

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Istilah “Kue” memiliki sejarah yang cukup panjang dan berbeda-beda. Kue dibuat dari berbagai kombinasi yaitu *flour*, *shortening*, *sweetening*, *eggs*, *milk*, *leavening agent*, dan *flavoring*. Ada ribuan resep kue (beberapa seperti roti dan beberapa kaya & rumit) juga banyak yang telah berusia berabad-abad. Pembuatan kue bukan lagi prosedur yang rumit (Unknown, 2017).

Pada umumnya, sebuah kue pasti menarik dipandang mata dan lezat. Kue yang dihias sedemikian rupa dan memiliki rasa juga tampilan yang memukau dan sesuai dengan tema akan membuat sebuah acara berada di tingkatan berbeda (LoCicero, 2007).

Pada pembuatan kue, hal yang paling menarik adalah bagian mendekorasi. Menghias sebuah kue bukan hanya bertujuan untuk membuat kue terlihat enak tetapi juga bisa menjadi tempat untuk menuangkan seni. Kita juga dapat menuangkan kreativitas dan ide yang dimiliki ke dalam kue tersebut sehingga dapat meningkatkan standar kualitas dari tampilan dan cita rasa kue.

Seiring perkembangan zaman, teknik menghias kue telah berkembang pesat. Banyaknya teknik, cara, metode, alat, dan bahan yang baru bermunculan dan dapat digunakan di masa sekarang ini. Kue yang telah didekorasi sangat digemari di masa kini. Banyak tawaran akan jasa menghias kue dengan berbagai macam pilihan yang sesuai dengan selera masyarakat.

Cake decoration tidak hanya sekedar membuat kue menjadi cantik dan menggugah selera tetapi kita dapat menuangkan seni kedalam *cake decoration* itu sendiri. Mendekorasi kue dapat menggunakan berbagai macam jenis bahan seperti *buttercream, chocolate, rolled fondant, gumpaste, royal icing*, dsb. Penggunaan bahan-bahan ini bergantung dengan hasil yang diinginkan. Dikarenakan bahan-bahan tersebut memiliki kelebihan dan kekurangan.

Kreativitas pada dekorasi kue mengalami peningkatan secara terus menerus mengikuti perkembangan zaman. Berbagai macam bentuk benda, makanan, kendaraan, karakter film, dsb dapat diaplikasikan ke dalam sebuah kue.

Di masa sekarang ini, *rolled fondant* sangatlah diminati oleh masyarakat. *Rolled fondant* ialah bahan untuk mendekorasi kue yang sangat sering digunakan karena memiliki tekstur yang elastis sehingga mudah dibentuk sesuai dengan keinginan. *Rolled fondant* terbuat dari campuran *gelatin, cold water, corn syrup, glycerin, gula* dan *shortening*. *Rolled fondant* berbentuk seperti pasta gula yang kenyal dan lembut. Konsistensi yang dimiliki *rolled fondant* memungkinkan untuk digulung, sebagai penutup, hiasan, dan bahkan dibentuk menjadi *figure*, dan dekorasi lainnya (LoCicero, 2007). Untuk membuat tekstur yang lebih keras dan kokoh, dapat menambahkan CMC. Rasa dari *fondant* adalah manis, dikarenakan persentase penggunaan gula yang terbesar daripada bahan lainnya.

Untuk membuat *rolled fondant* sendiri bisa dibilang cukup rumit, sehingga banyak orang yang memilih menggunakan *rolled fondant* siap pakai

yang dapat ditemukan di toko bahan kue. Kebanyakan *rolled fondant* siap pakai itu bewarna putih dan memiliki tekstur yang sedikit keras sehingga perlu diuleni hingga lembut. Penambahan pewarna juga dapat diaplikasikan ke *rolled fondant* untuk mendapatkan *rolled fondant* yang lebih terlihat menarik. Pewarna yang disarankan adalah pewarna makanan dengan kelompok *oil base* atau *water base*. Untuk hasil yang lebih bagus dapat menggunakan pewarna makanan dengan *base* pasta atau gel, tetapi pewarna dengan jenis ini relatif mahal. *Rolled fondant* juga dapat ditemukan dengan mudah di pasaran dan telah dikenal oleh masyarakat.

Dekorasi dengan *rolled fondant* dapat membuat kue terlihat lebih elegan dan mewah. Tidak hanya digunakan dalam acara atau perayaan besar, tetapi juga dapat digunakan dalam semua jenis acara seperti *weddings*, *birthdays*, *anniversaries*, *valentines*, dan perayaan tertentu lainnya. Penambahan lilin diatas kue memberikan arti bahwa adanya perayaan hari yang spesial. Hal yang menonjol dalam *birthday cake* adalah di dekorasinya. Konsep *birthday cake* di zaman ini memiliki berbagai macam bentuk dan jenis. *Birthday cake* dapat dibentuk menjadi seperti suatu benda, hewan, *figurine* manusia, tumbuhan, makanan dan merepresentasikan film.

B. Usulan Produk

Birthday cake telah menjadi hal yang umum pada saat perayaan ulang tahun dan dijadikan sebagai tandanya seseorang telah bertambah usia. *Rolled fondant* merupakan salah satu bahan yang paling banyak digunakan dalam

dekorasi kue ulang tahun karena dapat diaplikasikan ke berbagai macam bentuk dan ukuran. Kita juga dapat menuangkan kreativitas dan seni menggunakan *rolled fondant*.

Berdasarkan penyampaian di atas, penulis memilih *birthday cake* dalam topik *cake decoration* pada penyusunan Tugas Akhir ini tentang *Circus* yang berjudul :

**“PENGUNAAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE DENGAN
TEMA *CIRCUS*”**

C. Tinjauan Produk

Berikut penjelasan mengenai konsep, bentuk, dan ukuran pada kue dengan tema *circus* diantaranya :

1. Tema Produk

Pemilihan tema *Circus* yang dipilih oleh penulis terinspirasi dari beberapa film yang berlatar belakang *circus* seperti film *The Greatest Showman*, *Big Top Pee-Wee*, *Dumbo*, *Water for Elephants* dan *Oz The Great and Powerful*.

Pemilihan tema ini didasarkan pada cerita yang terdapat pada tema pada film-film tersebut yang membahas tentang perjalanan para pemeran pertunjukkan sirkus. Perjuangan para pemain sirkus untuk mengejar mimpi, tujuan, dan impian mereka dengan bakat yang mereka miliki.

GAMBAR 1.1

POSTER FILM *THE GREATEST SHOWMAN* DAN *DUMBO*



Sumber: Themoviedb.org, Layar.id

Sirkus adalah suatu hiburan atau tontonan yang biasanya terdiri dari pertunjukkan hewan terlatih, pameran keterampilan dan keberanian manusia. Kata tersebut memiliki akar yang sama dengan lingkaran dan keliling, mengingat lingkungan khas tempat hiburan tersebut berbentuk — *ring*, area pertunjukan melingkar yang biasanya dibatasi oleh pagar pendek (atau "trotoar"). *Ring* dapat ditutup di dalam arena, gedung yang dirancang untuk pertunjukan sirkus, atau di dalam tenda, dan umumnya dikelilingi oleh kursi bertingkat untuk penonton (Hoh, 1998).

Tema *circus* memiliki berbagai hal yang dapat diaplikasikan ke dalam *cake decoration*. Mulai dari keberagaman bentuk yang dapat dibuat menyerupai bentuk dari peralatan, tempat, pakaian, dan para tokoh sirkus seperti *ring master*.

Berikut beberapa contoh komponen yang menjadi acuan penulis dalam pembuatan *cake decoration* pada *birthday cake* bertema *circus*.

GAMBAR 1.2

TENDA CIRCUS



Sumber: Pinterest.fr

Sirkus identik dengan tenda besar yang berbentuk lingkaran dan berwarna merah putih. Tenda *circus* menjadi inspirasi untuk penentuan tema warna kue.

GAMBAR 1.3

ALAT MUSIK SIRKUS



Sumber: Pinterest.fr

GAMBAR 1.4

BALOK ALAS



Sumber: Thepropstore.com.au

Balok alas merupakan properti sirkus yang digunakan sebagai alas untuk melakukan atraksi. Bentuk balok alas dan alat musik sirkus menjadi inspirasi penulis dalam penentuan bentuk kue.

GAMBAR 1.5

SEORANG *RING MASTER*



Sumber: Fanpop.com

Seorang *ring master* identik dengan topi tinggi, pakaian, dan cambuk atau tongkat. Cambuk dan topi *ring master* menjadi inspirasi penulis dalam dekorasi pada *birthday cake*.

Secara tidak langsung, hal ini dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam hal mendekorasi dan menghias kue, juga dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan tema.

2. Jenis Produk

Jenis produk yang dipilih oleh penulis adalah dekorasi *birthday cake* menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama. Penulis menggunakan *Styrofoam* sebagai pengganti kue. *Decoration item* lainnya menggunakan *chocolate* dan *isomalt*.

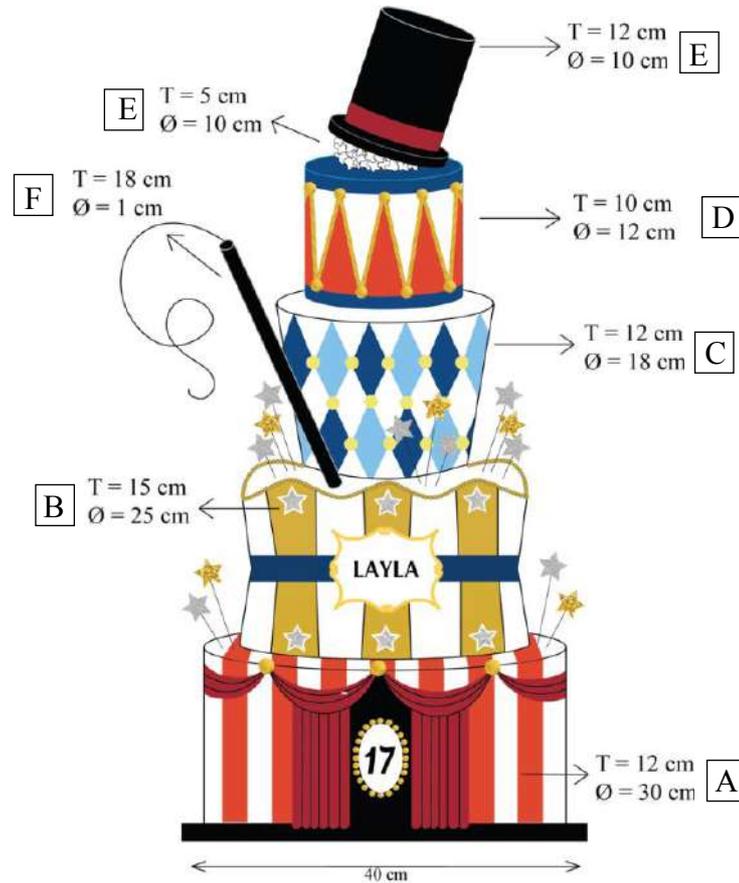
3. Target Produk

Target konsumen dari produk yang dibuat penulis adalah anak-anak hingga remaja yang berusia 7-20 tahun. Terutama para remaja di umur 17 tahun. Remaja putri sangat menantikan datangnya usia 17. Kegiatan perayaan ulang tahun ke-17 atau *Sweet seventeen* disebut sebagai bentuk apresiasi remaja atas menyambut usia kedewasaannya. Perayaan ini dikenal dengan acara yang *glamour*, kue yang menjulang tinggi, dekorasi yang menawan, dan juga bermacam-macam hiburan yang dapat ditampilkan.

4. Desain Produk

GAMBAR 1.6

SKETSA PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Penulis memilih tema *circus* dalam pembuatan Tugas Akhir. Dalam pengerjaan penulis menggunakan *dummy* mulai dari *tier* pertama hingga ke lima. Alas yang digunakan pada produk ini adalah *thick block* berukuran 40 cm yang telah dilapisi sedikit *rolled fondant* berwarna hitam. Berikut penjelasan mengenai desain produk:

a. *Tier* Pertama (A)

Bagian bawah akan menggunakan *dummy* dengan diameter 30 cm dan tinggi 12 cm. *Tier* bagian pertama akan dilapisi

menggunakan *rolled fondant* berwarna putih terlebih dahulu. Kemudian ditempelkan *rolled fondant* berwarna merah yang dipotong berbentuk persegi panjang dengan ukuran 2,5 x 15 cm sebanyak 19 buah dan ditempelkan dengan jarak yang sama sehingga akan seperti *pattern* garis-garis pada tenda sirkus.

Di bagian sudut atas akan di buat renda dari *rolled fondant* berwarna merah *maroon* sebanyak 10 buah. Pada bagian depan akan ditambahkan sepasang tirai dengan panjang 7 cm berwarna merah *maroon* dan *rolled fondant* berwarna hitam di antara tirai. Juga bola kecil yang dioles dengan *metallic gold luster dust* sebanyak 10 buah berdiameter 1 cm akan diletakkan di setiap sudut renda untuk menutupi sambungan renda.

Pada bagian tengah ditambahkan angka 17 , dimana angka 17 dijadikan sebagai pengganti penggunaan lilin ulang tahun. Angka 17 akan menggunakan *rolled fondant* hitam yang di tempel ke *rolled fondant* putih berbentuk oval dengan ukuran 4x6 cm. Pada bagian pinggir akan ditempel dengan *sprinkle gold pearl* ukuran 4 mm.

b. *Tier* Kedua (B)

Pada *tier* kedua akan menggunakan *dummy* berdiameter 25 cm dengan tinggi 15 cm. permukaan atas tidak rata dan berbentuk gelombang dan akan ditempel dengan *edible pearl gold* pada bagian pinggir. Ukuran pada bagian tengah akan dibuat lebih

kecil dari pada bagian atas dan bawah yaitu berdiameter 21 cm, sehingga terlihat seperti sesuatu yang diikat pada bagian tengah dan akan di tempel *rolled fondant* biru tua selebar 2,5 cm yang mengelilingi seperti pita. Permukaan *tier* kedua akan dilapisi *rolled fondant* berwarna putih. Kemudian akan ditempel *rolled fondant* yang dioles dengan *metallic gold luster dust* sebanyak 8 buah dengan ukuran 4,5 x 16 cm, hingga seperti *pattern* garis-garis.

Pada bagian atas dan bawah *rolled fondant* emas, sebelumnya dicetak bentuk bintang, sehingga hasilnya berdimensi. Pada rongga tersebut akan di tempel *rolled fondant silver* berbentuk bintang yang lebih kecil. Jumlah bintang sebanyak 16 buah (8 buah untuk bagian bawah dan 8 buah untuk bagian atas). Pada bagian sudut atas yang bergelombang, akan diberi *sprinkle pearl gold* ukuran 4 mm.

Bagian tengah akan ditempel *rolled fondant putih* yang telah dibentuk dengan ukuran 6 x 8 cm dan pada bagian pinggir ditambahkan *rolled fondant* emas seperti bingkai. Kemudian ditempelkan huruf nama orang yang berulang tahun pada bagian kosong menggunakan *rolled fondant* hitam.

c. *Tier* Ketiga (C)

Tier ketiga menggunakan *dummy* yang berukuran 18 cm dan tinggi 12 cm. ukuran *dummy* mengecil dari atas ke bawah,

menyerupai bentuk balok alas yang digunakan dalam pertunjukkan *circus*. Pertama, *dummy* akan dilapisi dengan *rolled fondant* putih. Kemudian, *rolled fondant* biru muda dan biru tua dibuat berbentuk ketupat dengan ukuran 2,8 x 6 cm sebanyak masing-masing 20 buah . Dan ditempelkan secara *zig-zag* pada permukaan samping sehingga menghasilkan bentuk seperti catur. Pada bagian ujung, ditempelkan *rolled fondant* kuning yang dicetak lingkaran kecil dengan diameter 1 cm sebanyak 60 buah.

d. *Tier Keempat (D)*

Bentuk *tier* keempat menyerupai alat musik drum pada pertunjukkan sirkus. *Dummy* yang digunakan berdiameter 12 cm dengan tinggi 10 cm dan dilapisi dengan *rolled fondant* biru tua. Untuk bagian samping dibuat *pattern geometric triangle* menggunakan *rolled fondant* merah dan putih yang ditempelkan mengelilingi *dummy* dengan ukuran 3,8 x 9 cm sebanyak 20 buah (masing-masing warna 10 buah). Ditambahkan *rolled fondant* emas yang dibentuk menjadi tali tambang sebanyak 20 buah sepanjang 9 cm dan ditempel pada sambungan *fondant*. Pada setiap ujungnya akan ditempel *rolled fondant* emas berbentuk bola dengan diameter 1 cm sebanyak 20 buah.

e. *Topi Ring Master (E)*

Dummy yang digunakan berdiameter 10 cm dengan tinggi 12 cm. Pertama, *dummy* dilapisi dengan *rolled fondant* hitam.

Pada pinggiran bagian bawah ditambahkan *rolled fondant* hitam mengelilingi *dummy* berukuran panjang 32 cm, lebar 2 cm dan ketebalan 1 cm sehingga berbentuk seperti topi. Ditambahkan *rolled fondant* merah *maroon* sebagai pita di bagian samping bawah dengan lebar 2,5 cm.

Topi diletakkan dalam posisi miring. Pada bagian bawah topi menggunakan *dummy* berukuran tinggi 5 cm dan diameter 10 cm yang dipotong miring. Bagian yang *dummy* yang terlihat ditempel dengan *rolled fondant* putih dan *ruffle* putih. Pada pembuatan *ruffle* menggunakan *rolled fondant* putih yang ditipiskan dan di cetak berbentuk lingkaran dengan diameter 3 cm, kemudian bagian pinggir dipipihkan menggunakan bantuan *decorating ball tools*. Setelah itu lipat dan tempelkan satu persatu hingga menutupi seluruh permukaan *dummy*.

f. Cambuk/Tongkat *Ring Master* (F)

Pada pembuatan tongkat/cambuk akan menggunakan *melt chocolate* yang cetak berbentuk tabung berukuran panjang 18 cm dan diameter 1 cm. Bagian atas akan di tempelkan *isomalt* yang dibuat menggunakan teknik *sugar pulling* dan diberi warna hitam, kemudian dibentuk menyerupai cambuk. Kemudian ditusuk pada bagian atas *tier* kedua.

g. Bintang

Hiasan bintang dibuat sebanyak 13 buah yang terdiri dari 5 buah warna emas dan 8 buah warna *silver*, bahan yang digunakan adalah *isomalt* menggunakan teknik *sugar casting*. Setelah mengering akan dioles dengan *metallic gold luster dust* dan *metallic silver luster dust*. Kemudian kawat di tempelkan pada bagian belakang bintang dan hiasan ditancapkan pada *tier* pertama dan kedua.

5. ***Standard Recipe***

a. *Butter Cake*

Butter cake merupakan salah satu jenis kue yang sering digunakan sebagai *base* dalam dekorasi kue menggunakan *rolled fondant* karena memiliki bentuk yang kokoh. sehingga *butter cake* dapat digunakan pada *tiered cake* dan cocok untuk diaplikasikan *rolled fondant* di atasnya, sebelum itu *butter cake* dapat di lapiasi dengan *buttercream* terlebih dahulu agar *rolled fondant* dapat merekat dengan sempurna. Berikut resep standar *butter cake*:

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

BUTTER CAKE				<i>Category: Cake</i>
				<i>Yield: 5 whole Ø 30 cm</i>
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 180°C.
2.	Siapkan			Loyang dan oles dengan <i>butter</i> .
3.	Kocok	1.650 gr 440 ml	Telur <i>Milk</i>	Di <i>bowl</i> hingga tercampur rata.
4.	Tambahkan	66 gr	<i>Vanilla Essence</i>	Ke dalam adonan.
5.	Campurkan	1.650 gr 43 gr 11 gr 1.650 gr	<i>Soft Flour</i> <i>Baking Powder</i> <i>Salt</i> <i>Sugar</i>	Pada <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga tercampur rata.
6.	Masukkan	1.870 gr	<i>Butter</i> (<i>room temperature</i>)	Ke dalam <i>dry ingredients</i> satu persatu bergantian dengan <i>egg mixture</i> .
7.	Kocok			Selama 1 menit atau hingga semua adonan tercampur rata.
8.	Tuang			Adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan.

Sumber: Joy of baking.com, 2019

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

9.	Panggang			Dengan suhu 180°C selama 55-65 menit atau setelah berwarna kecoklatan.
----	----------	--	--	--

Sumber: Joy of baking.com, 2019

b. *Rolled Fondant*

TABEL 1.2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN TEMA CIRCUS

DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>CIRCUS</i>			<i>Yield: 1 cake decoration 5 tier (diameter 10-30 cm, tinggi 66 cm)</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
<u>PENCAMPURAN <i>ROLLED FONDANT</i></u>				
1.	Campurkan	402 gr 20 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga tercampur rata. 342 gr untuk <i>tier</i> pertama dan 60 gr untuk <i>tier</i> keempat.
2.	Campurkan	1.429 gr 10 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata. 600 gr untuk <i>thick block</i> , 34 gr untuk <i>tier</i> pertama, 2 gr untuk tulisan 17, 5 gr untuk untuk topi <i>ring master</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

3.	Campurkan	60 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru Muda	Hingga tercampur rata. 60 gr untuk <i>tier</i> ketiga.
4.	Campurkan	770 gr 8 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru Tua	Hingga tercampur rata. 70 gr untuk <i>tier</i> kedua, 60 gr untuk <i>tier</i> ketiga, 640 gr untuk <i>tier</i> keempat.
5.	Campurkan	36 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata. 36 gr untuk <i>tier</i> ketiga.
6.	Campurkan	266 gr 10 ml 2 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah Pewarna Biru Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata. 232 gr untuk <i>tier</i> pertama dan 34 gr untuk topi <i>ring master</i> .
<u>TIER PERTAMA (A)</u>				
7.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> (Ø 30 cm; tinggi 12 cm)	Yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
8.	Giling <i>Brush</i> <i>Cover</i>	1.320 gr 1 pcs	<i>Rolled Fondant</i> Putih Air <i>Dummy</i> (Ø 30 cm; tinggi	Dengan <i>rolling pin</i> . Pada permukaan <i>dummy</i> sebagai bahan perekat. Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah disiapkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

			12 cm)	Haluskan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .
9.	Giling Tempelkan	342 gr	<i>Rolled Fondant</i> Merah	Dengan <i>rolling pin</i> dan potong dengan ukuran 2,5 x 15 cm sebanyak 19 buah. Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan sebelumnya dengan jarak yang sama mengelilingi <i>dummy</i> .
10.	Giling Tempelkan	34 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	Dengan <i>rolling pin</i> . Potong dengan ukuran 9 x 10 cm. Pada bagian depan <i>dummy</i> .
11.	Giling Bentuk Tempelkan	36 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>Maroon</i>	Dengan <i>rolling pin</i> . Potong dengan ukuran 9 x 7 cm sebanyak 2 buah. <i>Rolled fondant</i> menjadi bergelombang menyerupai tirai. Pada bagian depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

				<i>dummy.</i>
12.	Giling Bentuk Tempelkan	230 gr	<i>Rolled Fondant Maroon</i>	Dengan <i>rolling pin</i> . Potong dengan ukuran 7 x 12 cm sebanyak 10 buah. <i>Rolled fondant</i> menjadi bergelombang seperti renda. Mengelilingi bagian pinggir atas <i>dummy</i> .
13.	Bentuk Tempelkan <i>Brush</i>	10 gr	<i>Rolled Fondant Putih</i> <i>Metallic Gold Luster Dust</i>	Menjadi bola berukuran 1 cm sebanyak 10 buah. Pada bagian ujung setiap renda. Yang telah dicampur dengan alkohol pada permukaan bola.
14.	Giling Tempelkan	6 gr	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Cetak dengan bentuk oval (4x6 cm). Pada bagian tengah <i>dummy</i> , diatas <i>rolled</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

	Bentuk	2 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	<i>fondant</i> hitam. Menjadi angka 17 dan tempel di tengah <i>rolled fondant</i> oval.
	Tempelkan	3 gr	<i>Sprinkle Gold</i> <i>Pearl</i> 4mm	Mengelilingi bagian pinggir <i>rolled fondant</i> oval.
<u>TIER KEDUA (B)</u>				
15.	Siapkan Ukir	1 pcs	<i>Dummy</i> (Ø 25 cm; tinggi 15 cm) <i>Dummy</i> (Ø 25 cm; tinggi 15 cm)	Yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> . Menggunakan <i>cutter</i> hingga berbentuk bergelombang pada bagian atas dan mengecil di bagian tengah.
16.	Giling <i>Brush</i>	1.640 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih Air	Dengan <i>rolling pin</i> . Pada permukaan <i>dummy</i> sebagai bahan perekat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA CIRCUS (LANJUTAN)

	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> sesuai dengan pola.
	<i>Roll</i>	5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Dengan bentuk memanjang.
	Tempel			Pada pinggir <i>rolled fondant</i> sebelumnya. Sehingga seperti bingkai.
	<i>Brush</i>		<i>Metallic Gold Luster Dust</i>	Yang telah dicampur dengan alkohol pada <i>rolled fondant</i> .
	Bentuk	5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	Menjadi huruf nama "LAYLA".
	Tempelkan			Pada bagian tengah <i>rolled fondant</i> yang dibentuk sebelumnya.
	Tempelkan			Bingkai nama yang telah dibuat pada bagian depan <i>dummy</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA CIRCUS (LANJUTAN)

	Tempel			Pada bagian samping <i>dummy</i> secara <i>zig-zag</i> .
25.	Giling Cetak Tempel	36 gr	<i>Rolled Fondant</i> Kuning	Dengan <i>rolling pin</i> . Menggunakan <i>ring cutter</i> dengan ukuran 1 cm sebanyak 60 buah. Pada setiap bagian ujung <i>rolled fondant</i> belah ketupat.
<u>TIER KEEMPAT (D)</u>				
26.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> (Ø 12cm; tinggi 10 cm)	Yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
27.	Giling <i>Brush</i> <i>Cover</i>	640 gr	<i>Rolled Fondant</i> Biru Tua Air <i>Dummy</i>	Dengan <i>rolling pin</i> . Pada permukaan <i>dummy</i> sebagai bahan perekat. Dengan <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

30.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Menjadi bola dengan diameter 1 cm.
	Tempel			Pada sambungan <i>rolled fondant</i> tali tambang.
	<i>Brush</i>		<i>Metallic Gold Luster Dust</i>	Yang telah dicampur dengan alkohol pada <i>rolled fondant</i> yang telah dibentuk.
<u>TOPI RING MASTER (E)</u>				
31.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> (Ø 10cm; tinggi 5 cm)	Yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
		1 pcs	<i>Dummy</i> (Ø 10cm; tinggi 12 cm)	
	Potong		<i>Dummy</i> (Ø 10cm; tinggi 5 cm)	Permukaan <i>dummy</i> menjadi miring menggunakan <i>cutter</i> .
32.	Giling	190 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Dengan <i>rolling pin</i> .
	<i>Brush</i>		Air	Pada permukaan <i>dummy</i> sebagai bahan perekat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> (Ø 10cm; tinggi 5 cm)	Bagian samping <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang telah disiapkan. Haluskan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .
33.	Giling Cetak Bentuk Tempelkan	65 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Dengan <i>rolling pin</i> . Menggunakan <i>ring cutter</i> dengan diameter 3 cm. Bagian ujung menggunakan <i>decorating ball tools</i> . Sehingga menjadi <i>ruffle</i> . Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan sebelumnya.
34.	Giling <i>Cover</i>	720 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam <i>Dummy</i>	Dengan <i>rolling pin</i> . Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah disiapkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

			(Ø 10cm; tinggi 12 cm)	Haluskan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .
35.	Bentuk Tempel	68 gr	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	Dengan ketebalan 1 cm dan panjang 32 cm, lebar 1,5 cm. Pada bagian samping bawah <i>dummy</i> , sebagai pinggiran dari topi dengan bantuan tusuk sate.
36.	Giling Potong Tempelkan	34 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>Maroon</i>	Dengan <i>rolling pin</i> . Dengan ukuran 2,5 x 32 cm. Mengelilingi bagian bawah <i>dummy</i> sebagai pita.
<u>CAMBUK/TONGKAT <i>RING MASTER</i> (F)</u>				
37.	Siapkan			Cetakan yang terbuat dari <i>baking paper</i> berbentuk tabung dengan diameter 1 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

	Lapisi Letakkan			Bagian bawah cetakan dengan <i>plastic wrap</i> . Cetakan ke dalam gelas yang telah berisi gula sebagai tatakan cetakan
38.	Lelehkan Angkat Tuang Tusukan	50 gr	<i>Dark Chocolate Compound</i> Tusuk Sate	Maksimal pada suhu 43°C menggunakan teknik <i>bain marie</i> . Dari atas api. Ke dalam cetakan yang telah disiapkan. Setengah bagian pada tengah lelehan coklat hingga setengah dan biarkan hingga mengeras.
39.	Lepaskan Bentuk			Coklat dari cetakan. Coklat sehingga sesuai dengan desain.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA *CIRCUS* (LANJUTAN)**

40.	Panaskan		<i>Isomalt</i>	Menggunakan <i>pan</i> , aduk sesekali dengan <i>silicone spatula</i> .
	Tambahkan		Pewarna Hitam	Ketika mencapai suhu 150°C.
	Didihkan			Hingga mencapai suhu 165°C.
	Angkat			Dari atas api.
	Tuang			<i>Isomalt</i> ke atas silpat.
	Dinginkan			<i>Isomalt</i> menggunakan teknik <i>folding</i> .
	Bentuk			<i>Isomalt</i> menjadi seperti cambuk.
<u>BINTANG</u>				
41.	Siapkan	500 gr	Plastisin	Sebagai cetakan.
	Cetak			Menggunakan <i>star shaped cutter</i> agar mendapatkan bentuk bintang.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA CIRCUS (LANJUTAN)

	Letakkan		Kawat	Di salah satu sisi plastisin.
42.	Panaskan		<i>Isomalt</i>	Menggunakan <i>pan</i> , aduk sesekali dengan <i>silicon spatula</i> .
	Didihkan			Hingga mencapai suhu 165°C.
	Angkat			Dari atas api.
	Tuang			<i>Isomalt</i> ke dalam cetakan yang telah dioles dengan minyak.
	Letakkan			Di salah satu sisi plastisin sehingga terlihat seperti <i>lollipop</i> .
	Dinginkan			Hingga <i>isomalt</i> mengeras dan keluarkan dari cetakan.
43.	<i>Brush</i>		<i>Metallic Gold Luster Dust</i> <i>Metallic Silver Luster Dust</i>	Yang telah dicampur dengan alkohol pada <i>rolled fondant</i> yang telah dibentuk.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

6. Kebutuhan Alat

Demi kelancaran kegiatan pembuatan produk, dibutuhkan peralatan dan perlengkapan sebagai pendukung dalam proses dekorasi kue.

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG

NO.	NAMA PERALATAN	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Silicon Fondant Mat</i>	Gambar 1.7  A blue silicone mat with a grid pattern and a circular design, used for rolling fondant.	Sebagai alas pada saat penggunaan <i>rolled fondant</i> dan membuat berbagai bentuk dekorasi.
2.	<i>Rolling Pin</i>	Gambar 1.8  A white rolling pin, used for flattening and thinning rolled fondant.	Untuk membantu meratakan dan menipiskan <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Fondant Smoother</i>	Gambar 1.9  A wooden fondant smoother, used for smoothing the surface of rolled fondant when covering a cake.	Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> saat <i>covering cake</i> .
4.	<i>Modelling Tools</i>	Gambar 1.10  A set of yellow and white modelling tools, used for adding detail to rolled fondant.	Sebagai alat yang membantu memberikan efek detail pada <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

5.	<i>Brush</i>	<p>Gambar 1.11</p> 	<p>Sebagai alat untuk mengaplikasikan warna pada permukaan <i>rolled fondant</i>, air saat menempel <i>rolled fondant</i>, dan minyak pada cetakan <i>sugar work</i>.</p>
6.	<i>Small Knife</i>	<p>Gambar 1.12</p> 	<p>Sebagai alat yang digunakan untuk memotong kelebihan dari <i>rolled fondant</i>.</p>
7.	<i>Turning Table</i>	<p>Gambar 1.13</p> 	<p>Digunakan sebagai alas selama proses dekorasi kue.</p>
8.	<i>Scraper</i>	<p>Gambar 1.14</p> 	<p>Sebagai alat memotong dan mengambil <i>rolled fondant</i>.</p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

9.	<i>Scale</i>	<p>Gambar 1.15</p> 	Sebagai alat untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
10.	<i>Measuring Tools</i>	<p>Gambar 1.16</p> 	Digunakan sebagai alat ukur untuk <i>rolled fondant</i> .
11.	<i>Bowl</i>	<p>Gambar 1.17</p> 	Digunakan sebagai wadah pada saat proses <i>bain marie</i> dan pencampuran <i>luster dust</i> .
12.	<i>Stock Pan</i>	<p>Gambar 1.18</p> 	Digunakan sebagai wadah untuk merebus air dan melelehkan <i>isomalt</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

13.	<i>Pizza Cutter</i>	<p>Gambar 1.19</p> 	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
14.	<i>Star Shaped Cutter</i>	<p>Gambar 1.20</p> 	Sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> .
15.	Tusuk sate	<p>Gambar 1.21</p> 	Digunakan untuk mengaduk warna pada <i>sugar work</i> dan menyatukan <i>tier dummy</i> .
16.	<i>Ring Cutter</i>	<p>Gambar 1.22</p> 	Sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

17.	<i>Thermometer</i>	<p>Gambar 1.23</p> 	Sebagai alat untuk mengukur suhu <i>sugar boiling</i> .
18.	<i>Silpat</i>	<p>Gambar 1.24</p> 	Sebagai alas pada saat proses <i>sugar pulling</i> .
19.	<i>Cotton & Latex Gloves</i>	<p>Gambar 1.25</p> 	Untuk melindungi tangan ketika pembuatan <i>sugar work</i> .
20.	<i>Rubber Spatula</i>	<p>Gambar 1.26</p> 	Digunakan untuk mengaduk saat proses pelelehan <i>isomalt</i> dan coklat.

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

21.	<i>Stove</i>	<p>Gambar 1.27</p> 	Digunakan untuk mendidihkan air dan membantu proses melelehkan <i>isomalt</i> .
22.	<i>Scissor</i>	<p>Gambar 1.28</p> 	Sebagai alat untuk memotong <i>sugar pulling</i> .
23.	<i>Plastic Wrap</i>	<p>Gambar 1.29</p> 	Digunakan untuk melapisi <i>dummy</i> .
24.	Plastisin	<p>Gambar 1.30</p> 	Digunakan sebagai cetakan <i>sugar work</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 1.3

DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)

25.	<i>Baking Paper</i>	<p>Gambar 1.31</p> 	Sebagai bahan untuk cetakan coklat.
26.	<i>Blow Torch</i>	<p>Gambar 1.32</p> 	Digunakan sebagai alat untuk <i>sugar work</i> .
27.	<i>Fondant Foam Pads</i>	<p>Gambar 1.33</p> 	Sebagai alas saat menipiskan bagian pinggir <i>rolled fondant</i> saat membuat <i>ruffle</i> .
28.	<i>Cutter</i>	<p>Gambar 1.34</p> 	Digunakan untuk memotong <i>dummy</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

7. *Purchase Order*

Sebagai penunjang pembuatan produk *birthday cake decoration* bertemakan *circus* dibutuhkan untuk membuat *purchase order*. *Purchase order* merupakan salah satu komponen yang penting dalam sebuah kegiatan pembelian, yaitu berupa daftar yang berisi bahan-bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi. Tabel ini digunakan untuk memastikan bahwa setiap pembelian barang itu sesuai dengan kebutuhan dan anggaran yang ada. Berikut dipaparkan *purchase order* yang disusun dalam tabel dibawah ini.

TABEL 1.4

DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *DUMMY*

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Thick Block</i>	1	buah	50.000	buah	50.000
2.	Pewarna Merah	40	ml	20.000	20 ml	40.000
3.	Pewarna Biru Tua	20	ml	20.000	20 ml	20.000
4.	Pewarna Biru Muda	20	ml	10.000	20 ml	10.000
5.	Pewarna Kuning <i>Lemon</i>	20	ml	10.000	20 ml	10.000
6.	Pewarna Hitam	20	ml	20.000	20 ml	20.000
7.	<i>Metallic Gold Luster Dust</i>	15	gr	43.500	15 gr	43.500
8.	<i>Metallic Silver Luster Dust</i>	15	gr	36.300	15 gr	36.300
9.	<i>Sprinkle Gold Pearl 4 mm</i>	60	gr	32.000	60 gr	32.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.4

DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

10.	<i>Rolled Fondant</i>	7,5	kg	75.000	kg	562.500
11.	Tepung Maizena	1	kg	20.000	kg	20.000
12.	Alkohol	35	ml	25.000	35 ml	25.000
13.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	250	gr	20.000	250 gr	20.000
14.	<i>Isomalt</i>	250	gr	49.000	250 gr	49.000
15.	Tusuk sate	1	pack	2.500	pack	2.500
16.	Plastisin	2	pack	5.500	pack	11.000
17.	Kawat	1	pack	27.500	pack	27.500
18.	<i>Dummy</i> Ø 30 cm; t=12 cm	1	pcs	30.000	pcs	30.000
19.	<i>Dummy</i> Ø 25 cm; t=15 cm	1	pcs	26.000	pcs	26.000
20.	<i>Dummy</i> Ø 18 cm; t=12 cm	1	pcs	13.000	pcs	13.000
21.	<i>Dummy</i> Ø 12 cm; t=10 cm	1	pcs	6.000	pcs	6.000
22.	<i>Dummy</i> Ø 10 cm; t=12 cm	1	pcs	6.000	pcs	6.000
23.	<i>Dummy</i> Ø 10 cm; t=5 cm	1	pcs	4.000	pcs	4.000
<i>TOTAL COST (Rp)</i>						1.064.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.5

DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *BUTTER CAKE*

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Thick Block</i>	1	buah	50.000	buah	50.000
2.	Pewarna Merah	40	ml	20.000	20 ml	40.000
3.	Pewarna Biru Tua	20	ml	20.000	20 ml	20.000
4.	Pewarna Biru Muda	20	ml	10.000	20 ml	10.000
5.	Pewarna Kuning <i>Lemon</i>	20	ml	10.000	20 ml	10.000
6.	Pewarna Hitam	20	ml	10.000	20 ml	20.000
7.	<i>Metallic Gold Luster Dust</i>	15	gr	43.500	15 gr	43.500
8.	<i>Metallic Silver Luster Dust</i>	15	gr	36.300	15 gr	36.300
9.	<i>Sprinkle Gold Pearl 4 mm</i>	60	gr	32.000	60 gr	32.000
10.	<i>Rolled Fondant</i>	7,5	kg	75.000	kg	562.500
11.	Tepung Maizena	1	kg	20.000	kg	20.000
12.	Alkohol	1	botol	25.000	botol	25.000
13.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	pack	20.000	pack	20.000
14.	<i>Isomalt</i>	250	gr	49.000	250 gr	49.000
15.	Tusuk sate	60	pcs	2.500	60 pcs	2.500
16.	Plastisin	2	pack	5.500	pack	11.000
17.	Kawat	1	pack	27.500	pack	27.500
18.	<i>Unsalted Butter</i>	2.043	gr	32.000	227 gr	288.000
19.	<i>Sugar</i>	1.650	gr	15.000	gr	24.750
20.	Telur	1.650	gr	22.000	gr	36.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.5

DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

21.	<i>Soft Flour</i>	1.650	gr	12.000	gr	19.800
22.	<i>Baking Powder</i>	43	gr	3.500	43 gr	3.500
23.	<i>Milk</i>	440	ml	15.000	L	7.500
24.	<i>Vanilla Essence</i>	66	gr	35.000	30 gr	77.000
25.	<i>Salt</i>	11	gr	2.000	250 gr	88
26.	<i>Buttercream</i>	2	kg	75.000	kg	150.000
TOTAL COST (Rp)						1.586.238

8. *Recipe Costing*

TABEL 1.6

***RECIPE COSTING* KEBUTUHAN DEKORASI**

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Thick Block</i>	1	pcs	50.000	1 pcs	50.000
2.	Pewarna Merah	30	ml	20.000	20 ml	30.000
3.	Pewarna Biru Tua	10	ml	20.000	20 ml	10.000
4.	Pewarna Biru Muda	2	ml	10.000	20 ml	1.000
5.	Pewarna Kuning <i>Lemon</i>	2	ml	10.000	20 ml	1.000
6.	Pewarna Hitam	10	ml	20.000	20 ml	10.000
7.	<i>Metallic Gold Luster Dust</i>	5	gr	43.500	15 gr	12.100
8.	<i>Metallic Silver Luster Dust</i>	2	gr	36.300	15 gr	4.840

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.6

RECIPE COSTING KEBUTUHAN DEKORASI (LANJUTAN)

9.	<i>Sprinkle Gold Pearl 4 mm</i>	12	gr	32.000	60 gr	6.400
10.	<i>Rolled Fondant</i>	7,5	kg	75.000	kg	562.500
11.	Tepung Maizena	500	gr	20.000	kg	10.000
12.	Alkohol	1	botol	25.000	botol	25.000
13.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	50	gr	20.000	250 gr	4.000
14.	<i>Isomalt</i>	250	gr	49.000	250 gr	49.000
15.	Tusuk sate	25	pcs	2.500	60 pcs	1.100
16.	Plastisin	2	pack	5.500	pack	11.000
17.	Kawat	13	pcs	27.500	60 pcs	4.000
TOTAL COST (Rp)						791.940

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7

RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	2.043	gr	32.000	227 gr	288.000
2.	<i>Sugar</i>	1.650	gr	15.000	kg	24.750
3.	Telur	1.650	gr	22.000	kg	36.300
4.	<i>Soft Flour</i>	1.650	gr	12.000	kg	19.800
5.	<i>Baking Powder</i>	43	gr	3.500	43 gr	3.500
6.	<i>Milk</i>	440	ml	15.000	L	7.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7

RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE (LANJUTAN)

7.	<i>Vanilla Essence</i>	66	gr	35.000	30 gr	77.000
8.	<i>Salt</i>	11	gr	2.000	250 gr	88
9.	<i>Buttercream</i>	2	kg	75.000	kg	150.000
TOTAL COST (Rp)						606.938

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

9. Selling Price

TABEL 1.8

SELLING PRICE DENGAN DUMMY

NO.	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp)
1.	<i>Dummy Ø 30 cm; t=12 cm</i>	1	buah	30.000
2.	<i>Dummy Ø 25 cm; t=15 cm</i>	1	buah	26.000
3.	<i>Dummy Ø 18 cm; t=12 cm</i>	1	buah	13.000
4.	<i>Dummy Ø 12 cm; t=10 cm</i>	1	buah	6.000
5.	<i>Dummy Ø 10 cm; t=12 cm</i>	1	buah	6.000
6.	<i>Dummy Ø 10 cm; t=5 cm</i>	1	buah	4.000
7.	Kebutuhan Dekorasi	17	<i>item</i>	791.940
TOTAL RECIPE COST				876.940
CREATIVITY AND ARTS 40%				350.776
TOTAL COST				1.227.716
DESIRED COST PERCENT				40%
PRELIMINARY SELLING PRICE				3.069.290
ACTUAL SELLING PRICE				3.070.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.9***SELLING PRICE DENGAN BUTTER CAKE***

NO.	<i>ITEM</i>	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp)
1.	<i>Butter Cake</i>	9.047	gr	606.938
2.	Kebututuhan Dekorasi	17	<i>item</i>	791.940
<i>TOTAL RECIPE COST</i>				1.398.878
<i>CREATIVITY AND ARTS 40%</i>				559.551
<i>TOTAL COST</i>				1.958.429
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				4.896.073
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				4.897.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021