ( LANJUTAN )**

Satukan		<i>Rolled Fondant</i> Biru <i>Rolled Fondant</i> Merah Muda	Dengan cara di <i>twist</i> , lalu tipiskan dengan <i>rolling pin</i> .
Potong			Menggunakan <i>flower plunger cutter</i> dengan bagian merah muda diluar dan biru didalam.
Tipiskan			Menggunakan <i>modelling tools</i> dan bentuk menjadi bunga.
Satukan			4 lapisan bunga berbeda ukuran. Buat total 6 buah bunga.
Tusuk			Dengan <i>flower wire</i> dan keringkan.
Tipiskan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> , lalu cetak bunga <i>baby breath</i> menggunakan <i>flower plunger</i> .
Tusuk			Dengan <i>flower wire</i> dan keringkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.9

**DUMMY STANDART RECIPE ( LANJUTAN )**

Campurkan	20 gr 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning	Dengan Lalu letakkan ditengah bunga <i>baby breath.</i>
Campurkan	100 gr 10 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau	Dengan Lalu tipiskan menggunakan <i>rolling pin.</i>
Potong			Menggunakan <i>leaf plunger cutter.</i>
Tusuk			Dengan <i>flower wire</i> dan keringkan.
Lapisi	5 gr 3 ml	<i>Gold dust</i> <i>alcohol</i>	Daun menggunakan Keringkan.
Lapisi			Semua <i>dummy</i> dengan <i>plastic wrap.</i>
Tipiskan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> ntuk melapisi <i>tier</i> pertama.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.10

**DUMMY STANDART RECIPE ( LANJUTAN )**

Lapisi		<i>CMC</i>	Ke permukaan <i>dummy tier</i> pertama yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> . Lapisi <i>dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> putih.
Perhalus			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .
Tipiskan	600 gr  15 tetes	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna Ungu	Dengan <i>rolling pin</i> untuk melapisi <i>tier</i> kedua.
Lapisi		<i>CMC</i>	Ke permukaan <i>dummy tier</i> ke dua yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> . Lapisi <i>dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> ungu.
Perhalus			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.11

***DUMMY STANDART RECIPE ( LANJUTAN )***

Susun			<i>Cake</i> sesuai dengan desain produk.
Hias dengan	10 gr	<i>Gold Dust</i>	Pada kue sesuai desain produk.
Campurkan	100 gr 10 tetes	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Hitam	Lalu tipiskan dengan <i>rolling pin</i> .
Potong		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Hitam	Dengan <i>alphabet cutter</i> dengan kata ‘ <i>HAPPY 8<sup>TH</sup> ANNIVERSARY</i> ‘
Susun			Potongan huruf tersebut diatas <i>cake board</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

3. Daftar Kebutuhan Alat

Tabel 1.12

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**

No	Nama	Gambar	Keterangan
1.	<i>Rolling Pin</i>		Sebagai alat untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>Silicon Mat</i>		Sebagai alas dan tempat untuk menipiskan dan membentuk <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Scale</i>		Sebagai alat untuk menimbang bahan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.13

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT ( LANJUTAN )**

4.	<i>Modelling Tools</i>		Sebagai alat untuk membantu membentuk dan memberikan tekstur pada <i>fondant</i> .
5.	<i>Fondant Smoother</i>		Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> .
6.	<i>Plastic Wrap</i>		Sebagai alat untuk melapisi <i>dummy</i> dan menjaga <i>fondant</i> agar tidak cepat kering.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.14

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT ( LANJUTAN )**

7.	<i>Floral Wire</i>		Sebagai alat untuk menyangga <i>topper</i> dan bunga.
8.	<i>Small Knife</i>		Sebagai alat untuk memotong bagian <i>fondant</i> .
9.	<i>Petal Cutter</i>		Sebagai alat cetak kelopak bunga.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.15

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT ( LANJUTAN )**

10.	Kuas		Sebagai alat pengaplikasian lem <i>CMC</i> dan sebagai alat untuk memberi <i>gold dust</i> pada kue.
11.	<i>Alfabet Cutter</i>		Sebagai alat untuk mencetak huruf.
12.	<i>Flower Plunger</i>		Sebagai alat cetak bunga <i>baby breath</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.16

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT ( LANJUTAN )**

13.	<i>Leaf Plunger</i>		Sebagai alat cetak bunga daun
14.	<i>Turn Table</i>		Sebagai tempat menyusun dan meletakkan kue

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

4. *Selling Price*

*Selling price* merupakan harga jual yang ditetapkan oleh penjual kepada pembeli (Macdonald,2011). Dalam menentukan *selling price*,

terdapat beberapa aspek yang mempengaruhi seperti, biaya bahan, biaya kreatifitas, laba, dan laba.

Berikut ini adalah tabel perhitungan *selling price*:

Tabel 1.17

***BUTTER CAKE SELLING PRICE***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
			Jumlah	Unit	
<i>Butter</i>	750	g	120.000,-	Kg	90.000,-
<i>Sugar</i>	600	g	13.000,-	Kg	7.800,-
<i>Eggs</i>	750	g	29.000,-	Kg	21.750,-
<i>Vanilla Essence</i>	5	ml	5.000,-	15 ml	1.700,-
<i>Soft Flour</i>	675	g	15.000,-	Kg	10.125,-
<i>Salt</i>	5	g	5.000,-	250 gr	100,-
<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	320.000,-	<i>Pail @5kg</i>	192.000,-
<i>Alcohol</i>	10	ml	25.000,-	100 ml	2.500,-
<i>Pewarna Hijau</i>	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.18

**BUTTER CAKE SELLING PRICE ( LANJUTAN )**

Pewarna Biru	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Hitam	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Kuning	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
CMC	30	gr	15.000,-	100 gr	4.500,-
Maizena	400	gr	15.000,-	Kg	6.000,-
Gold Dust	10	gr	35.000,-	10 gr	35.000,-
Floral Wire	20	pcs	20.000,-	50 pcs	8.000,-
Cake Board	1	pc	25.000,-	pc	25.000,-
<i>Total Recipe Costing</i>					504.475,-
<i>Creativity and Art 40 %</i>					201.790,-
<i>Total Cost</i>					706.265,-
<i>Desired Cost Percent</i>					30%
<i>Preliminary Selling Price</i>					2.354.217,-
<i>Actual Selling Price</i>					2.360.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.19

***DUMMY SELLING PRICE***

Bahan	Jumlah	Unit	Satuan Harga		Total
			Jumlah	Unit	
<i>Dummy</i> $\emptyset 16 \text{ cm}; t = 15 \text{ cm}$	1	<i>Pc</i>	23.000,-	<i>Pc</i>	23.000,-
<i>Dummy</i> $\emptyset 28 \text{ cm}; t = 15 \text{ cm}$	1	<i>Pc</i>	35.000,-	<i>Pc</i>	35.000,-
<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	320.000,-	<i>Pail</i> @5kg	192.000,-
<i>Alcohol</i>	1	Btl	25.000,-	100 ml	25.000,-
Pewarna Hijau	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Biru	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Ungu	1	Btl	50.000,-	20 ml	50.000,-
Pewarna Merah Muda	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Tabel 1.20

**DUMMY SELLING PRICE ( LANJUTAN )**

Pewarna Hitam	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
Pewarna Kuning	1	Btl	10.000,-	20 ml	10.000,-
CMC	30	gr	15.000,-	100 gr	4.500,-
Maizena	400	gr	15.000,-	Kg	6.000,-
Gold Dust	10	gr	35.000,-	10 gr	35.000,-
Floral Wire	20	pcs	20.000,-	50 pcs	8.000,-
Cake Board	1	pc	25.000,-	pc	25.000,-
<i>Total Recipe Costing</i>					453.500,-
<i>Creativity and Art 40 %</i>					181.400,-
<i>Total Cost</i>					634.900,-
<i>Desired Cost Percent</i>					30%
<i>Preliminary Selling Price</i>					2.116.333,-
<i>Actual Selling Price</i>					2.150.000,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

## 1.5 Pelaksanaan Kegiatan

### 1. Lokasi

Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Alamat penulis : Jl. Dr. Setiabudhi no. 183, kec. Sukasari, Kota Bandung.

### 2. Waktu

Waktu pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk pada 22 Juli 2021