

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue merupakan makanan yang dibuat menggunakan tepung, lemak (*butter* atau *margarine*), gula dan telur yang kemudian dipanggang hingga matang (Bender, 2009). Dahulu kue merupakan makanan yang sering digunakan sebagai pemberian dalam berbagai tradisi dan upacara spiritual seperti pada pemujaan dewa ataupun dewi, namun seiring berjalannya waktu fungsi dari kue mengalami sebuah pergeseran (Andrews, 2000). Sekarang kue pada umumnya digunakan untuk merayakan hari libur, ulang tahun seseorang, pernikahan dan juga untuk merayakan kejadian atau momen-momen penting yang terjadi di dalam kehidupan seseorang (Andrews, 2000).

Penampilan dari kue yang pertama kali dibuat sangat berbeda dibandingkan dengan kue yang sering dilihat sekarang. Kue pada zaman dahulu memiliki penampilan yang lebih mirip dengan roti dan menggunakan madu sebagai sumber pemanisnya. Pada saat itu kue belum dihias dan memiliki penampilan apa adanya (Hinds, 2020).

Istilah menghias kue baru mulai muncul pada pertengahan abad ke-17, saat loyang-loyang kue mulai populer di Eropa. Pada saat itu kue dihias dengan menggunakan *icing* yang dibuat dengan mencampurkan gula, putih telur dan *flavourings*, yang kemudian dituangkan di atas kue sebelum kue dimasukkan kembali ke dalam oven untuk dipanggang hingga matang (Booth, 2019).

Secara perlahan seni menghias kue mulai mendapat perhatian banyak orang, namun peningkatan popularitas seni ini baru benar-benar naik di abad ke-18. Hal ini terjadi karena mulai terciptanya alat-alat yang dapat memudahkan proses dekorasi dan pembuatan kue. Beberapa *baker* juga ingin meningkatkan harga dari kue yang mereka jual, salah satu cara untuk melakukan itu adalah dengan menghias kue yang telah mereka buat (Plarre, 2014).

Pada zaman ini seni menghias kue telah mengalami banyak perubahan. Telah muncul banyak media yang dapat digunakan untuk menghias sebuah kue seperti *buttercream*, *marzipan*, *royal icing* dan juga *fondant*. Bahalwan (2013) mendefinisikan *fondant* sebagai bahan penghias dan pelapis kue yang berbahan dasar gula halus. *Fondant* dapat ditemukan di toko kue dan merupakan bahan dekorasi kue yang populer di kalangan masyarakat. *Fondant* memiliki warna dasar putih yang kemudian dapat diberi pewarna sesuai dengan kebutuhan penghias kue. Selain untuk *covering*, *fondant* juga dapat digunakan untuk membuat berbagai macam bentuk dekorasi untuk menghias kue. Mulai dari bentuk-bentuk dasar, hingga karakter dan *figurine* yang populer di kalangan masyarakat dapat dibuat menggunakan *fondant*.

Fondant memiliki waktu penyimpanan yang cukup lama. Apabila disimpan di dalam *container* kedap udara dengan keadaan kering dan di *wrap* ketat dengan *plastic wrap*, *fondant* mampu bertahan hingga 2 bulan lamanya (Budiman, 2018). Fleksibilitas, kemampuan penyimpanannya yang lama dan juga aksesibilitas yang mudah untuk mendapatkan *fondant* merupakan alasan mengapa

fondant dipilih sebagai media penghias dalam pembuatan dekorasi kue bertema replika makanan pada tugas akhir ini.

Replika makanan (*Food Replica*) merupakan model dari makanan asli yang pada umumnya dibuat menggunakan plastik, lilin, resin dan bahan-bahan sejenis lainnya. Replika ini dibuat dengan tujuan untuk membantu memberi gambaran yang akurat dari sebuah produk makanan ke para pembeli (Fukuda, 2005). Di Jepang replika makanan, atau yang lebih dikenal dengan istilah *Shokuhin Sampuru* merupakan suatu hal yang sudah tidak asing lagi keberadaannya, produk ini telah dibuat sejak tahun 1920 oleh artisan dan ahli seni. Dulu restoran di Jepang banyak yang masih belum menggunakan menu. Ditambah dengan faktor mulai masuknya makanan-makanan yang berasal dari Barat, hal ini memberi kesulitan bagi pihak restoran untuk menarik minat dari masyarakat setempat. Oleh karena itu diperlukan sebuah alat yang dapat membantu para pembeli untuk mengetahui penampilan dan juga jenis produk apa saja yang dijual di restoran tersebut (Hani, 2002).

Me de taberu Nihonjin merupakan sebuah istilah yang populer di Jepang. Istilah ini mengatakan bahwa orang Jepang lebih memprioritaskan penampilan dari sebuah makanan dibandingkan dengan rasanya. Bagi orang Jepang, seseorang makan terlebih dahulu menggunakan mata mereka. Hal ini berarti adanya representasi yang akurat dan menarik dari sebuah makanan memiliki dampak yang signifikan terhadap minat mereka untuk membeli suatu produk makanan (Nose, 2002).

Seiring berjalannya waktu popularitas dari replika makanan terus-menerus berkembang. Mulai dari kemampuannya untuk menarik konsumen, hingga waktu tahannya yang lama, banyak restoran dan pembuka bisnis yang mulai menunjukkan ketertarikan terhadap produk ini. Tidak sedikit dari perusahaan spesialis replika makanan yang sudah mulai memperluas pasarnya ke dunia barat (McNicol, 2008). Tingginya minat pasar, adanya antusiasme terhadap replika makanan yang tinggi, serta kemampuannya untuk menarik konsumen merupakan beberapa alasan mengapa replika makanan menjadi pilihan dalam tugas akhir ini.

Pada tugas ini makanan yang akan dijadikan replika pada kue adalah *charcuterie and cheese board*. Produk ini merupakan *appetizer* yang berasal dari Prancis. Mullen (2020) mengatakan bahwa *charcuterie and cheese board* merupakan media yang dapat digunakan seseorang untuk menuangkan kreativitas mereka, seperti halnya dengan kegiatan merangkai bunga, namun hasilnya dapat dikonsumsi.

Charcuterie and cheese board merupakan sebuah produk yang sudah ada dan diketahui sejak lama, tetapi popularitasnya baru mengalami kenaikan beberapa tahun belakangan ini (Biron, 2020). Menurut Biron (2020), kenaikan minat orang terhadap *charcuterie and cheese board* mulai terjadi dikarenakan mulai munculnya berbagai konten mengenai produk ini di media sosial. Bahkan beberapa orang yang memiliki minat dan bakat dalam membuat *charcuterie and cheese board* mulai mendapat julukan *Charcuterie Influencers*. *Trend* pembuatan *charcuterie and cheese board* ini memiliki pengikut yang kuat dan selalu mengalami pengembangan, bahkan beberapa orang telah memanfaatkan *trend* ini sebagai metode untuk memperoleh penghasilan (Harrison, 2019). Melihat

perkembangan popularitas dari produk, meningkatnya minat orang terhadap *charcuterie and cheese board*, serta tingginya peluang bisnis yang dimiliki oleh produk ini, penulis ingin lebih memperluas dan memperkenalkan *trend* ini melalui tugas akhir penulis.

Produk ini dibuat menyerupai bentuk makanan, oleh karena itu produk ini dapat dinikmati oleh semua orang tanpa memandang usia maupun jenis kelamin. Pasar sasaran produk ini secara spesifik adalah masyarakat yang menduduki kelas ekonomi *middle-middle*, *upper-middle* dan *upper*. Pada negara berkembang yang terletak di Asia, kelas ekonomi menengah dibagi menjadi tiga. Kelas pertama merupakan *Lower-middle class* dimana seseorang memiliki pengeluaran sebesar USD 2-USD 4 per harinya. Masyarakat yang masuk ke kelas ini sangat riskan untuk jatuh ke kemiskinan apabila mengeluarkan uang untuk kepentingan yang bukan bersifat kebutuhan primer. Kelas berikutnya adalah *middle-middle class*, diikuti oleh *upper-middle class*. *Middle-middle class* merupakan titik tengah pada kelas ekonomi menengah dimana seseorang memiliki pengeluaran sebesar USD 4-USD 10 per harinya, dan mampu membeli barang-barang yang bersifat *nonessential*, sedangkan *upper-middle class* merupakan titik atas pada kelas ekonomi menengah dimana seseorang memiliki pengeluaran sebesar USD 10-USD 20 per harinya. Adapun kelompok *upper* yang memiliki pengeluaran di atas USD 10-USD 20 per harinya. (ADB, 2010). Pemilihan *middle-middle class*, *upper-middle class* dan *upper class* dilakukan karena mereka merupakan kelas yang memiliki penghasilan lebih dibandingkan dengan *lower-middle class*, selain dari itu mereka juga memiliki resiko yang rendah untuk jatuh ke kemiskinan apabila mereka mengeluarkan uang untuk kepentingan yang bersifat *nonessential*.

Berdasarkan pembahasan di atas, salah satu alasan utama mengapa penulis secara spesifik memilih untuk membuat kue bertema replika *charcuterie and cheese board* adalah karena penulis melihat adanya peluang dari produk ini. Selain dapat memperkenalkan orang tentang *trend* yang sedang berlangsung, produk ini dapat dinikmati oleh banyak orang dan juga digunakan sebagai hadiah dalam beragam *event* seperti perayaan ulang tahun, acara pembukaan sebuah restoran, perayaan *anniversary*, serta juga dapat diberikan ke orang-orang yang gemar dengan keju, daging olahan dan para penggemar kue secara umum. Karena dibuat menyerupai replika makanan, dalam hal ini replika *charcuterie and cheese board*, produk ini juga dapat digunakan oleh perusahaan-perusahaan daging olahan, keju dan *crackers* untuk mempromosikan produk mereka. Oleh karena itu, penulis memilih untuk membuat tugas akhir dengan judul “**DEKORASI KUE DENGAN TEMA REPLIKA CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD**”

B. Usulan Produk

Produk yang penulis pilih dalam tugas akhir ini adalah *charcuterie and cheese board*. *Charcuterie* merupakan istilah dari Prancis yang berarti daging yang telah diawetkan terlebih dahulu (*cold meat*) dan siap untuk langsung dikonsumsi (Bender, 2009). Beberapa contoh dari *cold meat* adalah *Salami*, *Prosciutto* dan *Calabrese*.

Keju merupakan makanan yang diperoleh dengan cara memisahkan zat padat dalam susu melalui proses koagulasi. Proses pengentalan dalam pembuatan keju dibantu oleh bakteri atau enzim yang disebut rennet (Gisslen,

2007). Di dalam *charcuterie and cheese board*, keju yang pada umumnya digunakan merupakan *Cheddar, Gouda, Parmigiano-Reggiano, Brillat-Savarin, Chevre* dan *Gorgonzola*. Namun ini tidak menutupi kemungkinan untuk menggunakan keju-keju lainnya (Chambers, 2016).

Crackers dan buah-buahan juga merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari *charcuterie and cheese board*. Beberapa buah-buahan yang cukup populer dan sering digunakan pada *charcuterie and cheese board* merupakan *berries, olives*, anggur, jeruk dan kurma (Stadler, 2018).

Tema replika makanan *charcuterie and cheese board* dipilih karena produk ini merupakan salah satu produk yang sedang *trending*. Produk ini memiliki beragam komponen di dalamnya yang masing-masing memiliki keunikannya tersendiri. Perhatian yang tinggi terhadap *detail* dan keberagaman bentuk yang ada di dalam produk ini akan mengasah kemampuan penulis dalam membuat replika makanan, sekaligus melatih kemampuan menghias penulis dalam pembuatan produk.

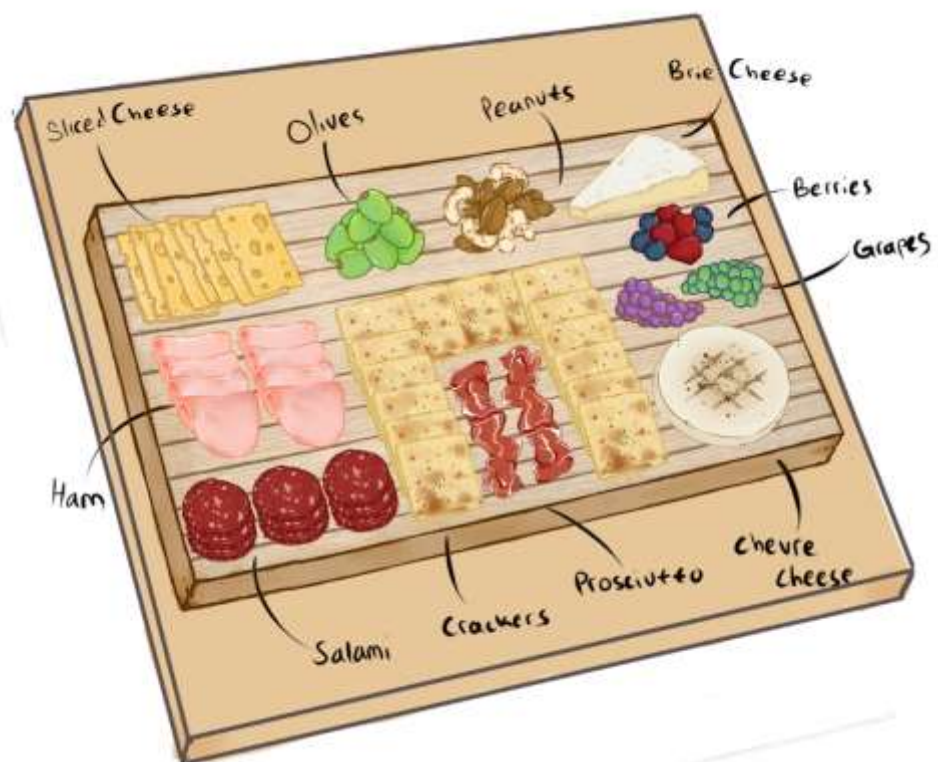
C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan penjelasan desain produk, penjabaran masing-masing *item*, serta teknik-teknik yang digunakan dalam pembuatan produk.

1. Desain Produk

GAMBAR 1.1

Desain *Charcuterie and Cheeseboard*



Sumber: Olahan Penulis, 2021

Produk yang akan dibuat adalah replika dari *charcuterie and cheese board*. Bagian dari papan kayu yang menjadi dasar *charcuterie and cheese board* akan dibuat menggunakan *thick block* yang memiliki panjang 45 cm dan lebar 30 cm. *Thick block* akan ditutup permukaannya dengan *fondant* berwarna coklat,

kemudian akan diberi tekstur menyerupai kayu menggunakan *fondant modelling tools* dan di *brush* menggunakan *cocoa powder*. Teknik yang digunakan disini merupakan teknik *covering*. Menurut Sharif (2011), *covering* merupakan proses menutupi kue dengan *fondant*. Setelah *fondant* telah diaplikasikan, kue kemudian dapat didekor sesuai dengan keinginan seseorang.

Berikut merupakan penjabaran dari berbagai jenis *item* yang terdapat di atas papan kayu:

1. *Brie*: Replika keju *brie* akan dibuat menggunakan *dummy* berbentuk segitiga. *Dummy* akan dilapisi dengan *fondant* kuning menggunakan teknik *covering*, kemudian diberi *detail tambahan* seperti penambahan tekstur dan warna menggunakan *fondant modelling tools* dan pewarna makanan.
2. *Mixed berries*: Jenis *berries* yang akan digunakan adalah *strawberry* dan *blueberry*. Kedua komponen ini akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diberi warna merah dan ungu terlebih dahulu, kemudian akan dibentuk menyerupai bentuk aslinya. Untuk *strawberry* akan diberi *finishing* menggunakan *royal icing*. Teknik yang digunakan disini merupakan teknik *modelling*. Menurut Lee (2013), *modelling* merupakan teknik membentuk suatu bahan seperti *clay*, atau pada kasus ini *fondant* sehingga menyerupai bentuk yang diinginkan.
3. *Grape*: Anggur akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diberi warna ungu dan hijau terlebih dahulu, kemudian dibentuk menggunakan teknik *modelling*.
4. *Cashews* dan *almonds*: Kedua jenis kacang akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diwarnai coklat dan coklat muda terlebih dahulu,

kemudian dibentuk menggunakan teknik *modelling*. Kedua jenis kacang kemudian akan diberi tekstur menggunakan bantuan dari *fondant modelling tools* dan diberi *finishing touch* menggunakan pewarna makanan.

5. *Chevre*: Keju *chevre* akan dibuat menggunakan *fondant* putih yang di *kneading* terlebih dahulu. Menurut Hoffman (2018), *kneading* merupakan proses dimana sebuah adonan diuleni untuk membangun kekuatan dan elastisitas dari adonan tersebut. Proses *kneading* dapat dilakukan secara manual atau menggunakan mesin. Dalam halnya *fondant*, *kneading* dilakukan dengan tujuan agar *fondant* menjadi lebih fleksibel dan mudah dibentuk. Setelah *fondant* sudah *pliable* terapkan teknik *modelling* untuk membentuk *fondant* agar menyerupai keju. Setelah bentuk yang diinginkan tercapai, *fondant* akan diberikan tekstur dan *finishing touch* menggunakan *fondant modelling tools* dan pewarna makanan.
6. *Crackers*: Biskuit akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diwarnai coklat muda dan dipotong menjadi persegi. *Fondant* kemudian akan diberi tekstur menggunakan bantuan *fondant modelling tools*. *Finishing touch* dari biskuit adalah dengan teknik *coloring* pada biskuit untuk memberi *detail* tambahan. Menurut Azmanov (2013), *coloring* merupakan proses pemberian warna terhadap *fondant*. Proses pemberian warna dapat dilakukan dengan cara memberikan pewarna makanan ke *fondant*, kemudian melakukan *kneading* hingga tercapai warna yang diinginkan pada *fondant*. Pemberian warna juga dapat digunakan dengan bantuan *brush* atau *airbrush*.

7. *Olives*: Buah *olive* akan dibentuk menggunakan *fondant* yang telah diberi warna hijau. *Fondant* akan dibentuk menjadi bentuk lonjong menggunakan teknik *modelling*, setelah itu akan dibentuk cekungan di bagian atas oval menggunakan *fondant modelling tools*. Bagian yang cekung kemudian akan diisi *fondant* yang telah diwarnai merah, ini merupakan bagian inti dari *olive*.
8. *Prosciutto*: Daging *prosciutto* akan dibentuk menggunakan *fondant* berwarna merah dan putih. Untuk mendapatkan pola *marbling* yang nampak pada daging asli akan digunakan teknik *marbling*. Menurut Azmanov (2014), *marbling* merupakan salah satu cara untuk memberi efek dramatis dan artistik ke sebuah kue. Teknik ini dilakukan dengan cara memutar minimal dua *fondant* yang memiliki warna yang berbeda. Semakin banyak putaran yang kita lakukan, warna dari pola yang kita hasilkan akan semakin tipis. Ketika tercapai pola *marble* yang diinginkan, *fondant* akan dipipihkan menggunakan teknik *rolling*. *Rolling* merupakan proses dimana sebuah adonan dipipihkan menjadi ketipisan tertentu (Poliane, 2020). Setelah *fondant* selesai dipipihkan akan dibentuk gelombang pada bagian samping daging menggunakan teknik *ruffling*. Menurut Gnaegy (2017), *ruffling* merupakan proses pembuatan tekstur yang mirip seperti lace applique dan ruffles pada *fondant*. Teknik ini dilakukan dengan cara memipihkan *fondant* hingga sampai ke tingkat ketebalan yang kita inginkan, semakin tipis *fondant* yang dimiliki maka *ruffle* yang dihasilkan juga akan lebih mencolok dan jelas. Setelah *fondant* telah dipipihkan, *fondant* kemudian akan dipotong menjadi *strips*. Setelah berbentuk *strips*, bagian pinggir *fondant*

akan dipipihkan menggunakan bantuan *balling tool* hingga tercapai *ruffle* yang diinginkan.

9. *Sliced cheddar*: Potongan keju *cheddar* akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diberi warna kuning. *Fondant* kemudian akan di *rolling* dan dipotong menjadi persegi panjang. Setelah itu *fondant* akan diberi lubang-lubang agar menyerupai keju asli dengan bantuan *fondant modelling tools*.
10. *Folded ham*: *Ham* akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diberi warna merah terlebih dahulu. *Fondant* kemudian akan di *rolling* dan dipotong menjadi bentuk bulat. Setelah itu lingkaran yang telah terbentuk akan dilipat menjadi setengah lingkaran dan di tata secara berjajar di atas papan kayu.
11. *Salami*: Daging *salami* akan dibuat menggunakan *fondant* yang telah diberi warna merah dan putih. Pertama *fondant* merah dan putih akan dibagi menjadi 3 bagian. Setelah itu 1 *strip* kecil *fondant* putih diletakan pada bagian tengah dari masing-masing *fondant* merah, lalu direkatkan dengan memberi sedikit tekanan. Langkah berikutnya adalah menyatukan 3 bagian *fondant* yang telah direkatkan tadi, kemudian terapkan teknik *rolling* dan *marbling* sebanyak 4 kali hingga terlihat adanya perpaduan garis putih dan merah pada bagian samping *fondant*. Selanjutnya *Fondant* harus didinginkan terlebih dahulu di *freezer* agar mengeras guna memudahkan proses pemotongan. Setelah *fondant* sudah kokoh, keluarkan dari *freezer* dan potong menjadi lingkaran yang tipis menggunakan bantuan pisau.

D. Daftar Pembelian

Berikut merupakan daftar pembelian dari seluruh barang dan alat yang digunakan selama pembuatan produk. Adapun dua daftar pembelian yang dibuat, daftar pertama merupakan daftar pembelian berbahan dasar *styrofoam*, sedangkan daftar kedua merupakan daftar pembelian berbahan dasar *pound cake*.

TABEL 1.1

DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN *STYROFOAM*

NO	BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1.	<i>Fondant</i>	7kg/pail	1	Rp 480.000	Rp 480.000
2.	<i>Brown Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
3.	<i>Red Coloring</i>	30ml/botol	2	Rp 3.500	Rp 7.000
4.	<i>Purple Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
5.	<i>Yellow Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
6.	<i>Orange Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.1

DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN *STYROFOAM* (LANJUTAN)

NO	BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
7.	<i>Blue Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
8.	Maizena	kg	1	Rp 15.800	Rp 15.800
9.	Triplek	Pc	1	Rp 20.000	Rp 20.000
10.	CMC	Pack	1	Rp 15.500	Rp 15.500
11.	<i>Thick Block</i>	Pc	1	Rp 22.560	Rp 25.560
12.	<i>Styrofoam</i>	Pc	1	Rp 13.000	Rp 13.000
13.	Sirup Jagung	gr	250	Rp 23.000	Rp 23.000
14.	Alkohol	1 lt	1	Rp 14.000	Rp 14.000
15.	<i>Egg White</i>	gr	40	Rp 12.000 /1000 gr	Rp 480
16.	<i>Powdered Sugar</i>	gr	115	Rp 11.000 /500 gr	Rp 2.530
17.	<i>Cocoa Powder</i>	gr	50	Rp 15.000 /150 gr	Rp 5.000
TOTAL COST					Rp 639.370

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.2

**DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN *POUND CAKE* &
*CHOCOLATE GANACHE***

NO	BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1.	<i>Fondant</i>	7kg/pail	1	Rp 480.000	Rp 480.000
2.	<i>Brown Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
3.	<i>Red Coloring</i>	30ml/botol	2	Rp 3.500	Rp 7.000
4.	<i>Purple Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
5.	<i>Yellow Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
6.	<i>Orange Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
7.	<i>Blue Coloring</i>	30ml/botol	1	Rp 3.500	Rp 3.500
8.	Triplek	Pc	1	Rp 20.000	Rp 20.000
9.	Maizena	kg	1	Rp 15.800	Rp 15.800
10.	CMC	Pack	1	Rp 15.500	Rp 15.500
11.	<i>Thick Block</i>	Pc	1	Rp 22.560	Rp 22.560
12.	<i>Styrofoam</i>	Pc	1	Rp 13.000	Rp 13.000

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.2

**DAFTAR PEMBELIAN MENGGUNAKAN *POUND CAKE* &
CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)**

NO	BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
13.	Sirup Jagung	gr	250	Rp 23.000	Rp 23.000
14.	Alkohol	1 lt	1	Rp 14.000	Rp 14.000
15.	<i>Egg White</i>	gr	40	Rp 12.000 /1000 gr	Rp 480
16.	<i>Powdered Sugar</i>	gr	115	Rp 11.000 /500 gr	Rp 2.530
17.	<i>Cocoa Powder</i>	gr	50	Rp 15.000 /150 gr	Rp 5.000
18.	<i>Butter (salted)</i>	gr	450	Rp 31.000 /227 gr	Rp 61.453
19.	Gula	gr	400	Rp 12.500 /1000 gr	Rp 5.000
20.	<i>Eggs</i>	gr	450	Rp 23.000 /1000 gr	Rp 10.350
21.	<i>Soft Flour</i>	gr	420	Rp 10.500 /1000 gr	Rp 4.410
22.	<i>Milk Chocolate</i>	gr	600	Rp 56.000 /1000 gr	Rp 33.600
20.	<i>Heavy Cream</i>	gr	300	Rp 72.000 /1000 gr	Rp 21.600
TOTAL COST					Rp 775.783

Sumber: Olahan penulis, 2021

E. Harga Jual

Penentuan harga jual diperoleh melalui rumus yang ditetapkan oleh Neil Rippington dan Andrew Spencer (2012), yaitu:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100\%$$

TABEL 1.3

HARGA JUAL MENGGUNAKAN *STYROFOAM*

ITEM	COST
<i>Total Recipe Cost</i>	Rp 639.370
<i>Creativity and Art (25%)</i>	Rp 159.842,5
<i>Total Cost</i>	Rp 799.212,5
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preminary Selling Price</i>	Rp 2.283.464
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.300.000

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.4
HARGA JUAL MENGGUNAKAN *POUND CAKE & CHOCOLATE*
GANACHE

ITEM	COST
<i>Total Recipe Cost</i>	Rp 775.783
<i>Creativity and Art (25%)</i>	Rp 194.945,8
<i>Total Cost</i>	Rp 970.728,8
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preminary Selling Price</i>	Rp 2.773.510
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.800.000

Sumber: Olahan penulis, 2021

F. Peralatan




Dalam mengerjakan tugas akhir ini, diperlukan beberapa peralatan dalam pembuatan produk. Berikut adalah tabel yang berisi peralatan yang digunakan selama proses pengerjaan tugas akhir:

TABEL 1.5
DAFTAR ALAT PENUNJANG

Nama	Gambar	Kegunaan
<i>Bowl</i>		Tempat meletakkan bahan-bahan.

TABEL 1.5

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

Nama	Gambar	Kegunaan
<i>Brush</i>		<p>Untuk memberi warna ke <i>fondant</i>, serta untuk mengoleskan air/larutan CMC saat ingin menempelkan <i>fondant</i>.</p>
<i>Fondant smoother</i>		<p>Untuk merapikan bagian sudut <i>fondant</i> ketika selesai <i>covering</i>.</p>
<i>Knife</i>		<p>Untuk memotong <i>fondant</i></p>

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.5

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

Nama	Gambar	Kegunaan
<i>Rolling pin</i>		Untuk memipihkan <i>fondant</i> menjadi ketebalan yang diinginkan.
<i>Spoon</i>		Untuk mengambil maizena dan untuk mengaduk campuran pewarna makanan.
<i>Fondant modelling tools</i>		Untuk membantu membentuk <i>fondant</i> menjadi bentuk yang diinginkan.

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.5



DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

Nama	Gambar	Kegunaan
<i>Silicone mat</i>		Sebagai alas dalam proses <i>rolling fondant</i> agar tidak lengket.
<i>Ruler</i>		Untuk mengukur <i>fondant</i> yang dibutuhkan.
<i>Thick block</i>		Untuk menjadi dasar papan <i>charcuterie and cheeseboard</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 1.5

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

Nama	Gambar	Kegunaan
<i>Cookie cutter</i>		Digunakan untuk mencetak bentuk <i>crackers</i> pada <i>fondant</i> .
<i>Foam pad</i>		Digunakan sebagai alas dalam proses <i>ruffling</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2021

G. Pelaksanaan Kegiatan

1. Tempat *trial* dan sidang
 - Citra Garden 2 Blok D3 No. 10, Jakarta Barat, 11830
2. Waktu pelaksanaan latihan tugas akhir
 - Februari sampai dengan Juli 2021