

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, banyak kemajuan serta inovasi baru yang bermunculan. Hal ini dapat terjadi dalam berbagai bidang dan tidak luput dalam hal *cake decoration*, yang dimana semakin hari semakin banyak inovasi hingga varian, model, atau pun desain yang beredar. Popularitas *cake decoration* itu sendiri juga semakin hari semakin populer dikalangan masyarakat. Hal ini dapat terjadi dikarenakan semakin banyak varian baru yang disediakan oleh penjual kue yang dimana kue tersebut dapat menarik perhatian masyarakat karena memiliki model atau desain yang menarik.

Dalam langkah-langkah mengolah kue, salah satu bagian yang paling menarik ialah menghias kue atau dalam bahasa Inggris biasa disebut dengan *cake decoration*. *Cake decoration* merupakan salah satu *sugar arts* yang dimana penggunaan *icing* atau *frosting* serta bahan-bahan *edible* lainnya, dengan maksud untuk menghasilkan hasil akhir kue yang sebelumnya polos menjadi lebih menarik secara visual.

Cake decoration apabila dalam bahasa Indonesia biasa disebut dengan menghias kue memiliki beberapa tujuan atau manfaat. Tujuan tersebut diantaranya adalah untuk meningkatkan kualitas kue terutama dalam hal penampilan kue tersebut, memberikan pesan atau ungkapan seperti kue ulang tahun atau kue hari raya serta memiliki manfaat untuk menutupi kekurangan pada *cake* sehingga hasil akhir *cake* akan lebih menarik dan juga indah

Terdapat berbagai macam unsur-unsur yang perlu diperhatikan dalam menghias kue, diantaranya adalah tema atau desain yang akan dipilih harus disesuaikan dengan tema acara agar *cake* dengan tema acara memiliki konsep yang serupa, dan tentu harus memperhatikan keserasian dalam desain *cake* itu tersendiri mulai dari segi desain hingga pemilihan warna. Selain itu, harus menentukan pusat perhatian pada kue dan memperhatikan keseimbangan dengan cara memperhatikan ukuran *cake* hingga motif yang akan digunakan atau dipilih.

Terdapat berbagai macam varian atau jenis yang dapat digunakan untuk menghias kue. *Butter cream*, *royal icing*, serta *ganache* merupakan beberapa contoh bahan makanan yang mampu digunakan untuk dijadikan sebagai bahan mendekorasi kue. Pemilihan bahan makanan tersebut tentunya harus disesuaikan dengan lingkungan acara atau suhu kue tersebut akan disimpan dan tentunya disesuaikan dengan desain yang akan dibuat.

Zaman sekarang, penggunaan *fondant* untuk menghias kue tentunya semakin mudah dijumpai dengan berbagai jenis model tampilan hingga warna. *Fondant* cenderung memiliki rasa manis yang disebabkan karena *fondant* berasal dari perpaduan bahan-bahan seperti mentega, air, gula, gliserol, dan gelatin. Dibandingkan dengan menggunakan bahan makanan atau *icing* lainnya, menggunakan *fondant* dalam menghias kue, dapat membuat permukaan kue menjadi *smooth* atau rapih dan juga *shinier*. Apabila ingin menggunakan *fondant* sebagai bahan menghias kue, maka terdapat dua macam *fondant* :

- *Rolled fondant*

Dibandingkan dengan bahan dekorasi *icing* yang lainnya, *rolled fondant* memiliki tekstur yang lebih padat seperti adonan. Penggunaan *rolled fondant* tidak hanya cocok untuk *coating cake*, namun cocok untuk digunakan menghias kue dengan teknik *cutting*, *molding*, hingga *modeling* untuk membuat berbagai jenis dekorasi kue. Selain itu, penggunaan *rolled fondant* dalam menghias kue akan membuat hasil akhir *cake* terlihat lebih *fresh*, rapih, dan juga lebih menarik untuk dilihat.

Menghias kue menggunakan *rolled fondant* juga tergolong cukup mudah. Hal pertama yang dilakukan ialah menguleni adonan *rolled fondant*, lalu apabila ingin melapisi *cake* dengan *rolled fondant* maka adonan ditipiskan dengan menggunakan *rolling pin* kemudian diangkat lalu di simpan di atas *cake*, kemudian *rolled fondant* dirapihkan dengan menggunakan *fondant smoother*.

Apabila ingin membuat hiasan dekorasi kue dengan mudah dan juga cepat, maka *rolled fondant* dapat dicetak menggunakan cetakan. *Rolled fondant* dapat juga digunakan untuk membuat hiasan dekorasi berbentuk karakter tiga dimensi, seperti membuat karakter hewan, bangunan, tanaman, dan masih banyak lagi sesuai dengan keinginan.

Untuk mencapai hasil akhir kue yang memuaskan dan sesuai dengan keinginan dengan menggunakan *rolled fondant*, tentunya dibutuhkan waktu untuk melatih kemampuan dalam membuat berbagai jenis bentuk dekorasi.

- *Quick pour fondant*

Berbeda dengan *rolled fondant* yang memiliki tekstur padat, *quick pour fondant* memiliki tekstur yang cair. *Quick pour fondant* biasanya digunakan dengan cara dituang di atas *cake* hingga seluruh bagian *cake* tertutup dengan rapih dan rata dengan *fondant*, kemudian tunggu hingga cukup keras. Hasil akhir kue yang sudah dituang, *fondant* akan berubah menjadi *semi-hard*, dan tentunya memiliki permukaan yang *smooth* dan juga *shiny*.

Biasanya *quick pour fondant* digunakan untuk *coating* produk seperti *cakes*, *petit fours*, dan *cookies*. *Fondant* jenis ini tidak dapat Namun penggunaan *quick pour fondant* ini tidak dapat digunakan untuk *cake* dengan tipe *sponge cake*.

Ada beberapa jenis peralatan yang dapat membantu serta mempermudah pekerjaan saat menghias kue menggunakan *rolled fondant*, mulai dari peralatan yang berfungsi untuk memberikan atau mencetak bentuk tertentu hingga peralatan yang dapat membantu untuk memberikan tekstur pada *rolled fondant*.

Namun fungsi yang terutama dari peralatan tersebut adalah untuk membantu pengerjaan *rolled fondant* dengan mudah dan cepat. Beberapa contoh peralatan tersebut adalah, seperti dibawah ini :

TABEL 1.1
ROLLED FONDANT TOOLS

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.1 <i>Confectionery tools</i></p>	<p>Dapat disebut juga dengan modeling tools. Alat ini berfungsi untuk menambahkan detail-detail kecil atau motif kecil pada fondant. Pada umumnya alat ini terbuat dari plastik dan dijual dalam satu paket yang terdiri dari berbagai jenis model.</p>
2.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.2 <i>Ejector tools</i></p>	<p>Alat ini dapat mempermudah saat membuat dekorasi kecil dengan bentuk tertentu seperti bunga, daun, hingga kupu-kupu. Cara menggunakan alat ini juga cukup mudah hanya dengan menekan alat tersebut di atas <i>fondant</i> yang sudah dipipihkan. Alat ini juga tersedia berbagai ukuran.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

TABEL 1.1
ROLLED FONDANT TOOLS
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
3.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.3 <i>Embossers</i></p>	<p>Alat ini mirip dengan <i>ejector tools</i>, namun apabila menggunakan <i>embossers</i>, maka hasil akhirnya akan seperti cap atau <i>fondant</i> yang dicetak hanya akan muncul motif. <i>Embossers</i> biasanya digunakan apabila menginginkan dekorasi seperti merangkai tulisan, membuat ucapan atau pun gambar yang rumit.</p>
4.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.4 <i>Fondant molds</i></p>	<p>Cara menggunakan alat ini dengan menekan <i>fondant</i> ke dalam cetakan, kemudian buang bagian <i>fondant</i> yang berlebih, lalu keluarkan <i>fondant</i> tersebut dengan hati-hati agar tidak berubah bentuk.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

Terdapat berbagai macam teknik dalam penggunaan *rolled fondant*. Tiap macam teknik tersebut tentunya akan memiliki kegunaan serta hasil akhir yang berbeda-beda. Oleh karena itu, penggunaan teknik-teknik tersebut disesuaikan dengan kebutuhan, serta desain yang akan dibuat. Berikut berbagai macam teknik dalam menggunakan *rolled fondant* :

TABEL 1.2

TEKNIK-TEKNIK MENGGUNAKAN *FONDANT*

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p data-bbox="520 1285 683 1370">Gambar 1.5 <i>Marbleizing</i></p>	<p data-bbox="786 909 1315 1366">Beri beberapa <i>dots</i> pewarna makanan. kemudian uleni <i>rolled fondant</i> sebentar hingga muncul motif seperti <i>marble</i>. Perlu diperhatikan jika menguleni <i>fondant</i> terlalu lama maka pewarna makanan akan menyatu rata dengan <i>fondant</i> sehingga tidak muncul motif <i>marble</i>.</p>
2.	 <p data-bbox="501 1697 700 1783">Gambar 1.6 <i>Fondant Ruffles</i></p>	<p data-bbox="786 1464 1315 1711"><i>Roll</i> salah satu sisi atau bagian <i>fondant</i> menggunakan <i>modeling tools</i> yang memiliki ujung lingkaran secara perlahan hingga membentuk <i>ruffles</i> atau kerutan.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

TABEL 1.2
TEKNIK-TEKNIK MENGGUNAKAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
3.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.7 <i>Brush Embroidery</i></p>	<p>Cetak pola yang diinginkan menggunakan <i>gum paste cutter</i>, lalu beri <i>outline</i> dengan menggunakan sedikit <i>royal icing</i>. Sebelum <i>royal icing</i> mengeras, <i>brush royal icing</i> ke arah bagian dalam pola atau ke arah yang diinginkan.</p>
4.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.8 <i>Inlays</i></p>	<p>Cetak <i>fondant</i> menggunakan <i>cookie</i> atau <i>gum paste cutter</i>, kemudian pisahkan bagian luar. Cetak <i>fondant</i> yang berbeda warna dengan cetakan yang sama, pisahkan bagian tengah. Setelah itu satukan <i>fondant</i>.</p>
5.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.9 <i>Fondant Rope</i></p>	<p><i>Roll fondant</i> sebanyak dua buah. Pegang salah satu ujung <i>fondant</i> lalu putar ujung yang lain. Rekatkan ujung <i>fondant</i> menggunakan air.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

TABEL 1.2
TEKNIK-TEKNIK MENGGUNAKAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
6.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.10 <i>Fondant Braid</i></p>	<p>Siapkan <i>fondant</i> sebanyak tiga buah, lalu rekatkan salah satu ujung <i>fondant</i>. Pindahkan <i>fondant</i> ketiga ke antara <i>fondant</i> pertama dan kedua. Lalu pindahkan <i>fondant</i> pertama ke antara <i>fondant</i> kedua dan ketiga. Ulangi sampai akhir lalu rekatkan ujung <i>fondant</i>.</p>
7.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.11 <i>Fondant Streamers</i></p>	<p><i>Roll out fondant</i> lalu potong menjadi <i>strips</i>. Lilitkan <i>fondant</i> pada sumpit hingga terlihat seperti gambar disamping, lalu diamkan beberapa jam. Setelah cukup kering, lepaskan <i>fondant</i> dari sumpit.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

TABEL 1.2
TEKNIK-TEKNIK MENGGUNAKAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
8.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.12 <i>Sponging on Fondant</i></p>	<p>Celupkan <i>sponge</i> bersih dan baru ke dalam <i>icing</i>. <i>Tap-tap</i> ke <i>cake</i> dan angkat dengan cepat agar memberikan efek timbul.</p>
9.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.13 <i>Painting on Fondant</i></p>	<p>Gambar sesuai selera menggunakan kuas dan pewarna makanan yang telah dicampur dengan sedikit <i>vanilla extract</i> agar lebih cepat kering.</p>

Sumber : (Jarvie, Enochs, Seiler, & Cuomo, 1999)

Sumber gambar : <https://id.pinterest.com>

Tema atau dekorasi desain yang digunakan pada kue pada umumnya disesuaikan dengan keinginan orang yang mengadakan acara atau dapat juga disesuaikan dengan tema acara tersebut. Seiring dengan semakin majunya zaman, tema yang disediakan atau dipilih untuk dijadikan sebagai inspirasi dalam menghias kue dalam suatu acara atau *event* tertentu juga semakin banyak pilihannya.

Sebagai contoh, acara yang diadakan untuk anak-anak seperti ulang tahun, pada umumnya memilih tema yang berwarna atau *colourful*, menggunakan karakter lucu seperti hewan, atau bahkan memilih berdasarkan karakter film kartun yang digemari oleh anak-anak seperti karakter *disney*, *princess*, dan masih banyak lagi. Sedangkan acara-acara yang diadakan untuk usia remaja hingga dewasa memilih tema yang lebih *simple* namun *elegant*, seperti : *vintage* dan *rustic*.

Salah satu film animasi anak-anak yang terkenal dan sempat ramai dibicarakan dikalangan masyarakat adalah animasi yang berasal dari Jepang dengan judul “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” atau biasa dikenal dalam bahasa Inggrisnya, yaitu “*Spirited Away*”

Film tersebut merupakan salah satu film animasi yang dirilis di Jepang pada tahun 2001, lebih tepatnya pada tanggal 20 Juli 2001. Film ini juga ditulis dan disutradarai oleh sutradara bernama *Hayao Miyazaki* dan dianimasikan oleh *Studio Ghibli*.

GAMBAR 1.14**POSTER FILM SEN TO CHIHIRO NO KAMIKAKUSHI**

Sumber : <https://id.pinterest.com>

Film animasi “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” bercerita tentang perjalanan seorang anak perempuan berumur 10 tahun yang bernama *Chihiro*. Cerita film ini bermula pada saat *Chihiro* bersama dengan kedua orang tuanya, baru pindah dari kota dan dalam perjalanan untuk memulai serta menjalani kehidupan baru di desa. Namun sayangnya, dalam perjalanan mereka tersesat ke sebuah hutan misterius entah berantah. Mereka pun masuk ke sebuah kota misterius yang dimana tidak ada penduduk. Tanpa diduga, sesudah kedua orang tua *Chihiro* memakan makanan yang berada di kota tersebut, mereka pun berubah menjadi hewan babi dan bahkan *Chihiro* terpisah dengan kedua orang tuanya. Dari sinilah perjalanan *Chihiro* untuk menyelamatkan kedua orang tuanya dan pergi keluar dari kota tersebut bersama kedua orang tuanya.

Film animasi ini juga memenangkan atau meraih banyak penghargaan dengan berbagai jenis kategori, terutama banyak meraih penghargaan dalam kategori animasi terbaik. Berikut beberapa jenis penghargaan dengan berbagai jenis nominasi yang diraih film tersebut :

- Penghargaan Oscar pada tahun 2002 dengan kategori Film Animasi Terbaik
- Penghargaan Beruang Emas pada Pesta Film Internasional Berlin pada tahun 2002
- Penghargaan Lingkaran Kritikus Film New York untuk Film Animasi Terbaik pada tahun 2002
- Penghargaan Perfilman Hong Kong untuk kategori Film Asia Terbaik pada tahun 2002

Film "*Sen To Chihiro No Kamikakushi*" memiliki makna serta pesan moral yang bagus serta dapat dijadikan pelajaran atau di praktekan dalam kehidupan sehari-hari. Contoh pesan moral yang terdapat dalam film tersebut adalah :

- Tidak boleh menjadi sosok yang terlalu rakus akan suatu hal yang diinginkan, karena kerakusan merupakan perbuatan tercela
- Harus membuang sampah pada tempatnya agar tidak mencemari bahkan merusak lingkungan sekitar
- Tidak boleh pantang menyerah
- Selalu mengingat kebaikan orang lain dan tidak lupa untuk berbalas budi

Pada saat perayaan ulang tahun seseorang, tidak lepas dari keberadaan satu hal penting dalam acara tersebut, yaitu kue ulang tahun. *Birthday cake* atau dalam bahasa Indonesia disebut dengan kue ulang tahun sendiri merupakan kue yang diberikan kepada orang-orang yang sedang berulang tahun di hari ulang tahunnya.

Pada umumnya, kue ulang tahun akan dihias dengan tulisan nama yang sedang berulang tahun dan juga ditambahkan tulisan seperti ucapan selamat. Kue ulang tahun juga berikan dekorasi tambahan berupa lilin ulang tahun, jumlah lilin dapat disesuaikan dengan jumlah umur yang berulang tahun atau bisa juga dengan menggunakan lilin yang sudah berbentuk angka.

Zaman Romawi kuno merupakan permulaan lahirnya kue ulang tahun. Pada zaman tersebut kue terbuat dari bahan-bahan makanan seperti kacang-kacangan, ragi, tepung, serta diberikan bahan pemanis seperti madu. Biasanya bentuk kue yang dibuat berbentuk bulat. Secara visual pada masa awal Eropa, penggunaan kata kue serta roti dapat saling bertukar antara satu sama lain, karena yang membedakannya hanya kue memiliki rasa yang lebih manis, sedangkan roti tidak.

Seiring berjalannya waktu, pada abad ke-17, kue yang disediakan lebih lengkap dengan adanya *layer* serta dekorasi, berbeda dengan sebelumnya. Pada masa ini, hanya orang-orang kaya yang dapat menikmati kue ulang tahun. Namun semenjak adanya revolusi industri yang dimana bahan-bahan makanan serta peralatan terutama peralatan untuk membuat kue semakin mudah didapatkan oleh masyarakat, maka kue ulang tahun menjadi populer di

kalangan masyarakat dan tidak hanya masyarakat kaya saja yang dapat menikmati kue tersebut.

Beberapa orang sejarawan memberi pendapat mengenai kegiatan masyarakat membuat kue ulang tahun yang dimana menjadi kebiasaan di kalangan masyarakat bermula pada masa dimana masyarakat Yunani kuno yang terbiasa untuk membuat produk kue madu serta membuat roti, hal ini dilansir oleh *Whats Cooking America*. Namun disatu sisi, terdapat beberapa sejarawan berpendapat mengenai tradisi masyarakat membuat produk kue ulang tahun ini bermula pada zaman abad pertengahan di Jerman, yang dimana pada masa tersebut, bahan-bahan makanan untuk membuat adonan roti manis digunakan untuk membuat kue ulang tahun, kemudian adonan tersebut dibuat berbentuk menyerupai wujud seorang anak kecil yang dimana untuk memperingati hari raya bagi kaum Nasrani.

Seiring berkembangnya maka semakin banyak pula desain atau model, ukuran kue, serta warna kue ulang tahun. Keberadaan kue ulang tahun dalam perayaan ulang tahun seseorang tentunya akan membawa suasana yang lebih dan menambahkan kenangan tertentu bagi yang mengadakan acara.

Oleh karena itulah, berdasarkan hal-hal yang telah dipaparkan oleh penulis diatas, maka untuk menyusun serta mengerjakan Tugas Akhir, penulis memilih topik *Food Presentation* yang berjudul :

**“CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM
SEN TO CHIHIRO NO KAMIKAKUSHI”**

1.2 Desain Produk

Sebelum penulis membuat produk yang diinginkan, penulis telah membuat dan menyusun beberapa hal yang berfungsi membantu penulis, seperti konsep, filosofi, jenis produk, serta bentuk dan ukuran yang akan dibuat oleh penulis.

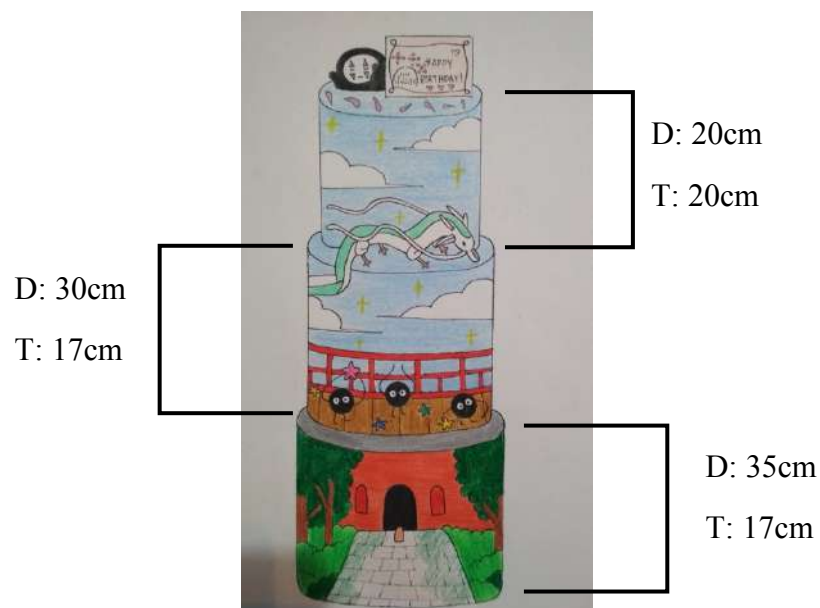
1.2.1 Konsep Produk

Penulis terinspirasi dengan memilih menggunakan tema atau konsep yang diangkat dari film animasi yang berasal dari Jepang berjudul “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*”, untuk dijadikan sebagai Tugas Akhir penulis.

Penulis telah membuat desain kue yang akan dibuat oleh penulis pada saat pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir.

GAMBAR 1.15

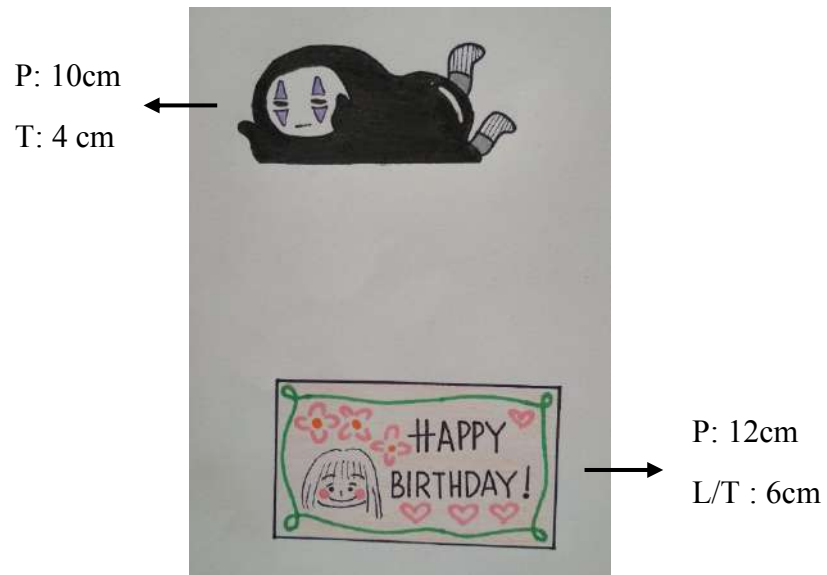
DESAIN PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 1.16

DETAIL SKETSA PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis membuat desain tersebut sendiri, yang dimana desain tersebut memiliki tiga tingkatan atau dalam bahasa Inggris disebut *tier*. Masing-masing *tier* mempunyai konsep desain yang berkesinambungan atau desain yang saling menyambung antara satu *tier* dengan *tier* yang lainnya.

Alasan penulis mendesain kue dengan jumlah tiga *tier* dikarenakan, menurut penulis tema yang dipilih berasal dari film “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” cukup banyak elemen atau hal-hal yang dapat dijadikan sebagai inspirasi serta daya tarik untuk desain kue tersebut.

Berikut di bawah ini, penulis telah paparkan konsep-konsep dari setiap *tier* yang di desain oleh penulis :

GAMBAR 1.17
BANGUNAN PADA FILM



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Untuk *tier* paling bawah, penulis terinspirasi dari salah satu tempat yang berada pada film “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*”. Tempat ini berada di tengah hutan, yang dimana merupakan awal *Chihiro* dan kedua orang tuanya masuk dan terjebak di kota misterius. Pada *tier* ini, bagian samping *dummy* akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna *pink* tua sedangkan untuk bagian atasnya akan dilapisi dengan *fondant* berwarna abu tua yang menggambarkan jalanan aspal atau jalan raya.

Setelah itu, untuk bagian bangunan akan menggunakan *rolled fondant* berwarna *cream* untuk membuat jalan setapak, warna hitam untuk membuat lorong, *pink* tua untuk membuat jendela, serta *orange* untuk membuat patung. Lalu, menambahkan *rolled fondant* berwarna hijau muda, hijau tua, hitam, serta coklat tua untuk dibentuk seperti pepohonan, batu-batu kecil, rumput, dan semak-semak.

GAMBAR 1.18
JEMBATAN PADA FILM



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Terinspirasi dari salah satu jembatan dari film tersebut, maka penulis memilih latar tempat jembatan tersebut untuk dijadikan sebagai *background* pada *tier* kedua atau *tier* tengah. Pada filmnya, jembatan ini merupakan penghubung antara kota dengan tempat pemandian air panas tempat *Chihiro* bekerja dan juga tempat tinggal sementara.

Dummy tier kedua serta ketiga akan diberikan latar dengan konsep langit, oleh karena itu *dummy* akan ditutupi sepenuhnya dengan menggunakan *rolled fondant* yang diberi warna biru muda atau biru langit. Setelah itu, pada *tier* kedua akan menambahkan dekorasi jembatan yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna *pink* tua dan coklat muda. Jembatan ini akan dibuat mengelilingi *dummy* dari ujung hingga ujung.

Pada bagian langit akan diberikan hiasan atau dekorasi tambahan seperti awan berwarna putih serta bintang-bintang kecil berwarna kuning cerah agar tidak terlalu polos.

GAMBAR 1.19
KARAKTER *SUSUWATARI*



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Kemudian pada *tier* tengah juga akan diberikan dekorasi tambahan yang dimana terinspirasi dari karakter yang bernama *Susuwatari*. Walaupun karakter ini hanya muncul sebentar dalam film dan tidak terlalu berperan dalam film, namun karakter ini cukup terkenal dikarenakan memiliki bentuk yang lucu dan menarik.

Oleh karena itu, karakter ini ditambahkan dibagian depan jembatan seakan-akan sedang berjalan di atas jembatan agar jembatan tidak terlalu sepi dan polos. Penggunaan warna putih serta hitam akan diaplikasikan pada *rolled fondant* untuk membuat karakter *Susuwatari*.

Untuk dekorasi terakhir yang terdapat pada *tier* ini, maka akan ditambahkan dekorasi berbentuk bintang kecil dengan berbagai warna seperti merah muda, hijau muda, biru muda, kuning, *orange*, dan ungu. Bintang ini akan di pasang pada jalan jembatan serta pada tangan karakter *Susuwatari* agar terlihat seperti sedang memegang bintang.

GAMBAR 1.20

KARAKTER *HAKU*



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Karakter *Haku* merupakan karakter yang cukup penting pada film. Selain karena memiliki bentuk penampilan yang lucu serta menarik, karakter ini juga merupakan salah satu tokoh yang membantu *Chihiro* selama di kota misterius.

Karakter *Haku* akan dibuat seperti *figure* atau berbentuk tiga dimensi dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna putih, biru kehijauan atau *tosca*, hitam, *cream*, serta abu muda. Agar bentuk naga tetap dan tidak berubah maka akan dibantu dengan menggunakan kawat yang akan di pasang pada bagian dalam badan naga.

Karakter *Haku* akan dibuat seolah-olah sedang terbang di langit, oleh karena itu penulis akan menaruh *figure Haku* pada bagian atas *tier* kedua atau bagian dengan *tier* ketiga. Bagian badan *figure* karakter *Haku* juga akan dibuat bergelombang dari bagian depan *tier* ketiga hingga ke bagian belakang *tier* ke tiga.

GAMBAR 1.21
KARAKTER *KAONASHI*



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Pada bagian atas *tier* ketiga, akan ditambahkan *figure* salah satu karakter yang terinspirasi dari karakter film “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” yang bernama *Kaonashi*, atau biasa lebih dikenal dalam bahasa Inggris dengan sebutan *No Face*. Karakter ini juga cukup populer di masyarakat serta berperan selama film, yang dimana turut serta membantu *Chihiro*.

Figure karakter *Kaonashi* akan dibuat seakan-akan karakter tersebut sedang tiduran atau bersantai dengan kedua kaki keluar dan salah satu tangan menopang muka. Bagian badan *figure* karakter ini akan terbuat dengan *rolled fondant* berwarna hitam, abu muda dan putih. Sedangkan bagian muka karakter tersebut akan terbuat dari *rolled fondant* berwarna putih, hitam, dan juga ungu.

GAMBAR 1.22
KARTU UCAPAN PADA FILM



Sumber : <https://id.pinterest.com>

Pada bagian atas *tier* ketiga, penulis juga menambahkan hiasan atau dekorasi yang bertuliskan “*Happy Birthday!*”. Dekorasi tersebut akan dibuat sesuai dengan bentuk seperti kartu ucapan yang berada di film, Namun dengan tampilan yang sedikit berbeda. Kartu ucapan ini akan terbuat dari *rolled fondant* berwarna *cream* muda, lalu diberi detail seperti tulisan dan gambar menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau muda, hitam, *orange*, serta *pink* muda. Setelah itu, dekorasi ini nantinya akan ditempatkan di depan *figure Kaonashi*.

Supaya bagian atas pada *tier* ketiga tidak terlalu sepi, maka akan ditambahkan hiasan dekorasi berupa kelopak bunga yang terinspirasi dari film, yang dimana kartu ucapan dan karangan bunga diberikan kedua orang tuanya kepada *Chihiro*. Dekorasi kelopak bunga akan dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna *pink* muda.

1.2.2 Filosofi Produk

Penulis membuat desain kue dengan tema yang diangkat dari film animasi berjudul “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” dikarenakan film ini mengajarkan bahwa makhluk hidup terutama manusia tidak dapat hidup secara individual. Hal tersebut dikarenakan setiap manusia memerlukan kehadiran orang lain di dalam kehidupan mereka.

Selain itu, pemilihan karakter *Haku* dan *Kaonashi* yang dibuat dalam bentuk *figure* dikarenakan kedua karakter tersebut mengajarkan dan menunjukkan bahwa dalam keadaan apapun bahkan jika sedang dalam situasi atau kondisi sulit, seorang teman tidak akan meninggalkan temannya, tetapi akan tetap selalu ada serta membantu temannya apapun rintangan yang akan dilaluinya bersama.

1.2.3 Jenis produk

Penulis memilih untuk menjadikan desain ini sebagai desain kue ulang tahun untuk anak-anak. Alasan penulis memilih jenis kue ulang tahun untuk anak-anak dikarenakan tema yang dipilih oleh penulis sangat cocok dan tepat untuk dijadikan sebagai kue ulang tahun. Selain itu pemilihan karakter serta warna yang penulis pilih akan menarik dan cocok untuk anak-anak.

Disamping itu pemilihan tema yang diangkat dari film “*Sen To Chihiro No Kamikakushi*” juga cocok untuk anak-anak karena pesan moral yang terkandung dalam film tersebut baik untuk dipraktikkan dan diajarkan kepada anak-anak.

1.2.4 Bentuk dan Ukuran Produk

Dalam mendesain kue, penulis memilih untuk menggunakan bentuk kue dengan bentuk lingkaran. Namun pada setiap tingkatan atau *tier* memiliki diameter serta tinggi yang berbeda-beda. Pada bagian *tier* paling bawah atau *tier* pertama, penulis memilih untuk mendesain kue tersebut berukuran diameter 35 cm dengan tinggi 17 cm. Berbeda dengan *tier* pertama, untuk *tier* kedua atau *tier* tengah, penulis memilih untuk mendesain kue tersebut memiliki ukuran diameter 30 cm serta mempunyai tinggi 17 cm. Sedangkan *tier* terakhir yaitu *tier* paling atas atau ketiga, tentunya mempunyai bentuk yang berbeda dengan dua *tier* sebelumnya. Untuk *tier* ketiga, penulis mendesain kue tersebut dengan diameter 20 cm serta mempunyai tinggi 20 cm.

Oleh karena itu berdasarkan pemaparan diatas, hasil akhir dari produk atau desain kue yang penulis rancang menghasilkan produk dengan tinggi kurang lebih 64 cm serta tinggi 35 cm.

1.3 Tinjauan Produk

Setelah penulis membuat dan merancang desain kue yang akan dibuat, penulis juga telah membuat hal-hal yang berkaitan dengan produk, seperti *standar recipe*, *purchase order*, peralatan penunjang, *recipe costing*, serta *selling price*.

1.3.1 *Standar Recipe*

Standar recipe merupakan kumpulan informasi yang berisi mengenai panduan atau langkah-langkah dengan secara jelas serta terperinci, mulai dari informasi mengenai bahan-bahan, *yields* atau jumlah hasil akhir dari suatu produk, kuantitas, hingga langkah-langkah cara membuat produk tersebut.

Standar recipe berfungsi untuk mengawasi dalam hal mutu dan juga jumlah bahan makanan serta porsi yang dihasilkan tepat. Dengan adanya *standar recipe* maka, kualitas serta kuantitas makanan yang dihasilkan akan tetap terjaga.

Butter cake memiliki tekstur yang lebih padat dibandingkan dengan *sponge cake*. Sehingga *butter cake* memiliki struktur yang lebih padat atau kokoh dan tidak memiliki rongga. Berbeda dengan *sponge cake* yang cenderung memiliki rongga kecil seperti *sponge*, sehingga memiliki tekstur tidak padat seperti *butter cake*.

Oleh karena itu penulis memilih menggunakan *butter cake* sebagai pengganti *dummy*. Hal ini dikarenakan apabila *cake* dihias dengan menggunakan *rolled fondant* yang cenderung berat, maka *cake* akan memiliki bentuk yang tetap sama seperti semula dan tidak berubah bentuk, dengan kata lain *cake* mampu menopang berat dari dekorasi atau hiasan yang terbuat dari *rolled fondant*.

Pada resep yang penulis lampirkan sudah penulis sesuaikan dengan kebutuhan untuk membuat ukuran *cake* sesuai dengan desain penulis dan juga adanya penambahan bahan makanan untuk isian *cake*.

TABEL 1.3
STANDAR RECIPE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>			Kategori : <i>cake</i>	
			Yield : 1 <i>cake form</i> Ø20 cm 1 <i>cake form</i> Ø30 cm 1 <i>cake form</i> Ø35 cm	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan			Bahan dan alat.
2.	<i>Grease</i> <i>Dust</i>			<i>Cake forms</i> , lalu Dengan tepung.
3.	<i>Mix</i>	1630 gram 1304 gram	<i>Soft butter</i> Gula putih	<i>(unsalted)</i> Hingga campuran berwarna putih pucat dan lembut.
4.	Ayak	1467 gram 1 gram	<i>Soft flour</i> Garam	 (dibutuhkan jika butter yang dipakai <i>unsalted</i>)
5.	<i>Fold in</i>			1/3 campuran tepung ke campuran <i>butter</i> .
6.	Masukkan Aduk	24 butir	Telur	Kedalam adonan (3 sampai 4 kali). Hingga tercampur rata.

Sumber : (Kusmana & Asmara, 2019)

TABEL 1.3
STANDAR RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Masukkan			Sisa tepung.
	Tambahkan	3 gram 2 pcs	<i>Vanilla essence</i> Lemon	Kedalam adonan.
8.	Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake forms</i> .
	Ratakan			Adonan.
9.	Potong			Tiap <i>cake</i> secara
10.	Ambil			Salah satu bagian <i>cake</i> ,
	Oleskan	130 gram	<i>Strawberry jam</i>	(dibagi menjadi tiga)
	Tumpuk			Dibagian atas <i>cake</i> , lalu <i>cake</i> .

Sumber : (Kusmana & Asmara, 2019)

Sebelum *cake* dilapisi dan dihias dengan menggunakan *rolled fondant*, *cake* akan diberikan pelapis *cake*. Penulis memilih menggunakan *ganache* sebagai pelapis *cake* sebelum dihias. Dikarenakan dengan menggunakan *ganache* sebagai pelapis *cake*, maka hasil akhir dari *cake* akan memiliki bentuk atau tampilah yang *smooth* dan juga rapih. Selain itu menggunakan *ganache* akan membuat *cake* lebih tahan lama berada di suhu ruang.

Penulis telah melampirkan resep *ganache* sebagai referensi. Resep yang dipilih oleh penulis merupakan resep yang berasal dari buku Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1 Semester 1 STP NHI Bandung. Pemilihan sumber resep tersebut, penulis pilih dikarenakan selama masa studi yang penulis jalankan di STP NHI Bandung, resep tersebut telah dipelajari serta diajarkan dosen kepada penulis. Resep *ganache* yang penulis cantumkan sudah disesuaikan dengan kebutuhan. Berikut *standar recipe ganache*

TABEL 1.4
STANDAR RECIPE GANACHE

<i>Ganache</i>			Kategori : <i>Cream</i>	
			Yield : 1875 gram	
No.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan alat.
2.	Potong	1250 gram	<i>Chocolate</i>	Menjadi kecil-kecil.
	Panaskan	625 gram	<i>Fresh dairy cream</i>	Didalam <i>pan</i> .
3.	Campurkan	37,5 gram	<i>Cocoa powder</i>	(sudah diayak) dan
		25 gram	Gula putih	Didalam mangkuk.

Sumber : (Kusmana & Asmara, 2019)

TABEL 1.4
STANDAR RECIPE GANACHE
(LANJUTAN)

No.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Masukkan Aduk Angkat Masukkan			Campuran <i>cocoa</i> kedalam <i>cream</i> yang sudah mendidih. Selama setengah menit Dari kompor <i>Chocolate</i> yang sudah dipotong-potong.
5.	Nyalakan Aduk Tuang Bersihkan Biarkan Simpan			Kompor Hingga <i>chocolate</i> sudah sepenuhnya mencair. Ganache kedalam <i>owl</i> . Pinggir <i>pan</i> . Hingga dingin Di dalam <i>refrigerator</i> .

Sumber : (Kusmana & Asmara, 2019)

TABEL 1.4
STANDAR RECIPE GANACHE
(LANJUTAN)

No.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Simpan			<i>Ganache</i> yang akan digunakan kedalam mangkuk.
	Hangatkan			<i>Ganache</i> .
	Aduk			Sebelum digunakan.

Sumber : (Kusmana & Asmara, 2019)

1.3.2 Purchase Order

Pembeli membuat sebuah dokumen yang menunjukkan mengenai produk atau jenis-jenis barang yang diperlukan serta akan dibeli yang dimana dokumen tersebut akan diberikan kepada penjual, hal ini merupakan pengertian dari *purchase order*. Dokumen tersebut memuat beberapa hal penting, seperti jenis barang, harga barang, kuantitas atau banyaknya barang, dan tanggal.

Ada beberapa manfaat *purchase order*, seperti sebagai bukti pemesanan suatu barang, menghindari kesalahan-kesalahan baik dalam jumlah serta spesifikasi, menghindari kesalahan harga atau perbedaan harga, serta membantu dalam melacak pesanan.

Oleh karena hal tersebutlah, penulis menyusun atau membuat *purchase order* baik produk yang menggunakan *dummy* maupun produk yang menggunakan *cake*. Berikut lampiran *purchase order* yang sudah penulis buat.

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER* BAHAN DASAR *DUMMY

No.	Bahan	Jmlh	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:20cm,T20cm)	1	buah	Rp 23.000	1 pc	Rp 23.000
2.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:30cm,T:17cm)	1	buah	Rp 41.000	1 pc	Rp 41.000
3.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:35cm,T:17cm)	1	buah	Rp 55.000	1 pc	Rp 55.000
4.	<i>Rolled fondant</i> (merk <i>Fondx</i>)	5	kg	Rp 285.000	5 kg	Rp 285.000
5.	Maizena	1	kg	Rp 20.000	1 kg	Rp 20.000
6.	Pewarna makanan merah Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
7.	Pewarna makanan hitam Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
8.	Pewarna makanan kuning Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jmlh	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
9.	Pewarna makanan biru Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
10.	Pewarna makanan hijau Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
11.	Kawat	200	gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 14.000
12.	Alas kue (40 x 40 cm)	1	buah	Rp 35.000	1 pc	Rp 35.000
13.	Tusuk sate	1	pack	Rp 10.000	1 pack	Rp 10.000
TOTAL						Rp 503.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE

No.	Nama Barang	Jmlh	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:20cm,T:20cm)	1	buah	Rp 23.000	1 pc	Rp 23.000
2.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:30cm,T:17cm)	1	buah	Rp 41.000	1 pc	Rp 41.000
3.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:35cm,T:17m)	1	buah	Rp 55.000	1 pc	Rp 55.000
4.	<i>Rolled fondant</i> (merk <i>Fondx</i>)	5	kg	Rp 285.000	5 kg	Rp 285.000
5.	Maizena	1	kg	Rp 20.000	1 kg	Rp 20.000
6.	Pewarna makanan merah Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
7.	Pewarna makanan hitam Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
8.	Pewarna makanan kuning Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
9.	Pewarna makanan biru Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
10.	Pewarna makanan hijau Hakiki	1	botol	Rp 4.000	15 ml	Rp 4.000
11.	Kawat	200	gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 14.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

No.	Nama Barang	Jmlh	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
12.	Alas kue (40 x 40cm)	1	buah	Rp 35.000	1 pc	Rp 35.000
13.	Penyangga kue (stik kayu 30cm)	4	pc	Rp 4.000	1 pc	Rp 16.000
14.	<i>Soft butter</i> (merk <i>Hollmann</i>)	1630	gr	Rp 75.000	1 kg	Rp 150.000
15.	Gula putih	1329	gr	Rp 16.000	1 kg	Rp 32.000
16.	<i>Soft flour</i>	1467	gr	Rp 14.000	1 kg	Rp 28.000
17.	Garam	0,6	gr	Rp 2.000	250 gr	Rp 2.000
18.	Telur	24	pcs	Rp 25.000	16 pcs	Rp 37.500
19.	<i>Vanilla essence</i> (merk <i>Red Bell</i>)	2,6	gr	Rp 20.000	30 ml	Rp 20.000
20.	Lemon	2	pc	Rp 20.000	5 pcs	Rp 8.000
21.	<i>Strawberry jam</i> (merk <i>Morin</i>)	130	gr	Rp 36.500	250 gr	Rp 36.500
22.	<i>Chocolate</i> (merk <i>Schoko</i>)	1250	gr	Rp 128.000	1 kg	Rp 256.000
23.	<i>Dairy cream</i> (merk <i>Millac Gold</i>)	625	gr	Rp 71.000	1 ltr	Rp 71.000
24.	<i>Cocoa powder</i> (merk <i>Van Houten</i>)	37,5	gr	Rp 15.000	45 gr	Rp 15.000
TOTAL						Rp 1.165.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.3.3 Peralatan Penunjang

Dalam melaksanakan kegiatan latihan hingga melaksanakan kegiatan presentasi produk, penulis memerlukan beberapa peralatan dengan guna mempermudah serta membantu penulis selama pengerjaan tersebut. Berikut beberapa peralatan yang diperlukan :

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p>Gambar 1.23 <i>Brush Embroidery</i></p>	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> dalam skala kecil.
2.	 <p>Gambar 1.24 <i>Rolling pin (kecil)</i></p>	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> dalam skala besar.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
3.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.25 <i>Brush</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu dalam merekatkan bagian-bagian dekorasi terutama yang berukuran kecil.</p>
4.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.26 <i>Sprayer</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu membasahi <i>dummy</i> dengan air sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>.</p>
5.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.27 Gunting</p>	<p>Digunakan untuk memotong bahan sesuai dengan kebutuhan.</p>



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
6.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.28 <i>Fondant tools</i></p>	<p>Digunakan untuk memberikan detail atau motif kecil pada <i>rolled fondant</i>.</p>
7.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.29 <i>Round table</i></p>	<p>Digunakan untuk mempermudah pekerjaan selama melaksanakan pengerjaan dekorasi kue.</p>
8.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.30 <i>Silicone fondant mat</i></p>	<p>Digunakan sebagai alas selama pengerjaan, terutama sebagai alas untuk memotong serta membentuk dekorasi.</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
9.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.31 <i>Small knife</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu memotong bahan-bahan yang diperlukan selama pengerjaan.</p>
10.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.32 <i>Plastic wrap</i></p>	<p>Digunakan untuk melapisi dummy sebelum dilapisi atau dihias dengan <i>rolled fondant</i>.</p>
11.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.33 <i>Fondant smoother</i></p>	<p>Digunakan untuk merapihkan dan atau meratakan permukaan pada <i>rolled fondant</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
12.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.33 Penggaris pola lingkaran</p>	Digunakan untuk mencetak bagian dekorasi yang berbentuk lingkaran.
13.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.34 Tang</p>	Digunakan untuk membantu memotong serta membentuk kawat agar lebih mudah.
14.	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.35 Penggaris</p>	Digunakan untuk mengukur bahan atau <i>rolled fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.3.4 Recipe Costing

Sebelum menghitung *selling price*, penulis menghitung terlebih dahulu *recipe costing* yang berisikan beberapa hal. *Recipe costing* tentunya memiliki fungsi seperti agar mengetahui jumlah bahan makanan yang digunakan, berguna apabila ingin mengurangi biaya, serta membantu untuk menentukan harga jual agar mendapatkan untung.

Oleh karena itu penulis telah menghitung *recipe costing* apabila produk menggunakan *dummy* serta apabila produk menggunakan *cake*. Berikut lampiran *recipe costing* tersebut.

TABEL 1.8

RECIPE COSTING BAHAN DASAR DUMMY

No.	Bahan	Kuantiti	Harga Per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:20cm,T:20cm)	1 pc	Rp 23.000	1 pc	Rp 23.000
2.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:30cm,T:17cm)	1 pc	Rp 41.000	1 pc	Rp 41.000
3.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:35cm,T:17cm)	1pc	Rp 55.000	1 pc	Rp 55.000
4.	<i>Rolled fondant</i> (merk <i>Fondx</i>)	4 kg	Rp 285.000	5 kg	Rp 228.000
5.	Maizena	500 gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 10.000
6.	Pewarna makanan merah Hakiki	10 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.667

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8
RECIPE COSTING BAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantiti	Harga Per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
7.	Pewarna makanan hitam Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
8.	Pewarna makanan kuning Hakiki	4 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 1.067
9.	Pewarna makanan biru Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
10.	Pewarna makanan hijau Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
11.	Kawat	200 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 14.000
12.	Alas kue (40 x 40cm)	1 pc	Rp 35.000	1 pc	Rp 35.000
13.	Tusuk sate	0,3 pack	Rp 10.000	1 pack	Rp 3.000
TOTAL					Rp 419.133

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.9
RECIPE COSTING BAHAN DASAR CAKE

No.	Bahan	Jmlh	Harga Per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:20cm,T20cm)	1 pc	Rp 23.000	1 pc	Rp 23.000
2.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:30cm,T:17cm)	1 pc	Rp 41.000	1 pc	Rp 41.000
3.	<i>Dummy</i> bulat (Ø:35cm,T:17cm)	1pc	Rp 55.000	1 pc	Rp 55.000
4.	<i>Rolled fondant</i> (merk <i>Fondx</i>)	4 kg	Rp 285.000	5 kg	Rp 228.000
5.	Maizena	500 gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 10.000
6.	Pewarna makanan merah Hakiki	10 ml	Rp 5.000	15 ml	Rp 2.667
7.	Pewarna makanan hitam Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
8.	Pewarna makanan kuning Hakiki	4 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 1.067
9.	Pewarna makanan biru Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
10.	Pewarna makanan hijau Hakiki	8 ml	Rp 4.000	15 ml	Rp 2.133
11.	Kawat	200 gr	Rp 7.000	100 gr	Rp 14.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.9
RECIPE COSTING BAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jmlh	Harga Per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
12.	Alas kue (40 x 40 cm)	1 pc	Rp 35.000	1 pc	Rp 35.000
13.	Penyangga kue (stik kayu 30cm)	4 pc	Rp 4.000	1 pc	Rp 16.000
14.	<i>Soft butter</i> (merk <i>Hollmann</i>)	1630 gr	Rp 75.000	1 kg	Rp 122.250
15.	Gula putih	1329 gr	Rp 16.000	1 kg	Rp 21.264
16.	<i>Soft flour</i>	1467 gr	Rp 14.000	1 kg	Rp 20.538
17.	Garam	0,6 gr	Rp 2.000	250 gr	Rp 5
18.	Telur	24 pcs	Rp 25.000	16 pcs	Rp 37.500
19.	<i>Vanilla essence</i> (merk <i>Red Bell</i>)	2,6 gr	Rp 20.000	30 ml	Rp 1.733
20.	Lemon	2 pcs	Rp 20.000	5 pcs	Rp 8.000
21.	<i>Strawberry jam</i> (merk <i>Morin</i>)	130 gr	Rp 36.500	250 gr	Rp 18.980

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.9
RECIPE COSTING BAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jmlh	Harga Per Unit		Harga Total
			Harga	Unit	
22.	<i>Chocolate</i> (merk <i>Schoko</i>)	1250 gr	Rp 128.000	1 kg	Rp 160.000
23.	<i>Dairy cream</i> (merk <i>Millac Gold</i>)	625 gr	Rp 71.000	1 ltr	Rp 44.375
24.	<i>Cocoa powder</i> (merk <i>Van Houten</i>)	37,5 gr	Rp 15.000	45 gr	Rp 12.500
TOTAL					Rp 879.278

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.3.5 Selling Price

Setelah mencatat *recipe costing*, kegiatan selanjutnya penulis laksanakan ialah menghitung serta menentukan harga jual atau *selling price*. Untuk menghitung *selling price*, penulis memilih menggunakan rumus perhitungan yang diambil dari buku berjudul “*Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls Seventh Edition*”.

Rumus berikut yang digunakan oleh penulis dan berasal pada buku tersebut adalah sebagai berikut :

$$\text{Sales} = \text{Cost} / \text{cost\%}$$

Berdasarkan rumus tersebut, berikut hasil perumusan atau perhitungan mengenai *selling price* yang telah diolah dan dihitung oleh penulis.

TABEL 1.10

SELLING PRICE BAHAN DASAR DUMMY

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp	419.133
Kreativitas dan Seni 40 %	Rp	167.653
<i>Total Cost</i>	Rp	586.787
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp	1.676.533
<i>Actual Selling Price</i>	Rp	1.680.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.11
SELLING PRICE BAHAN DASAR CAKE

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp	879.278
Kreativitas dan Seni 40 %	Rp	351.711
<i>Total Cost</i>	Rp	1.230.990
<i>Desired Cost Percent</i>		35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp	3.517.114
<i>Actual Selling Price</i>	Rp	3.520.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Lokasi

Penulis melakukan kegiatan latihan di rumah penulis sendiri yang berada di Komplek Taman Holis Indah blok C1 no. 23, Bandung, Jawa Barat.

1.4.2 Waktu

Sedangkan untuk waktu penulis melakukan kegiatan latihan serta presentasi produk adalah sebagai berikut :

- Pelaksanaan latihan : Juni 2022
- Pelaksanaan presentasi produk : 27 Juni 2022