

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Hidangan yang banyak kita temui di berbagai macam acara, seperti acara pernikahan, hari kelahiran, maupun acara adat dan juga keagamaan salah satunya yaitu *cake* atau kue. Acara pernikahan merupakan momentum yang sangat berarti untuk para pasangan yang akan melaksanakannya, sehingga akan dilaksanakan dengan sebaik mungkin. Salah satu hal yang disiapkan dengan baik yaitu kue pengantin, kue pengantin merupakan suatu hal yang istimewa dalam acara pernikahan, dan memiliki hak untuk menciptakan sebuah pusat perhatian, sehingga dekorasinya dibuat semenarik mungkin (Smith, 2016).

Mendesain dan membuat kue pengantin merupakan kesempatan yang menarik karena dalam proses pembuatan kue pengantin sangatlah menantang, mengintimidasi dan sedikit menakutkan. Pembuatan kue pengantin termasuk usaha yang terbilang mahal sebab memerlukan banyaknya keterampilan, perencanaan, dan kesabaran (Garret, 2010).

Saat ini sudah banyak dijumpai kue-kue pengantin yang cantik dan menarik. Untuk menciptakan kue pengantin yang cantik dan menarik diperlukan sebuah seni, seni tersebut dikenal sebagai *cake decorating*, *cake decorating* merupakan keterampilan ataupun kegiatan yang dilakukan seseorang untuk memanasikan karyanya dengan cara yang memungkinkan. Dengan adanya *cake decorating*, maka diharapkan *cake* dibuat dan dihias sesuai dengan yang diinginkan (LoCicero, 2007).

Menghias kue pengantin dapat menggunakan beragam pilihan bahan, seperti *gumpaste*, *butter cream*, *glaze*, *royal icing*, dan juga *rolled fondant*. *Rolled fondant* merupakan adonan gula yang elastis dan halus, yang biasanya digunakan untuk melapisi kue pengantin. Konsistensi adonan *rolled fondant* memungkinkan untuk digunakan melapisi permukaan kue ataupun membentuknya sebagai ornamen ataupun hiasan disekitar kue. Karena sifatnya yang elastis dan mudah dibentuk pun, *rolled fondant* bisa dengan mudah diberi warna ataupun dilukis (LoCicero, 2007).

Dalam pembuatan ornamen-ornamen yang terdapat pada kue pengantin, banyak seni yang dapat diaplikasikan, salah satunya yang populer yaitu *sculpture*. *Sculpture* merupakan seni rupa tiga dimensi. Terdapat banyak media yang dapat digunakan untuk mengaplikasikan seni *sculpture*, diantaranya adalah kayu, batu dan juga pasir. Biasanya dibuat dengan cara kasting (dicetak), diukir ataupun *modelling*. Dizaman yang *modern* ini, seni *sculpture* cukup populer sehingga banyak diaplikasikan dalam dekorasi kue. Dalam pembuatan dekorasi kue pengantin ini, penulis mengaplikasikan seni *sculpture* karena dapat membuat ornamen yang ada dalam dekorasi kue pengantin menjadi lebih realistis. Pengaplikasian seni *sculpture* pun dapat meningkatkan nilai estetika yang ada pada dekorasi kue tersebut (Hill, 2004). Selain seni *sculpture*, penulis pun mengaplikasikan teknik basah dalam menggambar atau melukis pada proses pembuatan kue pengantin. Teknik basah yaitu melukis dengan menggunakan pewarna yang dicairkan terlebih dahulu dapat dengan menggunakan air, minyak, ataupun tinta, hingga

mencapai kekentalan yang diinginkan, yang diaplikasikan pada kanvas ataupun media lainnya (Kusumawati, 2017).

Dalam prosesi pernikahan terdapat beragam runtutan ritual yang memiliki makna serta nilai budaya yang dilakukan oleh suatu generasi untuk diturunkan kepada generasi yang akan datang. Menurut Yosodipuro (1996) di Indonesia setiap daerah memiliki susunan upacara, tata rias dan busana yang beragam tergantung dengan adatnya. Kue pengantin sendiri biasanya dihias sesuai dengan tema atau warna dekorasi dalam sebuah pernikahan. Seperti halnya di Indonesia, jika pernikahan tradisional bertema adat Jawa, maka kue pengantin dihias dengan hiasan-hiasan ornamen yang menjadi ciri khas suku Jawa.

Ciri khas pernikahan adat Jawa biasanya dapat dilihat dari banyak aspek, diantaranya seperti tata riasan pada kening pengantin wanita yang disebut dengan paes. Riasan paes menjadi sebuah simbol kecantikan dan kematangan dari diri mempelai wanita. Bagian-bagian dari paes memiliki maknanya tersendiri. Paes yang terletak ditengah disebut dengan gajahan yang menjadi simbol sebuah harapan agar mempelai wanita derajatnya dapat ditinggikan dan dihormati. Setelah itu terdapat pengapit yang letaknya di bagian kanan dan kiri gajahan. Memiliki makna sebagai sebuah harapan agar tak adanya kesulitan dalam rumah tangga. Ada pula bagian yang disebut dengan penitis yang bermakna apapun keputusan dalam sebuah rumah tangga diambil dengan pemikiran yang sudah matang. Bentuk terakhir yaitu godheg, yang memiliki arti agar kedua mempelai dapat saling mawas diri (Fitri & Wahyuningsih, 2019). Selain riasan pengantin wanita, adapula ciri khas pada

pengantin pria yaitu menggunakan blangkon dikepala yang biasanya berwarna coklat dengan memberikan makna atau simbol dari sebuah tata krama dan juga kesopanan (Wahyuni, 2015).

Di dalam adat jawa masih banyak ciri khas lainnya, diantaranya yaitu ada batik. Terdapat berbagai macam batik, salah satunya adalah batik kawung. Perkembangannya dimulai pada zaman Kesultanan Ngayogyakarta Hadiningrat di tahun 1755. Batik kawung berbentuk seperti kolang-kaling, makna yang terkandung dalam batik kawung diantaranya yaitu kebersihan hati yang dinilai dari warna putih pada buah kawung, lalu menunjukkan persatuan rakyat yang dinilai dari jumlah empat buah kawung yang terdapat titik pusatnya, makna selanjutnya yaitu bermanfaat bagi banyak orang yang dinilai dari pohon aren, yaitu asal pohon buah kawung yang dimana buah, batang, daun, nira hingga akarnya dapat dimanfaatkan oleh manusia. Batik kawung merupakan batik khas suku jawa yang sering kali dikenakan dalam berbagai acara formal termasuk acara pernikahan (Karyabatik, 2020). Saat ini melukis batik tidak hanya bisa pada kain saja, melainkan dapat dilakukan pada permukaan *rolled fondant*.

Ada pula ciri khas dari adat jawa selanjutnya yaitu pendopo joglo. Pendopo joglo adalah bagian dari rumah adat suku jawa. Pendhapa atau pendopo joglo, merupakan bagian rumah yang letaknya di bagian depan dan biasa digunakan untuk melakukan berbagai kegiatan sosial seperti menerima tamu, bercengkrama bersama keluarga, istirahat atau keperluan lain (Hidayatun, 1999). Penulis memilih pendopo joglo sebagai ornamen adat jawa

dalam pembuatan kue pengantin dengan tujuan agar pernikahan dapat menjadi rumah yang membuat penghuninya merasa aman, nyaman dan damai.

Dalam dekorasi pernikahan adat jawa pun terdapat salah satu ciri khas yaitu adanya gunung wayang. Gunung pada wayang kulit berbentuk mengerucut keatas dan terdapat ukiran ataupun gambar pada gunung tersebut, memiliki makna sebagai kehidupan manusia yang dimana jika semakin tua dan semakin tinggi ilmu yang dimiliki, semakin pula dekat dengan Sang Pencipta. Gunung wayang digunakan dalam dekorasi pernikahan adat jawa dengan harapan agar pengantin dapat melewati berbagai rintangan dalam kehidupan (Kebumenkab, 2014).

Mengaplikasikan beberapa keunikan dari adat jawa yang telah dijabarkan diatas sebagai dekorasi kue pengantin secara menarik dan *elegant* dapat melestarikan dan juga memperkenalkan ciri khas yang dimiliki suku jawa di zaman yang sudah *modern* ini, serta diharapkan dapat meningkatkan nilai estetika yang terkandung dalam dekorasi kue pengantin tersebut. Selain itu, tema adat jawa dipilih oleh penulis karena ciri khas nya memiliki makna dan filosofi yang serasi dengan harapan ataupun momentum dalam sebuah pernikahan. Berdasarkan uraian diatas, penulis memilih Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul:

### **DEKORASI KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA**

## B. Usulan Produk

Berikut ini merupakan ulasan mengenai usulan produk yang akan dibuat oleh penulis dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

### 1. Konsep Produk

Kue pengantin bertemakan adat Jawa yang akan dibuat ini terdiri dari dua *tier*. Berbentuk persegi dengan ukuran 34 cm dan tinggi 11cm untuk *tier* pertama, serta persegi dengan ukuran 26 cm dan tinggi 7 cm untuk *tier* kedua. Dalam pengerjaan kue pengantin ini, penulis menggunakan *dummy* yang dilapisi oleh *rolled fondant* karena dalam *project* ini kue pengantin dibuat tidak untuk dikonsumsi, melainkan aspek yang dinilai adalah bagian dekorasi dari kue pengantin tersebut. Sedangkan dalam pembuatan *real*-nya, kue pengantin dibuat dengan *vanilla butter cake* yang diberi *filling strawberry jam* dengan alasan karena teksturnya yang lembut dan dapat menahan beratnya beban ornamen-ornamen yang terbuat dari *rolled fondant*, lalu penambahan *strawberry jam* sebagai *filling* untuk setiap *tier*-nya agar rasa dari *butter cake* lebih menarik.

## C. Tinjauan Produk

Berikut ini merupakan pemaparan mengenai tema, desain, *costing* dan juga *selling price* pada dekorasi kue pengantin dalam Tugas Akhir ini.

### 1. Tema

Tema yang dipilih penulis dalam pembuatan dekorasi kue pengantin ini adalah adat Jawa. Tema adat Jawa dipilih oleh penulis karena cirinya memiliki makna dan filosofi yang serasi dengan harapan ataupun

momentum dalam sebuah pernikahan. Untuk target pasar dari dekorasi kue pengantin bertema adat jawa ini pun merupakan masyarakat yang berasal dari suku jawa itu sendiri.

Selain itu, keunikan-keunikan yang dimiliki adat jawa jika diaplikasikan dalam dekorasi kue pengantin merupakan sebuah tantangan bagi penulis untuk berfikir kreatif dan juga mengasah kemampuan karena detail dari beragam ciri khas adat jawa tersebut diaplikasikan dalam sebuah dekorasi kue pengantin yang menarik dan juga terlihat *elegant*.

Dalam pembuatan dekorasi kue pengantin bertema adat jawa ini, terdapat beberapa ornamen yang berasal dari ciri khas adat jawa yang akan diaplikasikan, diantaranya:

- a) Pendopo Joglo
- b) Miniatur Pengantin Adat Jawa
- c) Batik Kawung
- d) Bunga Mawar
- e) Tali Tambang
- f) Gunungan Wayang

Dalam pembuatan ornamen-ornamen adat jawa, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama. Namun, dalam pembuatan ornamen pendopo dan gunungan wayang, penulis menggunakan kerangka yang terbuat dari *dummy*, kemudian dilapisi *rolled fondant*. Sedangkan dalam *real*-nya penulis menggunakan *rice crispy* yang dicampur dengan *melted chocolate* sebagai bahan pembuatan kerangka tersebut.

Lalu, dalam pembuatan miniatur pengantin adat jawa, penulis menggunakan *rolled fondant* serta mengaplikasikan seni *sculpture* dalam proses pembuatannya. Dalam dekorasi kue pengantin ini, miniatur pengantin dibuat dengan memakai baju pernikahan adat jawa solo puteri yang berupa kebaya dan beskap hitam berbahan bludru dipadukan dengan rok kain berwarna gelap. Makna dari busana yang digunakan ini merupakan sebuah wujud dari keramahtamahan serta kesopansantunan masyarakat

jawa. Dalam tata busana pengantin wanita, terdapat aksesoris berupa bros dibagian tengah kebaya yang memiliki makna sebuah perlindungan dari bahaya yang tidak terlihat. Lalu ada pula aksesoris seperti kalung dan juga anting yang bermakna sebuah kekayaan dan juga kejayaan.

Sementara untuk pengantin pria, selain blangkon, terdapat aksesoris berupa kalung ronce melati yang memiliki makna sebuah ketulusan dan kesetiaan suami kepada istrinya, lalu ada pula kalung ulur yang memiliki simbol kegagahan serta kewibawaan sosok suami, serta yang terakhir terdapat sumping, yaitu bunga melati di telinga kanan dan kiri pengantin lelaki yang melambangkan sebuah kesucian hati.

Untuk penataan rambut pengantin wanita, penulis membuat bentuk *representative* dari centhung dan cunduk jungkat yang memiliki makna kesucian dari seorang wanita, lalu ada cunduk mentul yang berjumlah tujuh melambangkan sebuah pengharapan agar dapat melewati dan menghadapi kehidupan dengan bijaksana, selain itu ada pula ronce melati yang terletak dibagian kanan telinga pengantin wanita menjulur hingga ke dada dengan makna agar cahaya yang diberikan Tuhan dapat meresap ke dalam dada, dan

yang terakhir adalah sinthingan, yaitu bunga melati disebelah kiri telinga pengantin wanita yang melambangkan sebuah kesetiaan kepada sang suami (Wahyuni, 2015).

Selanjutnya, pada ornamen batik kawung, dibuat dengan cara melukis pada permukaan *rolled fondant* menggunakan *food color gel* dengan mengaplikasikan teknik basah. Selain batik kawung, ada pula ornamen bunga mawar yang akan dibuat oleh penulis, menambahkan ornamen bunga mawar karena penulis menganggap bunga mawar merupakan salah satu bunga yang dapat digunakan untuk mengungkapkan kasih sayang. Lalu ada pula ornamen tali tambang, penulis menambahkan ornamen ini karena tali tambang biasa digunakan sebagai alat pengikat, yang diharapkan oleh penulis dapat menjadi simbol dari sebuah pernikahan yaitu mengikat dua jiwa menjadi satu. Ornamen terakhir yaitu gunung wayang, yang akan diletakkan di bagian kanan dan kiri pendopo joglo.

Berikut ini merupakan contoh gambar dari ornamen-ornamen yang akan dibuat oleh penulis dalam dekorasi kue pengantin ini, diantaranya:

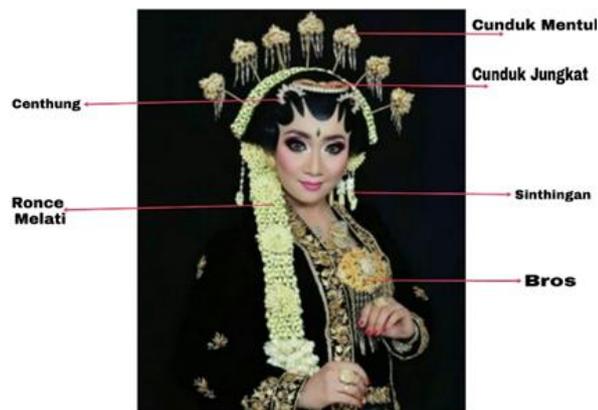
**Gambar 1. 1**



**Contoh Gambar Pendopo Joglo**

Sumber: Boombastis, 2017.

**Gambar 1. 2**



**Contoh Gambar Pengantin Jawa Wanita**

Sumber: Greatnesia, 2020.

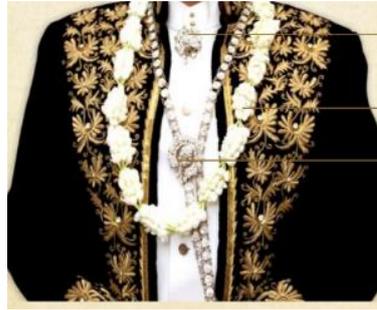
**Gambar 1. 3**



**Contoh Gambar Paes**

Sumber: *Good News From Indonesia*, 2021.

**Gambar 1. 4**



**Contoh Gambar Kalung Ronce Melati dan Kalung Ulur**

Sumber: Wahyuni, 2015.

**Gambar 1. 5**



**Contoh Gambar Blangkon**

Sumber: Liputan6, 2017.

**Gambar 1. 6**



**Contoh Gambar Batik Kawung**

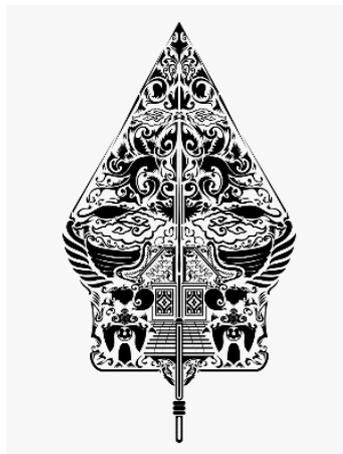
Sumber: Museum Nusantara, 2021.

**Gambar 1. 7****Contoh Gambar Bunga Mawar**

Sumber: Tempo.co, 2020.

**Gambar 1. 8****Contoh Gambar Tali Tambang**

Sumber: Velasco Indonesia, 2017.

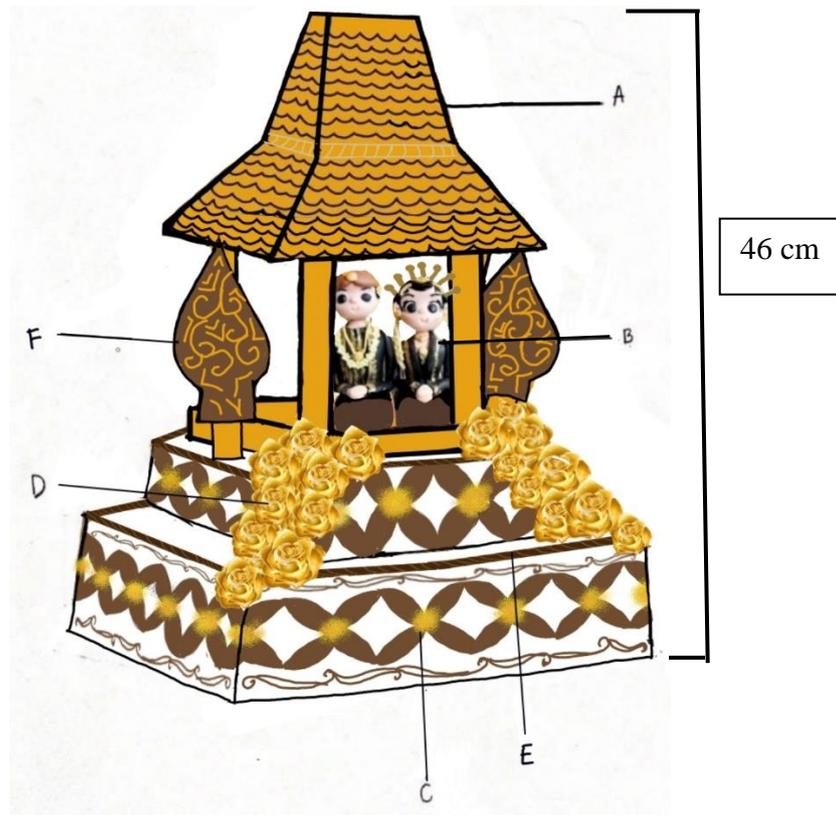
**Gambar 1. 9****Contoh Gambar Gunungan Wayang**

Sumber: Kita Belajar, 2021

## 2. Desain Produk

Berikut adalah sketsa kue pengantin bertema adat Jawa yang sudah dibuat oleh penulis dalam Tugas Akhir ini:

**Gambar 1. 10**



<p><i>Tier satu:</i>  <math>p \times l = 34 \text{ cm}</math>  <math>T = 11 \text{ cm}</math></p>	<p>A: Pendopo Joglo            Alas= 16 cm <math>T= 28 \text{ cm}</math></p>
<p><i>Tier dua:</i>  <math>p \times l = 26 \text{ cm}</math>  <math>T = 7 \text{ cm}</math></p>	<p>B: Miniatur Pengantin Jawa            C: Batik Kawung            D: Bunga Mawar            E: Tali Tambang            F: Gunungan Wayang  <math>T= 17 \text{ cm}</math> <math>L= 8 \text{ cm}</math></p>

### Sketsa Kue Pengantin

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

a) Pendopo Joglo

Pendopo Joglo terbuat dari lapisan *rolled fondant* yang didalamnya terdapat kerangka. Kerangka tersebut terbuat dari *dummy*. Bentuk genteng sendiri dibuat menggunakan bantuan sedotan dan dipertegas dengan diberi warna pada bagian lekukan genteng menggunakan *edible broze shimmer* agar terlihat lebih natural. Dengan total tinggi 28 cm dan alas berbentuk persegi dengan ukuran 16 cm, pendopo diberi warna dengan cara dilukis menggunakan *edible gold dust*. Warna *gold* dipilih oleh penulis karena secara psikologis memiliki makna kebijaksanaan dan juga kemewahan, serta dapat membuat suatu produk dinilai mahal (Cerrato, 2012).

b) Miniatur Pengantin Adat Jawa

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) miniatur merupakan sebuah tiruan sesuatu dalam skala yang diperkecil.

Miniatur pengantin adat jawa dibuat menggunakan *rolled fondant* dengan mengaplikasikan seni *sculpture* yang dibantu dengan penggunaan *modelling tools* agar *detail* nya terlihat lebih *natural*. *Rolled fondant* tersebut diberi warna menggunakan *food coloring gel*. Adapun beberapa bagian dari pengantin yang diberi warna dengan cara dilukis.

c) Batik Kawung

Motif batik kawung dibuat dengan cara membuat pola lingkaran, lalu dilukis pada *rolled fondant* menggunakan *food coloring gel* dan larutan *edible gold dust* dibagian tengahnya, motif batik dibuat dengan mengaplikasikan teknik basah. Selain itu, pada *tier* satu terdapat tambahan

lukisan menyerupai sebuah ukiran dibagian atas dan bawah motif batik. Dalam melukis motif batik, penulis memilih warna coklat tua agar kombinasi warna yang dihasilkan dari semua ornamen terlihat serasi.

d) Bunga Mawar

Bunga mawar terbuat dari 250 gr *rolled fondant* yang ditipiskan terlebih dahulu, lalu setiap kelopaknya di cetak menggunakan *ring cutter*. Setelah itu diberi sedikit sentuhan menggunakan *modelling tools* pada bagian pinggiran kelopak agar bentuknya lebih terlihat *natural*. Kelopak yang sudah di bentuk seperti bunga mawar lalu dilukis menggunakan *edible gold dust* dan didiamkan sampai mengering. Bunga mawar dibuat sebanyak 28 kuntum, yang dimana sisi kanan kiri bagian depan kue masing-masing terdapat 14 kuntum bunga mawar dengan ukuran yang berbeda-beda. Bunga mawar disusun menggunakan bantuan *toothpicks*.

e) Tali Tambang

Tali Tambang dibuat menggunakan *rolled fondant* sebanyak 320 gr. *Rolled fondant* diberi warna menggunakan *food coloring gel* berwarna coklat, lalu dibagi dua dan dibentuk seperti tali tambang. Tali tambang terdapat pada *tier* satu dan dua.

f) Gunungan Wayang

Gunungan wayang terbuat dari 150 gr *rolled fondant* yang diberi pewarna coklat tua dengan gambar ukiran yang dibuat menggunakan *edible gold dust*. Gunungan wayang dibentuk dengan kerangka dari *dummy*, lalu

dilapisi dengan *rolled fondant* tersebut. Terdapat 2 gunungan wayang, berukuran kecil dengan tinggi 17 cm yang terletak di kanan dan kiri pendopo.

### 3. *Standard Recipe*

Dalam pembuatan kue pengantin ini, penulis memilih *butter cake* karena teksturnya yang lembut dan dapat menahan beratnya beban ornamen-ornamen yang terbuat dari *rolled fondant*. Penulis menambahkan *strawberry jam* sebagai *filling* untuk setiap *tiernya* agar rasa dari *butter cake* lebih menarik.

**TABEL 1**  
***STANDARD RECIPE BUTTER CAKE***

*Yield: 1 cake tin*  34 cm

*1 cake tin*  26 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan.
2	Masukkan  Kocok	1458 gr  1167 gr	<i>Soft Butter</i> dan  Gula	Kedalam <i>mixing bowl</i> .  Hingga gula larut serta <i>light and soft</i> .
5	Ayak	1312  1 gr	<i>Soft Flour</i>  Garam	Dalam <i>mixing bowl</i>

Sumber: STP Bandung, 2021.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6	Tambahkan		Campuran tepung	Setengah bagian ke campuran <i>butter-sugar</i> . Aduk menggunakan teknik <i>fold in</i> .
7	Pecahkan	21 pcs	Telur	Ke dalam <i>bowl</i> .
	Tambahkan		Telur	Secara berkala (3-4 kali) ke adonan.
8	Aduk			Adonan dengan kecepatan sedang.
	Tambahkan	2 ml	<i>Vanilla essence</i>	Ke adonan.
9	Parut	1 pcs	<i>Lemon</i>	Bagian kulitnya saja.
	Tambahkan			Parutan kulit <i>lemon</i> kedalam adonan.
10	Aduk			Adonan sampai semua bahan tercampur rata.

Sumber: STP Bandung, 2021.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12	Tuangkan  Ratakan  Panggang			Adonan ke dalam Loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> .  Adonan menggunakan <i>rubber spatula</i> .  Dengan suhu 175°C sampai matang.

Sumber: STP Bandung, 2021.

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

*Yield: 1000 gr*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan.
2	Panaskan	500 ml	<i>Whipping cream</i>	Dengan api kecil sampai hangat kuku.
3	<i>Chop</i>	500 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Masukkan kedalam <i>bowl</i> .

Sumber: Resinda Hotel, 2021.

**TABEL 2**  
***STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE***  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
4	Tuangkan	500 ml	<i>Whipping cream</i>	Kedalam <i>bowl</i> yang berisi <i>dark chocolate compound</i> , aduk hingga <i>chocolate</i> larut dengan merata.
5	Dinginkan			Hingga <i>ganache</i> set dan dapat digunakan.

Sumber: Resinda Hotel, 2021.

TABEL 3

**STANDARD RECIPE MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA***Yield:* 1 Pengantin jawa wanita

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	<i>Dust</i>	Sedikit	Maizena	Di atas permukaan <i>silicon mat</i> .
	Campurkan	42 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
		1 ml	Pewarna <i>sienna</i>	
	Bentuk	27 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala, hidung, telinga dan leher. Ukir bagian wajah dengan <i>modelling tools</i> agar terlihat detailnya.
3	Ambil	Sedikit	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih dan bentuk menjadi bagian mata lalu tempelkan pada wajah.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE** MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA  
 (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4	Siapkan	130 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
		3 ml	Pewarna hitam	
	Ambil	Sedikit	<i>Rolled fondant</i>	Bentuk dan tempelkan dibagian mata hingga menyerupai pupil mata.
5	Siapkan	1 ml	Pewarna hitam	Kedalam <i>palette</i> .
	Lukis			Riasan paes, bulu mata serta alis pada wajah.
6	Bentuk	18 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hitam menjadi sanggul, lalu tempelkan dibagian kepala.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Siapkan	3 pcs	<i>Toothpick</i>	Potong menjadi 7 bagian berukuran 1cm.
	Lapisi	9 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih. Keseluruh bagian <i>toothpick</i> , dan bentuk bulat kecil dibagian ujung. (Membuat Cunduk Mentul)
	Tusukkan		<i>Toothpick</i>	Ke bagian sanggul.
8	Bentuk	105 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hitam menjadi bagian badan, lengan dan kebaya.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE** MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA  
 (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9	Bentuk	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>sienna</i> menjadi tangan dan kaki.
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk tangan ke bagian lengan.
10	Tusukkan	1 pcs	<i>Toothpick</i>	Ke bagian badan, lalu sambungkan dengan bagian kepala.
11	Siapkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga warnanya merata.
		3 ml	Pewarna coklat	
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi rok yang sedang duduk berlutut.
	Tusukkan	2 pcs	<i>Toothpick</i>	Ke bagian tengah jarik dan sambungkan dengan bagian badan.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE** MINIATUR PENGANTIN JAWA WANITA  
 (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berbentuk seperti kaki.
13	Uleni  Bentuk  Tempelkan	12 gr  1 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna kuning	Hingga warnanya tercampur dengan rata.  Menjadi ronce melati, sinthingan, cunduk jungkat dan centhung di kepala serta kebaya.  Ronce melati dan sinthingan di bagian belakang kanan dan kiri telinga.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.



TABEL 4

## STANDARD RECIPE MINIATUR PENGANTIN JAWA PRIA

Yield: 1 Pengantin jawa pria

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan.
2	<i>Dust</i>	Sedikit	Maizena	Di atas permukaan <i>silicon mat</i> .
	Campurkan	42 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>sienna</i>	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
	Bentuk	27 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kepala, hidung, telinga dan leher. Ukir bagian wajah dengan <i>modelling tools</i> agar terlihat detailnya.
3	Bentuk	Sedikit	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih menjadi bagian mata lalu tempelkan pada wajah.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE MINIATUR PENGANTIN JAWA PRIA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4	Siapkan  Bentuk	130 gr  3 ml  Sedikit	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna hitam  <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga warnanya merata.  Menjadi seperti pupil mata, lalu tempelkan.
5	Uleni  Bentuk	70 gr  3 ml  10 gr	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat  <i>Rolled fondant</i>	Hingga warnanya tercampur rata.  Berwarna coklat menjadi bentuk blangkon. Tempelkan dibagian kepala.
6	Bentuk  Sambungkan	105 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hitam menjadi bentuk badan lengan dan beskap.  Bagian lengan dan badan.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE** MINIATUR PENGANTIN JAWA PRIA  
 (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Bentuk	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>sienna</i> menjadi bentuk tangan dan kaki.
8	Bentuk	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna coklat menjadi bagian rok dan kaki yang sedang duduk berlutut.
9	Tusukkan	2 pcs	<i>Toothpick</i>	Untuk menyambungkan bagian kepala, badan dan rok.
10	Tempelkan			Bagian tangan dan kaki.
11	Uleni  Bentuk	10 gr  1 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna kuning	Hingga tercampur merata.  Menjadi kalung ulur dan bunga melati. Lalu tempelkan.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BUNGA MAWAR**

*Yield: 28 pieces*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	Timbang  Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat bagian kelopak mawar dan putik. Hingga merata.
3	<i>Roll</i>  Cetak  Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Sampai tipis kira-kira 1mm.  Menggunakan <i>ring cutter</i> berukuran 3cm untuk dijadikan kelopak.  <i>Sisa rolled fondant</i> menjadi seperti putik mawar sebanyak 28 pcs.
4	Tipiskan			Bagian pinggiran kelopak menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> agar terlihat lebih natural.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BUNGA MAWAR**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5	Susun			Bunga mawar satu per satu dari putik dan juga kelopak yang sudah disiapkan.
6	Tuangkan	2 gr 6 ml	<i>Edible gold dust</i> Pelarut <i>edible gold dust</i>	Ke dalam <i>palette</i> . Aduk hingga tercampur rata.
7	Oleskan  Diamkan		Larutan <i>edible gold dust</i>	Kesetiap sisi kelopak bunga mawar hingga tertutup semua.  Bunga mawar hingga mengering.
8				<b>Hasil Akhir:</b> 28 Kuntum Bunga Mawar

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PENDOPO JOGLO**

*Yield: 1 Pendopo Joglo*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan.
2	<i>Dust</i>	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan <i>silicon mat</i> .
	Uleni	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih.
	<i>Roll</i>			Sampai lebar nya menutupi seluruh bagian kerangka atap pendopo.
	Lapisi			Ke bagian atap pendopo joglo, dapat dibantu dengan <i>edible glue</i> .
	Rapikan			Bagian atap dengan <i>fondant smoother</i> . Potong bagian <i>fondant</i> yang berlebih menggunakan <i>small knife</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PENDOPO JOGLO**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3	Bentuk			Bagian atap pendopo joglo menggunakan bantuan sedotan agar terlihat <i>natural</i> .
4	Larutkan  Lukis	3 gr  9 gr	<i>Edible gold dust</i>  Larutan <i>gold dust</i>	Sampai tercampur dengan rata.  Bagian atap pendopo joglo menggunakan larutan <i>edible gold dust</i> .
5	Tuangkan  Lukis	8 ml	<i>Edible bronze shimmer</i>	Ke dalam <i>palette</i> .  Bagian lekukan atap pendopo yang menyerupai genteng agar lebih realistis.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PENDOPO JOGLO**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6	Uleni <i>Roll</i> Lapisi	400 gr  50 gr	<i>Rolled fondant</i>  <i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih.  Setiap bagian tiang menggunakan 50 gr <i>rolled fondant</i> . (Lakukan sesuai dengan jumlah tiang).
7	Tusuk  Lukis			Setiap ujung tiang menggunakan <i>toothpick</i> .  Setiap tiang menggunakan larutan <i>edible gold dust</i> .
8	Uleni Bagi Bentuk  Tempelkan  Lukis	35 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih.  Menjadi dua bagian.  Menjadi bentuk tali tambang.  Tali tambang menggunakan <i>edible glue</i> di bagian atap pendopo.  Dengan larutan <i>gold dust</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PENDOPO JOGLO**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9	Uleni  <i>Roll</i>	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih.  Sampai lebarnya kira-kira 22 cm.
10	Lapisi  <i>Trim</i>  Rapikan	1 pcs	<i>Dummy</i> ukuran 16cm.	Dengan <i>rolled fondant</i> .  Bagian yang berlebih dengan <i>small knife</i> .  Bagian <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i> .
11	Lukis			Bagian alas pendopo menggunakan larutan <i>edible gold dust</i> .
12	Tusukkan	8 pcs	<i>Toothpick</i>	Di setiap ujung tiang, lalu satukan dengan bagian atap dan juga alas.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE GUNUNGAN WAYANG**

*Yield: 2 pcs*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan.
2	<i>Dust</i>  Uleni  <i>Roll</i>	Sedikit  150 gr  15 ml	Maizena  <i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat  <i>Rolled fondant</i>	Di atas permukaan <i>silicon mat.</i>  Hingga warnanya tercampur dengan rata.  Hingga ketebalan kira- kira 1 mm.
3	Lapisi  <i>Trim</i>		<i>Rolled fondant</i>	Ke seluruh bagian kerangka gunungan wayang dan kakinya yang sudah dioleskan dengan <i>edible glue.</i>  <i>Sisa rolled fondant.</i>
4	Larutkan  Gambar	1 gr  3 ml	<i>Edible gold dust</i>  Larutan <i>gold dust</i>	Hingga tercampur rata.  Ukiran pada bagian gunungan wayang di

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE GUNUNGAN WAYANG**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
				Bagian depan dan belakang serta pada bagian kaki gunung wayang menggunakan larutan <i>edible gold dust</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8

## STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA

*Yield: 1 whole cake*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan.
2	<i>Dust</i>  Uleni  <i>Roll</i>	Sedikit  750 gr	Maizena  <i>Rolled fondant</i>	Di atas permukaan <i>silicon mat.</i>  Berwarna putih.  Higga berukuran lebar sekitar 60 cm.
3	Lapisi  <i>Trim</i>    Rapikan	1 pcs	<i>Dummy</i> 34 cm	Dengan <i>rolled fondant.</i>  Sisi-sisi <i>dummy</i> menggunakan <i>small</i> <i>knife.</i>  <i>Dummy</i> yang sudah dilapisi menggunakan <i>fondant smoother.</i>
4	Uleni  <i>Roll</i>	350 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih.  Higga berukuran sekitar 50 cm.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Larutkan	8 ml 4 ml	Pewarna coklat Air	Aduk hingga tercampur merata.
8	Lukis			Sekeliling pinggiran <i>dummy</i> ukuran 26cm dengan pola motif batik kawung menggunakan larutan pewarna coklat.
9	Bentuk  Lukis			Pola lingkaran di sekeliling pinggiran <i>dummy</i> 34 cm di bagian tengah, menggunakan <i>ring cutter</i> diameter 7 cm.  Sekeliling pinggiran <i>dummy</i> ukuran 34 cm dengan pola motif batik kawung dan ukiran.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12	Uleni	320 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai warnanya merata.
		35 ml	<i>Pewarna coklat</i>	
	Bagi			Menjadi empat bagian.
	Bentuk			Menjadi seperti tali tambang (kepang dua).
	Tempelkan			Dibagian sekeliling pinggiran atas <i>tier</i> satu dan dua menggunakan <i>edible glue</i> .
	<i>Trim</i>			Sisa tali tambang yang berlebih.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Tusukkan  <i>Assembling</i>	28 pcs	<i>Toothpick</i>	Masing-masing ke setiap bagian belakang bunga mawar.  Bunga mawar di bagian depan kanan dan kiri <i>tier</i> dua sampai ke <i>tier</i> satu, masing-masing 14 kuntum.
14	Tempelkan			Sepasang pengantin jawa di bagian tengah pendopo joglo.
15	Tusukkan	4 pcs	<i>Toothpick</i>	Ke bagian kaki gunung wayang.  (masing - masing dua).  Lalu tusuk gunung wayang pada sisi kanan dan kiri pendopo joglo.

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT JAWA**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16				<b>Hasil Akhir:</b> <b>Kue Pengantin</b> <b>Bertema Adat Jawa.</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

#### 4. Peralatan dan Kegunaannya

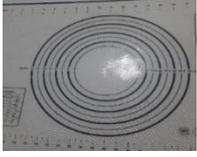
Dibawah ini merupakan tabel yang berisi peralatan serta kegunaannya yang digunakan penulis dalam proses pembuatan kue pengantin bertema adat jawa dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

**TABEL 9**  
**PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**

No	Alat	Kegunaan
1	<i>Brush</i> 	Untuk melukis batik dan memberi warna.

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Kegunaan</b>
2	<p style="text-align: center;"><i>Silicon mat</i></p> 	Sebagai alas yang digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> ataupun membuat miniatur.
3	<p style="text-align: center;"><i>Small knife</i></p> 	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
4	<p style="text-align: center;"><i>Modelling tools</i></p> 	Untuk membuat detail pada miniatur dan juga bunga mawar.
5	<p style="text-align: center;"><i>Ring cutter</i></p> 	Sebagai alat pencetak kelopak bunga mawar dan membentuk pola batik.

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Kegunaan</b>
6	<p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p> 	Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> yang dipakai untuk melapisi <i>dummy</i> .
7	<p style="text-align: center;"><i>Bowl</i></p> 	Digunakan untuk mencampur <i>gold dust</i> .
8	<p style="text-align: center;"><i>Palette</i></p> 	Digunakan sebagai wadah untuk pewarna makanan.
9	<p style="text-align: center;">Sedotan</p> 	Digunakan untuk membuat efek pada atap pendopo.

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**PERALATAN DAN KEGUNAANNYA**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Kegunaan</b>
10	<p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p> 	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .
11	<p style="text-align: center;"><i>Turn table</i></p> 	Digunakan sebagai alas <i>dummy</i> saat melukis batik.
12	<p style="text-align: center;"><i>Digital scale</i></p> 	Alat yang digunakan untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
13	<p style="text-align: center;">Penggaris</p> 	Digunakan sebagai alat pengukur.

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2021.

### 5. Purchase List

Dibawah ini merupakan *purchase list* atau daftar bahan yang perlu dibeli untuk membuat dekorasi kue pengantin bertema adat jawa dalam pembuatan Tugas Akhir Presentasi Produk. Penulis membagi *purchase list* menjadi dua bagian, yaitu *purchase list* berbahan dasar *dummy* dan juga *purchase list* berbahan dasar *butter cake*.

**TABEL 10**

**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama Bahan	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
1	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp.335.000	Rp.335.000
2	<i>Dummy</i> □ 34 cm	1	Pcs	Rp. 37.000	Rp. 37.000
3	<i>Dummy</i> □ 26 cm	1	Pcs	Rp. 28.000	Rp. 28.000
4	<i>Dummy</i> ukuran 1m x 0,5m	1	Pcs	Rp. 4.000	Rp. 4.000
5	<i>Dummy</i> □ 16 cm	1	Pcs	Rp. 2.000	Rp. 2.000
6	Pewarna coklat	1	Botol@60ml	Rp. 22.000	Rp. 22.000
7	Pewarna hitam	1	Botol@25ml	Rp. 45.000	Rp. 45.000
8	Pewarna <i>sienna</i>	1	Botol@20ml	Rp. 40.000	Rp. 40.000
9	Pewarna kuning	1	Botol@15ml	Rp. 1.975	Rp. 1.975
10	<i>Edible gold dust</i>	1	Botol@15gr	Rp. 43.500	Rp. 43.500
11	Larutan <i>gold dust</i>	1	Botol@200ml	Rp. 30.000	Rp. 30.000
12	<i>Edible glue</i>	1	Botol@100gr	Rp. 25.000	Rp. 25.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
13	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp. 25.000	Rp. 25.000
14	<i>Lem Styrofoam</i>	1	Botol@120gr	Rp. 20.000	Rp. 20.000
15	<i>Toothpick</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 2.500	Rp. 2.500
16	<i>Edible bronze Shimmer</i>	1	Botol@25ml	Rp. 70.000	Rp. 70.000
17	Maizena	1	Pack@100gr	Rp. 5.000	Rp. 5.000
<b>Total</b>					Rp.735.975

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 11**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Nama Bahan	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
1	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	Rp.335.000	Rp.335.000
2	Pewarna coklat	1	Botol@60ml	Rp. 22.000	Rp. 22.000
3	Pewarna hitam	1	Botol@25ml	Rp. 45.000	Rp. 45.000
4	Pewarna <i>sienna</i>	1	Botol@20ml	Rp. 40.000	Rp. 40.000
5	Pewarna kuning	1	Botol@15ml	Rp. 1.975	Rp. 1.975
6	<i>Edible gold dust</i>	1	Botol@15gr	Rp. 43.500	Rp. 43.500

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 11**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>QTY</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Total</b>
7	<i>Larutan gold dust</i>	1	Botol@200ml	Rp. 30.000	Rp. 30.000
8	<i>Edible glue</i>	1	Botol@100gr	Rp. 25.000	Rp. 25.000
9	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp. 25.000	Rp. 25.000
10	<i>Toothpick</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 2.500	Rp. 2.500
11	<i>Edible bronze Shimmer.</i>	1	Botol@25ml	Rp. 70.000	Rp. 70.000
12	Maizena	1	Pack@100gr	Rp. 5.000	Rp. 5.000
13	<i>Unsalted butter</i>	1	Pack@1500gr	Rp.270.000	Rp.270.000
14	Gula pasir	2	Pack@1000gr	Rp. 12.500	Rp. 25.000
15	Tepung terigu	2	Pack@1000gr	Rp. 8.000	Rp. 16.000
16	Garam	1	Pack@250gr	Rp. 2.500	Rp. 2.500
17	Telur	21	Butir	Rp. 1.500	Rp. 31.500
18	<i>Lemon</i>	1	Pcs	Rp. 1.500	Rp. 1.500
19	<i>Vanilla essence</i>	1	Botol@55ml	Rp. 5.000	Rp. 5.000
20	<i>Dark chocolate Compound</i>	1	Pack@1000gr	Rp. 55.000	Rp. 55.000
21	<i>Fresh cream</i>	1	Pack@1L	Rp. 45.000	Rp. 45.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 11**  
**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
22	<i>Strawberry jam</i>	1	Kg	Rp. 48.000	Rp. 48.000
<b>Total</b>					Rp.1.144.475

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

#### 6. *Recipe Costing*

*Recipe costing* merupakan jumlah harga yang terdapat dari hitungan bahan yang digunakan di dalam sebuah resep. Berikut ini merupakan tabel *recipe costing* dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total Harga
1	<i>Rolled fondant</i>	3.260 gr	Rp.335.000	<i>Pail@5kg</i>	Rp.218.420
2	<i>Dummy 34cm</i>	1 pcs	Rp. 37.000	Pcs	Rp. 37.000
3	<i>Dummy 26cm</i>	1 pcs	Rp. 28.000	Pcs	Rp. 28.000
4.	<i>Dummy 16cm</i>	1 pcs	Rp. 2.000	Pcs	Rp. 2.000
5	<i>Dummy</i> 1m x 0,5m	1 pcs	Rp. 4.000	Pcs	Rp. 4.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total Harga
6.	Pewarna coklat	56 ml	Rp. 22.000	Botol@60ml	Rp. 20.533
7.	Pewarna hitam	8 ml	Rp. 45.000	Botol@25ml	Rp. 14.400
8	Pewarna <i>sienna</i>	2 ml	Rp. 40.000	Botol@25ml	Rp. 3.200
9	Pewarna kuning	2 ml	Rp. 1.975	Botol@15ml	Rp. 263
10	<i>Edible gold dust</i>	9 gr	Rp. 43.500	Botol@15gr	Rp. 26.100
11	Larutan <i>gold dust</i>	25 ml	Rp. 30.000	Botol@200ml	Rp. 3.750
12	<i>Edible glue</i>	30 gr	Rp. 25.000	Botol@100gr	Rp. 7.500
13	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp. 25.000	Pcs	Rp. 25.000
14	Lem <i>styrofoam</i>	60 gr	Rp. 20.000	Botol@120gr	Rp. 10.000
15	<i>Toothpick</i>	1 pack	Rp. 2.500	Pack	Rp. 2.500
16	<i>Edible bronze shimmer</i>	8 ml	Rp. 70.000	Botol@25ml	Rp. 22.400
17	Maizena	22 gr	Rp. 5.000	Pack@100gr	Rp. 1.100
	<b>Total</b>				Rp.426.166

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total Harga
1	<i>Rolled fondant</i>	3.260 gr	Rp.335.000	<i>Pail@5kg</i>	Rp.218.420
2	Pewarna coklat	56 ml	Rp. 22.000	Botol@60ml	Rp. 20.533
3	Pewarna hitam	8 ml	Rp. 45.000	Botol@25ml	Rp. 14.400
4	Pewarna <i>sienna</i>	2 ml	Rp. 40.000	Botol@25ml	Rp. 3.200
5	Pewarna kuning	2 ml	Rp. 1.975	Botol@15ml	Rp. 263
6	<i>Edible gold dust</i>	9 gr	Rp. 43.500	Botol@15gr	Rp. 26.100
7	Larutan <i>gold dust</i>	25 ml	Rp. 30.000	Botol@200ml	Rp. 3.750
8	<i>Edible glue</i>	30 gr	Rp. 25.000	Botol@100gr	Rp. 7.500
9	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp. 25.000	Pcs	Rp. 25.000
10	<i>Toothpick</i>	1 pack	Rp. 2.500	Pack	Rp. 2.500

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Unit</b>	<b>Total Harga</b>
11	<i>Edible bronze shimmer</i>	8 ml	Rp. 70.000	Botol@25ml	Rp. 22.400
12	Maizena	22 gr	Rp. 5.000	Pack@100gr	Rp. 1.100
13	<i>Unsalted butter</i>	1.458 gr	Rp.270.000	Pack@1500gr	Rp.262.440
14	Gula pasir	1.167 gr	Rp. 12.500	Pack@1000gr	Rp. 14.587
15	Tepung terigu	1.312 gr	Rp. 8.000	Pack@1000gr	Rp.10.496
16	Garam	1 gr	Rp. 2.500	Pack@250gr	Rp. 10
17	Telur	21 butir	Rp. 1.500	Butir	Rp. 31.500
18	<i>Lemon</i>	1 pcs	Rp. 1.500	Pcs	Rp. 1.500
19	<i>Vanilla essence</i>	2 ml	Rp. 5.000	Botol@55ml	Rp. 182
20	<i>Dark chocolate Compound</i>	500 gr	Rp. 55.000	Pack@1000gr	Rp. 27.500

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total Harga
21	<i>Fresh cream</i>	500 ml	Rp. 45.000	Pack@1L	Rp. 22.500
22	<i>Strawberry jam</i>	1	Rp. 48.000	Pack@1kg	Rp. 48.000
<b>Total</b>					Rp.763.881

Sumber: Olahan Penulis, 2021.

### 7. *Selling Price*

*Selling price* atau harga jual yang ditetapkan oleh penulis terdapat dua jenis, yaitu harga jual kue pengantin yang terbuat dari *dummy* dan juga harga jual kue pengantin yang terbuat dari *butter cake*.

Dibawah ini merupakan rumusan harga jual yang penulis gunakan yang ditetapkan oleh Ditmer dan Keefe dalam Miller,dkk (2002).

$$SALES = \left( \frac{COST}{COST \%} \right) X 100\%$$

Sumber: Miller dkk, 2002.

Berdasarkan rumus *selling price* diatas, maka tabel dibawah ini merupakan hasil yang penulis dapatkan:

**TABEL 14**  
***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY***

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp.426.166
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp.639.249
<i>DESIRED FOOD COST</i>	35 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.1.826.425,7
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.1.827.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 15**  
***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp.763.881
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp.1.145.821,5
<i>DESIRED FOOD COST</i>	35 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.3.273.775,7
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.3.274.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

## **D. Pelaksanaan Kegiatan**

### **1. Lokasi**

a) Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir ini berlokasi di tempat tinggal penulis yang beralamat:

Komplek Griya Bandung Indah (GBI) Blok E 6 No. 9 Bojongsoang, Kabupaten Bandung 14287.

b) Lokasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan ujian Tugas Akhir ini berlokasi di kampus penulis yaitu Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang beralamat:

Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

### **2. Waktu**

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi produk

Kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini dimulai dari bulan September 2021 - Januari 2022.

b) Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi produk

Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Februari 2022.