

IMPLEMENTASI KOMPOSISI GARNISH UNTUK MENGHASILKAN WEDDING CAKE BERKUALITAS

OTJE HERMAN WIBOWO
Dosen Akademi Pariwisata Majapahit
Email:otjewibowo@yahoo.com

Abstrak

Kualitas wedding cake ditentukan, antara lain oleh keindahan bentuk, komposisi antar bagian dalam wedding cake warna, hiasan, penampilan dan keserasian diantaranya. Untuk membuat wedding cake yang berkualitas diperlukan ide, imajinasi, keahlian, kreativitas untuk mewujudkan ide dengan menggunakan komposisi garnish menjadi inovasi.

Kesesuaian komposisi antar bagian wedding cake memperoleh kriteria cukup sesuai, Kesesuaian ukuran hiasan pada wedding cake memperoleh kriteria cukup sesuai, Kesesuaian peletakan hiasan dengan wedding cake memperoleh kriteria sesuai, Kesesuaian motif dan warna memperoleh kriteria sesuai, Kesesuaian hasil jadi dengan desain memperoleh kriteria sesuai, Kesesuaian hasil jadi dengan penempatan kriteria sesuai.

Kata kunci: -.

PENDAHULUAN

Industri kuliner berkembang pesat sejalan dengan perkembangan industry pariwisata. Rilis dinas perindustrian dan Perdagangan Kota tahun 2016, bisnis di bidang food and beverage menguasai 15–16% dari perekonomian di Surabaya. Outlet atau gerai yang khusus menjual produk bakery/pastry, baik secara waralaba atau franchise maupun milik perorangan, misalnya Dunkin Donuts, Baskin & Robin, Bread Talk, J.Co, Roti Boy, Frans Bakery, Jesslyn K. Cakes, The Harvest, Holland Bakery, Igor's Pastry, dan masih banyak lagi.

Persaingan ketat terjadi, setiap outlet berusaha keras untuk menjadi yang terbaik. Setiap outlet berlomba, menggunakan kreatifitas, menciptakan produk baru atau sekedar mengembangkan, memodifikasi produk yang telah ada, memperbaiki resep memakai bahan–bahan berkualitas terbaik, menambahkan atau mengganti dengan bahan lain yang belum umum dipakai, atau mencoba suatu jenis produk dengan bahan yang sama tetapi teknik yang berbeda, menggunakan bahan berkualitas terbaik misalnya sayuran organik, susu yang telah diproses dengan Ultra High Temperature, atau bahan–bahan yang masih segar, menambah atau mengganti dengan bahan lain yang belum umum dipakai dapat dijadikan alternatif untuk memperoleh rasa yang lezat menekan cost atau menarik perhatian konsumen agar tidak jenuh dengan jenis produk yang sama. Selain memperbaiki rasa

masakan yang tidak kalah penting untuk menghiasi dan mempercantik penampilan masakan dengan garnish yang berbeda.

Garnish, khususnya pada produk bakery, dapat diibaratkan seperti ‘wajah’, yaitu sebagai daya tarik visual utama yang bertujuan menarik perhatian serta menggugah selera makan setiap orang yang melihat agar ingin mencobanya. Karena itu dengan membuat garnish yang indah dan unik, berbeda dari produk sejenis membutuhkan kreatifitas tinggi. Implementasi komposisi garnish dalam menciptakan “wedding cake” yang berkualitas membutuhkan keahlian, imajinasi dan kreatifitas yang tinggi.

RUMUSAN MASALAH

Apakah implementasi fungsi komposisi garnish yang meliputi bahan, warna, bentuk, dan penampilan dalam pembuatan wedding cake yang berkualitas ?

TUJUAN PENELITIAN

Untuk mengetahui apakah implementasi fungsi komposisi garnish, dalam hal ini meliputi bahan, warna, bentuk, dan penampilan garnish, dapat menciptakan wedding cake yang berkualitas

KAJIAN PUSTAKA

Encyclopedia Americana, (1993: 522) pastry adalah ”a baked food made from flour, water, and shortening. It may be differentiated from cake, cookies, rolls and other hot breads in that it does not use a leavening agent and most often is thin and flaky. Danish pastries and certain French pastries are exceptions because they use yeast. The three principal types of pastry are plain (pie crust), flaky (strudels), and puff (patty shells)” dalam bahasa Indonesia berarti makanan yang dibakar yang terbuat dari tepung, air dan lemak. Pastry dapat dibedakan dari cake, kue kering, dan berbagai jenis roti lainnya, yang di dalamnya tidak menggunakan bahan yang menghasilkan fermentasi dan sering kali bentuknya tipis dan renyah berlapis–lapis. Tiga tipe utama dari pastry adalah plain (pie crust), flaky (strudels), and puff (patty shells).

Bakery (Morris 1985: 152) adalah “a place where products such as bread, cake, and pastries are baked or sold” yang berarti tempat di mana produk seperti roti, cake, dan pastry dibakar atau dijual. Berdasarkan definisi–definisi di atas, dapat digambarkan secara umum produk pastry dan bakery berupa kue dan roti. Meskipun disebutkan bahwa dibedakan dari cake, kue kering, berbagai jenis roti, dan beberapa jenis pastry tertentu, seperti Danish pastry dan French pastry, namun pada operasionalnya, baik di hotel maupun restoran, bagian pastry dan bakery menangani seluruh produk yang berupa kue, roti dan dessert.

Garnish pada produk pastry dan bakery dapat diibaratkan sebagai wajah atau penampilan fisik pada manusia. Melalui garnish, konsumen maupun calon konsumen sedikit atau banyak akan menilai dan mendapatkan bayangan atau gambaran rasa dari produk–produk tersebut.

Garnish menurut Morris dalam kamus yang berjudul *The American Heritage Dictionary* (1985: 548) adalah “a. To furnish with beautifying details; embellish. b. To provide (food) with a garnish” yang bila diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia berarti melengkapi dengan detail

yang indah; menghias atau menyediakan, menyajikan (makanan) dengan hiasan, Hernanto (1996: 1) mendefinisikan garnish sebagai hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan seseorang.

Dari kedua definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa garnish adalah bahan yang digunakan sebagai hiasan atau dekorasi pada makanan atau minuman. Pada kondisi tertentu, garnish dapat memberi rasa yang melengkapi atau berlawanan dengan produk utamanya, tetapi garnish yang khas atau unik digunakan untuk memperbesar pengaruh yang kuat secara visual dari penyajiannya, bukan hanya untuk memperkuat rasanya saja.

Garnish membuat makanan atau minuman tampak lebih menarik secara visual. Terkadang, garnish dapat menjadi identitas suatu makanan, sehingga mungkin makanan tertentu tampak kurang lengkap tanpa garnish. Contohnya black forest cake yang identik dengan garnish berupa coklat blok yang menutupi seluruh permukaan kue, baik yang diserut maupun berbentuk lempengan, whipped cream, dan buah cherry merah.

Komposisi garnish pada produk pastry dan bakery dapat dibagi atas empat faktor, yaitu bahan, warna, bentuk, dan penampilan. Definisi dari masing-masing faktor komposisi garnish tersebut adalah sebagai berikut:

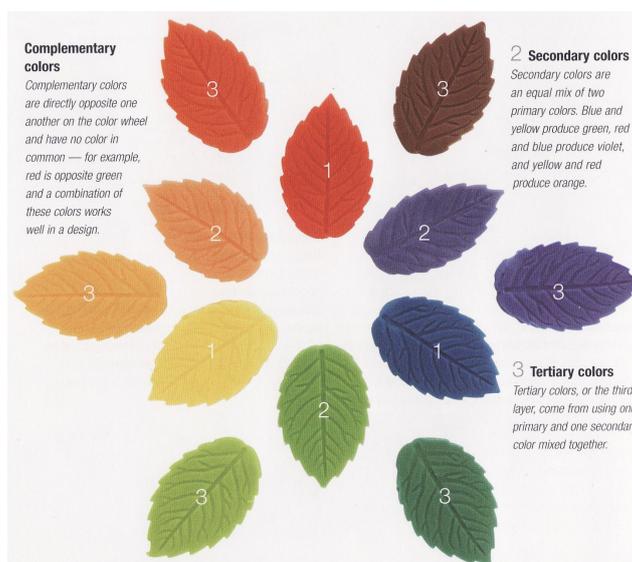
1. Bahan yang digunakan untuk membuat garnish sangat beragam, pada umumnya terbuat dari bahan yang dapat dimakan atau edible, terdiri:
 - 1) Permen atau marshmallow yang tersedia dalam aneka warna, bentuk, dan rasa yang menarik. Biasanya digunakan pada ginger bread yang dibentuk menjadi ginger house yang dijual pada waktu tertentu, seperti menjelang Natal atau Paskah.
 - 2) Coklat. Ada berbagai macam jenis coklat, seperti cooking chocolate, coating chocolate, chocolate chips, chocolate rice, coklat bubuk atau chocolate powder. Cooking chocolate dapat diserut atau dilelehkan dan dibentuk menjadi berbagai macam garnish, seperti segitiga, persegi, spiral, atau bentuk abstrak, pada umumnya cooking chocolate tersedia dalam tiga jenis, yaitu white, dark, dan compound chocolate, tetapi ada beberapa perusahaan yang memproduksinya dengan beberapa warna dan rasa, seperti warna merah untuk strawberry dan hijau untuk apel. White chocolate dapat dilelehkan dan diberi warna dengan chocolate colour. Coating chocolate digunakan untuk melapisi seluruh permukaan produk dengan hasil yang lebih mengkilat dibandingkan bila menggunakan cooking chocolate. Coklat bubuk digunakan untuk memberi rasa coklat pada produk atau sebagai garnish dengan cara ditaburkan di atas permukaan produk dengan menggunakan shaker.
 - 3) Ganache merupakan campuran antara cooking chocolate dengan whipping cream. Sebelum mengeras, ganache digunakan untuk melapisi permukaan sacher cake. Bila telah dingin dan mengeras, ganache dapat disemprotkan dengan menggunakan piping bag dan piping tube seperti pada butter cream atau royal icing.
 - 4) Karamel terbuat dari gula yang dilelehkan hingga berwarna kecoklatan. Sebelum kembali mengeras, karamel dapat dibentuk dan hasil akhirnya menyerupai pecahan kaca.

- 5) Royal icing, butter cream, whipped cream. Bahan–bahan yang berupa cream ini dapat digunakan untuk menghias produk, disempitkan dengan menggunakan piping bag dan piping tube.
- 6) Fondant atau sugar paste.
- 7) Buah–buahan yang memiliki warna menarik, seperti strawberry, cherry, jeruk, peach, aprikot, kiwi, dan lain–lain.

Ada kemungkinan untuk menggunakan bahan–bahan lain sesuai dengan kreatifitas dan keahlian seorang chef misalnya bahan garnish yang tidak dapat dimakan yang terbuat dari kayu, plastik, logam, beads atau manik–manik yang dirangkai dengan kawat tipis, pastillage atau gumpaste, dan bahan–bahan lainnya.

2. Warna adalah fenomena yang terjadi karena adanya tiga unsur, yaitu cahaya, objek dan observer yang dapat berupa mata maupun alat ukur (Dameria, 2007). Dalam pembagian warna digunakan color wheel ataulingkaran warna yang terdiri atas tiga bagian, yaitu:
 - 1) Warna primer yang merupakan warna dasar dalam lingkaran warna. Warna primer terdiri atas warna merah, kuning, dan biru.
 - 2) Warna sekunder merupakan pencampuran dua warna primer dengan perbandingan yang sama. Contohnya adalah oranye, hijau, dan ungu.
 - 3) Warna tersier merupakan pencampuran antara warna primer dan warna sekunder di sebelahnya dengan perbandingan yang sama. Contohnya adalah hijau limau atau lime green, hijau toska, dan indigo.

Gambar 1
Lingkaran Warna



Sumber: Lampkin, 2007

“Colours are more than just decoration, though, as different colours create different mood. There are both positive and negative symbolic aspects associated with colours.” Warna-warna memiliki makna lebih dari sekedar dekorasi, karena warna yang berbeda menciptakan suasana yang berbeda pula. Ada dua aspek simbolik, baik positif maupun negatif, yang berhubungan dengan warna. Berikut ini adalah beberapa asosiasi dan psikologi warna menurut Anne Dameria (2007):

- 1) Biru secara positif bermakna kebenaran, kontemplatif, damai, intelegensi tinggi, meditatif. Sedangkan secara negatif bermakna emosional, egosentris, dan racun.
- 2) Hijau secara positif bermakna sensitif, segar, stabil, formal, toleran, harmonis, dan keberuntungan. Sedangkan secara negatif bermakna pahit.
- 3) Kuning secara positif bermakna segar, cepat, jujur, adil, tajam, dan cerdas. Sedangkan secara negatif bermakna sinis, kritis, tidak eksklusif.
- 4) Hitam secara positif bermakna kuat, anggun, kreatifitas, magis, idealis, fokus. Sedangkan secara negatif bermakna terlalu kuat (dominan), superior, merusak, menekan.
- 5) Ungu secara positif bermakna mewah, artistik, personal, mistis, dan spiritual. Sedangkan secara negatif bermakna angkuh, sombong, diktator.
- 6) Pink atau merah muda cenderung mengarah pada kelembutan, ceria, jiwa muda, feminin, sensitif dan romantis.
- 7) Oranye secara positif bermakna muda, kreatif, keakraban, dinamis, persahabatan. Sedangkan secara negatif bermakna dominan dan arogan.
- 8) Merah secara positif bermakna kuat, cerah, pemimpin, keberanian, gairah, dan sensualitas. Sedangkan secara negatif bermakna panas, bahaya, emosi yang meledak, agresif, dan brutal.
- 9) Coklat adalah warna tanah dan kayu, menimbulkan perasaan dekat dengan lingkungan alam, namun berbeda dengan hijau yang menyejukkan, coklat lebih memiliki karakter hangat. Coklat juga merupakan simbol dari sifat positif dan stabilitas, dihubungkan dengan kesederhanaan, tradisi dan kebudayaan.
- 10) Putih secara positif bermakna sakral, jujur, tulus, bersih, polos, dan higienis. Sedangkan secara negatif bermakna kaku dan monoton.

3. Bentuk

Bentuk dari garnish sangat beragam, bergantung pada bahan dan alat yang digunakan, serta teknik dan kreatifitas seorang pastry chef atau cook dalam menciptakan garnish. Ada tujuh bentuk dasar dalam membuat garnish dengan teknik piping, yaitu teknik yang dilakukan dengan menyemprotkan royal icing atau butter cream menggunakan piping bag dan piping tube. Bentuk-bentuk dasar tersebut yaitu bead, line, scroll, cornelli, twisted rope, pressure piping dan zigzag (Lampkin, 2007).

Gambar 2
Bentuk garnish dengan teknik piping

- 1) Bead

- 2) Line

- 3) Scroll

- 4) Cornelli

- 5) Twisted rope

- 6) Pressure piping

- 7) Zigzag


Sumber: Lampkin, 2007

Selain bentuk-bentuk dasar yang telah disebutkan di atas, masih banyak variasi bentuk lainnya bergantung pada jenis piping tube yang digunakan. Ada juga teknik carving dan sculpting, yaitu mengukir atau membentuk bahan makanan seperti buah, sayur, atau es batu menjadi suatu bentuk yang menarik dengan menggunakan pisau dan alat-alat khusus, tetapi pada umumnya teknik tersebut digunakan pada produk dari garde manger.

4. Penampilan

Penampilan adalah proses, perbuatan, cara menampilkan (KBBI 1985: 892). Dalam hal ini, penampilan berkaitan dengan tata letak bahan-bahan yang digunakan dalam garnish tersebut.

METODE PENELITIAN

Kualitas wedding cake ditentukan, antara lain oleh keindahan bentuk, warna, hiasan, panampilan dan keserasian diantaranya. Untuk membuat wedding cake yang berkualitas diperlukan ide, imajinasi, keahlian, kreativitas untuk mewujudkan ide dengan menggunakan komposisi garnish menjadi inovasi. Penelitian ini merupakan penilaian terhadap hasil rekayasa dalam bidang pembuatan Wedding Cake, yang dimulai dengan:

1. Metode Pengambilan Data

Hasil jadi wedding cake dipajang di lobby laboratorium praktik Akademi Pariwisata Majapahit. Penilaian menggunakan metode observasi yang menggunakan lembar instrumen yang berisi indikator-indikator hasil jadi wedding cake. Observer berjumlah 9 orang, terdiri atas:

3 orang dosen pastry,

3 orang instruktur;

3 orang tamu yang berminat menjadi observer.

2. Instrumen Penilaian

Instrumen penilaian meliputi indikator terhadap hasil jadi wedding cake sebagai implementasi komposisi garnish adalah kuesioner menggunakan skala 1,2,3,4,5, yaitu:

- Sangat sesuai (5)
- Sesuai (4)
- Cukup Sesuai (3)
- Kurang sesuai (2)
- Tidak sesuai (1)

Instrumen penilaian dalam mengobservasi wedding cake meliputi:

1. Keserasian komposisi antar bagian wedding cake
2. Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake .
3. Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake.
4. Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake.
5. Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake
6. Kesesuaian wedding cake dengan penempatan

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan agar mengetahui hasil dari pembuatan wedding cake yang telah dilakukan. Analisis didapatkan dengan presentase yaitu data yang diperoleh dibagi skor total dikali 100% :

Rumus = data yang diperoleh : skor total maksimal x 100

Jadi dapat disimpulkan data yang diperoleh dibagi skor total dikali 100% maka akan ditemukan hasil presentase instrumen pengambilan data tersebut.

4. Kategori Nilai Rata-Rata

Kategori nilai rata-rata untuk mengetahui hasil setiap yang sesuai dibatasi dengan melihat kategori sebagai berikut:

- Sangat sesuai 4,1 - 5
- Sesuai 3,1 - 4

- ▶ Cukup sesuai 2,1 - 3
- ▶ Kurang sesuai 1,1 - 2
- ▶ Sangat tidak sesuai 0,1 - 1

HASIL DAN PEMBAHASAN

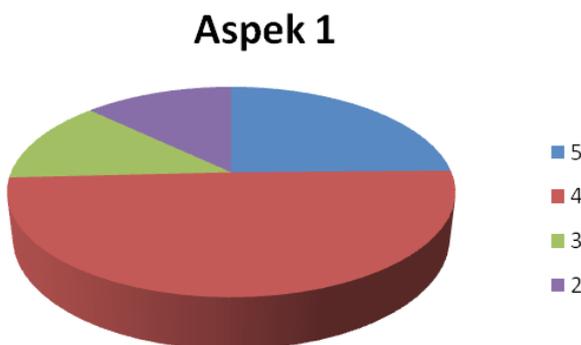
Hasil penilaian dari tiap aspek dapat dilihat melalui tabel dan diagram pie berikut ini:

1. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.1 (Keserasian komposisi antar bagian wedding cake)

Tabel 1
Interprestasi Koefisien Korelasi

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Keserasian komposisi antar bagian wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-
2.	Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-
3.	Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake	4 50,00	3 37,77	2 25,55	-	-
4.	Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake	-	5 51,11	3 37,77	1 13,33	-
5.	Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake	2 25,55	5 51,11	2 25,55	-	-
6.	Kesesuaian wedding cake dengan penempatan	1 13,33	7 53,33	1 13,33	-	-

Dari tabel 2 diperoleh hasil dalam diagram pie dibawah ini :



Gambar: 2
Diagram Pie Presentase Aspek No.1

Tabel 2
 Hasil Pengambilan Data dari Observer untuk Aspek No. 1

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Keserasian komposisi antar bagian wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-

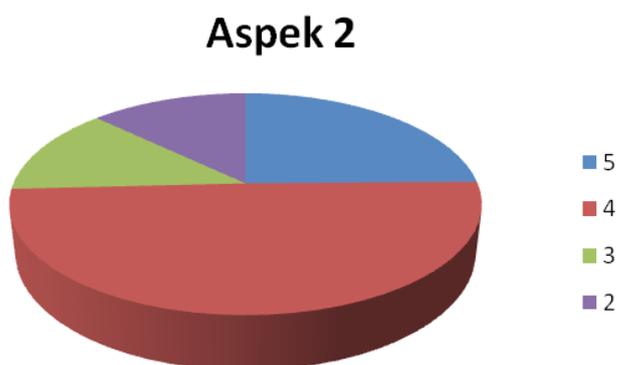
Berdasarkan gambar diagram pie 2 tentang kedudukan aspek no.1 yaitu Keserasian komposisi antar bagian wedding cake dari 9 observer yang memilih sangat sesuai 25,55, sesuai 51,11, cukup sesuai, 13,33, dan kurang sesuai 13,33, tidak ada observer yang memilih tidak sesuai.

2. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.2 (Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake).

Tabel 3
 Hasil pengambilan data dari observer untuk aspek no.2

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-

Dari tabel 4.3 diperoleh hasil dalam diagram pie dibawah ini :



Gambar 3
 Diagram pie presentase aspek no.2

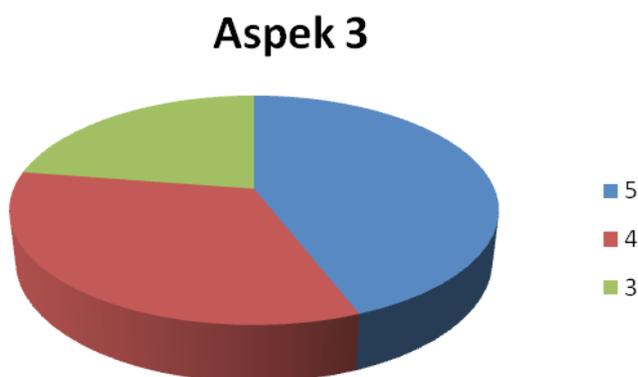
Berdasarkan gambar diagram pie 3 tentang kedudukan aspek no.2 yaitu Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake dari 9 observer yang memilih sangat sesuai 25,55, sesuai 51,11, cukup sesuai, 13,33, dan kurang sesuai 13,33, tidak ada observer yang memilih sangat tidak sesuai.

3. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.3 (Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake).

Tabel 4
Hasil pengambilan data dari observer untuk aspek no.3

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake	4 50,00	3 37,77	2 25,55	-	-

Dari tabel .4 diperoleh hasil dalam diagram pie dibawah ini :



Gambar 4
Diagram pie presentase aspek no.3

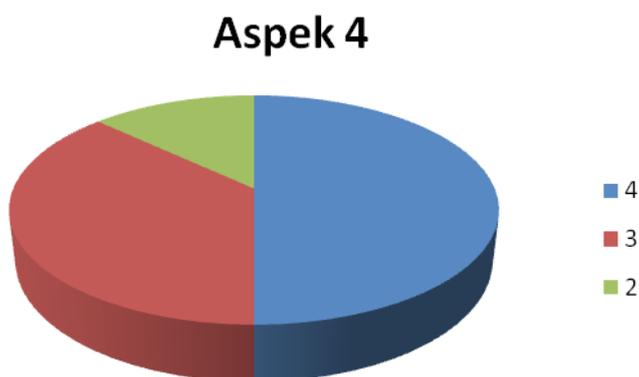
Berdasarkan gambar diagram pie 4 tentang kedudukan aspek no.3 yaitu Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake, dari 9 observer yang memilih sangat sesuai 50,00, sesuai 37,77, dan cukup sesuai 25,55, tidak ada observer yang memilih kurang sesuai dan sangat tidak sesuai.

4. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.4 (Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake)

Tabel 5
Hasil pengambilan data dari observer untuk aspek no.4

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake	-	5 51,11	3 37,77	1 13,33	-

Dari tabel 5 diperoleh hasil dalam diagram pie dibawah ini :



Gambar 5
Diagram pie presentase aspek no.4

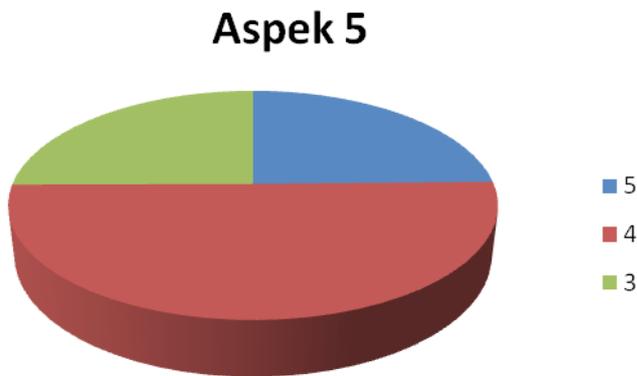
Berdasarkan gambar diagram pie 5 tentang kedudukan aspek no.4 yaitu Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake, dari 9 observer yang memilih sesuai 51,11, cukup sesuai 36,77, kurang sesuai, 13,33, tidak ada observer yang memilih sangat sesuai dan sangat tidak sesuai.

5. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.5 (Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake).

Tabel 6
Hasil pengambilan data dari observer untuk aspek no.5

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake	2 25,55	5 51,11	2 25,55	-	-

Dari tabel 6 diperoleh hasil dalam diagram pie dibawah ini :



Gambar 6
Diagram pie presentase aspek no.5

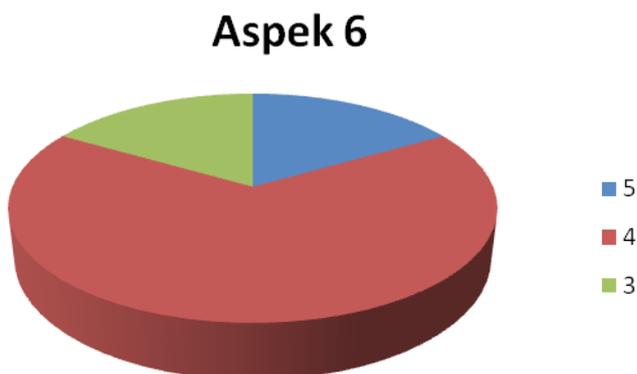
Berdasarkan gambar diagram pie 6 tentang kedudukan aspek no.5 yaitu Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake, dari 9 observer yang memilih sangat sesuai 25,55, sesuai 51,11, cukup sesuai 25,55, tidak ada observer yang memilih kurang sesuai dan sangat tidak sesuai.

6. Hasil pengambilan data dari para observer untuk aspek no.6 (Kesesuaian hasil jadi dengan tema acara).

Tabel 7
Hasil pengambilan data dari observer untuk aspek no.6

No.	Aspek Penilaian	Kategori				
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai
		5	4	3	2	1
1.	Kesesuaian wedding cake dengan penempatan	1 13,33	7 53,33	1 13,33	-	-

Dari tabel 7 diperoleh hasil dalam diagram piedibawah ini :



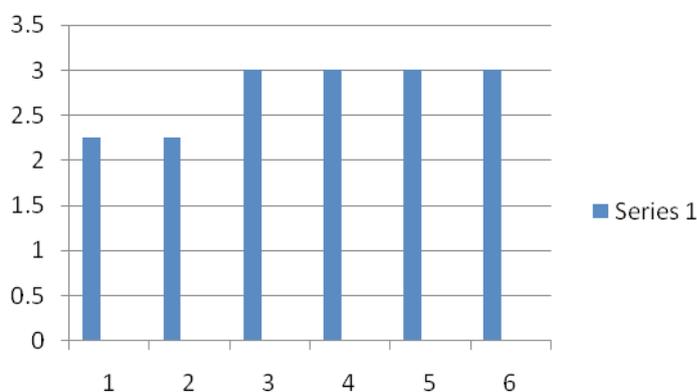
Gambar 7
Diagram pie presentase aspek no.6

Berdasarkan gambar diagram pie 7 tentang kedudukan aspek no. 6 yaitu Kesesuaian wedding cake dengan penempatan, dari 9 observer yang memilih sangat sesuai 13,33, sesuai 53,33, cukup sesuai, tidak ada observer yang memilih kurang sesuai dan sangat tidak sesuai.

Tabel 8
Rata-rata hasil jadi wedding cake

No.	Aspek Penilaian	Kategori					Rata-Rata
		Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai	
		5	4	3	2	1	
1.	Keserasian komposisi antar bagian wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-	2,25
2.	Kesesuaian ukuran hiasan dengan bidang wedding cake	2 25,55	5 51,11	1 13,33	1 13,33	-	2,25
3.	Kesesuaian peletakan hiasan pada wedding cake	4 50,00	3 37,77	2 25,55	-	-	3,0
4.	Kesesuaian motif dan warna hiasan pada wedding cake	-	5 51,11	3 37,77	1 13,33	-	3,0
5.	Kesesuaian hasil jadi dengan desain wedding cake	2 25,55	5 51,11	2 25,55	-	-	3,0
6.	Kesesuaian wedding cake dengan penempatan	1 13,33	7 53,33	1 13,33	-	-	3,0

Berdasarkan Tabel 8 diatas dapat dilihat hasil perhitungan perbandingan perolehan data sebagai berikut:



SIMPULAN

1. Kesesuaian komposisi antar bagian wedding cake memperoleh kriteria cukup sesuai
2. Kesesuaian ukuran hiasan pada wedding cake memperoleh kriteria cukup sesuai
3. Kesesuaian peletakan hiasan dengan wedding cake memperoleh kriteria sesuai
4. Kesesuaian motif dan warna memperoleh kriteria sesuai
5. Kesesuaian hasil jadi dengan desain memperoleh kriteria sesuai.
6. Kesesuaian hasil jadi dengan penempatan kriteria sesuai

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek Edisi Revisi V*. Jakarta : Rineka Cipta
- Drummond, Karen Eich (1990). *Human Resource Management for The Hospitality Industry*. New York : Van Nostrand Reinhold
- Flippo, Edwin B.(1984). *Personnel Management (6 th ed.)*. Mc Graw-Hill International Student Edition
- Guelck, William F.(1982). *Personnel a Diagnostic Approach (3 rd ed.)*. Plano Texas: Business Publication Inc.
- Handoko, T Hani.(1996). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia* Yogyakarta : APFE.
- Herbert G., Schwab,Donald P.,Fossum,John A.,Dyer, Lee D. (1981). *Managing Personnel and Human Resources*. Dow Jones
- Jerris, Linda A. (1999). *Human Resource Management for Hospitality*. New Jersey : Pearson Education International.