

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ulang tahun merupakan peristiwa hari lahir individu yang diselebrasikan dalam periode setiap satu tahun yang secara umum dianggap sebagai peristiwa yang penting dalam kehidupan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1995). *Birthday cake* merupakan kue yang dibuat oleh pribadi, *bakery* atau toko kue yang kemudian diproses dan dihias dalam beberapa variasi warna, rasa, bahan, bentuk, ukuran, tema, resep dan dekorasi untuk merayakan dan makan kue saat acara ulang tahun (MC Harmonious, 2016).

Istilah *birthday cake* mulai diketahui oleh publik mulai pada abad ke lima belas (XV), dikala anak-anak kecil di negara Jerman menyelenggarakan selebrasi dalam rangka perayaan ulang tahunnya yang diistilahkan dengan sebutan “*Kinderfest*” yang disertai dengan kue dan lilin. Pada saat prosesi meniup lilin yang dilanjutkan dengan pengucapan permohonan oleh anak yang sedang berulang tahun, asap yang dihasilkan oleh lilin yang telah ditiup serta seluruh harapan dan cita-cita anak tersebut dipercaya akan dibawa kepada para dewa pengabul permintaan (Your Koseli *website*, 2019). Sejak masa itu, *birthday cake* menjadi sebuah tradisi yang diberikan secara tahunan, sehingga menjadi sebuah mandatori setiap terdapat perayaan ulang tahun. Dimulai dari anak kecil, hingga orang dewasa sekalipun karena memang merupakan sesuatu yang menyenangkan dan cukup berarti.

Dekorasi adalah hiasan atau tanda jasa seperti bintang dan sebagainya. Dekorasi yang merupakan kata lain dari menghias yang mana dalam kata *Cake Decorating* dapat diartikan sebagai pengetahuan dan cara serta teknik menghias berbagai jenis produk kue (Budiono 2005:133). *Cake decorating* merupakan aktivitas yang mengandung seni dan adalah suatu kegiatan yang memberikan peluang bagi seseorang untuk menuangkan eksperinya dengan berbagai metode dimulai dari perpaduan warna dan keselarasan dekorasi yang telah disusun. Mengasah talenta individu dalam hal *baking, cooking*, melakukan komparasi rasa, persepsi serta merencanakan sebuah desain, menentukan koordinasi warna, mempelajari teknik-teknik dan jenis model hiasan (LoCicero, 2007). Tema dari sebuah *birthday cake* adalah suatu hal yang harus diberikan perhatian lebih dan sebagai poin yang esensi dari proses pembuatan *birthday cake*. Pada umumnya, tema *birthday cake* sendiri disesuaikan dengan pesanan yang dibuat oleh konsumen. Perihal pengekspresian kepribadian, minat individu, cita-cita yang hendak dicapai, ataupun hobi dari individu yang sedang berulang tahun juga diharapkan selaras dengan pemilihan dari tema *birthday cake*.

Berdasarkan pemaparan fakta di atas, selain dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai estetika pada kue, *cake decorating* demikian dapat diterapkan juga dalam bentuk kue yang ditujukan sebagai wujud ucapan serta harapan. Kegiatan selebrasi atau perayaan ulang tahun merupakan salah satu prosesi yang secara umum sebagian besar terdapat kue sebagai salah satu simbolnya. Terlepas dari itu, macam-macam *birthday cake* yang dibuat hingga disajikan hingga kini telah memiliki banyak varian rasa dan juga desain model.

Konsep yang terdapat di balik proses perencanaan desain kue adalah untuk merancang konsep suatu karya seni dengan nilai estetika tinggi yang dapat dikonsumsi serta dinikmati oleh orang lain untuk memenuhi hasratnya tanpa teringat pada benaknya bahwa hal tersebut hanya sepotong kue, hal ini diharuskan dapat mendatangkan perhatian publik dan hanya ada pada acara yang memiliki prioritas penting (Dam, 2011). Rancangan desain ini memiliki objektif untuk meningkatkan nilai seni artistik dan estetika yang dapat meningkatkan daya tarik.

Dalam kesempatan ini, penulis mengangkat tema “*Gown Dress Birthday Cake*”. Busana pesta (*Gown Dress*) merupakan sebuah busana yang dikenakan pada suatu acara pesta, dimana busana tersebut diklasifikasikan berdasarkan waktu dikenakannya yaitu pagi, siang, dan malam hari (Prapti Karomah dan Sicilia S, 1998:8-9). Busana tersebut yang dikenakan pada kesempatan pesta, pada umumnya terdiri dari bahan yang memiliki mutu tinggi dengan dekorasi penghias dan material perlengkapan yang menarik dan rinci sehingga terlihat spesial (Chodiyah dan Wisri A. Mamdy 1982). Busana pesta dipakai lebih spesial dibandingkan dengan busana yang dipakai dalam kegiatan sehari-hari, baik dari segi material, metode pembuatan, rancangan konsep, maupun hiasannya.

Fondant adalah sebuah istilah bahan dekorasi yang diaplikasikan pada kue yang sebagian besar memiliki wujud padat dan elastis sehingga memungkinkan *fondant* untuk diubah bentuknya sesuai dengan kebutuhan dan keinginan. Kata *fondant* berasal dari Bahasa Perancis “*fondre*” yang bermakna meleleh (Etha, 2013).

Terdapat istilah lain yang disebut sebagai *rolled fondant* adalah salah satu bahan baku yang mudah untuk dilakukan penggulungan dan pembentukan menjadi sebuah dekorasi pada kue. *Rolled fondant* umumnya banyak diaplikasikan untuk melapisi kue dikarenakan *rolled fondant* mampu menciptakan tekstur permukaan kue yang halus, dan juga mudah untuk dilakukan aplikasi (Alan Dunn, 2009).

Pada proses pembuatan *birthday cake*, *rolled fondant* dipilih untuk diolah sebagai bahan untuk menjadi dekorasi kue. *Rolled-fondant* atau yang biasa disebut dengan istilah *sugar paste* adalah sebuah bahan yang diaplikasikan dalam dekorasi yang memiliki komposisi berupa disakarida, glukosa, gliserin, gelatin, *shortening*, air, serta perisa. *Rolled fondant* merupakan bahan yang berasal dari kombinasi secara sederhana dari air, gula dan krim *tar-tar* yang melalui tahap pemasakan dan diproses sehingga dapat menjadi bahan yang elastis (Doell & Shonk, 2008:60). Tahap permulaan pengembangan *rolled fondant* yaitu kembali pada sekitar tahun 1500, di kala bahan baku yang dipadukan hanya terdiri atas gula, air mawar, putih telur, air perasan lemon, dan gom alami yang biasa disebut sebagai tragakan. Dimulai pada abad ke-tujuh belas sampai dengan abad ke-sembilan belas, istilah *icing* biasanya mengacu pada kue yang terbuat dari *marzipan*, yang merupakan makanan perayaan. *Marzipan* dipasangkan dengan *rolled fondant* untuk dipahat menjadi *center pieces* dan permen. Pada pertengahan hingga akhir abad kesembilan belas, *royal icing* menjadi populer dan teknik *piping* yang luar biasa lahir. Baru pada abad ke-20, *fondant* digunakan sebagai lapisan gula.

Dipercaya bahwa orang Inggris menemukan *fondant* sebagai penutup yang lebih lembut untuk kue buah untuk menggantikan lapisan *royal icing* yang keras, yang biasanya ditempatkan di atas *marzipan*. *Fondant* juga ditemukan untuk mengisolasi kue pernikahan pada hari-hari panas, memungkinkannya untuk disimpan lebih lama.

Edible Fabric adalah lembaran paling fleksibel di antara penutup kue lainnya, berbentuk seperti kain asli dan tersedia dalam berbagai warna. *Edible fabric* juga memiliki kemampuan untuk membuat *edible lace* dengan cepat dan mudah melekat pada semua bentuk media dengan sedikit air. *Edible fabric* ini dibuat dengan mengoleskan campuran air, gelatin dan *glycerine* di atas *wafer paper*.

Edible lace selalu menjadi bagian rumit dari dekorasi kue. Namun, sekarang ini telah menjadi tren yang masif. *Edible lace* dapat diterapkan pada kue apa pun, dari *buttercream* sederhana hingga *ganache* atau kue *fondant* yang dihias. Bahan yang diperlukan dalam membuat *edible lace* adalah *cmc/tylose powder*, gula halus, air, pewarna, dan *corn syrup*.

Dalam pembuatan *birthday cake* ini, detail cukup penting untuk hasil akhir. Oleh karena itu, selain menggunakan *rolled fondant*, penulis akan menggunakan bahan *edible fabric* dengan perbandingan 1:1 dengan *rolled fondant* dan menambahkan *edible lace* untuk menampilkan detail pada busana pesta.

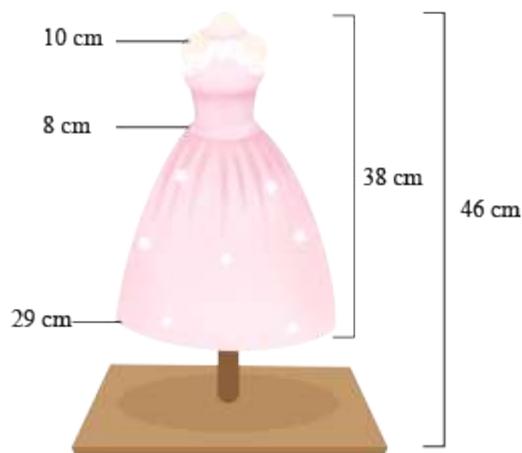
B. Desain Produk

Birthday cake dengan tema ini diperuntukkan bagi kaum wanita yang hendak melakukan selebrasi atas ulang tahunnya. Tema yang dipilih oleh penulis dalam proses pembuatan *birthday cake* yang dilakukan secara bertahap ini adalah “*Gown Dress*”.

Pada proses pembuatan kue “*Gown Dress*” ini, akan menggunakan bahan pendukung berupa *dummy* yang berperan sebagai media substitusi kue yang nyata, namun penulis secara bersamaan akan memberikan resep dan harga apabila dibuat dengan kue asli.

Pada pembuatan kue ini penulis memilih warna merah muda dikarenakan warna merah muda identik dengan perempuan. Merah muda melambangkan keceriaan, kehangatan, keakraban, kelembutan dan cinta. Selain itu juga merah muda melambangkan kekanak-kanakan. Arti kekanak-kanakan di sini bisa dinilai sebagai awet muda. Perbandingan *gown dress* asli dengan *dummy* berskala 1:4.

GAMBAR 1.1
DESIGN PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

GAMBAR 1.2
DESIGN PRODUK



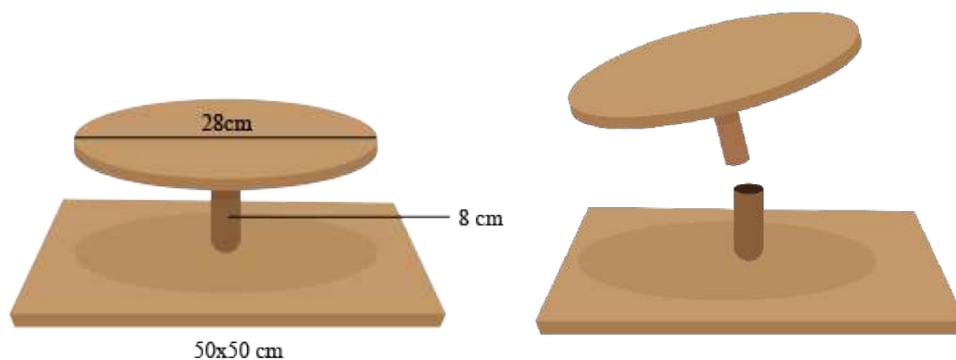
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Pada pembuatan kue ini penulis akan menggunakan *dummy* berbentuk tubuh perempuan yang memakai busana pesta, pada bagian bawah menyerupai bentuk rok dan pada bagian atas menyerupai bagian atas badan perempuan. Pada bagian rok penulis melapisi bagian tersebut menggunakan *rolled fondant* berwarna merah muda yang kemudian akan dilapisi dengan *edible fabric* berwarna merah muda yang akan memberikan kesan lipatan yang bergelombang pada *gown dress* tersebut. Selain itu penulis menambahkan *edible silver dust* untuk memberikan kesan berkilau dan menambahkan dekorasi bunga dan *edible lace* pada bagian rok.

Bagian atas *dummy* akan menyerupai bagian atas tubuh perempuan yang sudah disesuaikan dengan lekuk tubuh. Tingkat kedua ini akan dilapisi dengan *fondant* berwarna *cream* yang akan menyerupai warna kulit manusia dan dilengkapi dengan *fondant* berwarna merah muda.

Pada bagian atas dan bawah *fondant* merah muda akan ditempelkan *edible lace* berwarna putih untuk menampilkan kesan brukat pada *gown dress*.

GAMBAR 1.3
DESIGN PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Pada pembuatan kue ini penulis menggunakan alas kue dengan bentuk lingkaran diameter 28 cm dan bentuk persegi dengan ukuran 50x50 cm yang terbuat dari kayu, dan akan disatukan dengan penyangga kayu, serta paralel dengan tinggi 8 cm sehingga hasil akhir dari kue ini akan menampilkan efek melayang seperti *gown dress* yang diletakkan di atas manekin. Tinggi keseluruhan dari kue ini adalah 46 cm.

C. Produk

1. *Standard Recipe*

a. *Edible Fabric*

TABEL 1.1
EDIBLE FABRIC

<i>EDIBLE FABRIC</i>			Kategori	: <i>Decoration Component</i>
			Hasil	: 10 lembar @ ukuran A4
NO	METODE	<i>KUANTITAS</i>	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Taruh	10	<i>Wafer</i> <i>Paper</i>	Di atas silipat
3	Campuran	200 gr	<i>Water</i>	Dan
		100 gr	Gelatin	Lalu diamkan selama 10 menit.
4	Microwave			Campuran selama 30 detik.
5	Tambahkan	100 gr	<i>Glycerin</i>	Kedalam campuran gelatin.
6	Oles			Campuran gelatin di atas <i>wafer paper</i> di kedua sisi.
7	Diamkan			Selama 5 menit.
8	Tabur	sedikit	<i>Cornstarch</i>	Menggunakan kuas di atas <i>wafer paper</i> .

Sumber : *Cake power cakes* by Kate Sullivan, 2018

a. *Edible Lace*

TABEL 1.2
EDIBLE LACE

<i>EDIBLE LACE</i>			Kategori	: <i>Decoration Component</i>
			Hasil	:
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan.
2	Campurkan	1 sdm	<i>Cmc</i> <i>Powder</i>	Dan
		4 sdm	Air Mendidih	Aduk sampai rata, kemudian diamkan selama 10 menit.
3	Tambahkan	1 sdm	Gula Halus	Dan
		2 sdm	<i>Cornstarch</i>	Aduk hingga rata.
4	Tambahkan	1/2 sdt	<i>Corn Syrup</i>	
		1 tetes	Pewarna	Aduk hingga rata.
5	Diamkan			Selama 30 menit sebelum digunakan.
6	<i>Spread</i>			Ke dalam cetakan lalu diamkan selama semalaman

Sumber : Veena Azmanov, 2014

b. *Butter Cake*

TABEL 1.3
BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori	: Kue
			Hasil	4 Whole 35 CM
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			alat dan bahan.
2	Kocok	24 pcs	Telur	
		600 gr	Margarin	Dan
		1000 gr	Gula	dengan kecepatan tinggi hingga menjadi putih.
3	Saring	1200 gr	Terigu	Dan
		4 sdt	<i>Baking Powder</i>	ke dalam mangkuk terpisah.
4	Masukan			1/3 bahan kering aduk menggunakan <i>mixer</i> hingga tercampur rata, ulangi proses ini hingga bahan kering habis.
5	Masukan	360 gr	Susu Cair	aduk menggunakan <i>rubber spatula</i> hingga tercampur rata.
6	Tuang			pada <i>baking tin</i> ukuran 30 cm yang sudah dilumuri <i>grease</i> dengan <i>oil</i> .

TABEL 1.3
BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

7	Panggang			pada oven dengan suhu 180°C hingga matang selama kurang lebih 35 menit.
8	Keluarkan			dari oven dan saat sudah hangat keluarkan dari cetakan

Sumber : *Cookpad*, 2018

2. Kebutuhan Alat

Berikut adalah tabel semua alat yang akan digunakan dalam proses pembuatan “*Gown Dress Birthday Cake*”.

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

no	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
1		<i>Silicone Mat</i>	Dipakai oleh penulis dalam pembuatan <i>edible fabric</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

2		<p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p>	<p>Digunakan penulis dalam pembuatan <i>edible fabric</i> dan menyapu kelebihan maizena pada <i>fondant</i>.</p>
3		<p style="text-align: center;">Timbangan</p>	<p>Digunakan penulis dalam menimbang bahan dalam pembuatan <i>edible fabric</i> dan <i>edible lace</i>.</p>
4		<p style="text-align: center;">Gunting</p>	<p>Digunakan untuk memotong <i>edible lace</i> dan <i>fondant</i></p>
5		<p style="text-align: center;"><i>Small Knife</i></p>	<p>Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> dan <i>edible fabric</i>.</p>

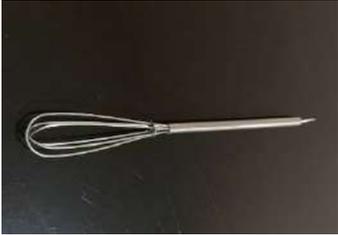
TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

6		<p style="text-align: center;"><i>Rolling Pin</i></p>	<p>Digunakan penulis untuk menipiskan <i>fondant</i>.</p>
7		<p style="text-align: center;">Cetakan <i>Silicone</i></p>	<p>Digunakan dalam pembuatan <i>edible lace</i>.</p>
8		<p style="text-align: center;"><i>Plastic Wrap</i></p>	<p>Diguakan untuk menyimpan <i>fondant</i>.</p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

9		<i>Cake Board</i>	Digunakan sebagai media penunjang.
10		<i>Dummy</i>	Digunakan sebagai media alas pengerjaan.
11		Sendok Takar	Digunakan untuk mengukur bahan dalam pembuatan <i>edible lace</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

12		<i>Rubber Spatula</i>	Digunakan dalam pembuatan <i>edible fabric</i> dan <i>edible lace</i> .
13		<i>Scraper</i>	Digunakan dalam pembuatan <i>edible lace</i> .
14		<i>Sifter</i>	Digunakan untuk menyaring gula halus dan maizena.
15		<i>Whisk</i>	Digunakan dalam pembuatan <i>edible lace</i>
16			Digunakan sebagai media penunjang pembuatan dekorasi bunga

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

3. *Recipe Costing*

Berikut adalah daftar biaya pengeluaran yang akan diaplikasikan dalam pembuatan “*Gown Dress Birthday Cake*”.

TABEL 1.5

RECIPE COSTING DUMMY

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Dummy Custom</i>	1	pc	80000	pc	Rp 80.000
<i>Rolled Fondant</i>	3	kg	527000	7 kg	Rp 225.857
Pewarna Makanan Putih	5	ml	30000	20 ml	Rp 7.500
Pewarna Makanan Coklat	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
Pewarna Makanan Merah	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
<i>Cmc</i>	50	gr	17000	100 gr	Rp 8.500
Maizena	200	gr	19000	kg	Rp 3.800
<i>Glycerin</i>	100	gr	14000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	50	gr	30000	700 gr	Rp 2.143
<i>Cake Board</i>	1	pc	40000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	100	gr	175000	kg	Rp 17.500
<i>Edible Silver Dust</i>	1	gr	35000	5 gr	Rp 7.000
<i>Wafer Paper</i>	5	pc	9000	pc	Rp 90.000
Total					Rp 497.967

Sumber : Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.6
RECIPE COSTING REAL CAKE

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	3	kg	527000	7 kg	Rp 225.857
Pewarna Makanan Putih	5	ml	30000	20 ml	Rp 7.500
Pewarna Makanan Coklat	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
Pewarna Makanan Merah	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
<i>Cmc</i>	50	gr	17000	100 gr	Rp 8.500
Maizena	200	gr	19000	kg	Rp 3.800
<i>Glycerin</i>	100	gr	14000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	50	gr	30000	700 gr	Rp 2.143
<i>Cake Board</i>	1	pc	40000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	100	gr	175000	kg	Rp 17.500
<i>Edible Silver Dust</i>	1	gr	35000	5 gr	Rp 7.000
<i>Wafer Paper</i>	10	pc	9000	pc	Rp 90.000
Telur	2000	gr	26000	kg	Rp 52.000
Gula	1000	gr	12000	kg	Rp 12.000
Terigu	1200	gr	11000	kg	Rp 13.200
<i>Baking Powder</i>	10	gr	6000	45 gr	Rp 1.333
Susu	360	ml	20000	kg	Rp 7.200
Mentega	600	gr	30000	kg	Rp 18.000
TOTAL					Rp 521.700

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

4. Kebutuhan Bahan

Berikut adalah daftar secara detail kebutuhan bahan yang diperlukan penulis dalam pembuatan “*Gown Dress Birthday Cake*”.

a. *Dummy*

TABEL 1.7

PURCHASE LIST DUMMY

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Dummy Custom</i>	1	pc	Rp80.000	pc	Rp80.000
<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>pail</i>	Rp527.000	7 kg	Rp527.000
Pewarna Makanan Putih	1	Btl	Rp30.000	20 ml	Rp30.000
Pewarna Bubuk Coklat	1	Btl	Rp5.000	30 ml	Rp 5.000
Pewarna Makanan Merah	1	Btl	Rp5000	30 ml	Rp5.000
<i>Cmc</i>	1	Btl	Rp17.000	100 gr	Rp 17.000
Maizena	1	kg	Rp19.000	kg	Rp 19.000
<i>Glycerin</i>	1	Btl	Rp14.000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	1	Btl	Rp30.000	700 gr	Rp 30.000
<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp40.000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	1	kg	175000	kg	Rp 175.000
<i>Edible Silver Dust</i>	5	gr	35000	5 gr	Rp 35.000
<i>Wafer Paper</i>	10	pc	Rp9000	pc	Rp 90.000
TOTAL					Rp1.067.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

b. *Real Cake*

TABEL 1.8

PURCHASE LIST REAL CAKE

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
Gula	1	kg	Rp12.000	kg	Rp 12.000
Telur	2	kg	Rp26.000	kg	Rp 52.000
Terigu	1	kg	Rp11.000	kg	Rp 11.000
<i>Baking Powder</i>	1	<i>pack</i>	Rp6.000	43 gr	Rp 6.000
<i>Mentega</i>	1	kg	Rp30.000	1 kg	Rp 30.000
Susu	1	kg	Rp16.000	1 kg	Rp 16.000
<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>pail</i>	Rp527.000	7 kg	Rp527.000
Pewarna Makanan Putih	1	Btl	Rp30.000	20 ml	Rp 30.000
Pewarna Makanan Coklat	1	Btl	Rp5.000	30 ml	Rp 5.000
Pewarna Makanan Merah	1	Btl	Rp5.000	30 ml	Rp 5.000
<i>Cmc</i>	1	Btl	Rp17.000	100 gr	Rp 17.000
Maizena	1	kg	Rp19.000	kg	Rp 19.000
<i>Glycerin</i>	1	Btl	Rp14.000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	1	Btl	Rp30.000	700 gr	Rp 30.000
<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp40.000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	1	kg	175000	kg	Rp 175.000
<i>Edible Silver Dust</i>	5	gr	35000	5 gr	Rp 35.000
<i>Wafer Paper</i>	10	pc	Rp9.000	pc	Rp 90.000
TOTAL					Rp 1.114.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

5. Perumusan Harga Jual

Harga jual merupakan total akhir dari uang dimana terdapat kesepakatan yang dilakukan antara seorang calon pembeli dan seorang penjual, lebih tepatnya ketika berlangsung sebuah tahapan transaksi (Macdonald, 2011). Penulis telah menyelesaikan pembuatan tabel harga yang akan dilakukan penetapan dengan biaya produksi sebagai dasar dari penentuan harga, biaya kreativitas akan seni dan estetika, serta harga jual. Penulis membuat dua tabel yang di dalamnya terdapat perbedaan harga jual pada kue yang menggunakan *butter cake* dan *dummy* sebagai dasar.

a. Real Cake

TABEL 1.9

PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *REAL CAKE*

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	3	kg	527000	7 kg	Rp 225.857
Pewarna Makanan Putih	5	ml	30000	20 ml	Rp 7.500
Pewarna Makanan Coklat	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
Pewarna Makanan Merah	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
<i>Cmc</i>	50	gr	17000	100 gr	Rp 8.500
Maizena	200	gr	19000	kg	Rp 3.800
<i>Glycerin</i>	100	gr	14000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	50	gr	30000	700 gr	Rp 2.143
<i>Cake Board</i>	1	pc	40000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	100	gr	175000	kg	Rp 17.500

TABEL 1.9
PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *REAL CAKE*
(LANJUTAN)

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
<i>Edible Silver Dust</i>	1	gr	35000	5 gr	Rp 7.000
<i>Wafer Paper</i>	10	pc	9000	pc	Rp 90.000
Telur	2000	gr	26000	kg	Rp 52.000
Gula	1000	gr	12000	kg	Rp 12.000
Terigu	1200	gr	11000	kg	Rp 13.200
<i>Baking Powder</i>	10	gr	6000	45 gr	Rp 1.333
Susu	360	ml	20000	kg	Rp 7.200
Mentega	600	gr	30000	kg	Rp 18.000
<i>Food Cost</i>					Rp 521.700
<i>Desired Cost Percent</i>					25%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp 2.086.800
<i>Actual Selling Price</i>					Rp 2.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

b. *Dummy*

TABEL 1.10
PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *DUMMY*

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Dummy Custom</i>	1	pc	80000	pc	Rp 80.000
<i>Rolled Fondant</i>	3	kg	527000	7 kg	Rp 225.857
Pewarna Makanan Putih	5	ml	30000	20 ml	Rp 7.500
Pewarna Bubuk <i>Pink</i>	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
Pewarna Makanan Merah	5	ml	5000	30 ml	Rp 833
<i>Cmc</i>	50	gr	17000	100 gr	Rp 8.500
Maizena	200	gr	19000	kg	Rp 3.800
<i>Glycerin</i>	100	gr	14000	100 gr	Rp 14.000
<i>Cornsyrup</i>	50	gr	30000	700 gr	Rp 2.143
<i>Cake Board</i>	1	pc	40000	pc	Rp 40.000
<i>Gelatine</i>	100	gr	175000	kg	Rp 17.500
<i>Edible Silver Dust</i>	1	gr	35000	5 gr	Rp 7.000
<i>Wafer Paper</i>	5	pc	9000	pc	Rp 90.000
<i>Food Cost</i>					Rp 497.967
<i>Desired Cost Percent</i>					25%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp 1.991.867
<i>Actual Selling Price</i>					Rp 2.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Lokasi Dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan latihan Tugas Akhir dilakukan di rumah penulis yang berlokasi di Haji Kurdi Timur 4 no 25, Bandung, 40243.

2. Waktu

Kegiatan latihan Tugas Akhir dilakukan dengan jangka waktu bulan Maret 2021 – Juli 2021.