

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara definisi, *cake* atau kue adalah suatu makanan yang dipanggang yang terbuat dari tepung, cairan, telur, bahan pengembang *chemical*, dan juga perasa. (Harcourt, 2017). Kata "*cake*" itu sendiri berasal dari kata "*kaka*" dalam bahasa Viking. *Cake* biasanya dikonsumsi ketika hari – hari penting atau dalam suatu hari perayaan. Di jaman sekarang pun, hal tersebut masih berlaku. *Cake* biasa dihidangkan dalam acara ulang tahun, pernikahan, *anniversary*, *ceremony* dan lain – lain walaupun tidak menutup kemungkinan dimakan diluar dari perayaan tersebut.

Ketika membuat *cake* untuk suatu perayaan, biasanya *cake* akan didekorasi untuk memperindah produk atau untuk menyamakan *display* kue dengan tema yang ada dengan menambahkan nilai visual, kreatifitas, dan aspek seni. *Cake decoration* merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Jenis kue yang sering digunakan untuk dekorasi antara lain kue ulang tahun, pernikahan, *cupcakes*, atau segala jenis *cake* yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan yang dominan. (smartpluspro, 2018). *Cake* didekorasi menggunakan *buttercream*, *fondant*, *gumpaste*, *royal icing*, *marzipan*, atau *chocolate modelling* lalu *cake* didekorasi dan dibentuk menjadi tampilan yang menarik dan mempunyai nilai seni dengan tekniknya tersendiri. Teknik yang biasanya umum digunakan dalam pembuatan *cake decoration* adalah dengan *fondant* dan juga *buttercream*.

Midsummer Festival merupakan festival tradisional yang diadakan di daerah Eropa, namun Swedia lah yang masih merayakan festival ini secara besar – besaran di sekitar tanggal 19 – 25 juni. *Midsummer* dirayakan sebagai bentuk luapan kegembiraan akan hari yang dianggap spesial karena hari itu merupakan hari dengan siang terpanjang dalam satu tahun yang akibatnya

malam hari pun terasa sangat pendek. (Ajheris, 2017). *Midsummer* ini adalah hari perayaan yang terpenting kedua setelah natal, yang biasa diselenggarakan mendekati titik balik matahari.

Menurut *museum Nordic Swedia*, perayaan *Midsummer* adalah perayaan yang dikembangkan dari perayaan agama Kristen untuk Yohanes pembaptis yang dilaksanakan di tanggal 24 Juni. *Midsommarstång* yang ikonik atau yang biasa disebut sebagai *Maypole* berasal dari Jerman sekitar abad 17 sampai 18. Orang – orang menyebut kalau *Maypole* adalah simbol patung dan digunakan untuk merayakan kesuburan. Namun tidak ada bukti yang kuat untuk memperkuat asumsi tersebut, namun hal tersebut menciptakan cerita yang bagus. (Carlson, 2019). *Mid Summer Festival* ini biasa dirayakan dengan makan bersama, tarian di tiang *maypole*, dan dekorasi – dekorasi bunga.

GAMBAR 1.1 TARIAN MAYPOLE



GAMBAR 1.2 MAKAN BERSAMA



Pemilihan tema ini terinspirasi dari sebuah film yang berjudul *Midsommar*. *Midsommar* sendiri adalah film bergenre horor yang pernah populer

di tahun 2019 dengan konsep *Midsummer festival*. Melalui dekorasi kue ini penulis mengharapkan dapat memberikan gambaran tentang *Midsummer Festival* yang berada di Swedia.

Penulis menggunakan *rolled fondant* dan *gumpaste* pada pembuatan Tugas Akhir ini. Kedua bahan tersebut adalah bahan utama yang mudah ditemui dan sering digunakan pada saat ini untuk membuat dekorasi kue. Alasan utama mengapa *rolled fondant* dipilih penulis sebagai bahan pengaplikasian dekorasi kue yaitu karena cara penggunaan *rolled fondant* bisa dikatakan mudah dalam pembuatan dekorasi kue, sedangkan *gumpaste* dipilih sebagai dekorasi yang dibentuk menjadi bunga yang juga mudah untuk diaplikasikannya.

Fondant berasal dari bahasa Perancis yang berarti "meleleh" dan berbahan dasar gula. Berdasarkan cara pengolahannya, *fondant* dibagi menjadi 2 jenis, yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. (Odi, 2011). *Poured fondant* adalah krim yang berbahan dasar gula yang digunakan sebagai isian atau lapisan luar *cake*, sedangkan *rolled fondant* sendiri berbahan dasar gula dan ditambahkan dengan *gelatin*, *glucose*, *glycerin* dan *shorthening*. *Rolled fondant* biasanya digunakan untuk melapisi *cake*, dan membuat figur tokoh dengan cara diuleni terlebih dahulu lalu dibentuk sesuai keinginan.

Gumpaste merupakan adonan gula dan *glucose* yang diberi pewarna makanan, kemudian dibentuk menjadi berbagai hiasan seperti bentuk binatang, bunga, daun dan hiasan lainnya (Eka, 2010). *Gumpaste* merupakan adonan lentur yang sama seperti *fondant*, terbuat dari gula, putih telur, dan mentega. Dekorasi terperinci seperti bunga dapat dibuat dengan *gumpaste* dikarenakan sifat adonannya yang lentur dan dapat digulung sangat tipis dan tidak robek, *gumpaste* memiliki tekstur yang sama dengan *fondant* di awal, namun *gumpaste* cenderung cepat kering, keras sehingga mudah rapuh, oleh karena itu *gumpaste* tidak disarankan untuk digunakan sebagai bahan untuk meng-cover kue.

Pewarna makanan yang digunakan dalam *rolled fondant* dan *gumpaste* bertujuan untuk meningkatkan daya pesona dekorai kue dalam pengaplikasiannya.

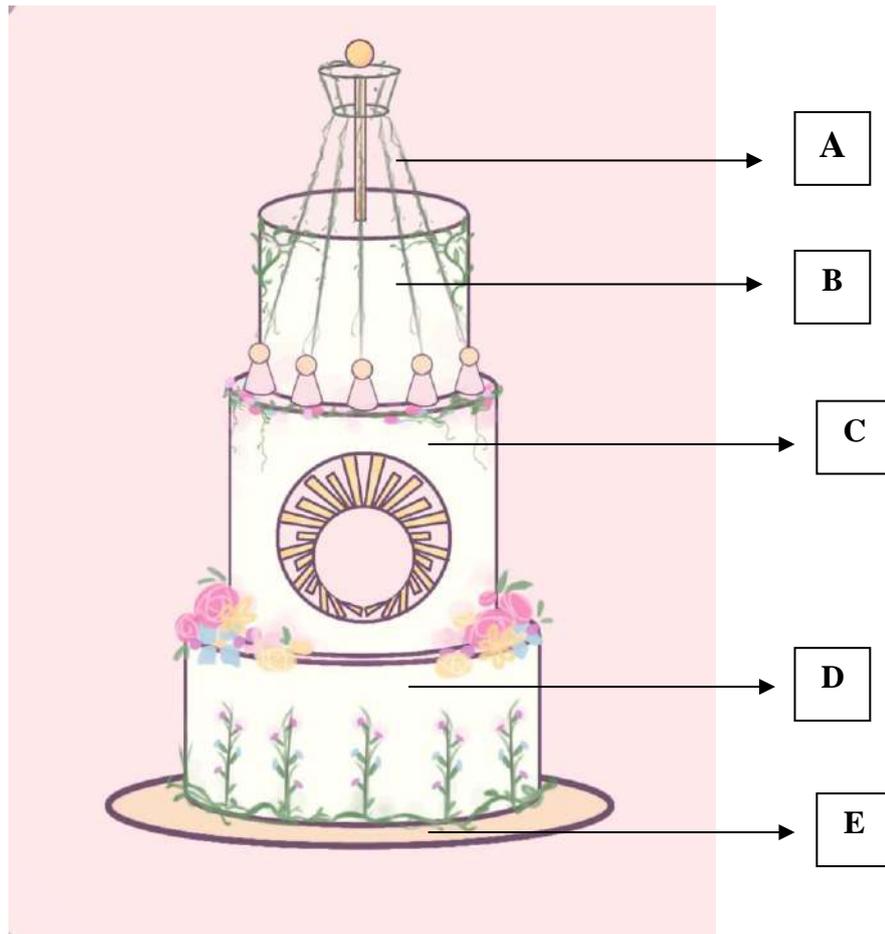
Terdapat beberapa jenis pewarna makanan yang digunakan seperti pewarna *liquid*, bubuk, *paste*, dan pewarna *water base* atau *oil base*. Penulis memilih untuk menggunakan pewarna *paste* dan bubuk untuk penulisan tugas akhir ini. Alasan menggunakan pewarna *paste* agar kandungan cairan dalam pewarna makanan tidak mengubah atau merusak kandungan cairan yang sudah ada dalam *fondant* dan *gumpaste*, yang berakibat dapat mengubah tekstur dari *fondant* dan *gumpaste*, selain itu penggunaan pewarna *paste* dapat membuat warna lebih terlihat pekat. Alasan menggunakan pewarna bubuk adalah untuk melakukan *finishing touch*.

Didasari oleh alasan yang telah dicantumkan dari penulis, maka Tugas Akhir ini dibuat penulis dengan pengambilan topik *Food presenting* yang berjudul:

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN MID SUMMER FESTIVAL”

B. Desain produk

GAMBAR 1.3 SKETSA PRODUK



Keterangan :

A. Tinggi 7 cm

- B. Ø 10 cm Tinggi 10 cm
- C. Ø 20 cm Tinggi 20 cm
- D. Ø 25 cm Tinggi 15 cm
- E. Ø 30 cm untuk ukuran *cake bottom*
- F. Jumlah total tinggi dari *cake bottom* hingga tier A mencapai 52 cm

Penulis mengambil tema *Mid Summer Festival* sebagai pembuatan Tugas Akhir ini. Penulis membuat kue yang terdiri dari 3 *tier* dengan diameter dan ukuran yang berbeda – beda, selain itu *cake bottom* berdiameter 30 juga digunakan penulis untuk alas kue ini.

Pada bagian *tier* paling bawah atau tingkatan pertama adalah bagian dari dasar kue yang memiliki lebar diameter 20 cm dan dengan tinggi 15 cm. *Rolled fondant* sebagai bahan untuk melapisi tingkat pertama ini. Warna putih merupakan warna yang akan diaplikasikan untuk *rolled fondant* tier pertama, kemudian penulis juga menambahkan beberapa dekorasi *gumpaste* bunga berwarna ungu dan daun – daun hijau yang terlihat merambat keatas, dekorasi tersebut di letakan melingkar pada bagian dasar *tier* pertama yang sudah di lapisi oleh *rolled fondant*.

Tier kedua, atau tingkatan bagian tengah yang memiliki bentuk berbeda karena bagian tengah ini akan dilubangi. Lebar tingkatan ini berdiameter 20 cm dan juga tinggi vertikal 20 cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih. Pada bagian kue yang akan dilubangi pada bagian tengahnya akan diletakan matahari yang bersinar berwarna emas menggunakan *fondant* yang sudah di cetak. Matahari pada bagian tengah dilambangkan sebagai matahari yang selalu bersinar seharian walaupun malam telah tiba pada saat *Mid Summer Festival* di Swedia. Dekorasi bunga – bunga *gumpaste* seperti mawar, *hydrangea*, dan *bouvardia* dengan berbagai macam warna pun akan ditempatkan di bagian dasar kanan dan kiri pada *tier* ke dua ini. Pada bagian atas kue diletakan dekorasi *fondant* dengan metode *sculpting* yaitu membentuk *fondant* menjadi suatu karakter atau bentuk 3D, disini *fondant* akan dibentuk menjadi anak-anak perempuan yang seakan-akan terlihat seperti mengelilingi tiang *maypole* pada *tier* ketiga.

Pada tingkatan terakhir yaitu *tier* ketiga, akan dilapisi juga oleh *rolled fondant*, setelah itu akan dihias dengan bunga – bunga *gumpaste* pada bagian

depan atas kanan dan kiri kue. Pada bagian paling atas kue akan didekorasi dengan tiang *maypole* sebagai lambang kesuburan *Mid Summer Festival*, di tiang *maypole* terdapat pita – pita yang menggantung kebawah, dan akan ditempelkan ke orang – orang yang berada pada *tier* ke kedua, hal ini bertujuan untuk menunjukkan tentang tradisi *Mid Summer Festival* yang melakukan tarian memutar ke tiang *maypole*.

GAMBAR 1.4 TIANG MAYPOLE



Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, pengaplikasian *gumpaste* dan *rolled fondant* akan menjadi hal utama dalam mendekorasi kue ini, dengan begitu penulis akan memilih untuk menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti kue.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda (Rahadiyanti, 2020). Dalam standar resep terdapat beberapa hal yang perlu ditentukan, meliputi :

- Nama produk
- *Yield* (Jumlah yang akan dihasilkan oleh suatu produk)
- Bahan-bahan berserta dengan satuannya
- Alat yang digunakan
- Metode pengolahan produk
- Keterangan waktu
- Cara penyajian

Pada pembuatan Dekorasi Kue Bertemakan *Mid Summer Festival* ini diperlukannya standar resep, dengan begitu penulis akan memilih untuk menggunakan standar resep dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung untuk pembuatan *chocolate sponge cake* dan standar resep untuk *gumpaste* dan *ganache* dari *exquise patisserie* yaitu tempat penulis melakukan kegiatan PKL

TABEL 1.1
STANDAR RESEP GUMPASTE

Yield : 473 gram

Metode	Banyaknya	Bahan	Keterangan
Panaskan	$\frac{3}{4}$ tsp 60 gram	Gelatin Air	Hingga mencair, lalu diamkan
Campurkan	400 gr 1 tsp	<i>Icing sugar</i> <i>Egg white</i> <i>powder</i>	Aduk hingga merata menggunakan <i>mixer</i>
Tambahkan			Gelatine yang sudah dicairkan ke dalam adonan, dan aduk dengan perkiraan waktu ± 5 menit hingga adonan sedikit terlihat lebih terang, dan <i>fluffy</i>
Masukan	4 gr	CMC	Kedalam adonan, aduk hingga merata. Matikan <i>mixer</i>
<i>Scrap</i>			Adonan gumpaste ke meja yang sudah diberi <i>shortening</i>

TABEL 1.1**STANDAR RESEP GUMPASTE (LANJUTAN)**

Hasil : 473 gr

Metode	Banyaknya	Bahan	Keterangan
Uleni			Hingga adonan tidak terlalu lengket lagi.
Simpan			Di wadah tertutup dan kedap, seperti plastik. Lalu masukan <i>freezer</i> agar gumpaste tidak terlalu lengket kembali, dan gumpaste siap digunakan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.2**STANDAR RESEP BUTTER CAKE**Hasil : 4-5 *Cake*; Ø 24

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Mise en place			
Oleskan			<i>Cake tin</i> menggunakan minyak, lalu tempelkan <i>wax paper</i>

TABEL 1.2

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)*Yield : 4-5 Cake; Ø 24 cm*

Metode	Banyaknya	Bahan	Keterangan
<i>Mix</i>	2.500 gr 2.000 gr	<i>Butter</i> Gula pasir	Hingga halus, mengembang, dan berwarna sedikit pucat.
Tambahkan	1.800 gr 2.250 gr	Telur Tepung terigu	Ke dalam adonan gula dan <i>butter</i> satu persatu secara bergantian
Masukan	2 pcs <i>Drop of</i>	<i>Lemon zest</i> <i>Vanilla essence</i>	Ke adonan <i>butter cake</i> , sambil terus diaduk dengan kecepatan sedang.
Tuang			Adonan yang sudah tercampur rata ke dalam <i>cake tin</i> .
<i>Bake</i>			Adonan <i>butter cake</i> dengan suhu 175 ⁰ C ke dalam oven.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2021

TABEL 1.3
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

yield : 900

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Mise en place</i>			
<i>Chop</i>	1.500 gr	<i>Dark chocolate</i>	.
Panaskan	1.200 gr	<i>Fresh cream</i>	Hingga mendidih
Tuang			<i>fresh cream</i> yang sudah mendidih ke cokelat yang sudah di <i>chop</i> . Aduk hingga cokelat dan cream tercampur rata
Masukan	375 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam adonan ganache, hingga tercampur rata
Simpan			<i>Ganache</i> di <i>bowl</i> , dan tunggu hingga dingin, lalu tutup dengan <i>plastic wrap</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

2. Kebutuhan Alat

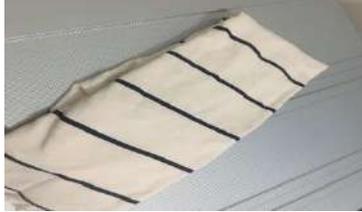
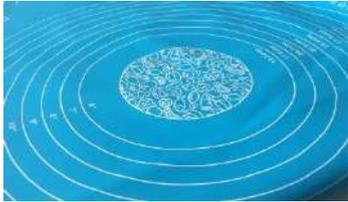
Dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan *Mid Summer Festival* ini penulis membutuhkan beberapa alat yang digunakan untuk memudahkan pekerjaannya. Berikut daftar alat yang digunakan :

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA

No	Gambar	Fungsi
1	<p style="text-align: center;"><i>Bowl</i></p> 	Berfungsi tempat menaruh atau tempat penyimpanan bahan-bahan
2	<p style="text-align: center;"><i>Spoon</i></p> 	Sebagai alat mengambil bahan-bahan pembuatan <i>gumpaste</i>
3	<p style="text-align: center;"><i>Rubber Spatula</i></p> 	Digunakan sebagai alat untuk mengaduk adonan <i>gumpaste</i>
4	<p style="text-align: center;">Kompor</p> 	Untuk memanaskan gelatin

TABEL 1.4

DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

No	Gambar	Fungsi
5	<p><i>Side Towel</i></p> 	Berfungsi membersihkan tempat kita berkerja
6	<p>Plastik</p> 	Untuk membungkus <i>gumpaste</i>
7	<p><i>Rolling Pin</i></p> 	Untuk menipiskan <i>gumpaste</i> dan <i>fondant</i>
7	<p>Fondant Tools</p> 	Untuk memberikan efek detail dalam pembuatan kelopak bunga
8	<p><i>Silicon Mat</i></p> 	Digunakan sebagai alas untuk menguleni dan menipiskan <i>fondant</i>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

No	Gambar	Fungsi
9	<p style="text-align: center;">Pisau kecil</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memotong sisa <i>fondant</i></p>
10	<p style="text-align: center;">Timbangan</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menimbang bahan - bahan <i>gumpaste</i></p>
11	<p style="text-align: center;"><i>Flower Petal Cutter</i></p> 	<p style="text-align: center;">Sebagai alat mencetak motif bunga pada <i>gumpaste</i></p>
12	<p style="text-align: center;">Kawat</p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan untuk membuat tangkai bunga <i>gumpaste</i></p>
13	<p style="text-align: center;"><i>Floral Tape</i></p> 	<p style="text-align: center;">Umtuk mengaitkan antara kawat yang satu dangan yang lainnya.</p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

No	Gambar	Fungsi
14	<p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>.</p>
15	<p style="text-align: center;">Panci</p> 	<p>Untuk wadah saat memanaskan <i>gelatin</i></p>
14	<p style="text-align: center;"><i>Fondant Cake Foam Pad</i></p> 	<p>Untuk alas memipihkan dan membentuk <i>gumpaste</i></p>
15	<p style="text-align: center;"><i>Scrap</i></p> 	<p>Untuk mengambil adonan <i>gumpaste</i></p>
16	<p style="text-align: center;"><i>Measuring Spoon</i></p> 	<p>Untuk menakar bahan</p>

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN BERSERTA FUNGSINYA (LANJUTAN)

No	Gambar	Fungsi
16	<p style="text-align: center;"><i>Pliers</i></p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan untuk memotong kawat</p>
17	<p style="text-align: center;">Kuas</p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memberi lem <i>edible</i> (CMC) ke <i>gumpaste</i>, dan memberi detail warna ke bunga.</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

3. Recipe Costing

Recipe costing bisa diartikan sebagai metode untuk menentukan biaya setiap resep dengan menjumlahkan elemen individu dari resep dan biaya masing-masing. Tanpa *recipe costing*, maka kita tidak akan tahu berapa banyak setiap hidangan harus dijual untuk mencapai titik impas, dan menghasilkan keuntungan (Kyle, 2020). *Recipe costing* sendiri pada dasarnya berbeda dari *food costing*. *Food cost* merupakan anggaran keseluruhan yang dikeluarkan agar dapat mewujudkan suatu menu makanan atau minuman yang didasarkan pada suatu standar resep tertentu. Pada pembuatan dekorasi kue bertemakan *mid summer festival* ini penulis membagi 4 bagian biaya yaitu, *recipe costing* pada *gumpaste*, *recipe costing chocolate sponge cake*, *recipe costing chocolate ganache*, dan biaya dekorasi item berikut rinciannya:

TABEL 1.5
RECIPE COSTING GUMPASTE

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	<i>Icing sugar</i>	400 gr	Rp. 18.000/425 gr	Rp. 16.941
2	<i>Egg white powder</i>	3,5 gr	Rp. 25.000/50 gr	Rp. 1.750
3	CMC	15 gr	Rp.8.800/43 gr	Rp. 3.069
4	Air	60 gr	-	-
5	<i>Gelatine</i>	2,5 gr	Rp. 18.000/100 gr	Rp. 450
6	<i>Shortening</i>	10 gr	Rp. 24.000/kg	Rp. 240
7	<i>Maizena</i>	8,5 sdm atau 50 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 750
	Total Recipe Cost			Rp. 23.200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.6
RECIPE COSTING BUTTER CAKE

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	Telur	774 gr	Rp. 27.000/kg	Rp. 20.898
2	Gula	860 gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 12.900
3	<i>Butter</i>	1.075 gr	Rp. 135.000/kg	Rp. 145.125
4	Tepung kue	967 gr	Rp. 8.000/kg	Rp. 7.736
5	<i>Lemon zest</i>	1 pcs	Rp. 2.000/pcs	Rp. 2.000
6	<i>Vanilla essence</i>	<i>Drop of</i>	Rp. 17.000/30ml	-
	Total Recipe Cost			Rp. 188.659

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7
RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	<i>Dark chocolate</i>	2.250 gr	Rp. 50.000/kg	Rp. 112.500
2	<i>Fresh cream</i>	1.800 gr	Rp. 45.000/1lt	Rp. 81.000
3	<i>Butter</i>	562 gr	Rp. 135.00/kg	Rp. 75.870
Total Recipe Cost				Rp. 269.370

Sumber : Hasil Ulasan Penulis, 2021

TABEL 1.8
DECORATING ITEMS COSTING

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	<i>Fondant</i>	1,5 kg	Rp. 60.000/ kg	Rp. 90.000
2	<i>Dummy Ø 25 cm;</i> T = 15 cm	1 pc	Rp. 26.000/ pc	Rp. 26.000
3	<i>Dummy Ø 20 cm;</i> T = 20	1 pc	Rp. 23.000/ pc	Rp. 23.000
4	<i>Dummy Ø 10 cm;</i> T = 15 cm	1 pc	Rp. 8.000/ kg	Rp. 8.000
5	<i>Styrofoam bola Ø</i> 3cm	5 pc	Rp. 2.000/ pc	Rp. 10.000
6	Pewarna makanan kuning	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
7	Pewarana makanan hijau	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
8	Pewarna makanan cokelat	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1000

TABEL 1.8

DECORATING ITEMS COSTING (LANJUTAN)

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
9	Pewarna makanan biru	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
10	Pewarna makanan merah	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
11	Pewarna makanan merah muda	5 ml	Rp. 3.000/15 ml	Rp. 1.000
12	Pewarna makanan bubuk hijau	5 gr	Rp. 2.000/8 gr	Rp. 2.000
13	Pewarna makanan bubuk coklat	5 gr	Rp. 2.000/8 gr	Rp. 2.000
14	Pewarna makanan merah bubuk	5 gr	Rp. 2.000/8 gr	Rp. 2.000
15	Pewarna makanan bubuk kuning	5 gr	Rp. 2.000/8 gr	Rp. 2.000
16	<i>Gold sprinkles edible</i>	10 gr	Rp. 8.000/10 gr	Rp. 8.000
16	Kawat	1 <i>pack</i>	Rp. 5.000/ pack	Rp. 5.000
17	<i>Floral tape</i>	1 <i>roll</i>	Rp. 6.000/roll	Rp. 6.000
18	<i>Cake bottom Ø 30</i>	1 pc	Rp. 17.500/pc	Rp. 17.500
19	<i>Maizena</i>	450 gram	Rp. 15.000/kg	Rp. 6.750
Total Recipe Cost				Rp. 214.250

4. Purchase Order

Pada dasarnya *purchase order* sendiri adalah sebuah dokumen yang dikirim oleh pembeli ke penjual yang berisikan apa saja produk atau layanan yang akan dipesan. Dengan adanya *purchase order* maka akan membantu mereka yang sedang menyiapkan barang pesanan dengan lebih mudah sesuai yang tertera pada daftar. (Ismi, 2021)

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i> putih	2	Kg	Rp.60.000	Kg	Rp.120.000
2	<i>Dummy</i> Ø 25 cm; T = 15 cm	1	Pc	Rp.26.000	Pc	Rp.26.000
3	<i>Dummy</i> Ø 20 cm; T = 20	1	Pc	Rp.23.000	Pc	Rp.23.000
4	<i>Dummy</i> Ø 10 cm; T = 15 cm	1	Pc	Rp.8.000	Pc	Rp.8.000
5	<i>Sterofom</i> bola Ø 3cm	5	Pc	Rp.2.000	Pc	Rp.10.000

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
6	CMC	15	Gr	Rp.8.800	Botol @43gr	Rp.3.069
7	<i>Egg White Powder</i>	3,5	Gr	Rp.25.000	Pack @50 gr	Rp.22.500
8	<i>Icing Sugar Fiesta</i>	400	Pack	Rp.18.000	Pack @425 gr	Rp. 16.941
9	<i>Shortening Baker's Fat Special Menara</i>	10	Gr	Rp.24.000	Kg	Rp.450
10	Kawat	1	Pax	Rp.5.000	Pax	Rp.5.000
11	<i>Floral Tape</i>	1	Roll	Rp.6.000	Roll	Rp.6.000
12	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Botol @15ml	Rp.3.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.9**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
13	Pewarana Makanan Hijau Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
14	Pewarna Makanan Biru Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
15	Perwana Makanan Cokelat Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
16	Pewarna Makanan Merah Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
17	Pewarna Makanan Merah Muda Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
18	Pewarna Makanan Bubuk Hijau Koepoe – Koepoe	1	Btl	Rp.2.000	Btl @8 gr	Rp.2.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
19	Pewarana Makanan Bubuk Cokelat Koepoe – Koepoe	5	Gr	Rp.2.000	Btl @8 gr	Rp.2.000
20	Pewarana Makanan Bubuk Merah Koepoe – Koepoe	5	Gr	Rp.2.000	Btl @8 gr	Rp.2.000
21	<i>Gold Sprinkles Edible</i>	10	Gr	Rp.8.000	Btl @10 gr	Rp 8000
22	Tepung jagung	500	Gr	Rp.15.000	Kg	Rp.7.500
23	<i>Cake Bottom Ø 30</i>	1	Pc	Rp.17.500	Pc	Rp.17.500
TOTAL						Rp.269.450

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.10
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	CMC	15	Gr	Rp.8.800	Botol @43gr	Rp.3.069
2	<i>Egg White Powder</i>	3,5	Gr	Rp.22.500	Pack @50gr	Rp.1.750
3	<i>Icing Sugar Fiesta</i>	400	gr	Rp.19.500	Pack @425gr	Rp. 16.941
4	<i>Shortening Baker's Fat Special Menara</i>	10	Gr	Rp.24.000	Kg	Rp.240
5	Kawat	1	Pax	Rp.5.000	Pax	Rp.5.000
6	<i>Floral Tape</i>	1	Roll	Rp.6.000	Roll	Rp.6.000
7	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15ml	Rp.3.000
8	<i>Sterofoa</i> m bola Ø 3cm	5	Pc	Rp.2.000	Pc	Rp.10.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.10

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
9	Pewarna Makanan Hijau Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
10	Pewarna Makanan Biru Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
11	Perwana Makanan Cokelat Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
12	Pewarna Makanan Merah Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
13	Pewarna Makanan Merah Muda Hakiki	5	ml	Rp.3.000	Btl @15 ml	Rp.3.000
14	Pewarna Makanan Bubuk Hijau Koepoe – koepoe	1	Btl	Rp.2.000	Btl 8 gr	Rp.2.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.10

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
15	Pewarana Makanan Bubuk Cokelat Koepoe – Koepoe	1	Btl	Rp.2.000	8 gr	Rp.2.000
16	Pewarana Makanan Bubuk Merah Koepoe – Koepoe	1	Btl	Rp.2.000	8 gr	Rp.2.000
17	Pewarana Makanan Bubuk Kuning Koepoe – Koepoe	1	Btl	Rp.2.000	8 gr	Rp.2.000
18	Maizena	500	Gr	Rp.15.000	Kg	Rp.7.500
19	<i>Unsalted butter</i>	1.637	Gr	Rp.135.000	Kg	Rp.220.995
20	Telur	774	Gr	Rp.27.000	Kg	Rp.20.898
21	Gula	860	Gr	Rp.15.000	Kg	Rp.12.900
22	Tepung Kue	967	Gr	Rp.8.000	Kg	Rp.7.736
23	Lemon	1 pcs	pcs	Rp.2.000	Pcs	Rp.2.000
24	<i>Dark Chocolate Collata</i>	2.250	Gr	Rp.50.000	Kg	Rp.112.500
25	<i>Pour 'n Whip Whipped Cream</i>	1.800	Ml	Rp.45.000	Lt	Rp.81.000
26	<i>Cocoa Powder</i>	102	Gr	Rp.35.000	250 gr	Rp.14.280
27	<i>Gold Sprinkles Edible</i>	1	Btl	Rp.8.000	10 gr	Rp.8.000

TABEL 1.10

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
28	<i>Gelatine</i>	2,5	Gr	Rp. 18.000	Pack @43 gr	Rp. 450
29	<i>Cake Bottom Ø</i> 30 cm	1	Pc	Rp.17.500	Pc	Rp.17.500
30	<i>Rolled Fondant</i>	1,5	Kg	Rp.60.000	Kg	Rp.90.000
TOTAL						Rp.664.759

Sumber : Hasil Ulasan Penulis, 2021

5. Selling Price

Selling price (harga jual) merupakan harga jual yang meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan (Warni, 2019). Dengan adanya *selling price* perhitungan harga dapat ditentukan dengan tepat, sehingga menghasilkan keuntungan.

Selling price sendiri memiliki poin-poin yang akan menjadi bagian dalam perhitungan di tugas akhir ini meliputi: *Total ingredients cost, desired cost percent, premilinary selling price, creativity & art & actual selling price*

Perbandingan *selling price* dibagi menjadi 2 yaitu, *selling price* dengan menggunakan *chocolate sponge cake* dan *chocolate ganache*, dan *selling price* pengganti kue yaitu menggunakan *dummy*, rincian *selling price* ini telah disusun oleh penulis sebagai berikut:

TABEL 1.11***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE***

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 664.759
<i>Desired Cost Precent</i>	35 %
<i>Premilinary Selling Price</i>	Rp. 1.899.311
<i>Creativity & Art (40%)</i>	Rp. 759.724
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2.660.000

Sumber : Hasil Ulasan Penulis, 2021

TABEL 1.12***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY***

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 269.450
<i>Desired Cost Precent</i>	35 %
<i>Premilinary Selling Price</i>	Rp. 769.857
<i>Creativity & Art (40%)</i>	Rp. 307.942
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.080.000

Sumber : Hasil Ulasan Penulis, 2021