

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Choux pastry* lebih kita kenal sebagai adonan sus yang juga berfungsi sebagai kulit/pembungkus. Setelah diangkat dari oven, kue sus kemudian mengembang pada bagian tengah *choux*, sehingga pada bagian tengah terdapat rongga dan diberi isian *filling*. *Choux better* ini melalui tahapan perebusan bahan-bahan cair terlebih dahulu sampai *boil*. Selanjutnya *pipe* dan panggang atau bisa juga melalui proses penggorengan sampai matang dan berbentuk (yasa boga,2013).

Kue sus ini tidak asing lagi di kalangan masyarakat karena kue sus bisa ditemukan di banyak tempat dan dengan cara pembuatannya yang sangat mudah maka siapa saja bisa membuat kue sus. *Choux* dimasak sebelumnya dalam panci, tidak perlu di giling maupun dilipat. Dimana mentega dicairkan dengan air hingga mendidih, baru kemudian tepung terigu dimasukkan dan diaduk hingga menjadi adonan. Setelah itu telur dimasukkan satu persatu untuk membuat adonan kental dan mengkilat. *Choux* merupakan jenis *pastry* yang paling mudah (albertin hoesni, perfect pastry).

Kue sus banyak sekali di kreasikan oleh masyarakat pada masa kini. Dari mulai penggunaan *filling* yang sangat beragam yang asin dan sudah tidak asing lagi jika sus manis. Kue sus berukuran kecil bisa dibuat sebagai *canape* dengan isian seperti daging dan keju atau pada umumnya kue sus sering menggunakan buah buahan sebagai isian dari kue sus itu sendiri. Maka selain bisa dibuat untuk hidangan penutup kue sus juga bisa dibuat sebagai makanan pembuka karena rasanya yang segar dari buah buahan dan sedikit terasa asam.

*Choux* atau bagian luar *choux* harus dibuat sebelum pemakaian, minimal sehari sebelumnya. Untuk meminimalisir basinya adonan, simpan *choux* di dalam tempat yang tidak tersentuh udara sehingga terjaga kerenyahannya, lalu bisa juga disimpan di dalam *freezer*. Setelah *choux* akan di gunakan panaskan terlebih dahulu agar kembali renyah. (ide masak 2013)

*Croquembouche* merupakan susunan dari *choux* pastrri atau makanan ciri khas Prancis ini sama seperti kulit *choux* pastry. *Croquembouche* terdiri dari susunan atau tumpukkan *profiteroles* dan *profiteroles* tersebut biasanya diisi dengan aneka jenis isian tetapi pada umumnya adalah krim atau *vla*. Biasanya susunan pastrri *choux* pada *croquembouche* dihias dengan karamel, makaron, *edible flower* atau buah. *Croquembouche* merupakan salah satu makanan berasal dari Prancis dan *croquembouche* merupakan bahasa Prancis, yaitu *croquet en bouche* yang berarti renyah di mulut, mempunyai tekstur yang renyah dengan rasa manis dan sedikit gurih.

*Croquembouche* selain ada di Prancis, terdapat juga di Italia. *Croquembouche* merupakan salah satu kelompok kue masuk ke dalam jenis kue yang sangat mewah karena di peruntukan dan dibuat dalam peringatan acara khusus dan perayaan tertentu dan juga dipakai atau di sajikan pada hari hari besar khususnya di Prancis seperti acara pernikahan, pembaptisan, dan acara acara penting lainnya. Kue mewah ini ada sejak beberapa ratusan tahun kebelakang. (Willa Widiana,2017)

*Profiteroles* atau *choux* yang disusun sedemikian rapih dan cantik berukuran kecil dan berbentuk bulat ini di bentuk seperti corong eskrim terbalik atau pohon natal yang tegak atau juga sebuah piramida yang sangat tinggi tergantung akan seperti apa kita membuat susunan *profiteroles* tersebut. Supaya tidak ambruk dan pada saat penyusunannya kuat dan kokoh maka susunan *choux* pastri tersebut nanti diikat dengan benang yang terbuat dari karamel.

Karamel merupakan gula yang terbuat dari pemanasan gula dan air, dan akan dapat menjadikan sebuah *liquid* yang mempunyai warna *cream* mencapai warna cokelat tua atau *dark* coklat dan cenderung memiliki tekstur yang lengket. Karamel bisa digunakan untuk pemanis tambahan atau penambah rasa dalam *panacotta* dan aneka macam produk pastri penutup hidangan makanan lainnya, bisa juga untuk mengisi isian di dalam permen atau coklat, bisa juga untuk pelengkap es krim atau olahan sejenis *pastry cream*. Karamel terjadi proses ketika gula di panaskan pada suhu 170°C . Ketika gula sudah larut lalu suhu berubah menuju suhu yang sangat tinggi, molekulnya memecah dan membentuk menjadi cairan lengket

berwarna coklat. Berbagai macam hasil produk olahan gula diantaranya variasi permen, gula-gula arumanis, dan contoh spesifik lainnya untuk tambahan pada gulali, seperti *praline*, *nougainet*, atau *brittle*. Pewarna karamel adalah cairan berwarna coklat tua dan sangat gelap tanpa gula.

Sesuatu yang mungkin sangat tidak bisa di pisahkan adalah *nougatine*, ya salah satu komponen klasik *croquembouche* yang terbuat dari gula, *glucose*, *almond* dan bahan tambahan lainnya untuk membuat tekstur dari *nougatine* tersebut bisa elastis pada saat dibentuk dan bisa kokoh dan kuat pada saat sudah terjadi pembentukan. Pengerjaan pembuatan *nougatine* sangat terhitung susah dikarenakan keharusan mempunyai kecepatan yang sangat tinggi pada saat suhu masih panas dan sesegera mungkin kita dapat membentuk *nougatine* tersebut sesuai dengan desain atau bentuk yang sudah di rencanakan.

## 1.2 Usulan produk

Di dalam penulisan ini, penulis menggunakan *nougatine* sebagai *base* di setiap tingkatan *croquembouche wedding cake*. Pembuatan *groquembouche* untuk ikut serta dalam sebuah acara di Indonesia ini masih sangat sedikit orang mengetahuinya. Maka dari itu penulis membuat *groquembouche* sebagai salah satu pengganti *wedding cake* yang pada umumnya dibuat. Pembuatan klasik *croquembouche* juga disertai dengan membuat *choux* atau *profiteroles* dan *caramel* supaya terlihat lebih elegan natural dan cocok dalam semua acara hari peringatan besar.

### 1.2.1 Bentuk dan ukuran produk

Dalam pembuatan *croquembouche* ini penulis membuat desain dengan bentuk lingkaran dengan menggunakan *base nougatine* diameter 26 cm dan beberapa potongan *nougatine* yang di bentuk atau di potong lebih kecil untuk ditambahkan pada pinggir lingkaran *nougatine* yang menjadi *base* paling bawah. Lalu *dummy* atau *foam* setengah kerucut dengan ukuran panjang 30 cm setengah kerucut di bagian bawah karena penulis akan membuat *croquembouche* dengan 2 tahapan yang akan membutuhkan 3 *base nougatine* dengan 3 ukuran yang berbeda. Dari ukuran diameter 26 cm untuk *base* paling bawah, 16 cm pada bagian tengah dan 16 cm untuk *base* bagian paling atas atau puncak kerucut. Untuk panjang susunan *chouxnya* penulis membuat 2 ukuran, panjang pada bagian bawah 30 cm dan panjang pada bagian atas 25 cm. Dan di antara

susunan *choux* bawah dan atas saya akan memakai penyangga menggunakan *nougatine* berukuran panjang 20 cm.

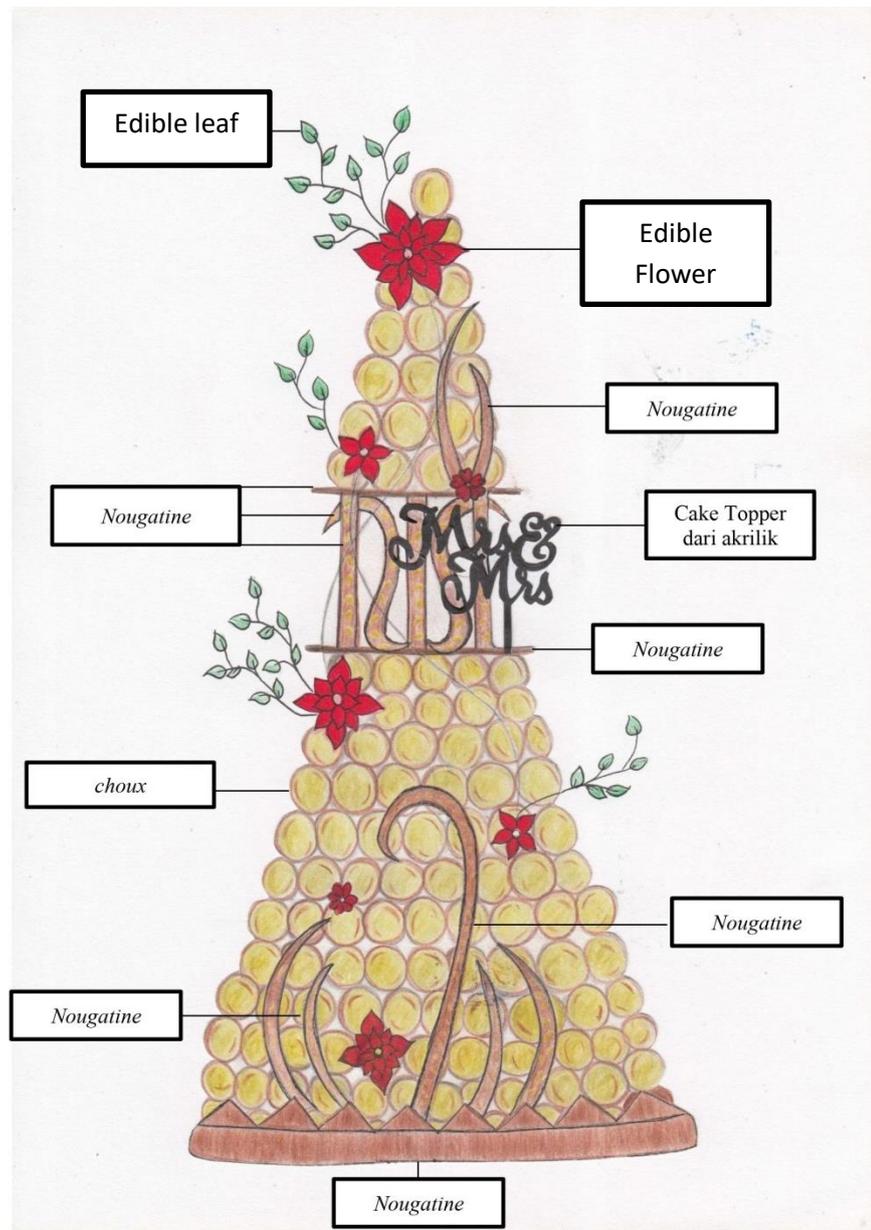
### **1.2.2 Dekorasi dan Desain Produk**

Penulis akan menggunakan karamel untuk menyatukan satu *choux* dengan yang lainnya, bunga yang akan menghiasi dan mempercantik *croquembouche* sendiri menggunakan *edible flower* juga beberapa ornamen pendukung lainnya akan dibuat untuk menghiasi klasik *croquembouche wedding cake* yang akan dibuat oleh penulis. Hiasan akan dibuat dan di pasang secara merata pada bagian bawah sampai atas. Hiasan bunga yang akan di gunakan ialah bunga *pansy* merah karena bunga tersebut memiliki makna dan arti yang sangat bagus seperti rasa cinta, sayang, keindahan, romantisme dan keberanian dalam cinta kasih ditambah sedikit sentuhan hijau dari hiasan daun *alfalfa* untuk mempercantik atau sebagai pelengkap warna. Untuk dekorasi lainnya dibuat beberapa bentuk *nougatine* seperti bentuk “S” , segi tiga dan bulat yang akan melengkapi dari dekorasi klasik *croquembouche wedding cake* ini. Dan terakhir untuk melengkapi identitas dari *croquembouche* itu sendiri, penulis menambahkan *cake topper* dengan tulisan “*Mr & Mrs*” agar lebih terlihat jelas peruntukan dari pembuatan *croquembouche* itu sendiri.

Berdasarkan penjelasan perencanaan tersebut, penulis ingin membuat *Flower Party Croquembouche Wedding Cake* dengan hasil desain gambar sebagai berikut :

**GAMBAR 1.1**

**DESAIN PRODUK**



Sumber: Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

### 1.3 Tinjauan Produk

#### 1.3.1 Standard Recipe

Penulis menggunakan resep yang diambil pada saat penulis sedang melaksanakan Praktek Kerja Nyata dan mengambil resep tersebut dari buku resep hotel yang bertempat di Royal Tulip Gunung Geulis Hotel dan Resort Bogor.

**TABEL 1.1**

**STANDAR RESEP CHOUX**

<b>CHOUX</b>			<b>Kategori:</b>	
			<b>Yield: 120 pcs</b>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Mempersiapkan			Alat dan bahan
2.	Hasil			
3.	Tuangkan	1000 ml	Susu <i>plain</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i>
4.	Tambahkan	400 gr 30 gr 15 gr	<i>Butter</i> Gula pasir Garam	Ke dalam <i>sauce pan</i> yang sudah berisi susu <i>plain</i>
5.	Letakkan			<i>Sauce pan</i> yang sudah berisi bahan bahan diatas kompor dan masak menggunakna api sedang. Jika <i>butter</i> ,

Sumber: Royal Tulip Gunung Geulis Bogor Hotel, 2021.

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

<i>CHOUX</i>			Kategori:	
			<i>Yield: 120 pcs</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				Gula dan garam sudah larut
6.		600 gr	<i>Soft flour</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> yang sudah panas, masukkan tepung dan Aduk sampai merata.
7.	kocok		<i>Choux batter</i>	Sampai dingin, menggunakan <i>mixer</i> agar lebih cepat dan merata.
8.	Pecahkan	13 butir	Telur	Ke dalam sebuah mangkuk
9.	Masukkan		Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> yang berisikan <i>choux dough</i> yang sudah dingin

Sumber: Royal Tulip Gunung Geulis Bogor Hotel, 2021.

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

<i>CHOUX</i>			Kategori:	
			<i>Yield: 120 pcs</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	Kocok			Sampai merata atau sampai tekstur yang diinginkan.
11.	Cetak atau <i>pipe</i>			<i>Choux batter</i> yang di masukkan ke dalam plastik segitiga lalu cetak diatas loyang yang sudah memakai alas
12.	Panggang			Adonan yang sudah di cetak di suhu 180 ° C dengan waktu 15-20 menit kemudian naikkan suhu ke 210 ° C selama 3-5 menit supaya matang dengan kering dan renyah.

Sumber: Royal Tulip Gunung Geulis Bogor Hotel, 2021.

**TABEL 1.2**  
**STANDAR RESEP KRIM FILLING CHOUX**

<i>FILLING CHOUX</i>			<b>Kategori:</b>	
			<i>Yield: 1500 gr</i>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Mempersiapkan			Alat dan bahan
2.	Hasil			<i>Filling cream</i> untuk <i>choux</i> atau <i>profiteroles</i> .
3.	Aduk atau kocok	334 gr  1000 ml	<i>RAP</i>  <i>Instant</i>  Susu cair  <i>plain</i>	Di dalam sebuah mangkuk dan kocok sampai merata
4.	Masukkan / <i>pipe</i>			Ke dalam <i>choux</i> dengan <i>piping bag</i> .

Sumber: Royal Tulip Gunung Geulis Bogor Hotel, 2021.

TABEL 1.3

**STANDAR RESEP NOUGATINE**

<b>NOUGATINE</b>			<b>Kategori:</b>	
			<b>Yield: 1800 gr</b>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Mempersiapkan			Alat dan bahan
2.	Hasil			<i>Nougatine</i> sebagai penunjang dalam pembuatan <i>croquembouche</i> .
3.	Panaskan	200 gr 750 gr 300 gr	Air Gula <i>Glucose</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> , panaskan sampai karamel dan permukaannya belum terlalu coklat atau pada saat masih berwarna kuning.
4.	Masukkan	375 gr	Almond	Kedalam <i>sauce pan</i> yang berisikan karamel yang sudah di panaskan dan api sudah mati karena menghindari karamelisasi

Sumber: Manajemen Patiseri Sekolah tinggi Pariwisata Bandung, 2020.

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP NOUGATINE (LANJUTAN)**

<i>NOUGATINE</i>			Kategori:	
			<i>Yield: 1800 gr</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Aduk			<p><i>Atau continuous cooking.</i></p> <p>Dengan hati –hati dan perhatikan arah pengadukan tersebut karena akan menimbulkan banyak pecahan <i>almond</i> jika terlalu keras pengadukannya.</p>
5.	Tuangkan			Di atas <i>silicon mat</i> atau silpat yang sudah diberi olesan minyak agar tidak lengket
6.	Ratakan / <i>roll</i>		<i>Nougatine</i>	Di atas <i>silicon mat</i> menggunakan <i>rolling pin</i> yang sudah di olesi minyak.

Sumber: Manajemen Patiseri Sekolah tinggi Pariwisata Bandung, 2020.

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP NOUGATINE (LANJUTAN)**

<i>NOUGATINE</i>			<b>Kategori:</b>	
			<i>Yield: 1800 gr</i>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
7.	Lipat		<i>Nougatine</i>	Dengan alas <i>silicon mat</i> beberapa kali supaya tercampur merata antara <i>almond</i> dan karamel dan juga untuk menurunkan suhu dari <i>nougatine</i> tersebut. Jika sudah merata dan suhunya sedikit turun
8.	Bentuk atau cetak		<i>Nougatine</i>	Sesuai bentuk yang sudah di rencanakan atau diinginkan.

Sumber: Manajemen Patiseri Sekolah tinggi Pariwisata Bandung, 2020.

**TABEL 1.4**  
**STANDAR RESEP KARMEL**

<b>KARMEL</b>			<b>Kategori:</b>	
			<i>Yield: 1700 gr</i>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Persiapkan			<i>The mise en place</i>
2.	Hasil			Karamel sebagai penunjang dalam pembuatan <i>croquembouche</i> .
3.	Panaskan	500 ml 900 gr 300 gr	Air Gula <i>Glucose</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> sampai mencapai suhu 160° C dengan api kecil hingga sedang hingga berwarna <i>golden brown</i> .

Sumber : youtube, CupcakeJemma.

### 1.3.2 Purchase List

**TABEL 1.5**

**DAFTAR BAHAN CROQUEMBOUCHE YANG DIBELI**

<b>No.</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Satuan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga pasar</b>	<b>Biaya dibutuhkan</b>
1.	Susu Cair <i>plain</i>	liter	5	17.500/ liter	Rp 87.500
2.	<i>Butter</i>	Gr	800	39.000/ 227 gr	Rp 156.000
3.	Gula	Gr	4110	14.000/ kg	Rp 70.000
4.	Garam	Gr	30	3500/ 250 gr	Rp 3.500
5.	<i>Sof flour</i>	Gr	1200	11.500/ 1 kg	Rp 23.000
6.	Telur	Butir	26	26.000/ 1 kg (16 pcs)	Rp 52.000
7.	RAP <i>Instant</i>	Gr	1.002	55.000/ 500 gr	Rp 165.000
8.	<i>Glucose</i>	Gr	1500	14.500/ 250 gr	Rp 87.000
9.	<i>Almond</i>	Gr	1125	17.000/ 100 gr	Rp 204.000
<b>JUMLAH</b>					<b>Rp 848.000</b>

Sumber : hasil olah data oleh penulis, 2021

### 1.3.3 Recipe Costing

**TABEL 1.6**

**BIAYA RESEP CHOUX PASTRY**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Quantity</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
Susu cair <i>plain</i>	2	liter	17.500/ liter	Rp 25.000
<i>Butter</i>	800	Gr	39.000/ 227 gr	Rp 137.445
Gula	60	Gr	3500/ 250 gr	Rp 840
Garam	30	Gr	3.500/ 250 gr	Rp 420
<i>Soft flour</i>	12.000	Gr	11.500/ kg	13.800
Telur	26	Butir	26.000/ kg ( 16 pcs )	Rp 42.250
<b>BIAYA RESEP</b>				<b>Rp 219.755</b>

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

TABEL 1.7

## BIAYA RESEP CREAM FILLING

<b>Nama Bahan</b>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
RAP <i>Instant</i>	1002	Gr	55.000/ 500 gr	Rp 110.220
Susu cair <i>plain</i>	3000	Gr	17.500/ liter	Rp 52.500
<b>BIAYA RESEP</b>				<b>Rp 162.720</b>

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

TABEL 1.3

## BIAYA RESEP NOUGATINE

<b>Nama Bahan</b>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
Air	400	MI	-	-
Gula	2250	Gr	12.500/ kg	Rp 28.125
<i>Glucose</i>	900	Gr	14.500/ 250 gr	Rp 52.200
<i>Almond</i>	1125	Gr	17.000/ 100 gr	Rp 191.250
<b>BIAYA RESEP</b>				<b>Rp 271.575</b>

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

**TABEL 1.4**  
**BIAYA RESEP KARAMEL**

<b>Nama Bahan</b>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
Air	500	Gr	-	-
Gula	1900	Gr	12.500/ kg	Rp 23.750
<i>Glucose</i>	600	Gr	14.500/ 250 gr	Rp 34.800
<b>BIAYA RESEP</b>				<b>Rp 58.550</b>

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

**TABEL 1.5**  
**BIAYA RESEP MEDIA DEKORASI**

<b>Nama Bahan/ Barang</b>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>	<b>Harga Pasar</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
<i>Edibel Flower</i>	3	lembar	50.000	Rp 150.000
<i>Edible Leaf</i>	1	pack	50.000	Rp 50.000
<i>Cake topper</i>	1	pc	35.000	Rp. 42.160
<b>BIAYA RESEP MEDIA DEKORASI</b>				<b>Rp 242.160</b>

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

### 1.3.4 Selling Price

**TABEL 1.6**

***SELLING PRICE CHOUX PASTRY***

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>BIAYA</b>
1.	<i>Choux Pastry</i>	Rp 219.755
2.	<i>Cream Filling Choux</i>	Rp 162.720
3.	<i>Nougatine</i>	Rp 271.575
4.	<i>Caramel</i>	Rp 58.550
5.	<i>Media Dekorasi</i>	Rp. 242.160
<b><i>TOTAL RECIPE COST</i></b>		Rp 954.760
<b><i>CREATIVITY AND ART 40%</i></b>		Rp 381.904
<b><i>TOTAL COST</i></b>		Rp 1.336.664
<b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>		34%
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>		Rp 3.931.364,70
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>		Rp 3.950.000

Sumber : Hasil Olah Data Oleh Penulis, 2021

### 1.4 Daftar Kebutuhan Alat

Berikut adalah beberapa alat penunjang dalam membantu proses pembuatan *Flower Party Croquembouche Wedding Cake*. Berikut penjelasan mengenai peralatan yang di pakai di jelaskan dalam tabel 1.14

**TABEL 1.11**

**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**

NO.	ALAT	KETERANGAN
1.	Oven 	Untuk proses pematangan <i>choux</i> atau memanggang <i>choux</i> .
2.	Mixer 	Untuk menurunkan suhu <i>choux dough</i> dan mencampurkan telur.
3.	Sheet pan 	Untuk alas <i>choux</i> pada saat pemanggangan.

**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**  
**(LANJUTAN)**

NO.	ALAT	KETERANGAN
4.	Sauce pan  <a href="https://www.google.com/search?q">https://www.google.com/search?q</a>	Untuk memanaskan bahan bahan <i>choux</i> sampai <i>boil</i> .
5.	Kompor  <a href="https://www.google.com/search?q=kompor&amp;tbm">https://www.google.com/search?q=kompor&amp;tbm</a>	Sebagai media pematangan bahan.
6.	Mangkuk 	Untuk memisahkan bahan dan menyatukan bahan.
7.	Timbangan 	Untuk menimbang bahan.

**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**  
**(LANJUTAN)**

NO.	ALAT	KETERANGAN
8.		Untuk mengocok bahan agar tercampur rata.
9.	<i>Rubber spatula</i> 	Untuk mengaduk dan menyatukan tepung pada saat <i>butter</i> , gula, garam dan air sedang di panaskan.
10.		Alat media pengambilan bahan dan memisahkan bahan.

**TABEL 1.11**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN**  
**(LANJUTAN)**

NO.	ALAT	KETERANGAN
11.	<i>Piping bag</i> 	Sebagai media pembungkus <i>choux batter</i> pada saat pencetakan
12.	<i>Brush</i> 	Sebagai media pemberian air untuk mencairkan kristal gula yang terdapat pada pingiran <i>sauce pan</i> .
13.	<i>Noozle</i> 	Memberikan lubang pada <i>choux</i> untuk diisi <i>cream filling</i> .
14.	<i>Thermometer</i> 	Untuk mengecek suhu pada saat pemanasan gula atau <i>sugar boiling</i> untuk membuat karamel.

NO.	ALAT	KETERANGAN
15.	Silpat  <a href="https://www.google.com/url?sa=i&amp;url">https://www.google.com/url?sa=i&amp;url</a>	Untuk membantu menurunkan suhu <i>nougatine</i> pada saat akan dibentuk.

## 1.5 Lokasi dan waktu Pelaksanaan

### 1.5.1 Lokasi

- Tempat Tinggal Penulis  
Alamat : kp. Sukamulya rt 02/04 No.22 jl. Terusan Sersan Bajuri
- Rumah Kerabat  
Alamat : Komplek Pondok Bunga Sariwangi II No 1A

### 1.5.2 Waktu

- 23 Oktober 2021
- 20 Desember 2022
- 10 Januari 2022
- 15 Februari 2022