

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada sebuah acara ulang tahun, pernikahan atau hari-hari penting lainnya biasanya dirayakan dengan sebuah kue. Kue itu sendiri dilapisi dengan gula, diberi dekorasi lilin, dan dihiasi dengan kata-kata ucapan selamat. *Cake* adalah makanan utama dalam perayaan di seluruh dunia (Humble, 2010).

Cake disajikan dengan bermacam-macam, disajikan sebagai hidangan penutup, atau perayaan-perayaan penting seperti *birthday cake*, hingga *wedding cake* (Suliffan, 2013). Sejarah kue sudah ada sejak zaman kuno. Kue pertama kali sangat berbeda dengan kue yang kita makan sekarang. Lebih seperti roti dan menggunakan madu sebagai rasa pemanis. Menurut sejarawan makanan, kue pertama kali dipanggang disekitar wilayah Eropa pertengahan abad ke-17 (Over, 2015).

"Cake decorating is an art and requires consistent practice, skill must be studied and practiced to master them." (Garrett, 2012, p. ix) yang dapat diartikan adalah dekorasi kue merupakan seni yang membutuhkan latihan konsisten, mengasah keterampilan juga harus terus dipelajari dan dilatih agar lebih menguasainya. *Cake decorating* juga memiliki banyak aspek seni dengan teknik yang beragam.

Kue yang disajikan biasanya di hiasi dan di dekorasi dengan cantik sesuai dengan tema yang sudah di tentukan. *Cake decorating* sendiri memiliki minat

yang sangat tinggi selama beberapa tahun terakhir, dengan banyaknya pemula yang memiliki minat tinggi untuk merayakan suatu acara (Suliffan, 2013). *Cake decorating* merupakan konsep yang baru jika dibandingkan dengan memanggang kue pada umumnya. Dimulai pada pertengahan abad ke-17 di Eropa, *cake decorating* awalnya didekorasi hanya dengan tujuan untuk sebagai pelengkap jamuan ketika merayakan suatu pesta. *Cake decorating* muncul pertama kali di Inggris pada masa pemerintahan Elizabeth I, hidangan tersebut menjadi terkesan eksotis dan mewah menjadikan suatu acara tersebut menjadi lebih luar biasa memukau (Plarre, 2014).

Terdapat banyak macam jenis bahan untuk mendekorasi sebuah kue, seperti *Icing*, *Fondant*, *Chocolate Modelling*, dan *Gum Paste* (Trezise, 2020). Pada pembuatan Tugas Akhir penulis memilih *Fondant* sebagai bahan yang digunakan untuk mendekorasi kue. *Rolled fondant* merupakan bahan yang digunakan sebagai pelapis dan menghias kue yang terbuat dari bahan dasar gula halus. Warna dasar pada *rolled fondant* berwarna putih sehingga dapat diwarnai sesuai dengan keinginan. *Rolled fondant* memiliki karakteristik elastis, mudah dibentuk dan mudah diberi warna. Hal itu salah satu alasan penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan dasar pembuatan dekorasi kue dibandingkan dengan bahan lainnya. *Roll fondant* memiliki tekstur seperti pasta gula yang kenyal dan lembut, itulah mengapa *fondant* ini sering digunakan untuk menutup permukaan dan sekitar kue agar dapat terlihat lebih menarik (Locicero, 2011).

Fondant berasal dari bahasa Prancis yang berarti leleh, *fondant* merupakan salah satu dari beberapa jenis *icing* tetapi *fondant* memiliki tekstur lentur dan mudah dibentuk. Pada abad ke-20 *roll fondant* digunakan sebagai

lapisan gula, diyakini pula Inggris merupakan negara yang menemukan *fondant* sebagai hiasan atau penutup yang lembut untuk sebuah kue. Dapat dikatakan *fondant* juga ditemukan untuk melindungi kue pernikahan pada cuaca yang panas agar memungkinkan untuk disimpan lebih lama (Trezise, 2020).

Kue biasanya terdapat pada beberapa acara spesial salah satunya adalah pernikahan. Pada zaman sekarang, perayaan pesta pernikahan tidak lengkap bila tidak dirayakan dengan adanya kue pernikahan atau *Wedding cake*. Dengan berkembangnya zaman ke zaman, banyak terjadi perubahan dari kue pernikahan dari segi bentuk, rasa, hingga *design* kue itu sendiri. Awalnya, *wedding cake* ada di pernikahan ala Romawi, tetapi karena Romawi merupakan bangsa yang menjajah banyak negara lain, kultur dan kebiasaan ini diadopsi oleh banyak negara lainnya. Meskipun sudah ada sejak jaman dahulu, namun *Wedding cake* tidak secantik dan seindah yang ditemui sekarang ini. Kue ini dulunya dibuat dengan selai atau gandum, sehingga terlihat lebih sederhana dan tidak memiliki banyak hiasan. Salah satu jenis kue yang paling banyak digunakan sebagai kue pernikahan adalah kue pai (Charsley, 1992).

Kue pernikahan biasa menggunakan bahan dasar seperti *sponge cake* dan *butter cake*. Untuk memenuhi Tugas Akhir, penulis memutuskan untuk menggunakan *Dummy* sebagai bahan dasar pembuatan *Wedding Cake* agar memfokuskan *Cake* dari segi kreativitas, bentuk dan warna.

Tema yang digunakan dalam dekorasi kue pernikahan juga sangat beragam, hal itu tergantung dengan konsep pernikahan. Pada tugas akhir ini penulis memilih tema *autumn wedding cake decoration* dalam pembuatan dekorasi kue. Dengan menggunakan tema *Autumn* target yang penulis tuju

adalah pasangan yang akan menikah dengan konsep *outdoor* karena biasanya pernikahan dengan *outdoor* tidak akan jauh dengan konsep alam. Namun, tidak menutup kemungkinan juga pernikahan yang memiliki konsep lain akan menyukai tema *Autumn* untuk *wedding cake decoration*.

Dimasa pandemi saat ini pernikahan dengan konsep luar ruangan semakin banyak digunakan, salah satunya adalah untuk menyesuaikan standar pernikahan dalam masa pandemi. Dengan konsep tersebut penggunaan konsep *autumn* sangat cocok karena biasanya dilakukan di luar ruangan.

Teknik dekorasi kue berbeda tiap jenis bahan yang digunakan, seperti contoh jika menggunakan *Chocolate Modelling* teknik yang digunakan contohnya adalah teknik *carving, drawing/painting, cutting, chocolate modeling/plastic, slab*. Jika menggunakan fondant teknik yang digunakan adalah *hand modelling, cutting, carving, marbling* atau bisa juga *painting* (Christ, 2019).

Dengan menggunakan tema yang sesuai dengan konsep dapat diharapkan memberikan kesan untuk memberikan konsep, ide dan juga kreativitas yang sesuai dengan tema yang dipilih. Terdapat beberapa komponen-komponen yang akan penulis buat agar kesan tema yang ditampilkan bisa terlihat dengan baik dan jelas, dari segi bentuk, warna yang di tentukan juga harus sesuai dengan konsep. Hal tersebut sangat berpengaruh pada saat perayaan hari spesial seperti hari pernikahan dan agar dapat menjadi kesan yang sempurna di hari perayaannya.

B. Usulan Produk

Konsep yang penulis pilih dalam pembuatan dekorasi kue ini akan terdiri dari 3 *tier*. Nantinya pada tiap *tier* akan mempresentasikan sesuai dengan tema yang penulis ambil, *tier* pertama menggambarkan adanya burung merpati yang biasanya terdapat pada acara pernikahan, ranting pohon maple yang identik dengan musim gugur. Kemudian, untuk *tier* kedua penulis akan membuat daun-daun yang berasal dari pohon maple yang memiliki bentuk dan ciri khas tersendiri, lalu untuk *tier* terakhir atau ketiga penulis akan membuat kayu pohon maple yang identik dengan musim gugur. Ketiga *tier* itu akan dibuat dengan warna dan bentuk yang mempresentasikan tema *Autumn*.

Pada proses pembuatannya penulis akan membuat dengan beberapa teknik menggunakan *rolled fondant* seperti teknik *hand modelling*, teknik *cutting* dan juga teknik *painting* dan juga teknik *caving* pada pembuatan burung merpati.

Pembuatan *wedding cake* dapat menggunakan dengan beberapa macam jenis *cake*. Salah satunya adalah *Butter cake*, *butter cake* berasal dari Inggris. Di Prancis sendiri disebut *quartres-quarts* karena dibuat menggunakan seperempat tepung, seperempat *butter*, seperempat telur dan seperempat adalah gula pasir. *Butter cake* memiliki tekstur ringan yang berasal dari udara yang dihasilkan dari gula pasir dan *butter* kemudian dikembangkan dengan ragi, mentega dan gula pasir di aduk terlebih dahulu sebelum menambahkan bahan lainnya. *Butter cake* memiliki aroma yang kuat, tidak terlalu manis, memiliki tekstur yang lembut dan ringan. selain itu, *butter cake* cocok sebagai *cake* yang diisi dengan *frosting* dan *topping* (Beranbaum, 2016). *Butter cake* dipilih dalam pembuatan dekorasi kue

karena memiliki tekstur yang ringan, dan proses pembuatannya tidak terlalu rumit membuat penulis merasa cocok ketika membuat sebuah kue untuk pernikahan.

Didalam kue tersebut tentunya dapat menambahkan *filling* agar rasa yang didapat beragam. Salah satunya adalah menggunakan buttercream. *Italian buttercream* dibuat dengan meringue, mentega dan juga perasa. Bahan dasar *buttercream meringue* dapat terbuat dari *italian* atau *swiss meringue*. Penggunaan putih telur pada *Italian meringue* menghasilkan warna yang relatif putih dengan tekstur yang ringan. Dengan tekstur dan warna tersebut *italian buttercream* sudah biasa digunakan sebagai *filling, decorating* atau melengkapi kue-kue perayaan (America, 2010).

Untuk memenuhi Tugas Akhir, penulis memutuskan untuk menggunakan *Dummy* sebagai bahan dasar pembuatan *Wedding Cake* agar memfokuskan *Cake* dari segi kreativitas, bentuk dan warna.

Dummy merupakan potongan *styreofeam* yang dirancang agar terlihat seperti kue asli sesuai dengan bentuknya. Biasanya *dummy* yang dibuat menyerupai kue digunakan sebagai tampilan dalam toko kue. *Dummy* juga dapat digunakan dalam kue bertingkat, jika ingin membuat 5 tingkat dan tetap menggunakan kue asli dapat dibuat dengan 3 tingkat dengan *dummy* dan 2 tingkat dengan kue asli. Dalam beberapa kasus, menggunakan kue *dummy* daripada kue asli dapat menghemat biaya produksi (Rutherford, 2021)

Dengan beberapa pemaparan tersebut, menjadikan alasan penulis untuk memilih *wedding cake decoration* dengan tema *autumn* sebagai tugas akhir ini.

Dimana musim gugur memiliki kesan indah pada setiap orang dengan hal-hal yang identik dan beragam. Maka dari itu, tugas akhir ini di beri judul :

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA *AUTUMN*”**

C. Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan mengenai tinjauan produk presentasi tugas akhir *wedding cake decoration* yang mencakup konsep, bentuk, *standard recipe*, *purchase order*, *recipe costing*, *selling price*, dan alat-alat penunjang presentasi serta lainnya.

1. Tema Produk

Pada penyusunan tugas akhir ini penulis memilih *autumn* sebagai tema *wedding cake decoration*. Belahan bumi bagian utara dan selatan, atau wilayah yang mempunyai 4 musim merupakan bagian yang biasa terjadi musim gugur. Di antara musim panas dan dingin, musim gugur terjadi pada setiap tahun. Di saat yang sama, suhu perlahan – lahan akan mengalami penurunan. *Autumn* merupakan sebutan yang dikenal dalam Bahasa Inggris, sedangkan *fall* merupakan sebutan yang dikenal di Amerika Serikat. (Lestari, 2019). *Autumn* terjadi di antara musim panas dan musim dingin. Dedaunan yang berada di pohon-pohon beradaptasi dengan mengubah warnanya menjelang musim dingin (Delik Iskandar, 2020). Sebelum dimulainya awal musim dingin, musim gugur terjadi lebih dahulu dibagian utara dunia. Dedaunan yang jatuh memiliki campuran warna yang indah yaitu merah, ungu dan juga emas. Warna tersebut akan lebih kuat di daerah puncak gunung.

Autumn atau musim gugur sendiri merupakan salah satu tema pernikahan yang banyak digunakan pada jaman sekarang. *Autumn* atau *fall wedding seasons* biasanya terjadi pada bulan september hingga november. Pernikahan dengan tema musim gugur memiliki ciri khas yang mendetail untuk dekorasi tempat seperti daun maple, bunga matahari, labu dan aksesoris kayu. Pernikahan

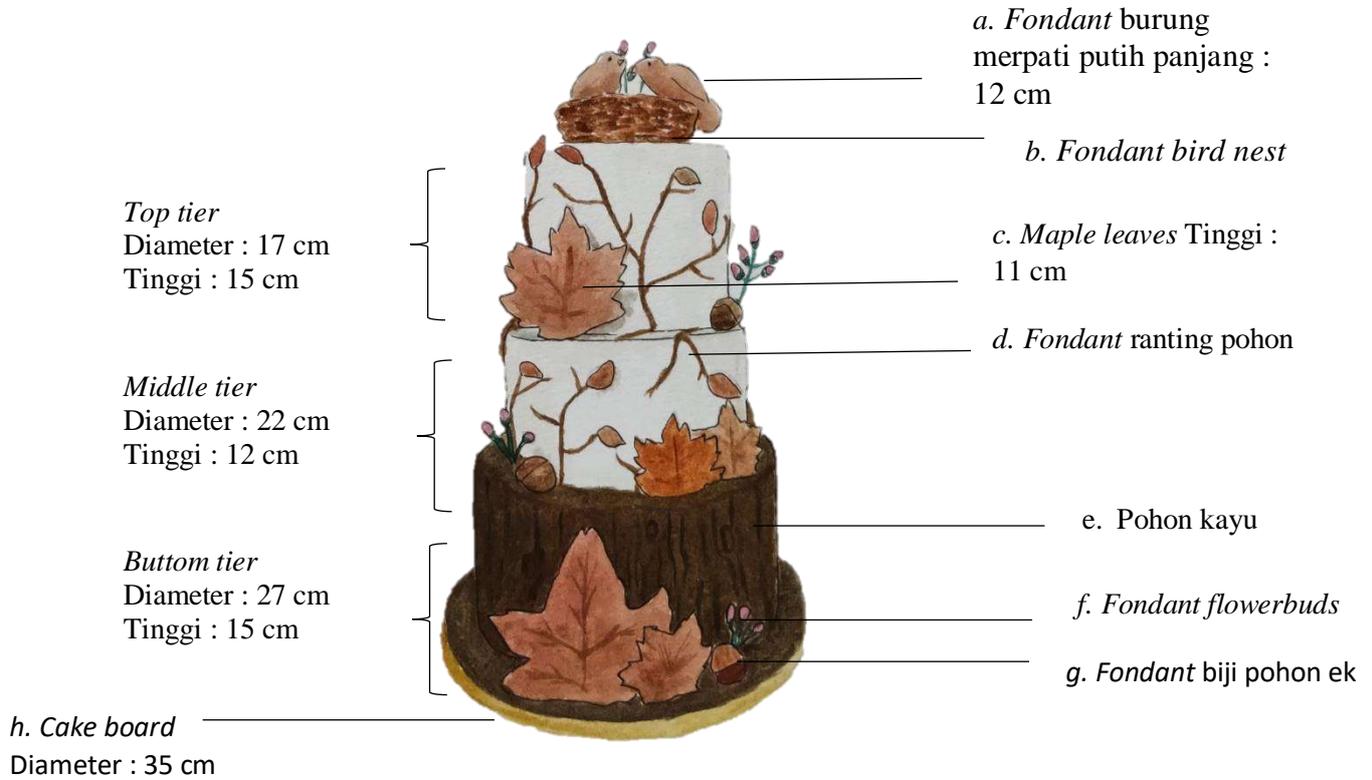
dengan tema musim gugur sangat cocok jika digelar di luar ruangan, agar dapat lebih merasakan alam terbuka dengan pemandangan yang indah akan sangat cocok jika dihubungkan dengan tema autumn itu sendiri (Lacia, 2020).

Komponen yang mengidentifikasi musim gugur adalah dedaunan kering, labu, macam-macam bunga, aksen kayu. Musim gugur juga identik dengan perpaduan warna merah, kuning, coklat, *dark purple* dan *orange*. Komponen tersebut terdapat pada pembuatan dekorasi kue seperti daun maple, ranting-ranting pohon, aksen kayu, biji pohon ek dan juga penulis menambahkan burung merpati putih. *“Leaves on trees turn bright yellow, flame orange, and vibrant red. They glow in the bright sunlight. Grass turns yellow. Plants and flowers turn brown and shrivel on their stems and branches.”* (Anderson, 2010, pp. 6-7) menurut pemaparan diatas, maksud dari tulisan tersebut adalah menggambarkan suasana yang terjadi ketika musim gugur datang seperti, daun di pohon yang berubah warna menjadi kuning cerah, orange dan juga merah. Kemudian rumput menjadi kuning dan tumbuhan dan bunga menjadi kecoklatan dan layu. Khususnya ketika musim gugur tiba, identik dengan munculnya daun yang berguguran. Daun tersebut berasal dari pohon maple yang juga memiliki arti keharmonisan.

Pada tugas akhir ini, penulis akan membuat beberapa komponen yang menyangkut dengan musim gugur. Yang pertama adalah bentuk potongan pohon maple yang digunakan penulis sebagai bagian bawah atau dasar, bentuk tersebut memiliki kesan kuat yang mengingatkan musim gugur. Kedua adalah daun maple, daun maple berasal dari pohon maple yang biasa muncul pada saat musim gugur dengan keindahan gradasi warna. Pohon maple memiliki banyak macam

atau spesies, penulis akan memilih beberapa macam spesies untuk digunakan sebagai komponen kue pernikahan tersebut. Lalu yang ketiga adalah komponen ciri khas yang muncul ketika musim gugur seperti, biji pohon ek, labu dan lain-lain. Selain itu, untuk memperkuat tema kue pernikahan penulis juga memasukkan burung merpati sebagai simbol kesetiaan.

2. Desain Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

GAMBAR 1.

SKETSA KUE PERNIKAHAN TEMA AUTUMN

Total tinggi : 42 cm, lebar : d 30 cm

Berikut merupakan makna atau filosofi dari masing-masing komponen:

a. Burung merpati

Burung merpati yang akan dibuat sebanyak 2 ekor memiliki ukuran panjang 11 cm, teknik yang digunakan dalam pembuatannya adalah teknik *carving* untuk membuat ukiran bentuk badan, sayap dan ekor burung. Menggunakan bahan dasar fondant dengan pemilihan warna putih yang diberi *lustre dust powder* warna *bronze*. Warna *bronze* merupakan turunan dari warna coklat yang

mengkilap, warna tersebut memberi kesan kuat dan dapat diandalkan secara psikologis selain itu juga melambangkan sebuah pondasi dan kekuatan hidup (Hico, 2019). Selain itu pemilihan warna *bronze* pada burung merpati dapat lebih memunculkan komponen burung merpati dari segi warna. Filosofi pemilihan burung merpati sendiri karena memiliki arti kesucian dan kesetiaan. Merpati memiliki sifat yang setia terhadap pasangannya, mereka biasanya hanya memiliki satu kekasih untuk seumur hidup (Firmansyah, 2018). Sifat itulah yang menjadi alasan penulis untuk membuat burung merpati pada *wedding cake* ini karena cocok dengan konsep sebuah pernikahan.

b. *Bird Nest*

Bird nest atau yang biasa disebut Sarang burung dapat dikatakan sebagai struktur atau ruang tempat istirahat dan perlindungan burung dan telur-telurnya. (Hauber, 2021) penulis akan membuat sarang burung ini dilapisi dengan *fondant* coklat yang akan dikelilingi oleh Jerami-jerami. Selain itu, sarang burung akan digunakan sebagai salah satu tempat berdirinya burung.

c. Daun Maple

Daun maple yang akan dibuat nantinya memiliki beberapa ukuran yang berbeda, yang pertama dengan panjang 13 cm kemudian yang kedua dengan tinggi 11 cm, dan 7 cm. Dibuat dengan menggunakan teknik *hand modelling* dan *cutting*, khususnya untuk daun maple ini penulis tidak menggunakan cetakan langsung karena ukuran yang diinginkan cukup besar. Penulis akan membuat daun maple menggunakan bahan gumpaste kemudian diberi warna merah, *orange*, kuning dan juga coklat yang di satukan agar terdapat gradasi warna pada daun tersebut, selain itu penulis memberi beberapa warna *lure dust* pada proses

pembuatannya. Daun maple berasal dari pohon maple, pohon maple sendiri menjadi tumbuhan ciri khas ketika musim gugur datang. Filosofi daun maple memiliki makna keharmonisan dan kesetiaan. Pada daun maple berubah dari hijau hingga merah atau kuning berasal dari transformasi musim dari musim semi hingga musim gugur. Bergugurnya daun maple dari ranting pohon menandai kesetiaan (Ismail, 2015).

Pohon maple memiliki beberapa macam bentuk daun, pada tugas akhir ini penulis mengambil 2 jenis bentuk daun maple, yang pertama berbentuk seperti luas jari manusia, yang kedua berbentuk seperti daun pada umumnya. Daun maple mempunyai warna unik dan bervariasi sesuai dengan spesiesnya. Bentuk daunnya mempunyai lima sisi runcing dengan warna mulai dari hijau, merah, kuning, dan *orange*. Misalnya spesies *Acer laurinum* dengan daunnya yang berwarna hijau dan bentuknya juga berbeda dari tanaman maple pada umumnya. *Acer laurinum* adalah jenis pohon maple kawasan tropis yang bisa kita jumpai di kawasan hutan pegunungan dari Sumatra, Jawa, Nusa Tenggara, dan Sulawesi Selatan. Daunnya berjenis majemuk dengan sistem pertulangan menyirip tunggal. Bentuk daun berbentuk oval dan berwarna hijau. Pada bagian atas daun, warnanya sedikit lebih pucat. Pada musim tertentu ketika kondisi iklim mulai menghangat, pohon maple akan menggugurkan daun-daunnya.

d. Ranting Pohon

Ranting pohon yang akan dibuat akan mengelilingi tiap tier, dengan panjang kurang lebih 4 hingga 14 cm dengan menggunakan teknik *hand modelling*. Ranting dalam susunan pohon merupakan cabang kecil dari pohon atau semak. dengan kata lain, ranting merupakan bagian cabang yang kecil-kecil

atau cabang dari cabang. Disini penulis akan membuat beberapa bentuk ranting pohon menggunakan *fondant* dan di beri warna campuran dari coklat muda dan coklat tua. Coklat adalah warna tanah sebagai simbol warna dari sifat positif dan stabilitas warna coklat dihubungkan dengan kesederhanaan yang abadi. warna coklat juga memiliki kesan hangat (Cholilawati, 2021). Di dalam tugas akhir *wedding cake decoration* ini, penulis akan membuat ranting pohon menyebar di sekeliling kue, dan ranting-ranting tersebut akan diisi dengan daun-daun maple.

e. Pohon Kayu

Untuk tier ketiga ini penulis akan membuat bentuk pohon kayu yang dibuat dengan bantuan dummy yang memiliki ukuran diameter 27 cm dan tinggi 15 cm. Teknik yang digunakan adalah *hand modelling* dan *painting*, teknik *painting* digunakan pada saat pemberian pewarna langsung pada *fondant* agar memiliki kesan kayu yang lebih nyata dengan memakai warna coklat tua, dan juga hitam. Pemilihan pohon kayu ini dipakai agar kesan dari musim gugur itu lebih terlihat.

f. *Flower buds*

Flower buds akan dibuat dengan panjang 8 cm, dengan menggunakan teknik *hand modelling*. *Flower buds* merupakan salah satu bagian yang sangat penting dalam struktur bunga. Dengan menggunakan bahan dasar *fondant*, kemudian menggunakan kawat mawar agar memudahkan *flower buds* berdiri dengan tegak. Penulis memilih *flowerbuds* dalam *wedding cake decoration* ini untuk mempercantik kue tersebut dengan terdapat detail-detail dari bagian bunga. *Flowerbuds* akan dibuat menggunakan *fondant* dan diberi pewarna *baby*

pink dan hijau tua pada bagian bawah dengan bantuan kawat agar kokoh ketika digunakan.

f. Biji Pohon Ek

Biji pohon ek akan dibuat dengan ukuran 3 cm dengan berat 15 gr dibuat dengan teknik *hand modelling*. Biji pohon ek ini akan dibuat menggunakan campuran warna coklat muda dan coklat tua. Filosofi dari biji pohon ek yaitu merupakan salah satu biji-bijian atau kacang-kacangan yang biasa digunakan sebagai bahan makan tupai. Pada saat musim gugur tupai merupakan salah satu hewan yang produktif karena mereka akan menyimpan banyak cadangan makanan di mulutnya (Schulz, 2011). Penulis memilih biji pohon ek sebagai salah satu contoh nyata aktivitas seekor hewan yang sedang menyimpan makanan ditubuhnya pada saat musim gugur.

g. *Cake board*

Cake board yang akan digunakan adalah cake board yang berbahan *Styrofoam* yang dilapisi aluminium diameter 35 cm. *Cake board* akan dilapisi oleh *fondant* berwarna coklat sebagai alas kue.

h. *Cake tier*

Tier pertama akan menggunakan diameter 17 cm kemudian untuk *tier* kedua berdiameter 22 cm, dan terakhir untuk *tier* ketiga berdiameter 27 cm dengan tinggi masing – masing 15 cm. Untuk *tier* pertama dan kedua akan menggunakan warna asli *fondant* yaitu putih, sedangkan untuk tier ketiga akan menggunakan warna coklat tua yang diberi motif kayu dan pewarna coklat tua agar lebih memberi kesan pohon kayu yang nyata.

D. Standard Recipe

Standard recipe merupakan metode standarisasi resep yang dapat mengontrol pada kuantitas dan juga biaya produksi. *Standard recipe* menetapkan bahan yang digunakan, metode yang dipakai dan jumlah atau hasil dari produk tersebut. Hasil tersebut menunjukkan jumlah porsi yang akan disajikan (Sona, 2020) Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *standard recipe* dari Eileen Gray yang membuat resep untuk *Chocolate Butter Cake* dan *Chocolate Italian Meringue Buttercream* (2021).

TABEL 1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

		CHOCOLATE BUTTER CAKE		Kategori : Cake
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 6 Kue (2 ø30cm, 2 ø24 cm, 2 ø18cm)
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan			<i>Oven</i> dengan suhu
2.	Oleskan dan taburi		Mentega dan tepung	Pada Loyang kue
3.	Masukkan	300 gr 342 gr 3 <i>tbsp</i>	<i>Egg Yolk</i> <i>Sour Cream</i> <i>Vanilla extract</i>	Ke dalam <i>bowl</i> .
4.	Aduk			Hingga semua bahan tercampur
5.	Masukkan	1020 gr 600 gr 180 gr 3 gr	Gula Tepung terigu serbaguna <i>Cocoa powder</i> Garam	Ke dalam <i>mixer bowl</i> , lalu aduk hingga tercampur rata.
6.	Aduk			Hingga adonan tercampur rata.
7.	Tambahkan	675 gr	<i>Unsalted butter</i>	Ke dalam adonan

Sumber : Gray, 2021

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

		CHOCOLATE BUTTER CAKE		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 6 Kue (2 ø30cm, 2 ø24 cm, 2 ø18cm)
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Aduk			Hingga <i>unsalted butter</i> tercampur dengan adonan.
9.	Tambahkan	342 gr	<i>Sour cream</i>	Ke dalam adonan.
10.	Aduk			Sekitar 3 menit hingga adonan menjadi lebih <i>light</i> .
11.	Masukkan	1/2	Adonan <i>egg yolk</i> dan <i>sour cream</i>	Ke dalam <i>mixer</i>
12.	Tambahkan			Sisa adonan ke dalam <i>mixer</i> .
13.	Kocok	300 gr	<i>Egg white</i>	Hingga <i>soft peaks</i> .
14.	Masukkan	1/4	Gula pasir	Aduk hingga <i>full peaks</i> .
15.	Tuang dan bagi		Adonan	Ke dalam dua Loyang, kemudian ratakan.

Sumber : Gray, 2021

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

		CHOCOLATE BUTTER CAKE		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 6 Kue (2 ø30cm, 2 ø24 cm, 2 ø18cm)
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16.	<i>Bake</i>			Selama 20 – 30 menit.
17.	Keluarkan			<i>Cake</i> dan tunggu hingga <i>butter cake</i> dingin sebelum di sajikan.
18.	Tuang dan bagi		Adonan	Ke dalam dua Loyang, kemudian ratakan.

Sumber : Gray, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE ITALIAN MERINGUE BUTTERCREAM

		CHOCOLATE ITALIAN MERINGUE BUTTERCREAM		Kategori : <i>filling</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 300 gr
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	1000 gr	<i>Unsalted butter</i>	Hingga potongan kecil.
2.	Campurkan	300 ml 3000 gr	Air dan Gula pasir	Ke dalam <i>pan</i> .
3.	Masak			Dengan api sedang hingga gula larut dan mencapai suhu 235 ° - 240 ° F
4.	Kocok	340 gr	<i>Egg whites</i>	Hingga <i>soft peaks</i> .
5.	Turunkan			Kecepatan <i>mixer</i> menjadi rendah
6.	Masukkan	500 gr <i>Pinch of</i>	Gula pasir <i>Salt</i>	Kemudian kocok dengan kecepatan sedang.
7.	Tambahkan		<i>Simple syrup</i>	Ketika suhu sudah mencapai 235 °-240 ° F
8.	Aduk		adonan	Hingga mencapai suhu 80 ° F
9.	Masukkan	1000 gr 4 <i>tbsp</i>	<i>Unsalted butter</i> <i>Vanilla extract</i>	Secara satu per-satu.
10.	Kocok			Hingga <i>buttercream</i> tercampur

Sumber : Gray, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE ITALIAN MERINGUE BUTTERCREAM
(LANJUTAN)

		CHOCOLATE ITALIAN MERINGUE BUTTERCREAM		Kategori : <i>filling</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 300 gr
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11.	Dinginkan			<i>Buttercream</i> hingga mencapai suhu ruangan
12.	Masukkan	500 gr	<i>Chocolate</i>	Yang sudah di lelehkan dan memiliki suhu ruangan.
13.	Aduk			Hingga tercampur rata.
14.	Tuang dan bagi		<i>Chocolate Italian meringue buttercream</i>	Menjadi dua bagian ($\frac{1}{2}$ untuk <i>filling</i> , $\frac{1}{2}$ untuk <i>coating</i>)

Sumber : Gray, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN		Kategori : Cake
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 cake, 3 tier
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan di gunakan.
2.	Uleni	800 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk melapisi tier 1 dan 2.
3.	Tipiskan		<i>Roll fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> hingga dapat menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> tersebut.
4.	Taruh		<i>Roll fondant</i>	Diatas <i>dummy</i> yang sudah di lapisi <i>plastic wrap</i> .
5.	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>fondant smoother</i> agar terlihat lebih rapih dan potong bagian yang tidak digunakan.
LANGKAH PEMBUATAN KULIT KAYU				
7.	Tipiskan		<i>Roll fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> hingga dapat menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> tersebut.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 cake, 3 tier
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Gambar			Tekstur kulit kayu menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> dan cetakan <i>silicon</i> berbentuk kulit kayu <i>fondant</i> .
9.	Taruh		<i>Roll fondant</i>	Diatas <i>dummy</i> yang sudah di beri
10.	Warnai	6 tetes 6 tetes	Pewarna hitam Pewarna coklat tua	Pada pinggiran <i>fondant</i> , untuk memberikan kesan gradasi agar kayu terlihat lebih nyata. Tunggu hingga <i>fondant</i> mengering.
LANGKAH PEMBUATAN DAUN MAPLE (BESAR)				
11.	Timbang	510 gr	<i>Gumpaste</i>	Lalu bagi menjadi 4 bagian dengan berat masing-masing 170 gr

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 <i>cake</i>, 3 <i>tier</i>
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
22.	Tipiskan		<i>Fondant</i> coklat muda	Menggunakan <i>rolling pin</i>
23.	Cetak			Menjadi bentuk bulat.
24.	Tempelkan			Pada <i>fondant</i> yang berbentuk oval, tutupi bagian atas dengan <i>fondant</i> berwarna coklat muda.
25.	Gambar			Menggunakan <i>modelling tools</i> agar terlihat tekstur biji pohon ek.
LANGKAH PEMBUATAN <i>FLOWERBUDS</i>				
26.	Uleni	35 gr 3 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga tercampur rata.
27.	Buat			16 buah berbentuk bulat kecil kemudian buat bagian atas sedikit meruncing.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>AUTUMN</i>		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 <i>cake</i> , 3 <i>tier</i>
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
38.	Uleni	20 gr 3 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur rata. Jika kurang dapat ditambahkan beberapa tetes.
29.	Tipiskan			Dengan <i>rolling pin</i> lalu cetak dengan bentuk bintang.
30.	Tempelkan			Pada bagian bawah dengan lem CMC agar lebih merekat.
31.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Yang berwarna <i>baby pink</i> berbentuk oval pada ujung kawat bunga. Lalu tusukkan pada kawat mawar.
32.	Rangkai			3 dan 5 buah <i>flowerbuds</i> menjadi satu
LANGKAH PEMBUATAN RANTING POHON				
33.	Uleni	100 gr 10 tetes 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna coklat muda Pewarna coklat tua	Buat menjadi memanjang sekitar 4 - 14 cm

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 cake, 3 tier
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
34.	Tempelkan			Pada tiap tier dengan pola acak sesuai dengan desain.
35.	Tempelkan			Pada tiap tier dengan pola acak sesuai dengan desain.
LANKAH PEMBUATAN DAUN MAPLE (KECIL)				
36.	Timbang	150 gr	<i>Gumpaste</i>	Lalu bagi menjadi tiga bagian dengan berat masing-masing 50 gr
37.	Tambahkan	8 tetes 5 tetes 5 tetes	Pewarna <i>orange</i> Pewarna merah Pewarna coklat	Yang sudah dibagi menjadi 3 bagian, uleni hingga tercampur rata.
38.	Campurkan		<i>Gumpaste</i>	Yang sudah di uleni dengan warna masing - masing hingga warna menjadi gradasi dari campuran ketiga warna tersebut.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 cake, 3 tier
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
41.	Tipiskan			Dengan bantuan <i>rolling pin</i> hingga dapat menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> tersebut.
42.	Cetak			Pada cetakan daun kemudian rapihkan dengan bantuan <i>modelling tools</i> .
43.	Tempelkan			Pada tiap ujung ranting pohon.
LANGKAH PEMBUATAN BURUNG MERPATI				
44.	Uleni	140 gr	<i>Fondant</i>	Bagi menjadi 2 bagian dengan berat masing-masing 70 gr
45.	Bentuk			2 bagian tersebut menjadi badan burung.
46.	Bentuk			Bagian bawah menjadi lebih runcing dan tipiskan. Gunakan <i>modelling tools</i> untuk membentuk ekor burung.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)

		DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>AUTUMN</i>		Kategori : <i>Cake</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 1 <i>cake</i> , 3 <i>tier</i>
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
47.	Buat			Bagian badan, sayap burung dengan teknik <i>carving</i> dengan bantuan <i>modelling tools</i> .
48.	Tambahkan		<i>Fondant</i>	Untuk bagian hidung burung .
49.	Uleni	10 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata, apabila warna kurang keluar dapat ditambahkan beberapa tetes.
50.	Bentuk			Menjadi bulat-bulat kecil untuk bagian mata burung.
51.	Tempelkan			Pada bagian mata burung.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA AUTUMN (LANJUTAN)**

	DEKORASI KUE DENGAN TEMA AUTUMN			Kategori : <i>Cake</i>
	<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 <i>cake</i>, 3 <i>tier</i>
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
52.	Susun			Semua <i>tier</i> 1, 2 hingga 3.
53.	Tempelkan			Setiap komponen sesuai dengan sketsa,

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

E. Purchase Order

Purchase Order adalah laporan atau dokumen yang dibuat pembeli dan diserahkan kepada penjual. Dapat dikatakan juga merupakan pesanan pembelian yang pada dasarnya daftar bahan bahan yang akan digunakan meliputi jenis bahan, jumlah barang yang dibutuhkan. (Mcgee, 2012) Berikut adalah *purchase order* yang diperlukan dalam proses pembuatan *wedding cake decoration* ini yang dibagi menjadi dua bagian yaitu berdasarkan berbahan dasar *dummy* dan juga berbahan dasar *buttercake*.

TABEL 4

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	350,000	350,000
2.	<i>Dummy</i> Ø26cm t=15cm	1	Pc	22,000	22,000
3.	<i>Dummy</i> Ø 22cm t=12 cm	1	Pc	18,000	18,000
4.	<i>Dummy</i> Ø 16 cm t=15 cm	1	Pc	15,000	15,000
5.	<i>Dummy</i> sangkar burung	1	Pc	15,000	15,000
6.	<i>Cake bottom</i> <i>styrofoam</i>	1	Pc	18,000	18,000
7.	CMC	1000	Gr	30,000	30,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 4***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY*****(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
8.	Tepung maizena	1000	Gr	19,500	19,500
9.	Telur	½	Kg	20,000	20,000
10.	<i>Lemon juice</i>	½	Kg	20,000	20,000
11.	Gula pasir	1	Kg	15,000	15,000
12.	Kawat mawar	1	lkat	16,000	16,000
13.	Pewarna Merah	1	Btl	24,000	24,000
14.	Pewarna Hijau	1	Btl	12,000	12,000
15.	Pewarna Orange	1	Btl	5,000	5,000
16.	Pewarna Kuning	1	Btl	5,000	5,000
17.	Pewarna Coklat Tua	1	Btl	5,000	5,000
18.	Pewarna Coklat Muda	1	Btl	5,000	5,000
19.	Pewarna Hitam	1	Btl	5,000	5,000
20.	<i>Lutre dust gold</i>	1	Btl	18,000	18,000
21.	<i>Lutre dust bronze</i>	1	Btl	18,000	18,000
TOTAL					655,500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	350,000	350,000
2.	<i>Unsalted Butter</i>	8	Pack	250,000	250,000
3.	Tepung Terigu	1	Kg	12,000	12,000
4.	Telur	2	Kg	46,000	46,000
5.	Gula	5	Kg	62,500	62,500
6.	Cocoa Powder	1	Kg	36,000	36,000
7.	Sour Cream	1	Kg	76,500	76,500
8.	Baking Powder	1	Pack	4,750	4,750
9.	<i>Vanilla extract</i>	1	Btl	44,900	44,900
10.	Garam	1	Pack	3,500	3,500
11.	Dark chocolate	1	Kg	52,000	52,000
12.	<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	Pcs	18,000	18,000
13.	CMC	1	Pack	30,000	30,000
14.	Tepung maizena	1	Kg	19,500	19,500
15.	Telur	½	Kg	20,000	20,000
16.	<i>Lemon juice</i>	½	Kg	20,000	20,000
17.	Kawat mawar	1	lkat	16,000	16,000
18.	Pewarna Merah	1	Btl	24,000	24,000
19.	Pewarna Hijau	1	Btl	12,000	12,000
20.	Pewarna <i>Orange</i>	1	Btl	5,000	5,000
21.	Pewarna Kuning	1	Btl	5,000	5,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
22.	Pewarna Coklat Tua	1	Btl	5,000	5,000
23.	Pewarna Coklat Muda	1	Btl	5,000	5,000
24.	Pewarna Hitam	1	Btl	5,000	5,000
25.	<i>Lutre dust gold</i>	1	Btl	18,000	18,000
26.	<i>Lutre dust bronze</i>	1	Btl	18,000	18,000
TOTAL					1,153,650

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

F. Recipe Costing

Recipe Costing adalah perhitungan biaya bahan-bahan sesuai dengan jumlah bahan yang akan digunakan. (Schulfer, 2021) Berikut merupakan pemaparan *recipe costing* dari bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan *wedding cake decoration* yang dibagi menjadi dua yaitu pada saat pembuatan *butter cake* dan pembuatan berbahan dasar *cake* menggunakan *dummy*.

TABEL 6
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	350,000	5	350,000
2.	<i>Dummy</i> Ø26cm t=15cm	1	Pc	22,000	1	22,000
3.	<i>Dummy</i> Ø 22cm t=12 cm	1	Pc	18,000	1	18,000
4.	<i>Dummy</i> Ø 16 cm t=15 cm	1	Pc	15,000	1	15,000
5.	<i>Dummy</i> berbentuk sarang burung	1	Pc	15,000	1	15,000
6.	<i>Cake bottom</i> <i>styrofoam</i>	1	Pc	18,000	1	18,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
7.	Tepung maizena	400	Gr	19,500	1000	7,800
8.	CMC	80	Gr	30,000	100	24,000
9.	Telur	200	Gr	22,000	1000	4,400
10	<i>Lemon juice</i>	250	Gr	15,000	1000	3,750
11.	Gula pasir	50	MI	20,000	1000	1,000
12.	Kawat mawar	1	ikat	16,000	1	16,000
13.	Pewarna Merah	10 ml	Btl	24,000	20 ml	12,000
14.	Pewarna Hijau	10 ml	Btl	12,000	20 ml	6,000
15.	Pewarna <i>Orange</i>	10 ml	Btl	12,000	20 ml	6,000
16.	Pewarna Kuning	10 ml	Btl	12,000	12 ml	10,000
17.	Pewarna Coklat Tua	10 ml	Btl	5,000	20 ml	2,500
18.	Pewarna Coklat Muda	10 ml	Btl	5,000	20 ml	2,500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
19.	Pewarna Hitam	5 ml	Btl	5,000	12 ml	2,083
20.	<i>Lutre dust gold</i>	1	Btl	18,000	1	18,000
21.	<i>Lutre dust bronze</i>	1	Btl	18,000	1	18,000
Jumlah						572,033

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	350,000	5	350,000
2.	<i>Unsalted Butter</i>	1675	Kg	31,250	227	230,589
3.	Tepung Terigu	600	Gr	12,000	1000	7,200
4.	Telur	940	gr	23,000	1000	21,620
5.	Gula	4520	Kg	12,500	1000	56,500
6.	Cocoa Powder	180	Gr	36,000	180	36,000
7.	Sour Cream	342	Gr	76,500	1000	26,163
8.	Baking Powder	10	Gr	4,750	450	102
9.	<i>Vanilla extract</i>	7	Gr	44,900	100	3,143
10.	Garam	3	Gr	3,500	250	42
11.	<i>Dark chocolate</i>	500	Gr	52,000	1000	26,000
12.	<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	Pc	18,000	1	18,000
13.	CMC	80	Gr	30,000	100	24,000
14.	Tepung maizena	400	Gr	19,500	1000	7,800

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
15.	Kawat mawar	1	ikat	16,000	1	16,000
16.	<i>Lemon juice</i>	250	Gr	15,000	1000	3,750
17.	Pewarna Merah	10 ml	Btl	24,000	20 ml	12,000
18.	Pewarna Hijau	5 ml	Btl	12,000	20 ml	6,000
19.	Pewarna <i>Orange</i>	10 ml	Btl	12,000	20 ml	6,000
20.	Pewarna Kuning	10 ml	Btl	12,000	12 ml	10,000
21.	Pewarna Coklat Tua	10 ml	Btl	5,000	20 ml	2,500
22.	Pewarna Coklat Muda	10 ml	Btl	5,000	20 ml	2,500
23.	Pewarna Hitam	5 ml	Btl	5,000	12 ml	2,083
24.	<i>Lutre dust gold</i>	1	Btl	18,000	1	18,000
25.	<i>Lutre dust bronze</i>	1	Btl	18,000	1	18,000
Jumlah						903,992

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

G. Selling Price

Selling price dapat diartikan sebagai harga akhir jual, dimana berapa jumlah yang harus dibayar seorang pelanggan. *Selling price* merupakan salah satu hal yang penting bagi sebuah perusahaan atau pengusaha, karena dari perhitungan itu dapat menentukan keberhasilan sebuah produk atau jasa (Hunter, 2012). Salah satu yang dapat diperhatikan dalam *selling price* yaitu *Creativity and Art*, yang merupakan nilai atau harga dari sebuah seni dan kreativitas pada sebuah produk yang dijual. Untuk menentukan harga nilai jual, berikut penulis membuat dalam dua jenis yaitu dengan berbahan dasar *dummy* juga berbahan dasar *buttercake*. Rumus yang digunakan dalam menghitung *selling price* berasal dari Spenser dan Rippington (Rippington, 2012).

TABEL 8 SELLING PRICE BERBAHAN DUMMY

<i>Total Ingredients Cost</i>	572,033
<i>Creavity and Art 30%</i>	171,609
<i>Total Cost</i>	743,642
<i>Desired cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	2,124,691
<i>Actual Selling price</i>	2,125,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 9
SELLING PRICE BERBAHAN BUTTER CAKE

<i>Total Ingredients Cost</i>	903,992
<i>Creavity and Art 30%</i>	271,197
<i>Total Cost</i>	1,175,189
<i>Desired cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	3,357,682
<i>Actual Selling price</i>	3,358,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

H. Kebutuhan Peralatan

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa peralatan untuk mempermudah dalam proses produksi. Berikut adalah alat-alat yang digunakan penulis

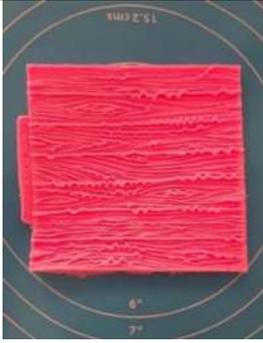
TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	QTY	KEGUNAAN
1.	<i>Silicon Mat</i>		1	Sebagai alas untuk membentuk dan menipiskan fondant.
2.	<i>Rolling Pin</i>		1	Untuk membantu menipiskan fondant.
3.	<i>Fondant Smoother</i>		1	Untuk membantu memperhalus atau memuluskan lapisan fondant ketika digunakan.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 10

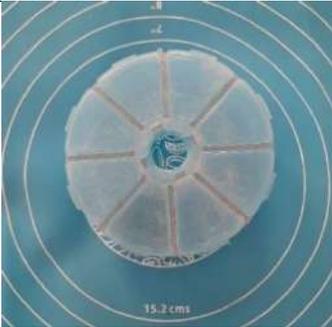
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	QTY	KEGUNAAN
4.	Cetakan daun		1	Untuk membantu membentuk <i>fondant</i> menjadi bentuk daun.
5.	<i>Modelling Tools</i>		1 set	Untuk membantu mempermudah pembentukan detail pada rolled fondant.
7.	Cetakan Pohon kayu		1	Untuk memberikan <i>visual</i> pohon kayu lebih rata.
8.	Kuas		1	Untuk melukis dan mewarnai rolled fondant.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

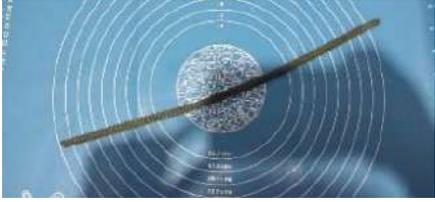
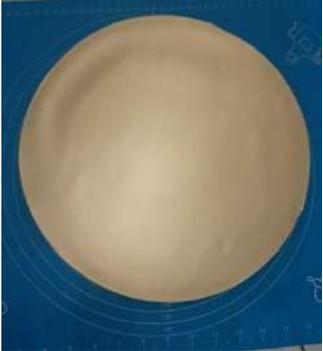
TABEL 10

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	QTY	KEGUNAAN
9.	Gunting		1	Untuk membantu memotong rolled fondant.
10.	<i>Scale</i>		1	Untuk menimbang fondant agar lebih akurat.
12.	Palet lukis		1	Sebagai tempat cat pewarna saat akan digunakan pada fondant.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 10**DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	QTY	KEGUNAAN
13.	Karton		1	Untuk membantu membuat daun maple berukuran besar.
14.	Kawat mawar		1	Untuk membantu pembuatan putik bunga.
15.	<i>Star plugger</i>		1	Untuk membuat <i>calyx</i> pada <i>flower buds</i>
16.	<i>Cake Bottom</i>		1	Sebagai alas <i>cake</i> .

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

I. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Pelaksanaan kegiatan Latihan dalam pelaksanaan pembuatan tugas akhir presentasi adalah di tempat tinggal penulis yang berada di alamat:

Perumahan Taman Kapuk Permai, Jl.Kapuk IV Blok C No. 17, Cirebon.

2. Waktu

a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk ini adalah di bulan September 2021.

b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini pada tanggal 23 Desember 2021 hingga 14 Januari 2022