

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada umumnya, perayaan pernikahan tidak luput dengan kehadiran *wedding cake* atau kue pernikahan. *Wedding cake* berperan sebagai *center of attention* pada saat pelaksanaan pesta pernikahan karena ia bukan berdiri hanya sebagai makanan, tetapi sebagai objek pameran untuk di lihat dan sebagai pelengkap tradisi (Sullins, 2017).

Keberadaan *wedding cake* di percayai sebagai simbol dari fertilitas dan kemakmuran. *Wedding cake* juga harus dibuat dari bahan yang berkualitas tinggi agar dapat menyimbolkan keluarga yang bahagia, berkecapan dan abadi (Eugene, 2020).

Sejarah keberadaan *wedding cake* di mulai pada zaman Yunani Kuno dimana pengantin akan di lemparkan biji gandum yang melambangkan fertilitas dan di percayai akan mendatangkan rezeki serta anak yang banyak. Kemudian tradisi tersebut berubah menjadi memanggang biji gandum atau tepung tersebut menjadi kue (Eugene, 2020).

Kue pernikahan hadir dengan rupa yang sangat beragam, mulai dari pemilihan *base* atau jenis kue yang ingin di gunakan, pemilihan filling, warna, hiasan dan juga tema. Umumnya, kedua mempelai akan mendesain kue mereka dengan cara berkonsultasi dengan pembuat kue dan

tidak jarang kue tersebut dapat memiliki cerita khusus. Selain itu, desain kue pernikahan juga dapat di pengaruhi oleh trend dan zaman.

Dewasa ini, era digital sedang marak diterapkan di sektor manapun. Sejak di umumkannya revolusi industry 4.0, kehidupan masyarakat telah terbantu dengan alat device yang canggih yang membuat pekerjaan manusia menjadi lebih mudah sehingga generasi pada zaman ini cenderung menginginkan sesuatu yang instant, cepat, sederhana dan rapih. Sebutan lain dari era ini adalah era modern sehingga penulis tertarik untuk mengangkat tema modern ini yang kemudian akan di tuangkan dalam bentuk seni dalam pembuatan wedding cake.

Modernisme sendiri memiliki arti sebagai sebuah proses yang terus berlangsung dari masa ke masa dan menghasilkan berbagai produk berupa pola hidup, kebudayaan dan banyak aspek lainnya. Fenomena modernisme, yang diyakini sebagai pilihan tepat membebaskan manusia dari situasi ketertinggalan, keterbelakangan, kemiskinan, dan kebodohan (Wahyuni, 2009). Sederhananya, modernisasi berarti meninggalkan trend lama dan menggantikannya dengan trend baru yang sesuai dengan zaman tersebut.

Pengaplikasian tema modern ke dalam *wedding cake* akan terlihat dari penggunaan bentuk yang akan penulis gunakan pada kue pernikahan yaitu bentuk geometrical, garis serta beberapa pattern yang sederhana seperti marbling dari kombinasi 3 warna atau lebih yang akan memberikan kesan elegan.

Selain moderinasi, tema *minimalist* juga akan ikut tertuang dalam desain dan tema *wedding cake* yang penulis pilih. *Minimalist* merujuk kepada kesederhanaan tanpa mengurangi nilai atau *value* dari barang tersebut. Biasa banyak di aplikasikan pada seni, arsitektur bangunan maupun interior dan juga *lifestyle*. Apabila konsep modern minimalis merujuk kepada hal-hal yang dasar, maka sudah pasti tidak akan dijumpai bentuk-bentuk dengan detil yang rumit maupun finishing material yang berlebihan dalam aplikasi desainnya. Artinya, penerapan konsep modern minimalis dapat meminimalisasi penggunaan material serta bahan-bahan lainnya, namun dengan tetap mempertahankan kualitasnya (Sucianty, 2019).

Pada abad ke-21 juga sering di temui bangunan, maupun itu rumah perorangan atau juga bangunan public seperti hotel, dan bangunan perusahaan yang mengusung konsep *modern minimalist* karena di percaya lebih efektif dalam pembiayaan serta memiliki desain yang elegan. Efek tersebut juga berdampak kepada dekorasi atau konsep pesta pernikahan yang dimiliki kota-kota besar. Sehingga diperkirakan kedepannya, pesta pernikahan yang menggunakan konsep ini akan naik secara drastis sehingga penulis tertarik untuk mengangkat tema *modern minimalist*.

Pengaplikasian tema yang bersangkutan juga bisa di terapkan ke dalam bahan yang di gunakan. Penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam pembuatan serta bahan penghias *wedding cake*. *Fondant is based on the French verb “fondre” meaning to melt. Rolled fondant is a simple and versatile covering and modelling medium for cake*

*decorating needs. It gives a smooth flawless surface to provide a blank canvas for all creative decorating whether you are a beginner or an expert* (Renshaw, 2019). Dibuat dari campuran gula, gelatin, glucose, glycerin, dan shortening dengan persentase terbesarnya adalah gula sehingga rasanya manis. Penggunaan *rolled fondant* dikategorikan sebagai bahan yang sederhana dan mudah untuk di bentuk, sehingga bahan tersebut sangat ideal untuk di gunakan.

Penggunaan *rolled fondant* memiliki beberapa metode atau teknik, salah satunya adalah teknik *Shaped and sculpted decorations*. Cara melakukan tekniknya adalah membuat bentuk tertentu dengan menggunakan bahan *fondant* yang di bantu dengan alat cetakan yang terbuat dari metal ataupun plastik, *cutters* untuk membuat bentuk geometriikal yang sederhana, *silicon mold* yang dapat membentuk objek sesuai dengan cetakannya, juga menggunakan alat sederhana seperti tangan dan pisau.

Selain itu, Pengaplikasian tema pada pembuatan wedding cake akan tertuangkan pada pemilihan palette warna yang di gunakan, base cake yang dipilih serta filling wedding cake serta aspek perlatan dan bahan yang di gunakan akan di sederhanakan. Dengan begitu, pembuatan *wedding cake* dapat di laksanakan dengan cara sesederhana mungkin, dengan peralatan yang secukupnya tanpa mengurangi atau menghilangkan kegunaan serta hasil yang bagus.

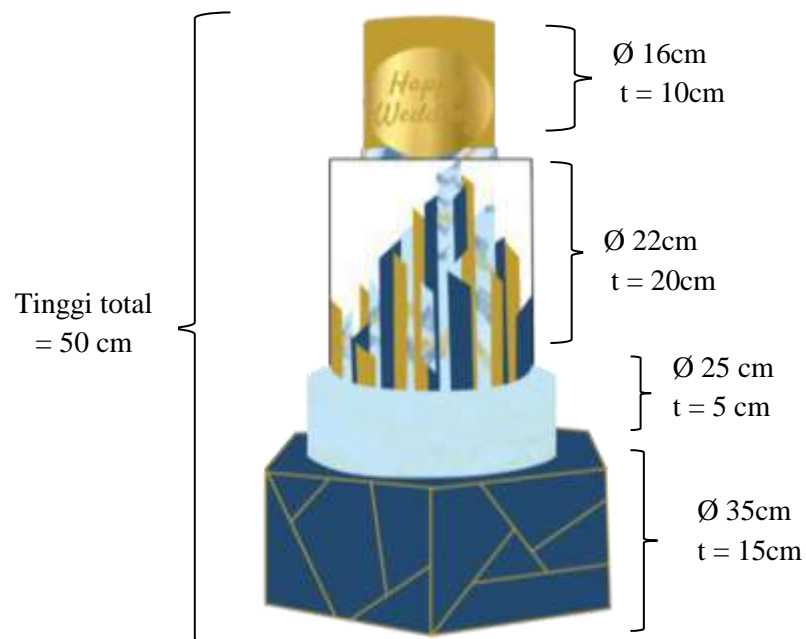
Tujuan di buatnya Tugas Akhir dengan judul *Modern Minimalist Wedding Cake* tidak lain adalah untuk memenuhi persyaratan akhir penulis

sebagai Mahasiswi aktif Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Jurusan Perhotelan Prodi Manajemen Patiserti semester 6 (enam). Juga sebagai kajian peluang bisnis kue pernikahan yang dalam pelaksanaannya serta pembuatan desainnya mengusung tema *modern minimalist* yang memiliki target pasar pasangan yang ingin mengadakan pernikahan dengan tema yang berkaitan.

## B. Desain

**GAMBAR 1**

***SKEMA MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE***



Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

Berikut adalah penjelasan dari kue pernikahan bertema modern minimalist wedding cake secara rinci :

1. Tier Pertama

Kue pada tier pertama ini berbentuk bidang segi 5 berdiameter 35cm dan tinggi 15cm dimana setiap sisinya membentuk persegi panjang yang memiliki ukuran yang sama, kemudian tiap-tiap sisi persegi panjang tersebut akan di *cover* atau di lapiasi dengan *fondant* berwarna biru gelap. Terakhir, tiap sisinya juga akan di hias dengan *fondant* yang di rekatkan dengan CMC dan membentuk *pattern* garis yang abstrak, lalu finishingnya garis tersebut akan di lapiasi oleh *gold powder*. Arti warna biru gelap dari perspektif psikologi memiliki arti yaitu dapat diandalkan dan juga bertanggung jawab, sehingga di harapkan warna ini dapat menggambarkan pasangan yang saling bertanggung jawab di dalam perannya dalam pernikahan.

## 2. Tier kedua

Kue pada tier kedua berbentuk lingkaran dengan diameter 25 cm dan tinggi 5 cm yang di lapiasi oleh fondant bercorak marble dua warna yaitu biru muda dan putih. *Pattern marble* ini memenuhi semua permukaan dari kue tersebut. Umumnya *pattern marble* dapat di temui secara alami pada batu marmer yang di gunakan pada bangunan sebagai lantai maupun dinding bangunan mewah, tetapi penggunaan corak tersebut kemudian berkembang dan implikasikan untuk penggunaan lain. Salah satunya di terapkan pada dekorasi kue karena sifatnya yang *versatile*, mewah namun tetap sederhana dan dapat memberikan kesan minimalistic. Sehingga penggunaan corak

marble ini di harapkan dapat lebih menegaskan kesan mewah tanpa meninggalkan kesan minimalist pada tampilan kue pernikahan ini.

### 3. Tier Ketiga

Tier ketiga merupakan *center piece* atau bagian yang paling banyak mendapatkan perhatian karena pada tier ini terdapat banyak komponen yang dibuat. Berbentuk lingkaran dengan diameter 22 cm dan tinggi 20 cm, di hias dengan bentuk segitiga siku-siku yang memiliki tinggi asimetris atau tinggi yang tidak rata. Tiap bidang tersebut di bentuk menggunakan *fondant* yang di beri warna berbeda-beda kemudian di susun berdampingan yang kemudian di rekatkan dengan CMC. *Pallete* warnanya yaitu biru tua, biru muda, putih, *gold* dan *patern marble* dari gabungan warna tersebut. Bentuk yang di implikasikan pada tier ini memiliki makna bahwa pada setiap pernikahan di harapkan selalu akan ada kemajuan dan di harapkan juga kedua mempelai akan sama-sama bertumbuh sampai tua.

### 4. Tier Keempat

Tier keempat atau tier yang di letakkan paling atas berdiameter 16 cm dan tinggi 10 cm. Tier ini akan di lapiasi dengan *fondant* berwarna putih yang kemudian di cat dengan pewarna *gold* sepenuhnya. Pada bagian bawah tier ini akan di hias atau di beri bingkai dengan bentuk garis marble dan di rekatkan

dengan CMC. Lalu di selesaikan dengan memberikan topper emas bertulis “*Happy Wedding*”. Umumnya warna emas ada pada perhiasan sehingga kesan yang di berikan adalah glamor atau kemegahan. Perayaan selalu identik dengan sesuatu yang megah karena pada hari perayaan tidak terjadi setiap hari sehingga hari perayaan sangatlah eksklusif, harus ada pembeda hari biasa dengan hari perayaan. Maka dengan itu, hari perayaan harus memberikan kesan yang berbeda bagi perayanya. Warna emas juga di artikan sebagai kesuksesan dan kekayaan, sehingga di harapkan pengantin akan menggapai kesuksesan pernikahannya dan di limpahkan banyak rezeki.

Base cake yang akan di gunakan adalah butter cake base dan filling yang akan di gunakan adalah vanilla buttercream. Penulis memilih untuk menggunakan kedua bahan karena ingin menerapkan minimalism ke dalam aspek rasa dan bahan, tidak hanya pada tampilan saja sehingga penyerapan tema serta konsep dari modern minimalist dapat ditonjolkan secara maksimal. Sehingga apabila cake di bedah, akan menampilkan tampilan putih gading yang rapih dan bersih.

### **C. Tinjauan Produk**

Adapun tinjauan produk yang akan penulis bahas meliputi *standard recipe*, *purchase order*, peralatan yang akan di gunakan dan juga *recipe costing*.

#### **1. Standar Resep**

##### **a. Butter cake**



**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CAKE***

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : kue	
			Hasil Akhir : 6 buah cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan			Oven di suhu 170°C
2.	Siapkan			Loyang dan olesi dengan <i>greasing oil</i> untuk mencegah adonan lengket
3.	Campurkan dan aduk	1.362 gr 1.200 gr	Butter Gula pasir	Selama 30 menit sampai butiran gula tercampur rata.
4.	Tuangkan	24 pcs	Telur	Beberapa di satu waktu. Jangan di tuangkan sekaligus, tetapi masukan telur secara bertahap dan aduk sampai rata.
5.	Masukan	360 ml	Susu	Secara perlahan agar adonan tidak pecah
6.	Campurkan dan tuangkan	1.200 gr 1,5 tbsp	Tepung protein rendah Baking powder	Secara bertahap ke dalam adonan, pastikan pinggiran mixing bowl di <i>scrap</i> secara rata agar adonan tercampur secara rata.

TABEL 1

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : kue	
			Hasil Akhir : 6 buah cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
7.	Tuangkan	3 tbsp	Vanilla extract	Ke dalam adonan
8.	Tuangkan  Panggang			Adonan ke dalam Loyang yang sebelumnya sudah di siapkan  Kue selama kurang lebih 45 menit sampai satu jam pada suhu 170°C hingga matang.

Sumber : food52.com

TABEL 2

STANDAR RESEP *BUTTER CREAM*

<i>BUTTER CREAM</i>			Kategori : Isian krim	
			Hasil Akhir : 1800 gr	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
1.	Kocok	600 gr	Butter	Dengan kecepatan <i>medium</i>

**TABEL 2**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CREAM* (LANJUTAN)**

<i>BUTTER CREAM</i>			Kategori : Isian krim	
			Hasil Akhir : 1.800 gr	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
				<i>to high</i> di mixer sampai lembut.
2.	Masukan	800 gr	Gula halus	Ke dalam butter yang sudah di kocok terlebih dahulu hingga rata.
3.	Tambahkan	400 ml  2 tbsp	Heavy cream  Vanilla extract	Ke dalam butter cream untuk menambahkan citra rasa dan aroma. Lalu simpan butter cream di <i>chiller</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
MEMBUAT TIER KE-1				
1.	Uleni	800 Gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensi yang mudah untuk di bentuk.
2.	Tambahkan	10 ml	Pewarna biru tua	Ke dalam fondant yang sudah di uleni hingga di peroleh warna yang di inginkan.
3.	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih, kira kira ketebalannya 3-5 mm.
4.	Cover  Oleskan		<i>Dummy</i>  CMC	Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada permukaanya secara meluruh.  Yang telah di campurkan dengan air ke permukaan <i>dummy</i> yang telah di lapisi <i>plastic wrap</i> tersebut.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
5.	Cover		<i>Fondant</i> biru tua	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> , kemudian rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
6.	Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i>	Putih yang sudah di uleni.
7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Pattern garis putih memanjang dengan lebar 3 cm dan rekatkan ke atas <i>fondant</i> biru tua sesuai dengan design yang telah di buat.
8.	Warnai	5 ml	<i>Gold dust</i>	Pada pattern garis yang telah di rekatkan menggunakan kuas secara rapih.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST</i>			Kategori : Cake	
<i>WEDDING CAKE</i>			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
MEMBUAT TIER KE-2				
1.	Uleni	600 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensi yang mudah untuk di bentuk.
2.	Bagi	300 gr	<i>Fondant</i>	Untuk di beri warna biru muda, Warna putih, Dan warna abu-abu muda
		200 gr	<i>Fondant</i>	
		100 gr	<i>Fondant</i>	
3.	Teteskan	7 ml	Pewarna biru muda	Pada 300gr Fondant
		3 ml	Pewarna hitam	Dan pada 100gr fondant yang sudah di siapkan.
4.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Berupa pattern marble memakai gabungan dari ke 3 warna tsb.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			<b>Kategori : Cake</b>	
			<b>Hasil Akhir : 4 Tier Cake</b>	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<b>5.</b>	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih, ketebalannya 3-5 mm.
<b>6.</b>	Cover  Oleskan		<i>Dummy</i>  CMC	Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada permukaanya secara meluruh. Yang telah di campurkan dengan air ke permukaan <i>dummy</i> yang telah di lapsi <i>plastic wrap</i> tersebut.
<b>7.</b>	Cover		<i>Fondant</i>  bercorak  marble	Ke permukaan <i>dummy</i> , kemudian rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
MEMBUAT TIER KE-3				
1.	Uleni	800 Gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensi yang mudah untuk di bentuk.
2.	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih, kira kira ketebalannya 3-5 mm.
3.	Cover  Oleskan		<i>Dummy</i>  CMC	Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada permukaanya secara meluruh.  Yang telah di campurkan dengan air ke permukaan <i>dummy</i> yang telah di lapsi <i>plastic wrap</i> tersebut.
4.	Cover		<i>Fondant</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> , kemudian rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .



**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			<b>Kategori : Cake</b>	
			<b>Hasil Akhir : 4 Tier Cake</b>	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5.	Buat	150 gr	<i>Fondant</i>	Bercorak marble biru tua.
6.	Bagi	50 gr 50 gr 50 gr	<i>Fondant</i> <i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Tersebut menjadi tiga bagian yaitu : Yang akan di beri warna biru tua Warna emas Dan warna biru muda
7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Berupa pattern marble menggunakan gabungan dari ketiga warna tersebut.
8.	Siapkan	100 gr 100 gr	<i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Berwarna biru tua Berwarna putih
9.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Tiga macam (biru tua, putih, dan marble tersebut) menyerupai design yang sudah di buat dan kemudian rekatkan di atas dummy

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
				yang sudah di cover dengan fondant putih menggunakan CMC.
MEMBUAT TIER KE-4				
1.	Uleni	250 Gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensi yang mudah untuk di bentuk.
2.	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih, kira kira ketebalannya 3-5 mm.
3.	Cover  Oleskan		<i>Dummy</i>  CMC	Menggunakan <i>plastic wrap</i> pada permukaanya secara meluruh.  Yang telah di campurkan dengan air ke permukaan <i>dummy</i> yang telah di lapsi <i>plastic wrap</i> tersebut.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP MODERN MINIMALIST WEDDING**  
**CAKE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

<i>MODERN MINIMALIST WEDDING CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Hasil Akhir : 4 Tier Cake	
No.	Metode	Jumlah	Bahan	Keterangan
4.	Cover		<i>Fondant</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> , kemudian rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
5.	Warnai	10 ml	<i>Gold dust</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan menggunakan kuas secara rapih.

Sumber : Hasil Olahan Penulis

## 2. Purchase Order

Purchase Order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. PO artinya juga merupakan sebuah kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli.

Tujuan di buatnya *purchase order* adalah agar penulis dapat dengan jelas menentukan starting point atau modal yang di butuhkan sehingga kemudian dapat menentukan harga jual kue pernikahan tersebut.

**TABEL 4**  
***PURCHASE ORDER***  
***BUTTER CAKE***

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Butter</i>	2	kg	110.000	kg	220.000
2.	Gula Pasir	1,5	kg	15.000	kg	22.500
3.	Telur	1,5	kg	23.000	kg	34.500
4.	Susu	1	L	18.000	L	18.000
5.	Tepung	2	kg	10.000	kg	20.000
6.	Baking Powder	1	pc	1	pc	4.600
7.	Vanilla Extract	1	pc	1	pc	9.000
TOTAL						328.600

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER BUTTER CREAM**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Butter</i>	1	kg	110.000	kg	110.000
2.	Gula Halus	1	kg	10.000	kg	10.000
3.	<i>Heavy cream</i>	1	L	70.000	L	70.000
4.	<i>Vanilla extract</i>	1	pc	1	pc	9.000
TOTAL						199.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 6**  
**PURCHASE ORDER WEDDING CAKE DENGAN**  
**MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Nama Barang	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total Harga
		Harga	Unit			
1.	<i>Thick block</i> Ø 40 cm	60.000	pc	1	pc	60.000
2.	<i>Dummy</i> Ø 35, t:15cm	55.000	pc	1	pc	55.000

**TABEL 6**  
**PURCHASE ORDER WEDDING CAKE DENGAN**  
**MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total Harga
		Harga	Unit			
3.	<i>Dummy</i> Ø 25, t:5cm	15.000	pc	1	pc	15.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 22, t:20cm	30.000	pc	1	pc	30.000
5.	<i>Dummy</i> Ø 16, t:10cm	10.000	pc	1	pc	10.000
6.	<i>Fondant</i>	70.000	kg	3	kg	210.000
7.	Pewarna biru tua	5.000	pc	1	pc	5.000
8.	Pewarna biru muda	5.000	pc	1	pc	5.000
9.	Pewarna hitam	5.000	pc	1	pc	5.000
10.	Pewarna ungu	5.000	pc	1	pc	5.000
11.	Gold dust	80.000	pc	1	pc	80.000

**TABEL 6**  
**PURCHASE ORDER WEDDING CAKE DENGAN**  
**MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)**


No.	Nama Barang	Harga satuan		Jumlah	Unit	Total Harga
		Harga	Unit			
12.	CMC	9.000	pc	1	pc	9.000
13.	Meizena	20.000	kg	500	gr	10.000
TOTAL						384.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis

### 3. Peralatan yang Digunakan

Alat adalah suatu benda yang dipakai untuk mengerjakan sesuatu; perkakas, perabot, yang dipakai untuk mencapai maksud (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2005).

**TABEL 7**  
**PERALATAN PENUNJANG**

No.	Nama Alat	Gambar Alat	Kuantiti	Keterangan
1.	<i>Cutting mat</i>		1 pc	Digunakan untuk mengukur ukuran dan sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i> .

**TABEL 7**  
**PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

No.	Nama Alat	Gambar Alat	Kuantiti	Keterangan
2.	<i>Silicone mat</i>		1 pc	Digunakan sebagai alas untuk mewarnai dan menguleni <i>fondant</i> .
3.	Timbangan		1 pc	Digunakan untuk mengukur kuantitas dari bahan yang akan di gunakan
4.	<i>Fondant smoother</i>		1 pc	Di gunakan sebagai alat pembantu untuk menghaluskan serta meratakan permukaan kue yang sudah di lapsi dengan <i>fondant</i> .



**TABEL 7**  
**PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

No.	Nama Alat	Gambar Alat	Kuantiti	Keterangan
5.	<i>Brush</i>		1 set	Di gunakan sebagai alat untuk mengaplikasikan cat warna.
6.	<i>Rolling pin</i>		1 pc	Di gunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> sampai dengan ketebalan yang di perlukan.
7.	<i>Modelling tools</i>		1 set	Di gunakan sebagai alat untuk mengukir atau membentuk <i>fondant</i> .
8.	<i>knife</i>		1 pc	Di gunakan sebagai alat pemotong bagian yang tidak digunakan pada kue.

Sumber : Hasil Olahan Penulis

#### 4. Selling Price

Aspek penting dalam melaksanakan kegiatan jual beli atau tindakan bisnis adalah penentuan harga jual. *The selling price offered by the company must be right, because if the selling price offered is too high then the consumer will think twice and switch to another company, and vice versa if the price offered is too low then the costs incurred by the company cannot be covered even will loss* (Jennifer, 2020).

#### RUMUS SELLING PRICE

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

TABEL 8

#### RECIPE COSTING

#### BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	Butter	1.362	gr	110.000	kg	149.820
2.	Gula Pasir	1.200	gr	15.000	kg	18.000
3.	Telur	1.200	gr	23.000	kg	27.600
4.	Susu	360	ml	18.000	L	6.480
5.	Tepung	1.200	gr	10.000	kg	12.000

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING**  
**BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
6.	Baking Powder	1,5	tbsp	100	gr	1.400
7.	Vanilla Extract	3	tbsp	874	ml	2.622
8.	<i>Butter</i>	600	gr	110.000	kg	66.000
9.	Gula Halus	800	gr	10.000	kg	8.000
10.	<i>Heavy cream</i>	400	ml	70.000	L	28.000
11.	<i>Vanilla extract</i>	2	tbsp	874	ml	1.748
12.	<i>Fondant</i>	3.000	gr	70.000	kg	210.000
13.	Pewarna biru tua	1	pc	5.000	pc	5.000
14.	Pewarna biru muda	1	pc	5.000	pc	5.000
15.	Pewarna hitam	1	pc	5.000	pc	5.000

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING**  
**BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
16.	Pewarna ungu	1	pc	5.000	pc	5.000
17.	Gold dust	3	gr	8.000	gr	24.000
18.	CMC	1	pc	9.000	pc	9.000
19.	Meizena	500	gr	20	gr	10.000
TOTAL						594.670

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 9**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Thick block</i> Ø 40cm	1	pc	60.000	pc	60.000
2.	<i>Dummy</i> Ø 35cm, t:15cm	1	pc	55.000	pc	55.000

TABEL 9

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
3.	<i>Dummy</i> Ø 25cm, t:5cm	1	pc	15.000	pc	15.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 22cm, t:20cm	1	pc	30.000	pc	30.000
5.	<i>Dummy</i> Ø 16cm, t:10cm	1	pc	10.000	pc	10.000
6.	<i>Fondant</i>	3.000	gr	70.000	kg	210.000
7.	Pewarna biru tua	1	pc	5.000	pc	5.000
8.	Pewarna biru muda	1	pc	5.000	pc	5.000
9.	Pewarna hitam	1	pc	5.000	pc	5.000

**TABEL 9*****RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)***

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	Pewarna ungu	1	pc	5.000	pc	5.000
11.	Gold dust	3	gr	8.000	gr	24.000
12.	CMC	1	pc	9.000	pc	9.000
13.	Meizena	500	gr	20	gr	10.000
TOTAL						443.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 10*****SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total recipe costing</i>	594.670
<i>Desired cost percentage</i>	25%
<i>Preliminary selling price</i>	2.378.680
<i>Actual selling price</i>	2.400.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis

**TABEL 11**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY**

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total recipe costing</i>	443.000
<i>Desired cost percentage</i>	25%
<i>Preliminary selling price</i>	1.772.000
<i>Actual selling price</i>	1.800.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis

#### **D. Pelaksanaan Kegiatan**

1. Lokasi :

Kota Wisata cluster Bellevue SF 9 No.17 Ciangsana, Gunung Putri,  
Bogor, Jawa Barat.

2. Waktu pelaksanaan :

Maret – Juli 2021