

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue adalah salah satu makanan dari sekian makanan yang amat digemari banyak orang di dunia dan dimakan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut (*dessert*). Pada umumnya, kue bercita rasa manis dan kadang ada campuran rasa asam untuk meninggalkan kesan baik setelah memakan makanan utama. Kue juga dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, bukan hanya sebagai pemberi rasa kenyang, tetapi juga sebagai hiasan dan dekorasi (Fatmawati, 2016). Seiring berkembangnya zaman, bentuk dan dekorasi kue kian berubah dan menjadi semakin menarik dan menggugah mata, sehingga konsumen bisa menikmati kue tersebut bahkan sebelum memakannya pada berbagai macam kesempatan.

Kue bisa dijadikan simbol dari suatu perayaan, contohnya hari pernikahan, hari perayaan peringatan pernikahan, sampai hari ulang tahun. Kue ulang tahun bisa diartikan sebagai kue yang telah dihias sedemikian rupa untuk merayakan ulang tahun seseorang. Tanpa adanya kue ulang tahun, pesta ulang tahun akan terasa sangat hampa karena kue ulang tahunlah yang membuat pesta ulang tahun penuh makna dan berkesan (Fenny, 2021). Kue ulang tahun bisa dihias atau diberikan dekorasi sesuai dengan keinginan dari orang yang ulang tahun untuk memenuhi rasa bahagia di hari yang spesial.

”Dekorasi kue atau *cake decorating* adalah seni untuk mengubah kue yang biasa menjadi terlihat luar biasa” (Tresize, 2016, p.6). Dari pernyataan tersebut, dapat ditafsirkan bahwa dekorasi kue adalah teknik untuk menghias atau mempercantik kue dimana hasil kue bisa dinikmati dari segi seni yaitu keindahan dan kecantikan sekaligus kreativitas dari sang penghias agar kue menjadi lebih menarik untuk dilihat ataupun terlihat luar biasa.

Kesempatan untuk menghias kue bertujuan untuk memenuhi sepenuhnya keinginan dan ekspektasi dari klien (Caceres, 2014). Dari pernyataan tersebut, dapat diketahui bahwa sebagai seorang *pastry chef* atau lebih spesifiknya seorang penghias kue, dekorasi kue sangat penting untuk memenuhi ekspektasi dan keinginan dari klien yang memesan kue tersebut demi mencapai kepuasan konsumen. Dekorasi kue harus dibuat semirip mungkin demi mencapai kepuasan klien.

Untuk mendekorasi kue, dapat menggunakan beberapa macam bahan utama seperti *butter cream, icing, fondant, plastic icing, glaze, marzipan, gum-paste*, dan coklat (Waty, 2016). Seiring dengan pesatnya perkembangan zaman, teknik-teknik yang digunakan dalam dekorasi kue juga kian berkembang sesuai dengan bahan utama dalam mendekorasi kue. Sebagai bahan utama di dalam pembuatan dekorasi kue yang direncanakan ini, penulis memilih *rolled fondant* untuk menghias kue yang akan dibuat.

Sebagai salah satu dari sekian bahan yang biasa digunakan untuk menghias kue, *rolled fondant* bisa dipakai untuk *covering* kue tersebut, maupun untuk membuat hiasan di sekitar dekorasi kue yang diinginkan. Gula halus, *glucose*,

*gelatin*, *glycerin*, dan air merupakan bahan-bahan yang biasanya dipergunakan untuk membuat *fondant* sehingga rasa yang dihasilkan adalah manis (Tresize, 2016). Penulis memilih *rolled fondant* selaku bahan utama dalam pembuatan dekorasi kue yang akan dibuat dikarenakan tekstur dari *rolled fondant* ini sendiri lembut dan mudah dibentuk serta elastis yang menjadikan bahan ini sangat cocok untuk mendekorasi kue dan dirasa bisa berkreasi dengan semaksimal mungkin untuk membuat bentuk-bentuk yang diinginkan dengan menggunakan teknik-teknik untuk mendekorasi kue.

Seiring dengan pesatnya perkembangan zaman, teknik-teknik yang digunakan dalam dekorasi kue juga kian berkembang. Dekorasi kue dapat menggunakan teknik *carving*, *stencilling*, *embossing*, *painting*, dan *piping* (Smith, 2011). Pada dekorasi kue ulang tahun ini, penulis memilih menggunakan teknik *painting* dan *embossing* karena akan sesuai dengan desain yang sudah dimiliki.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, dengan topik *food presentation*, tema yang akan diambil adalah tema *Squid Game* yang akan diaplikasikan pada dekorasi kue ulang tahun.

*Squid Game* adalah salah satu serial populer yang ditayangkan perdana pada bulan September tahun lalu. Setelah kemunculannya di muka publik, serial yang ditayangkan pada Netflix ini mendapat banyak respon positif karena latar ceritanya yang sangat unik. Serial yang memiliki sembilan episode ini bercerita tentang sekelompok oknum yang mengumpulkan orang-orang dengan jumlah utang yang hampir tak terbayarkan dan mengajak mereka untuk berpartisipasi dalam permainan dengan hadiah uang berjumlah fantastis (Yudha, 2021).

Serial bergenre *survival* dan *thriller* ini sungguh populer sampai memenangkan banyak penghargaan baik dari serialnya sendiri, produser, bahkan aktor dan aktrisnya, bukan hanya di negara asalnya, Korea, tetapi juga di mata dunia. Berdasarkan keunikannya yang membedakan dari serial lain, *Squid Game* sendiri sangat disukai oleh kalangan remaja ke atas bahkan hingga para orang tua, sehingga sekarang banyak yang meminta untuk diadakannya musim kedua dari serial ini. Dari serial tersebut, pelajaran yang bisa dipetik oleh penontonnya adalah tidak ada sesuatu yang didapatkan secara instan, pantang menyerah, dan perjuangan.

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, penulis akan membuat dekorasi kue sejumlah tiga *tier* yang akan menggambarkan keseluruhan dari serial *Squid Game*. Selain itu juga akan dibuat figurin boneka yang muncul pada babak pertama yang sangat ikonik sebagai *topper* dan juga *center piece* dari dekorasi kue ulang tahun yang akan dibuat. Penulis akan membuat sebanyak 65% pada h-2 dan h-1 pelaksanaan presentasi produk dan juga akan mendemokan 35% saat pelaksanaan presentasi produk.

Oleh karena alasan tersebut, dalam Tugas Akhir ini, penulis mengambil topik presentasi produk dengan judul:

**“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *SQUID GAME*”**

## B. Usulan Produk

### 1. Tema

Tema yang diambil dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun yang telah direncanakan ini adalah *Squid Game*. Pengambilan tema ini dikarenakan *Squid Game* merupakan serial yang penulis sukai dan juga banyak orang yang menyukai serial *Squid Game* ini, mulai dari remaja sampai kalangan dewasa dikarenakan alur ceritanya yang unik. Penulis menilai bahwa setiap episodenya tidak akan membuat penonton bosan untuk menontonnya, melainkan akan penasaran akan apa yang akan terjadi selanjutnya.

Serial yang memiliki *rating* 19+ ini menggambarkan bagaimana orang-orang yang terlilit hutang akan diundang ke dalam suatu permainan yang memiliki hadiah yang luar biasa besar. Tanpa diketahui, dari hadiahnya yang sangat besar pun terdapat taruhan yang sangat berat, yaitu adalah nyawa dari para peserta. Peserta yang gagal dalam suatu babak ataupun yang tereliminasi akan kehilangan nyawanya. Pada pertengahan permainan, para peserta sempat bersepakat untuk berhenti memainkan permainan ini, namun setelah para peserta kembali ke kehidupannya masing-masing, mereka memilih untuk melanjutkan permainan karena kesengsaraan di hidup mereka tidak lebih baik dari *Squid Game* (Mukkaromah et al, 2021). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa serial ini memiliki makna bahwa tidak ada segala sesuatu yang dapat dimiliki secara instan dan semuanya perlu perjuangan dan kerja keras.

Dalam setiap babak di serial ini, permainan yang dimainkan adalah enam permainan masa kecil yang bisa memberi nostalgia bagi para peserta

Keenam permainan itu adalah *red light green light*, *dalgona*, tarik tambang, gundu, pijakan kaca, dan *squid game*. Peserta yang berhasil melewati keenam babak tersebut dan menang akan menjadi pemenang dari seluruh permainan ini (Bradley, 2021).

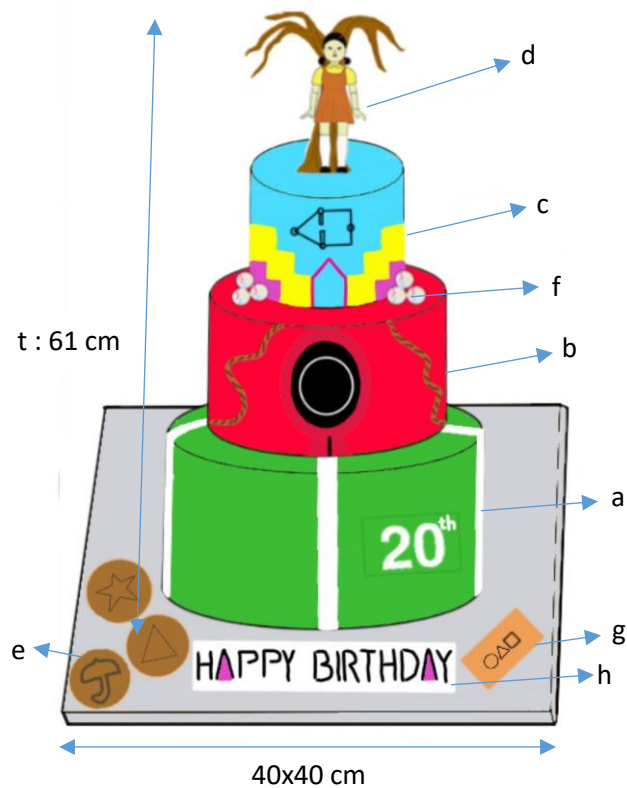
Semenjak kemunculannya, serial ini mendapat banyak perhatian dari masyarakat di dunia. *Squid Game* mendapatkan 755 poin, yang menjadikan serial ini mendapatkan peringkat dua sedunia di platform Netflix. Bukan hanya itu, serial ini menempati peringkat pertama di 14 negara dan peringkat kedua di 39 negara (Wills, 2021). Selain itu juga, dari empat nominasi, serial *Squid Game* memenangkan tiga nominasi penghargaan dalam acara SAG (*Screen Actors Guild*) Awards pada Februari 2022 yang merupakan serial *non-english* pertama yang masuk nominasi sepanjang sejarah SAG Awards (MacDonald, 2022).

Selain itu, di Indonesia sendiri, banyak tren yang muncul yang didasari oleh serial ini. Baju para peserta yang bernuansa hijau menjadi salah satu tren yang ramai di kalangan masyarakat, banyak masyarakat yang bermain kostum menjadi para peserta. Bukan hanya itu, baju boneka pada babak pertama yang bernuansa kuning dan oranye juga menjadi tren di sosial media. Sebagai contoh, di media sosial TikTok, sudah ada sebelas miliar video bertagar ini dan banyak beredar di masyarakat yang berparodi bermain kostum dari boneka ini. Tren yang paling besar adalah tren permen *dalgona* dimana banyak sekali masyarakat yang mencoba membuatnya dan mengunggahnya di sosial media. Masyarakat berusaha untuk meniru permainan di babak kedua dimana harus

mengikis *dalgona* sesuai dengan pola tanpa mematahkannya (Rachmawati, 2021; Siregar et al, 2021). Dari pencapaian, penghargaan dan tren tersebut dapat disimpulkan bahwa serial *Squid Game* ini sangat disukai oleh masyarakat dan baju peserta, boneka, serta *dalgona* merupakan ciri khas dari serial ini yang akan dipilih dan presentasikan dalam dekorasi kue ulang tahun ini.

Dari tema yang diambil, penulis rasa akan sangat cocok diaplikasikan ke kue ulang tahun karena selain popularitasnya, banyak sekali pelajaran yang dapat diambil dari serial ini.

## 2. Desain Produk



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 1**  
**DESAIN PRODUK**

Jenis dari produk yang akan dibuat dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah kue ulang tahun yang bertemakan *Squid Game*. Penulis merasa tema *Squid Game* ini sangat cocok untuk diaplikasikan ke dalam kue ulang tahun dikarenakan serial ini banyak disukai oleh masyarakat dari kalangan remaja ke atas yang sekaligus menjadi target pasar dari dekorasi kue ulang tahun yang akan dibuat. Ditambah lagi dengan dijadikan sebagai kue ulang tahun, warna-warnanya akan sangat menarik mata dikarenakan dalam serial ini, perpaduan warna sering kali digambarkan dengan sangat menarik.

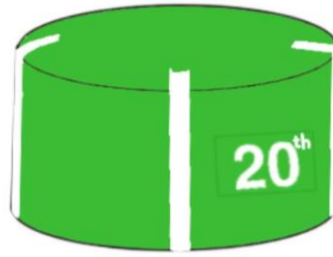
Dalam pembuatan dekorasi kue yang memiliki tema *Squid Game* ini, *Butter Cake* akan digunakan sebagai kue dasar dan *Strawberry Jam* sebagai isian. Pemilihan *Butter Cake* didasari pada rasanya yang ringan serta teksturnya yang dapat menopang *fondant*, sedangkan pemilihan *Strawberry Jam* sebagai isian didasari pada rasanya yang tidak berat dan juga menyegarkan. Pemilihan kedua kombinasi bahan tersebut diharapkan bisa membawa kesan ringan dan segar yang cocok untuk dimakan pada hari ulang tahun. Untuk membantu proses *crumb coating* juga akan menggunakan *butter cream*.

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, akan menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti *Butter Cake* dikarenakan penulis akan berfokus dalam penggunaan *rolled fondant* untuk mendekorasi kue ulang tahun ini.

Penulis akan membuat kue yang terdiri dari 3 *tier* yang akan disusun dengan ukuran yang beda di setiap *tiernya*. Alas yang akan digunakan untuk dekorasi kue ulang tahun bertema *Squid Game* ini adalah *cake board* berwarna perak. Berikut ini adalah penjelasan per bagian dari desain yang telah dibuat.



a. *Tier* Pertama



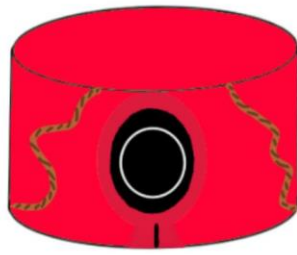
Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 2**

**DESAIN *TIER* PERTAMA**

Di bagian *tier* pertama (terbawah) yang berdiameter 28 cm dan memiliki tinggi 15 cm, diadaptasi dari baju yang dipakai oleh peserta *Squid Game*. Penulis akan mengaplikasikan *rolled fondant* berwarna hijau yang akan menutupi seluruh permukaan dari *tier* pertama ini menggunakan teknik *covering*.

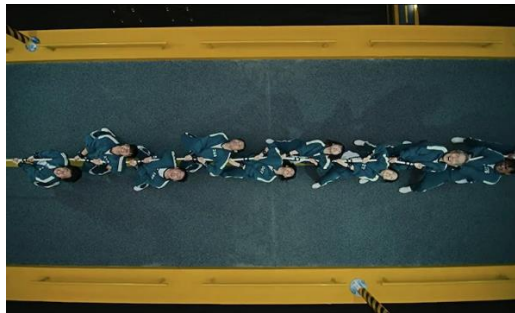
Pada *tier* pertama ini pula akan mengaplikasikan *rolled fondant* berwarna putih yang akan menghiasi bagian depan, kanan, dan kiri pada *tier* ini. Pada bagian depan sebelah kanan, selain itu juga akan menambahkan nomor yang akan dicetak menggunakan *cutter*, bukan hanya merepresentasikan nomor dada di baju para pemain, namun merepresentasikan pula umur pada kue ulang tahun ini. Pada kesempatan kali ini akan mengambil contoh angka 20 menyesuaikan dengan target pasar yang sudah ditentukan dari sebelumnya.

**b. Tier Kedua**

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 3****DESAIN TIER KEDUA**

Pada *tier* kedua (tengah) yang berdiameter 22 cm dan memiliki tinggi 15 cm, diadaptasi dari penjaga dan juga babak ke 3 dari serial ini, Penulis akan mengaplikasikan *rolled fondant* berwarna merah dengan teknik *covering* yang akan melambangkan baju dari para penjaga dan juga di bagian depan akan membuat topeng 2 dimensi yang melambangkan penutup muka dari para penjaga.

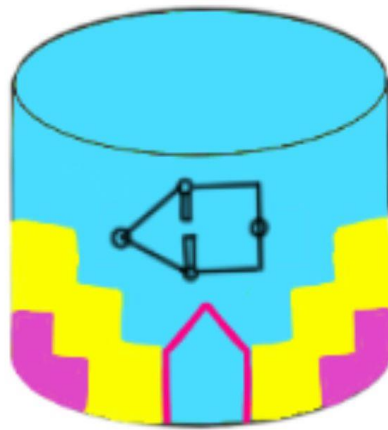


Sumber: min.news, 2022.

**GAMBAR 4****BABAK KETIGA**

Selain itu, pada *tier* ini pula akan membuat tali tambang yang dapat merepresentasikan babak ketiga dalam serial *Squid Game* ini. Babak ketiga ini merupakan babak dimana para peserta harus beradu menarik tambang untuk dapat memenangkan permainan, dimana tim yang kalah akan tereliminasi. Tali tambang yang akan dibuat akan terbuat dari *rolled fondant* dan akan diberi warna coklat serta diberi aksesoris tali tambang menggunakan *modeling tools*.

**c. Tier Ketiga**

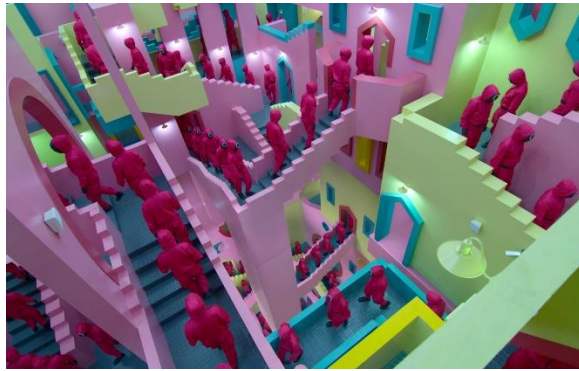


Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 5**

**DESAIN TIER KETIGA**

Pada *tier* ketiga (teratas) yang berdiameter 15 cm dan memiliki tinggi 15 cm ini akan diaplikasikan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan teknik *covering*.



Sumber: mobiliarigroup.com, 2021.

### **GAMBAR 6**

#### **RUANGAN TANGGA**

*Fondant* yang diaplikasikan pada *tier* ketiga ini akan merepresentasikan dinding ruangan tangga yang biasa digunakan pemain untuk berpindah antar ruangan. Tidak hanya itu, di bagian depan juga akan dibuat dekorasi pintu berwarna merah muda dan juga akan dikelilingi dengan tangga berwarna kuning dan merah muda.



Sumber: tangerang.tribunnews.com, 2021

### **GAMBAR 7**

#### **BABAK FINAL**

Tidak hanya itu, pada bagian depan *tier* ketiga ini juga akan dibubuhkan gambar lapangan babak akhir (babak keenam) pada serial *Squid Game* ini. Gambar lapangan ini akan diaplikasikan menggunakan teknik *painting*, yaitu dengan langsung melukiskan pewarna ke atas *fondant*.

**d. Pohon dan Boneka**



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 8**

**DESAIN POHON DAN BONEKA**

Pada bagian atas *tier* ketiga, sebagai *center piece* dari kue ini, akan dibuat figurin pohon dan boneka yang diadaptasi dari babak pertama pada serial *Squid Game* ini. Figurin boneka dan pohon ini akan terbuat dari *rolled fondant* dan akan mendapatkan bantuan dari tusuk sate sebagai kerangkanya dan untuk memudahkan dalam proses penusukkan ke kue saat akan dipasang.



Sumber: suara.com, 2021.

### **GAMBAR 9**

#### **BABAK PERTAMA**

Pada babak pertama para peserta harus menghindari boneka besar ini agar tidak tereliminasi, "Red Light, Green Light" merupakan kata-kata yang disebutkan oleh boneka ini sambil membalikkan kepalanya. Ketika boneka berbalik dan ada peserta yang masih bergerak, maka peserta tersebut akan tereliminasi. Sebaliknya, ketika kepala boneka sedang tidak menghadap peserta, maka peserta harus segera bergerak menuju garis *finish*.

#### **e. Dalgona**



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

### **GAMBAR 10**

#### **DESAIN DALGONA**

Pada bagian bawah kiri, akan dibuat permen *dalgona* yang akan diletakkan di atas *cake board* dengan diameter 6 cm. Permen *dalgona* ini akan terbuat dari *rolled fondant* yang telah diwarnai dengan warna coklat tua dan dengan bantuan *ring cutter* yang berpola akan diaplikasikan teknik *embossing* untuk membentuk bentuk-bentuk dari permen *dalgona*.



Sumber: [timesindonesia.co.id](https://timesindonesia.co.id), 2021.

## GAMBAR 11

### BABAK KEDUA

*Dalgona* (달고나) adalah salah satu tipe dari *honeycomb toffee* yang terbuat dari gula dan baking soda, biasanya juga disebut sebagai *Korean Sugar Candy* (Sue, 2021). Permen ini digunakan dalam babak kedua dalam serial ini dimana para peserta harus membuat permen ini sesuai pola yang ada, baik payung, segituga, bulat, maupun bintang dimana jika permen ini patah, maka peserta akan tereliminasi.

## f. Gundu



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

### GAMBAR 12 DESAIN GUNDU

Pada bagian atas *tier* kedua, akan ditambahkan gundu yang terbuat dari *rolled fondant* yang akan sedikit berwarna abu-abu dan akan menggunakan teknik *painting* untuk melukis warna merah, kuning, dan biru untuk mendapatkan corak gundu. Gundu ini akan penulis buat dengan ukuran 1,5 cm.



Sumber: wolipop.detik.com, 2021.

### GAMBAR 13 BABAK KEEMPAT

Penulis membuat gundu untuk merepresentasikan babak keempat dari serial *Squid Game* dimana para peserta harus melawan satu sama lain dan jika gundu yang dimiliki oleh peserta sudah habis diambil oleh lawan maka peserta tersebut akan tereliminasi.



**g. Kartu Undangan**



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 14**  
**DESAIN KARTU UNDANGAN**

Kartu undangan ini akan dibuat menggunakan *rolled fondant* berwarna coklat yang berukuran 5x8 cm dan dengan teknik *painting* akan dilukis sesuai pola bulat, kotak, dan segitiga menggunakan pewarna hitam.

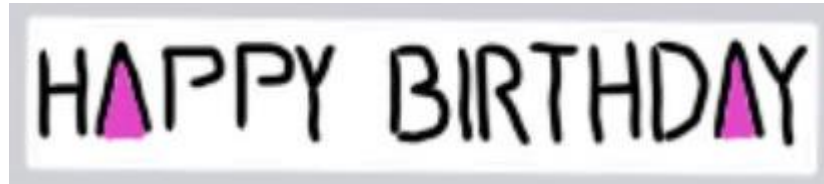


Sumber: koreaboo.com, 2021

**GAMBAR 15**  
**KARTU UNDANGAN**

Kartu undangan yang akan dibuat ini akan merepresentasikan kartu undangan yang didapatkan para pemain saat mereka diundang untuk bermain pada serial *Squid Game* ini.

h. Tulisan "*Happy Birthday*"



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**GAMBAR 16**

**DESAIN TULISAN "*HAPPY BIRTHDAY*"**

Untuk menunjukkan bahwa dekorasi kue yang akan dibuat adalah kue ulang tahun, maka akan disertakan tulisan "*Happy Birthday*" yang akan dibuat dengan menyerupai *font* dari serial *Squid Game* ini. Penulis akan menggunakan *rolled fondant* berwarna putih untuk alas dari tulisan ini yang berukuran 3x17 cm. Untuk tulisannya sendiri, akan menggunakan teknik *painting* untuk melukis huruf-huruf dari tulisan ini menggunakan pewarna hitam dan sedikit pewarna merah muda di bagian-bagian tertentu.

**C. Tinjauan Produk**

**1. Resep Standar**

*Standard Recipe* atau Resep Standar adalah sebuah resep yang sudah berulang-ulang dites ataupun dicoba cita rasanya oleh para panelis (Rahadiyanti, 2020). Berikut ini adalah *standard recipe* dari *Butter Cake* dan *Buttercream* yang diambil dari resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta resep dekorasi kue yang telah direncanakan.

**TABEL 1**  
**RESEP STANDAR *BUTTER CAKE***

Hasil : 3 kue ø 28, 22, dan 15 cm

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan			Seluruh alat dan bahan
Olesi Beri		Minyak Tepung	Ke loyang kue Sampai rata
<i>Cream</i>	1000 g 800 g	Mentega Gula Pasir	Sampai gula meleleh dan teksturnya lembut
Ayak	900 g  sedikit	Tepung Terigu <i>(soft)</i> Garam	  Dan sisihkan
<i>Fold in</i>			1/3 dari tepung ke dalam adonan mentega dan gula
Pecahkan Masukkan Tambahkan	14	Telur	Ukuran besar Ke dalam adonan sedikit demi sedikit Sisa tepung
Tambahkan  Kocok	Sedikit $\frac{3}{4}$	Vanila Essense Lemon <i>Zest</i>	Ke dalam adonan Dengan kecepatan sedang
Tuang  Panggang			Ke <i>cake form</i> masing- masing Di oven bersuhu 175°C selama kurang lebih 40 menit
Angkat Dinginkan			Dari oven Di <i>cooling wire</i>

Sumber: Poltekpar NHI Bandung, 2022.

**TABEL 2**  
**RESEP STANDAR BUTTERCREAM**

Hasil: 475 gr

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan			Seluruh alat dan bahan
Kocok	1 ¼ butir 13 gr	Telur Gula	Hingga mencapai <i>light foam</i>
Boil  <i>Brush</i>	100 ml 125 gr	Air Gula	Hingga mencapai 120°C Sesekali pinggiran pan
Tuang  Kocok		Gula	Ke dalam adonan telur dan gula sedikit demi sedikit Sampai dingin
Tambahkan	125 gr 125 gr	<i>Shortening</i> Mentega	Ke dalam adonan
Kocok			Sampai lembut dan mengkilap

Sumber: Poltekpar NHI Bandung, 2022.

**TABEL 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE SQUID GAME TIER PERTAMA**

Hasil : 1 Tier

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Berdiameter 28 cm dan tinggi 15 cm
Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan  Uleni	800 gr 60 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Hingga warna tercampur dengan rata

**TABEL 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER PERTAMA***  
**(LANJUTAN)**

Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
Lapisi Rapikan		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> pertama Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
Pipihkan Potong Tempelkan	50 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih Berukuran 2x18 cm Ke bagian depan, kanan, dan kiri kue.
Rapihkan			Sampai rapi
<b>NOMOR DADA</b>			
Potong Tempelkan	20 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hijau dengan ukuran 6,5x10 cm Di bagian kanan depan
Bentuk Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i>	Putih menjadi angka 20 Di kotak <i>fondant</i> berwarna hijau
Tempelkan		Nomor Dada	Di bagian depan kanan

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER* KEDUA**

Hasil : 1 *Tier*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan  Lapisi	1	<i>Dummy</i>	Berdiameter 22 cm dan tinggi 15 cm Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan  Uleni	500 gr 1 botol	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga warna tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
Lapisi Rapikan		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> kedua Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
<b>PENJAGA</b>			
Campurkan  Uleni	35 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga warna tercampur dengan rata
Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi oval dengan tinggi 13 cm dan lebar 10 cm
Campurkan  Uleni	20 gr 10 tetes 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam Pewarna Biru	Hingga warna tercampur dengan rata
Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bulat dengan diameter 7 cm

**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER* KEDUA**  
**(LANJUTAN)**

Tempelkan			Ke <i>fondant</i> berwarna merah
Potong	5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi bentuk bulat
Tempelkan			Ke <i>fondant</i> berwarna hitam
Tempelkan		Penjaga	Ke kue bagian depan
<b>TALI TAMBANG</b>			
Campurkan	40 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Gulung		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk tali 2 buah
Beri			Corak lekukan dengan bantuan <i>modeling tools</i>
Tempelkan			Ke kue bagian depan kiri dan kanan

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER* KETIGA**

Hasil : 1 *Tier*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Berdiameter 15 cm dan tinggi 15 cm
Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER* KETIGA**  
**(LANJUTAN)**

Campurkan	350 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	Hingga warna tercampur dengan rata
Uleni			
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
Lapisi Rapikan		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> ketiga Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant</i> <i>smoother</i>
Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
<b>PINTU</b>			
Campurkan	5 gr 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Muda	Hingga warna tercampur dengan rata
Uleni			
Bentuk Tempelkan			Menjadi bentuk pintu Ke <i>dummy</i> di bagian tengah depan
<b>TANGGA KUNING</b>			
Campurkan	150 gr 8 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga warna tercampur dengan rata
Uleni			
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
Potong			Menyerupai bentuk tangga



**TABEL 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME TIER* KETIGA**  
**(LANJUTAN)**

Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke atas <i>fondant</i> berwarna biru
Rapikan			Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
<b>TANGGA MERAH MUDA</b>			
Campurkan	100 gr 8 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Muda	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
Potong			Menyerupai bentuk tangga
Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke atas <i>fondant</i> berwarna kuning
Rapikan			Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
<b>GAMBAR LAPANGAN</b>			
Siapkan	sedikit	Pewarna Hitam	
Lukiskan			Ke <i>fondant</i> bagian depan tengah menyerupai lapangan.

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 6**  
**RESEP STANDAR ORNAMEN DEKORASI KUE *SQUID GAME***

Hasil : Ornamen

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>BONEKA</b>			
Campurkan  Uleni	50 gr 10 tetes 3 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam Pewarna Biru	Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk	Sedikit		Menjadi sepatu
Campurkan  Uleni	75 gr ½ tetes ½ tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Oranye	Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi kaki, tangan dan wajah
Selimuti			Kaki denga <i>fondant</i> berwarna putih sebagai kaos kaki
Campurkan  Uleni	50 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga warna tercampur dengan rata
Selimuti	Sedikit		Tangan sebagai baju
Bentuk	Sisanya		Menjadi bagian tubuh atas
Campurkan  Uleni	50 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Oranye	Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk Selimuti	Sedikit		Menjadi baju Tubuh bagian atas

**TABEL 6**  
**RESEP STANDAR ORNAMEN DEKORASI KUE *SQUID GAME***  
**(LANJUTAN)**

Bentuk	Sisanya		Menjadi tubuh bagan bawah dan beri motif lekukan baju
Bentuk		<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi rambut dan tempelkan ke wajah
Campurkan  Uleni	25 gr 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu	Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk  Tempelkan			Menjadi ikat rambut dan pita Ke rambut
Susun			Dengan bantuan tusuk sate mulai dari sepatu sampai wajah
Tusukkan			Ke atas <i>tier</i>
<b>POHON</b>			
Campurkan  Uleni	100 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi bentuk pohon ke kerangka kawat
Beri			Detail garis menyerupai garis pohon
Tusukkan			Ke atas <i>tier</i>
<b>TULISAN “<i>HAPPY BIRTHDAY</i>”</b>			
Siapkan Uleni	40 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih Hingga teksturnya tidak kaku

**TABEL 6**  
**RESEP STANDAR ORNAMEN DEKORASI KUE *SQUID GAME***  
**(LANJUTAN)**

Pipihkan  Potong		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebaan 5 mm Menjadi bentuk persegi dengan panjang 18 cm dan lebar 5 cm
Lukis		<i>Fondant</i>	Menggunakan pewarna hitam menjadi tulisan “Happy Birthday”
Lukis		<i>Fondant</i>	Menggunakan pewarna merah muda di bagian huruf A
<b>DALGONA</b>			
Campurkan  Uleni	50 gr 2 tetes 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Oranye	Hingga warna tercampur dengan rata
Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bulatan dengan diameter 6 cm sejumlah 3 buah
<i>Emboss</i>			Aksen payung, bintang, dan segitiga kepada <i>fondant</i> menggunakan cetakan
Lukis			Pola yang sudah <i>diemboss</i> agar terlihat jelas menggunakan pewarna coklat

**TABEL 6**  
**RESEP STANDAR ORNAMEN DEKORASI KUE *SQUID GAME***  
**(LANJUTAN)**

<b>KARTU UNDANGAN</b>			
Campurkan	20 gr sedikit sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Oranye	Hingga warna tercampur dengan rata
Uleni			
Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi persegi dengan ukuran 5x8 cm
Lukis		<i>Fondant</i>	Dengan kuas membentuk bulat, kotak, dan segitiga
<b>GUNDU</b>			
Campurkan	18 gr sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga warna tercampur dengan rata
Uleni			
Bentuk			Menjadi bola dengan diameter 1,5 cm
Lukis			Detail warna merah, biru, dan kuning menggunakan pen dekor

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 7**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME***

Hasil : 1 Kue Utuh

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Siapkan	1	<i>Cake board</i>	Berukuran 40x40 cm
Letakkan		<i>Tier Pertama</i>	Di tengah <i>cake board</i>

**TABEL 7**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *SQUID GAME***  
**(LANJUTAN)**

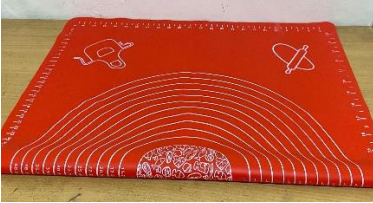
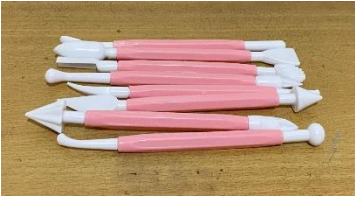


Letakkan		<i>Tier Kedua</i>	Di atas tengah <i>tier</i> pertama
Letakkan		<i>Tier Ketiga</i>	Di atas tengah <i>tier</i> kedua
Letakkan		Tulisan " <i>Happy Birthday</i> "	Di atas <i>cake board</i> bagian tengah depan <i>tier</i> pertama
Letakkan		<i>Dalgona</i>	Di samping kiri tulisan " <i>Happy Birthday</i> "
Letakkan		Kartu Undangan	Di samping kanan tulisan " <i>Happy Birthday</i> "
Letakkan		Gundu	Di atas tier kedua
Pastikan			Semua ornamen sudah terpasang rapi

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

## 2. Kebutuhan Alat

Peralatan sangatlah penting untuk membantu merealisasikan dalam pembuatan dan pendekorasian kue yang telah direncanakan. Berikut ini adalah alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pendekorasian kue yang telah direncanakan beserta fungsinya.

**TABEL 8**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**







<b>Nama Alat</b>	<b>Gambar Alat</b>	<b>Keterangan</b>
<i>Silicon Mat</i>		Untuk alas membentuk dekorasi dari <i>fondant</i>
<i>Fondant Tools</i>		Untuk membantu mendetailkan dekorasi yang dibuat pada <i>fondant</i>
<i>Fondant Smoother</i>		Untuk membantu menghaluskan dan meratakan <i>fondant</i> saat proses <i>covering</i>
<i>Rolling Pin</i>		Untuk membantu menipiskan <i>fondant</i>

**TABEL 8**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**





<i>Cutting Pen</i>		Untuk membantu memotong dan mendetailkan dekorasi yang dibuat pada <i>fondant</i>
<i>Plastic Wrap</i>		Untuk membungkus atau membalut <i>fondant</i> yang tidak/belum terpakai agar tidak kering
Timbangan		Untuk menimbang <i>fondant</i>
Tusuk Sate		Untuk menopang <i>figurine fondant</i> yang dibuat
Kuas		Untuk memberi warna detail pada <i>fondant</i>
<i>Ring Cutter</i> $\phi 5\text{ cm}$		Untuk memotong <i>dalgona</i>



**TABEL 8**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

Palet		Untuk wadah dari pewarna
<i>Dummy</i> ø 28 cm		Untuk pengganti <i>tier</i> pertama kue
<i>Dummy</i> ø 22 cm		Untuk pengganti <i>tier</i> kedua kue
<i>Dummy</i> ø 15 cm		Untuk pengganti <i>tier</i> ketiga kue
Cetakan Angka		Untuk membantu mencetak angka
Potongan <i>Pizza</i>		Untuk membantu merapikan dan memotong <i>fondant</i>

**TABEL 8**  
**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT**  
**(LANJUTAN)**

Pen Dekor		Untuk membantu memberikan detail pada <i>fondant</i>
Cetakan Bentuk <i>Dalgona</i>		Untuk memberikan <i>emboss</i> pada <i>fondant dalgona</i>
Kawat		Untuk membentuk kerangka pohon
<i>Alumunium Foil</i>		Untuk membentuk kerangka pohon

Sumber : Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2022.

### 3. *Purchase Order*

Menurut Fadila dan Oktivasari (2015), *Purchase Order* adalah suatu sebuah bukti berbentuk tertulis yang diserahkan dari pembeli ke penjual dengan adanya keterangan yang rinci mengenai barang yang akan dibeli. Berikut ini merupakan *purchase order* dari dekorasi kue yang sudah direncanakan.

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER KUE DENGAN DASAR BUTTER CAKE**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA</b>
1.	Mentega	1	Pack@227gr	Rp40.000
2.	Gula	1	kg	Rp15.000
3.	<i>Soft Flour</i>	1	kg	Rp11.000
4.	<i>Fondant</i>	1	Pail@5kg	Rp370.000
5.	Pewarna Hitam	1	Btl@15ml	Rp3.000
6.	Pewarna Biru	1	Btl@15ml	Rp3.000
7.	Pewarna Ungu	1	Btl@15ml	Rp3.000
8.	Pewarna Kuning Muda	1	Btl@15ml	Rp3.000
9.	Pewarna Merah Muda	1	Btl@15ml	Rp3.000
10.	Pewarna Merah Tua	1	Btl@15ml	Rp3.000
11.	Pewarna Hijau	1	Btl@15ml	Rp3.000
12.	Pewarna Coklat	1	Btl@15ml	Rp3.000
13.	Pewarna Oranye	1	Btl@15ml	Rp3.000
14.	CMC	1	Btl@50gr	Rp11.500
15.	Maizena	1	Kg	Rp.11.000
16.	Tusuk Sate	1	Pack	Rp8.000
17.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pcs	Rp20.000
18.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	Rp5.000
19.	Garam	1	Pack@250gr	Rp5.000
20.	Telur	1	Kg	Rp22.000
21.	<i>Vanila Essense</i>	1	Btl@50ml	Rp27.000
22.	Lemon	1	Buah	Rp6.000
23.	<i>Strawberry Jam</i>	1	Pack@1kg	Rp40.000
24.	<i>Shortening</i>	1	Pack@500gr	Rp.16.000
<b>TOTAL</b>				Rp634.500

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 10**  
**PURCHASE ORDER KUE MENGGUNAKAN DUMMY**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA</b>
1.	<i>Dummy</i> $\phi$ 28cm	1	pcs	Rp40.000
2.	<i>Dummy</i> $\phi$ 22cm	1	pcs	Rp25.000
3.	<i>Dummy</i> $\phi$ 15cm	1	pcs	Rp15.000
4.	<i>Fondant</i>	1	Pail@5kg	Rp370.000
5.	Pewarna Hitam	1	Btl@15ml	Rp3.000
6.	Pewarna Biru	1	Btl@15ml	Rp3.000
7.	Pewarna Ungu	1	Btl@15ml	Rp3.000
8.	Pewarna Kuning Muda	1	Btl@15ml	Rp3.000
9.	Pewarna Merah Muda	1	Btl@15ml	Rp3.000
10.	Pewarna Merah Tua	1	Btl@15ml	Rp3.000
11.	Pewarna Hijau	1	Btl@15ml	Rp3.000
12.	Pewarna Coklat	1	Btl@15ml	Rp3.000
13.	Pewarna Oranye	1	Btl@15ml	Rp3.000
14.	CMC	1	Btl@50gr	Rp11.500
15.	Maizena	1	Kg	Rp.11.000
16.	Tusuk Sate	1	Pack	Rp8.000
17.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pcs	Rp20.000
18.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	Rp5.000
19.	Alumunium Foil	1	Pcs	Rp24.000
20.	Kawat	1	Pcs	Rp400
<b>TOTAL</b>				Rp591.900

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe Costing* menurut Kyle (2020) merupakan menentukan sebuah harga dari setiap resep yang ditentukan dari setiap harga dari bahan-bahan yang digunakan dari resep tersebut. Berikut ini merupakan *recipe costing* dari dekorasi kue yang telah direncanakan.

**TABEL 11**  
***RECIPE COSTING KUE DENGAN DASAR BUTTER CAKE***

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUAN-TITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	Mentega	Pack@227gr	5	Rp40.000	Rp200.000
2.	Gula	kg	928 gr	Rp15.000	Rp13.920
3.	<i>Soft Flour</i>	kg	900 gr	Rp11.000	Rp9.900
4.	<i>Fondant</i>	Pail@5kg	5 kg	Rp370.000	Rp370.000
5.	Pewarna Hitam	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
6.	Pewarna Biru	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
7.	Pewarna Ungu	Btl@15ml	1 ml	Rp3.000	Rp200
8.	Pewarna Kuning Muda	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
9.	Pewarna Merah Muda	Btl@15ml	1 ml	Rp3.000	Rp1.000
10.	Pewarna Merah Tua	Btl@15ml	10 ml	Rp3.000	Rp2.000
11.	Pewarna Hijau	Btl@15ml	10 ml	Rp3.000	Rp2.000
12.	Pewarna Coklat	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
13.	Pewarna Oranye	Btl@15ml	3 ml	Rp3.000	Rp600
14.	CMC	Btl@50gr	25 gr	Rp11.500	Rp6.750

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING KUE DENGAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

15.	Maizena	Kg	300 gr	Rp.11.000	Rp3.300
16.	Tusuk Sate	Pack	15 tusuk	Rp8.000	Rp3.000
17.	<i>Plastic Wrap</i>	Pcs	0,3	Rp20.000	Rp6.000
18.	<i>Cake Board</i>	Pcs	1	Rp5.000	Rp5.000
19.	Garam	Pack@250gr	5 gr	Rp5.000	Rp100
20.	Telur	Kg	1	Rp22.000	Rp22.000
21.	Vanila <i>Essense</i>	Btl@50ml	3 ml	Rp27.000	Rp1.620
22.	Lemon	Buah	1	Rp6.000	Rp6.000
23.	Stawberry <i>Jam</i>	Pack@1kg	100 gr	Rp40.000	Rp4.000
24.	<i>Shortening</i>	Pack@500 gr	125 gr	Rp16.000	Rp4.000
<b>TOTAL</b>					Rp665.390

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 12**  
**RECIPE COSTING KUE MENGGUNAKAN DUMMY**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUAN-TITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	<i>Dummy <math>\phi</math> 28cm</i>	pcs	1	Rp40.000	Rp40.000
2.	<i>Dummy <math>\phi</math> 22cm</i>	pcs	1	Rp25.000	Rp25.000
3.	<i>Dummy <math>\phi</math> 15cm</i>	pcs	1	Rp15.000	Rp15.000
4.	<i>Fondant</i>	Pail@5kg	5 kg	Rp370.000	Rp370.000
5.	Pewarna Hitam	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
6.	Pewarna Biru	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING KUE MENGGUNAKAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

7.	Pewarna Ungu	Btl@15ml	1 ml	Rp3.000	Rp200
8.	Pewarna Kuning Muda	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
9.	Pewarna Merah Muda	Btl@15ml	1 ml	Rp3.000	Rp1.000
10.	Pewarna Merah Tua	Btl@15ml	10 ml	Rp3.000	Rp2.000
11.	Pewarna Hijau	Btl@15ml	10 ml	Rp3.000	Rp2.000
12.	Pewarna Coklat	Btl@15ml	5 ml	Rp3.000	Rp1.000
13.	Pewarna Oranye	Btl@15ml	3 ml	Rp3.000	Rp600
14.	CMC	Btl@50gr	25 gr	Rp11.500	Rp6.750
15.	Maizena	Kg	300 gr	Rp11.000	Rp3.300
16.	Tusuk Sate	Pack	15 tusuk	Rp8.000	Rp3.000
17.	<i>Plastic Wrap</i>	Pcs	0,3	Rp20.000	Rp6.000
18.	<i>Cake Board</i>	Pcs	1	Rp5.000	Rp5.000
19.	Alumunium Foil	Pcs	0,05	Rp1.200	Rp1.200
20.	Kawat	Pcs	5	Rp400	Rp2.000
<b>TOTAL</b>					Rp487.050

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

## 5. Harga Jual

Harga jual sangat penting untuk ditentukan dengan sangat tepat agar bisa memaksimalkan keuntungan yang didapatkan. *Selling Price* atau harga jual adalah harga yang telah dikeluarkan sebagai biaya untuk produksi ditambah dengan biaya non produksi serta laba yang ingin diharapkan. Dalam

menentukan harga jual, dapat ditetapkan dengan penetapan harga *mark up* yaitu menambahkan harga pokok dengan persenan keuntungan yang diinginkan (Warni, 2021). Penulis telah membuat harga jual dari dekorasi kue yang berbahan dasar *Butter Cake* dan yang menggunakan *dummy* sebagai berikut.

**TABEL 13**  
**HARGA JUAL KUE DENGAN DASAR *BUTTER CAKE***

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
TOTAL RECIPE COSTING	Rp665.390
CREATIVITY AND ART (40%)	Rp266.156
TOTAL COST	Rp931.546
DESIRE COST PERCENT	30%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp3.105.153
ACTUAL SELLING PRICE	Rp3.150.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 14**  
**HARGA JUAL KUE MENGGUNAKAN *DUMMY***

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
TOTAL RECIPE COSTING	Rp487.050
CREATIVITY AND ART (40%)	Rp194.820
TOTAL COST	Rp681.870
DESIRE COST PERCENT	30%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp2.272.900
ACTUAL SELLING PRICE	Rp2.300.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022.



## **D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### 1. Lokasi

#### a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Latihan untuk presentasi produk akan dilakukan di dalam tempat tinggal sementara penulis, beralamatkan di Jl. Budi Agung no. 186C, Cidadap, Hegarmanah, Kota Bandung, 40141.

#### b. Pelaksanaan Presentasi Produk

Pelaksanaan siding presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamatkan di Jl. Dr. Setiabudi no. 186, Cidadap, Hegarmanah, Kota Bandung, 40141.

### 2. Waktu

#### a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Bulan Maret-Juni 2022.

#### b. Pelaksanaan Presentasi Produk

Bulan Juli 2022.