

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni menghias kue adalah suatu teknik yang digunakan dalam bagian patiseri dimana kue disajikan ataupun dihidangkan dengan berbagai macam hiasan seperti *frosting*, *fondant*, coklat, ataupun hiasan manis lainnya dengan tujuan memperindah tampilan kue, mengugah selera dan menambah nilai jual. Pada era modern saat ini kegiatan menghias kue memiliki banyak sekali peminat dan menjadi sebuah kegiatan yang sangat menyenangkan. Menghias kue dapat melatih ketereampilan, kesabaran dan konsistensi. Sejarah dekorasi kue pertama kali muncul pada saat pemerintahan Ratu Elizabeth I sekitar abad ke 17. Kue yang ditampilkan pada saat itu bukanlah sebagai kue pengantin melainkan sebagai centrepiece dalam *banquet* acara tersebut. Kue tersebut dihiasi dengan marzipan, atau adonan yang terbuat dari tepung almond.

Meskipun seni menghias kue telah ada sejak abad ke 17, tradisi tersebut masih ada hingga sekarang. Banyak kemajuan serta perubahan-perubahan yang baik mengenai perkembangan seni menghias kue dari tahun ketahun. Sekarang ini kue sudah menjadi sebuah keharusan oleh sebagian orang dalam merayakan berbagai acara penting seperti ulang tahun, pernikahan, *valentine*, *halloween*, hari ibu nasional, hari guru nasional, perpisahan, perceraian, dan acara penting lainnya. Permintaan menghias kue oleh konsumen dengan tema-tema tertentu juga menjadi cukup banyak dan dapat menjadi peluang bagi pengusaha dibidang patiseri.

Pada tugas akhir ini penulis memilih untuk membuat dekorasi kue untuk sebuah perayaan atau pesta ulang tahun. Pesta ulang tahun akan tampak lebih meriah jika ada sebuah kue terutama jika kue yang ditampilkan memiliki sebuah keunikan tersendiri. Pengertian ulang tahun adalah peringatan hari lahir seseorang, atau bisa diartikan sebagai

peristiwa penting yang terjadi dan diperingati oleh sebagian orang seperti hari jadi sebuah kota, negara atau institusi (KBBI, 2 1995).

Terdapat banyak tema yang unik yang dapat kita ambil menjadi sebuah ide untuk membuat sebuah dekorasi kue ulang tahun. Penulis saat ini akan mengambil sebuah tema yang unik namun klasik. *Dragon Forest* atau Hutan Naga adalah tema yang penulis ambil dalam pembuatan tugas akhir. *Dragon Forest* berasal dari dua suku kata dengan memiliki arti naga dan hutan. Naga adalah makhluk mitos yang sangat terkenal didunia. Cerita mengenai keberadaan, perwujudan, dan kekuatan tentang naga sangat bervariasi tiap daerah.

Perwujudan naga yang digambarkan oleh masyarakat Yunani kuno yaitu ular raksasa yang cukup besar dapat terbang serta memiliki kekuatan yang hebat dan dahsyat. Kata "*dragon*" berasal dari Bahasa Yunani "*draconta*" yang berarti "untuk mengawasi". Mereka awalnya digambarkan sebagai makhluk yang menjaga sesuatu yang dianggap sangat berharga. Naga sangat dipuja dan didambakan oleh orang zaman dahulu karena memiliki kekuatan yang hebat dan dahsyat. Selain itu naga juga selalu muncul dalam segala segi kehidupan pada masyarakat tionghoa selama berabad-abad. Pada masyarakat tionghoa naga merupakan sebuah lambang harapan mengenai segala hal yang berhubungan dengan kemakmuran, kebahagiaan, dan kebaikan. Setiap naga memiliki warna yang berbeda-beda dan memberikan makna yang berbeda-beda juga pada setiap warnanya contohnya seperti: naga berwarna emas dan hijau melambangkan kekayaan dan kemakmuran, naga berwarna merah melambangkan energi atau vitalitas, naga berwarna biru melambangkan ketenangan dan kedamaian. Pada TA dekorasi kue ulang tahun ini penulis akan membuat 2 ekor naga dengan warna yang berbeda dan memiliki makna yang berbeda pula. Naga pertama akan berwarna dasar hijau yang melambangkan kemakmuran sedangkan naga kedua akan berwarna biru yang melambangkan ketenangan dan kedamaian.

Sedangkan hutan merupakan suatu areal tanah yang permukaannya ditumbuhi oleh berbagai jenis tumbuhan yang tumbuh secara alami. Hutan menutupi hampir sepertiga dari seluruh daratan di bumi serta memberikan banyak manfaat positif serta memiliki peranan

yang cukup penting bagi kehidupan. Hutan dapat mengurangi dampak cuaca yang tidak bersahabat, mengurangi polusi udara, memberikan kenyamanan dan keteduhan, mengurangi banjir dan masih banyak lagi.

Tema *Dragon Forest* atau *Hutan Naga* yang diambil oleh penulis ini bercerita tentang hutan ajaib yang terdapat diatas sebuah bukit. Hutan tersebut sangat jauh dari kehidupan manusia dan hanya dihuni oleh naga-naga dengan kekuatan spiritual khusus. Terdapat beberapa jenis film kartun yang mengambil tema naga dan hutan yaitu salah satunya adalah *How to Train Your Dragon*. Film tersebut menginspirasi penulis untuk membuat sebuah dekorasi kue ulang tahun dengan menjadikan naga yang kuat dan gagah serta hutan yang asri dan indah sebagai daya tarik utama dengan pendekatan imajiner. Tema *Dragon Forest* yang penulis ambil cukup unik dan bersejarah serta dalam proses pembuatannya memiliki tingkat kesulitan tertentu.

Berdasarkan tema yang penulis angkat target pasar dari kue ulang tahun ini adalah anak kecil dengan jenis kelamin laki-laki dengan rentang umur 6 hingga 12 tahun. Anak-anak kecil mereka miliki ketertarikan dalam hal yang unik, lucu, menggemaskan dan supranatural. Masyarakat tionghoa juga dapat menjadi target pasar dari kue ulang tahun ini karena mereka sangat mempercayai bahwa naga merupakan lambang kebaikan.

Membuat sebuah dekorasi pada kue ulang tahun dapat dilakukan dengan berbagai macam bahan. Kita bisa menggunakan *ganache*, *butter cream*, *rolled-fondant*, *chocolate dipped* dan lain sebagainya. Saat ini *rolled-fondant* dan *bread-clay* menjadi pilihan penulis dalam membuat kue ulang tahun pada tugas akhir.

Rolled-fondant atau sugar paste merupakan bahan dekorasi yang terbuat dari gula, gelatin, glucose, glycerin, shortening, air dan perisa. Fondant biasanya digunakan untuk menghias kue, *cupcake* dan produk-produk patiseri lainnya. *Rolled-fondant* memiliki tekstur yang lembut dengan elastisitas yang tinggi sehingga dapat dibentuk dengan berbagai jenis bentuk seperti: tumbuhan, hewan, bangunan, tokoh kartun dan masih banyak lagi. Bagian-bagian yang akan penulis gunakan menggunakan *rolled-fondant* adalah

pohon, tumbuhan sukulen, bukit, goa, naga, serta rumput. Teknik yang akan penulis gunakan adalah teknik *painting* dan *hand-modeling*.

Selain *rolled-fondant* penulis juga menggunakan *bread-clay* menjadi salah satu bahan dekorasi kue ulang tahun. *Bread-clay* terbuat dari tepung terigu protein tinggi, garam, soda kue serta air yang diuleni hingga kalis dan berbentuk adonan. Bagian yang akan penulis gunakan dalam pembuatan kue ulang tahun ini adalah bagian pohon-pohon kering yang memiliki banyak ranting-ranting bercabang. Teknik yang penulis gunakan adalah teknik *painting* dan *hand-modeling*.

Aspek kreativitas serta inovasi menjadi hal yang utama bagi penulis dalam pembuatan tugas akhir dekorasi kue ulang tahun ini. Penampilanpa serta keidahan akan menjadi pusat perhatian kue tersebut. *Dummy cake* akan penulis gunakan sebagai bagian dasar kue karena penulis tidak berfokus terhadap rasa. Kue yang paling sering digunakan sebagai bagian dasar adalah jenis kue berteksture padat seperti butter cake, sacher, dan masih banyak lagi. Kue dengan teksture padat dapat menahan berat *rolled-fondant* dan dapat mempertahankan kue yang telah didekorasi.

Berdasarkan pertimbangan diatas, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir Food Presentation dengan judul “DRAGON FOREST BIRTHDAY CAKE DECORATION”.

B. Desain Produk

Berikut ini berisi mengenai penjelasan sketsa desain, ukuran kue, serta penggunaan bahan dan warna dan bahan-bahan yang digunakan oleh penulis.

GAMBAR 1. 1



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

1. Penjelasan Sketsa dan Ukuran Produk

Secara garis besar ukuran produk yang akan penulis buat yaitu

A. Berdiameter 40 cm

Penulis menggunakan dummy cake yang terbuat dari styrofoam sebagai dasarnya dengan diameter 40 cm.

B. Memiliki tinggi keseluruhan 29 cm

Penulis menggunakan dummy cake sebagai dasar dengan tinggi 15 cm dan ditambah dengan tinggi hiasan tertinggi yaitu sekitar 14 cm sehingga total tinggi yang didapat adalah sekitar 15 cm + 14 cm yaitu 29 cm

Berikut ini adalah penjelasan dari bagian-bagian yang terdapat dalam sketsa desain *Dragon Forest*:

A. Goa

Gua adalah sebuah lubang alami di tanah yang cukup besar dan dalam. Goa ini akan penulis buat menggunakan *rolled-fondant*. Warna yang akan digunakan adalah, abu-abu dan untuk detailnya penulis menggunakan warna abu-abu tua, abu-abu muda, abu-abu hitam, abu-abu arang dan hitam.

B. Pohon Pinus

Pohon pinus adalah tanaman yang berbentuk kerucut dan memiliki daun berwarna hijau. Pohon pinus mengeluarkan aroma yang menyegarkan, sehingga sering digunakan untuk terapi. Pohon pinus ini akan penulis buat menggunakan *rolled-*

fondant. Warna yang akan penulis gunakan adalah warna hijau tua dan hijau muda. Beberapa bagian pada pohon pinus ini juga akan penulis olesi dengan *gold dust* agar terlihat mengkilat dan indah.

C. Pohon Rasamala

Pohon rasamala dalam bahasa latin disebut *Altingia Excelsa*. Pohon rasamala memiliki batang kayu yang sangat kuat, kokoh serta tumbuh hingga mencapai 60 meter. Warna yang akan penulis ambil adalah coklat keemasan, coklat dan coklat tua.

D. Naga

Naga yang akan penulis buat berbentuk seperti reptile raksasa dengan tanduk dikepala dan sisik pada kulit. Naga ini masih dalam kategori remaja sehingga sayapnya belum tumbuh. Naga ini akan penulis buat dengan menggunakan *rolled-fondant*. Naga yang akan dibuat terdiri dari 2 jenis naga dengan warna yang berbeda-beda. Pada naga pertama penulis akan berikan warna hijau toska sebagai warna utamanya lalu ditambahkan warna putih, kuning, pastel, biru dan juga hitam. Pada naga kedua penulis akan memberikan warna biru sebagai warna utamanya lalu ditambahkan warna putih, hijau, ungu, pastel dan hitam.

E. Tanaman sukulen

Tanaman sukulen adalah sebuah klasifikasi pada sebuah tanaman hias yang memiliki berbagai macam jenis. Beberapa contoh tanaman sukulen adalah *encheveria* lidah buaya, lidah mertua, kaktus, jade plant dan lain sebagainya. Pada tumbuhan sukulen ini penulis menggunakan *rolled-fondant*. Warna yang akan diberikan adalah hijau tua, hijau muda, ungu, merah dan kuning serta diolesi dengan *gold dust* agar terlihat menarik dan indah.

F. Rumput Manila

Rumput manila adalah salah satu spesies rumput dengan kualitas tinggi dan memiliki warna hijau pekat dengan kekuatan elastisitas baik dan tahan terhadap pijakan kaki. Pada rumput Manila ini penulis menggunakan *rolled-fondant* dengan warna yang akan diberikan adalah warna hijau.

G. Bukit

Pada bagian dasar ini penulis ingin menampilkan sebuah bukit yang cukup tinggi dan menjadi tempat tinggal naga-naga. Pada bagian dasar ini penulis menggunakan *rolled-fondant*. Warna yang akan diberikan penulis adalah warna coklat dan untuk detailnya penulis menggunakan warna abu-abu serta hitam.

C. Media Penunjang Presentasi

Adapun media penunjang yang akan digunakan oleh penulis saat presentasi *Dragon Forest* adalah

1. alas kue dengan ukuran diameter 27 cm dengan tinggi sekitar 0,4 hingga 0,5 cm.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan penjelasan mengenai tinjauan produk tugas akhir presentasi produk dekorasi kue yang terdiri dari usulan resep, daftar kebutuhan alat penunjang, purchase order, perumusan recipe costing, dan selling price.

1. Usulan Resep

Penulis akan menggunakan resep *bread clay dough* dengan resep yang penulis dapatkan dari kampus penulis, yaitu STP NHI Bandung. Berikut ini adalah resep *bread clay dough*

TABEL 1.1
BREAD CLAY DOUGH

<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanations</i>
<i>1</i>	<i>prepare</i>			<i>the set up</i>
<i>2</i>	<i>mix</i>	<i>100 gr</i>	<i>salt</i>	<i>with</i>
		<i>300 gr</i>	<i>water</i>	<i>until the salt dissolve</i>
<i>3</i>	<i>mix</i>	<i>560 gr</i>	<i>hard flour</i>	<i>in the mixing bowl with salt-water mixture with paddle attachment</i>
<i>4</i>	<i>blend</i>			<i>until the dough is well developed</i>
<i>5</i>	<i>place</i>			<i>on the working table and rest at least 20 minutes</i>
<i>6</i>	<i>result</i>			<i>the dough is ready to use</i>

Sumber: STP NHI Bandung, 2021

Recipe Costing

Berikut ini adalah *Recipe Costing* untuk *Bread Clay Dough*

TABEL 1.2

RECIPE COSTING BREAD CLAY DOUGH

<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Cost</i>
<i>Salt</i>	<i>100 Gr</i>	Rp. 3.000,00	250 Gr/Pack	Rp. 1200,00
<i>Mineral Water</i>	<i>300 Ml</i>	Rp.5.000,00	18 Ltr/Galon	Rp. 833,00
<i>Hard Flour</i>	<i>560 Gr</i>	Rp. 11.000,00	1 Kg	Rp. 6.160,00
<i>Recipe Costing</i>				Rp. 8.193,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Selain *bread clay dough* penulis juga menggunakan *chocolate banana stud cake* sebagai bagian dasar kue ulang tahun. Resep tersebut penulis dapatkan dari buku *rose's heavenly cake* yang ditulis oleh *Rose Levy Beranbaum*. Berikut ini adalah resep *chocolate banana stud cake*

TABEL 1.3

CHOCOLATE BANANA STUD CAKE

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanations
1	Prepare			the set up
2	Mix	84 Gr	Cocoa Powder	And
3		176 Gr	Boiling Water	In a medium bowl, whisk the cocoa and boiling water until smooth. Cover with a plastic wrap to prevent evaporation and cool to room temperature, about 30 minutes. To speed cooling,

				place it in the refrigerator. Bring it to room temperature before proceeding
4	Preheat			The oven twenty minutes or before baking, set oven rack in the lower third of the oven and preheat the oven to 375°F/175°C
5	Mix	224 Gr	Banana	And
6		180 Gr	Sour Cream	Until smooth.
7	Add			Cocoa mixture
8		200 Gr	Eggs	
9		1 Tbsp	Vanilla Extract	And process briefly just to blend.
10	Make			The butter in the bowl of a stand mixer fitted with the flat beater
11	MIX	312 Gr	Cake Flour	
12		1 Tbsp	Baking Soda	
13		¼ Tbsp	Salt	
14		¾ Tbsp	Baking Powder	On low speed for 30 seconds
15	Add	285 Gr	Unsalted Butter	and half the banana-cocoa mixture
16	Mix			On low speed until the dry ingredients are moistened
17	Raise			The speed to medium and beat for 1 minutes
18	Scrape			Down the sides of the bowl.

18	Add			The remaining banana-cocoa mixture in two parts on medium-low speed for 30 seconds each addition to incorporate the ingredients and strengthen the structure. The batter will be light but creamy.
20	Scrape			The batter into the prepared pan and smooth the surface evenly with a small offset spatula
21	Bake			The cake base for 35 to 45 minutes or until a wire cake tester in the center comes out clean and the cake strips back when pressed lightly in the center
22	Cool			The cake in the pan on a wire rack for 10 minutes. Run a small metal spatula between the sides of the pan and the cake, pressing firmly against the pan, and invert the cake onto a wire rack that has been coated lightly with nonstick cooking spray. To prevent splitting, reinvert the cake so that the top side is up. Cool completely

Sumber: *The Rose's Heavenly Cake*

Recipe Costing

Berikut ini adalah *Recipe Costing* untuk *Chocolate Banana Stud Cake*

TABEL 1.4

RECIPE COSTING CHOCOLATE BANANA STUD CAKE

<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Unit</i>	<i>Cost</i>
<i>Cocoa Powder</i>	84 Gr	Rp. 25.000,00	100 Gr	Rp. 21.000,00
<i>Boiling water</i>	176 Gr	Rp. 5.000,00	18Ltr/Galon	Rp. 488,00
<i>Banana</i>	224 Gr	Rp. 15.000,00	1 Kg	Rp. 3.360,00
<i>Sour Cream</i>	180 Gr	Rp. 8.000,00	200 Gr	Rp. 7.200,00
<i>Eggs</i>	200 Gr	Rp. 25.000,00	1 Kg	Rp. 5.000,00
<i>Vanilla Extract</i>	1 Tbsp	Rp. 2.000,00	1 Tbsp	Rp. 2.000,00
<i>Cake Flour</i>	312 Gr	Rp. 11.000,00	1 Kg	Rp. 3.432,00
<i>Baking Soda</i>	1 Tbsp	Rp. 10.000,00	1 Ons	Rp. 1.000,00
<i>Salt</i>	1/4 Tbsp	Rp. 3.000,00	250 Gr/Pack	Rp. 50,00
<i>Baking Powder</i>	3/4 Tbsp	Rp. 10.000,00	1 Ons	Rp. 1.000,00
<i>Unsalted Butter</i>	285 Gr	Rp. 150.000,00	1000 Gr	Rp. 42.750,00
<i>Recipe Costing</i>				Rp. 87.280,00


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021






2. Peralatan yang Digunakan

Berikut ini peralatan yang digunakan penulis:






TABEL 1.5







PERALATAN

NO.	GAMBAR	JUMLAH	NAMA BARANG	KEGUNAAN
1.		1 buah	<i>Dummy Cake (40cm x 15cm)</i>	Sebagai bagian dasar bukit pada kue

2.		1 buah	<i>Silicone Mat</i>	Sebagai alas dalam pembuatan goa, pohon, tanaman, serta naga
3.		1 buah	<i>alas kue (27 cm x 0,5 cm)</i>	Sebagai bagian bawah atau alas dummy cake
4.		1 buah	<i>Mini Rolling Pin</i>	Sebagai alat menggilas fondant untuk membuat hiasan kue
5.		1 buah	<i>Pallete</i>	Digunakan untuk meratakan butter cream pada bagian dummy
6.		1 buah	<i>Fondant Smoother</i>	Sebagai alat merapihkan fondant pada bagian dasar

7.		1 pack	<i>Modeling tools</i>	Digunakan untuk mempermudah pembuatan pohon, naga dan tumbuhan
8.		3 buah	<i>Leaf fondant plunger</i>	Digunakan untuk membuat tanaman <i>echeveria</i>
9.		2 buah	<i>Small Knife</i>	Digunakan untuk memotong <i>bread-clay dough</i> dan <i>fondant</i>
10.		1 buah	Gunting	Digunakan untuk membantu dalam pembuatan pohon pinus
13.		1 buah	Rolling Cutter	Digunakan untuk memotong fondant pada bagian bukit

14.		1 pack	<i>Brush</i>	Digunakan untuk memberi warna pada pohon, bukit, tanaman, goa serta naga
15.		1 buah	<i>Mixing Bowl</i>	Digunakan sebagai wadah menguleni <i>bread-clay dough</i>
16.		1 buah	<i>Water Jug</i>	Digunakan sebagai wadah air dalam pembuatan <i>bread-clay dough</i>
17.		1 buah	Penggaris	Digunakan sebagai alat ukur pohon, tanaman, goa dan bukit
19.		1 buah	Round Table	Digunakan untuk mempermudah peletakan bagian-bagian dekorasi

20.		1 buah	<i>Scale</i>	Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> dan <i>bread-clay dough</i>
21.		1 buah	<i>Sheet Pan</i>	Digunakan sebagai wadah memanggang <i>bread-clay dough</i>
22.		1 buah	<i>Strainer</i>	Digunakan untuk mengayak tepung
23.		1 buah	<i>Oven</i>	Digunakan sebagai alat memanggang <i>bread-clay dough</i>
24.		1 buah	Pemotong Sterofoam	Digunakan sebagai alat pemotong <i>dummy cake</i>
25.		1 buah	<i>Cooling Wire</i>	Digunakan sebagai wadah mendinginkan <i>bread-clay</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

3. Purchase Order

Berikut ini daftar *purchase order* penulis:

TABEL 1.6

PURCHASE ORDER

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
			HARGA	SATUAN	
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	58500	1kg	234000
<i>Shortening</i>	500	gr	20000	1kg	10000
<i>Dummy Cake</i> Ø 40cm, t=15m	1	pc	63000	1 pc	63000
alas kue Ø 27cm	1	pc	3000	1 pc	3000
Maizena	1	pack	8000	500 gr	8000
Pewarna biru cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Pewarna kuning cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Pewarna ungu cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Pewarna hijau muda cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Pewarna hijau tua cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Perwarna pasta pandan cair	1	btl	9000	60 ml	9000
Pewarna coklat cair	1	btl	4000	30 ml	4000
Pewarna pasta coklat cair	1	btl	9000	60 ml	9000
Pewarna hitam	1	btl	4000	30 ml	4000
Gold dust	1	btl	50000	18 oz	50000
Tepung terigu protein tinggi	500	gr	5500	500 gr	5500
Garam	1	pack	1500	250 gr	1500
Baking soda	1	btl	5000	81 gr	5000
CMC	1	btl	10500	81 gr	10500
White bread crumb	1	pack	7000	200 gr	7000
Aluminium Foil	1	pack	15000	5 m	
TOTAL					Rp 452.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

4. Perumusan *Selling Price*

Penentuan *selling price* seperti yang terdapat pada diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung adalah hasil pembagian *total ingredient cost* dengan *desired cost percent*. Berikut ini adalah beberapa hasil perhitungan dengan menggunakan *chocolate banana stud cake* dan *dummy cake* sebagai dasar.

TABEL 1.7
SELLING PRICE WITH CHOCOLATE BANANA STUD CAKE

NAMA BAHAN	JUMLAH		HARGA (Rp)
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	234000
<i>Shortening</i>	500	gr	10000
<i>Cocoa Powder</i>	84	gr	21000
<i>Boiling water</i>	176	gr	488
<i>Banana</i>	224	gr	3360
<i>Sour Cream</i>	180	gr	7200
<i>Eggs</i>	200	gr	5000
<i>Vanilla Extract</i>	1	tbsp	5000
<i>Cake Flour</i>	312	gr	3432
<i>Baking Soda</i>	1	tbsp	1000
<i>Salt</i>	1/4	tbsp	50
<i>Baking Powder</i>	3/4	tbsp	1000
<i>Unsalted Butter</i>	285	gr	42750
alas kue Ø 27cm	1	pc	3000
Maizena	500	gr	8000
Pewarna biru cair	5	ml	667
Pewarna kuning cair	5	ml	667
Pewarna ungu cair	5	ml	667
Pewarna hijau muda cair	10	ml	1333
Pewarna hijau tua cair	10	ml	1333

Perwarna pasta pandan cair	15	ml	2250
Pewarna coklat cair	10	ml	1333
Pewarna pasta coklat cair	15	ml	2250
Pewarna hitam	5	ml	667
Gold dust	9	oz	25000
Tepung terigu protein tinggi	500	gr	5500
Garam	50	gr	300
Baking soda	10	gr	617
CMC	15	gr	2581
White bread crumb	100	gr	3500
Aluminium foil	5	m	15000
<i>Total Ingredients Cost</i>			408945
<i>Labor Cost 40%</i>			163578
<i>Total Cost</i>			572523
<i>Desired Cost Percent</i>			40%
<i>Preliminary Selling Price</i>			1431307,5
<i>Actual Selling Price</i>			1.450.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.8
SELLING PRICE WITH DUMMY CAKE

NAMA BAHAN	JUMLAH		HARGA (Rp)
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	234000
<i>Shortening</i>	500	gr	10000
<i>Dummy Cake Ø 40cm t= 15cm</i>	1	pc	63000
alas kue Ø 27cm	1	pc	3000
Maizena	500	gr	8000
Pewarna biru cair	5	ml	667
Pewarna kuning cair	5	ml	667

Pewarna ungu cair	5	ml	667
Pewarna hijau muda cair	10	ml	1333
Pewarna hijau tua cair	10	ml	1333
Perwarna pasta pandan cair	15	ml	2250
Pewarna coklat cair	10	ml	1333
Pewarna pasta coklat cair	15	ml	2250
Pewarna hitam	5	ml	667
Gold dust	9	oz	25000
Tepung terigu protein tinggi	500	gr	5500
Garam	50	gr	300
Baking soda	10	gr	617
CMC	15	gr	2581
White bread crumb	100	gr	3500
Aluminium foil	5	m	15000
<i>Total Ingredients Cost</i>			381665
<i>Labor Cost 40%</i>			152666
<i>Total Cost</i>			534331
<i>Desired Cost Percent</i>			40%
<i>Preliminary Selling Price</i>			1335827,5
<i>Actual Selling Price</i>			1.350.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021