

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

“Cake is a general term that refers to a vast array of baked goods, ranging in texture from light and airy to rich and dense, and made in a variety of sizes and shapes. They may be single or multilayered, with almost endless flavor combinations.” (Rinsky & Rinsky, 2009)

Berdasarkan kutipan diatas bisa diartikan bahwa istilah kue biasanya mengacu pada *baked goods* dengan berbagai macam tekstur, yang dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk, dengan banyak kombinasi rasa. *“Cakes have a special position in the heart of every celebration, including weddings, birthdays, huge events, and so on, from signifying sharing and giving to signifying the climax of an occasion”* (Sofiya, 2021), yang mempunyai arti bahwa kue memiliki posisi khusus dalam setiap perayaan, termasuk pernikahan, ulang tahun, dan sebagainya, sebagai tanda berbagi dan memberi, menandakan klimaks dari sebuah acara.

Cake decoration pertama kali muncul pada tahun 1494 saat masa pemerintahan Inggris Ratu Elizabeth I sebagai *centerpieces* dalam sebuah perjamuan, yang banyak di dekorasi dengan menggunakan *almond paste* atau *marchpanes* dan *dates* (Garret, 2007). Namun, awal dari dekorasi kue mulai populer dikabarkan berasal dari *Bakery* di Perancis pada tahun 1840, dimana seorang *baker* disana ingin menaikkan harga kue dan karenanya menghias kue tersebut (Plarre, 2014).

Dalam *cake decorating* bahan yang biasanya digunakan adalah *buttercream, rolled-fondant, gumpaste, chocolate ganache, marzipan*, dan lain sebagainya. Dalam dekorasi kue ini bahan utama yang digunakan penulis adalah *rolled-fondant*. *Rolled-fondant* merupakan bahan dekorasi yang dibuat dari air, gula, glukosa, *gelatin, glycerin, flavoring*, juga maizena. Setelah dimasak, menjadi gumpalan yang bisa diuleni. Yang nantinya digilas menggunakan *rolling pin*, untuk menutupi kue sehingga permukaannya menjadi halus dan rata (Peters, 1991). *Rolled-fondant* ini sangat banyak digunakan dalam dekorasi kue, karena bisa dijadikan *covering* atau juga dibuat figurin atau bentuk dekoratif lainnya untuk memberi detail lebih pada kue.

Tema yang dapat dipilih sebagai ide atau konsep dalam pembuatan dekorasi kue sangat beragam. Banyak sekali perayaan yang dirayakan setiap tahunnya. Salah satunya adalah perayaan *Halloween*. *Halloween* merupakan perayaan yang dirayakan di macam negara pada tanggal 31 Oktober setiap tahunnya.

Sejarah *Halloween* berawal dari suku *Celtic* yang merupakan suku di Inggris Kuno dan Irlandia yang merayakan festival *Samhain*. Yaitu festival perayaan berakhirnya musim panen dan dimulainya musim dingin, yang mereka anggap sebagai musim kegelapan. Mereka percaya selama masa festival *Samhain* para arwah dari orang yang telah meninggal kembali ke rumah mereka. Sehingga mereka menyalakan api unggun dan memakai topeng atau kostum untuk menyamar agar arwah jahat tidak mengenali mereka. Pada abad ke tujuh agama Katolik telah menyebar di Eropa sehingga kebudayaan suku *Celtic* mulai terlupakan. Namun ada perayaan yang masih berhubungan dengan kebudayaan

suku *Celtic* tersebut yaitu perayaan Dewi *Pomona* yang merupakan dewi panen yang disebut *All Saint's Day* atau *All Hallows* yang dirayakan pada tanggal 1 November. Sehingga malam sebelum hari itu pada tanggal 31 Oktober disebut *All Hallows Eve* yang kemudian menjadi *Halloween* yang kita ketahui sekarang ini (Morton, 2012).

“Halloween became a cultural celebration rather than a religious one. Halloween has become a holiday to role play in their favorite disguise and become whomever they desire” (Ravenwolf, 1999) yang berarti *halloween* sudah menjadi perayaan budaya dibanding perayaan religius dan menjadi hari libur untuk bermain peran dalam kostum favorit dan menjadi siapapun yang diinginkan. Beberapa hal yang menjadi ciri khas pada saat *Halloween* yang penulis jadikan ide untuk pembuatan dekorasi kue ini diantaranya adalah :

GAMBAR 1.1

Pemakaman



Sumber : Shah, 2013

Morton (2011) mengatakan *“Graveyards is symbolize as a final resting place for the dead.”* yang mempunyai makna bahwa pemakaman dilambangkan sebagai tempat peristirahatan terakhir untuk orang yang sudah mati. Sehingga makam dan batu nisan banyak dijadikan dekorasi pada saat *Halloween*. Bagian kue yang terinspirasi dari pemakaman ini merupakan bagian *tier* bawah. Bagian

tier ini akan di-*cover* dengan *rolled-fondant* berwarna ungu. Lalu diberi detail *rolled-fondant* berwarna hitam berbentuk batang pohon, kelelawar, dan pagar besi. Digunakan warna hitam agar terlihat seperti *silhouette* atau bayangan. Untuk memberi detail lebih pada bagian alas nya, digunakan *cake board* yang akan di *cover* dengan *cookie crumbs* agar terlihat seperti tanah. Di Sekitarnya juga diberi *rolled-fondant* berwarna abu-abu untuk batu nisan dan warna putih untuk belatung dan tangan tengkorak yang dibuat menggunakan teknik *hand-modelling*.

GAMBAR 1.2

Jaring Laba-Laba



Sumber : Constable, 2021

“Spiders associated with Halloween such as haunted houses, graveyards, dungeons and creepy caves, all come fully stocked with an array of spiders and spider webs. This is because, generally, spiders prefer to dwell in dark places” (Smith, 2016) yang memiliki arti laba-laba dikaitkan dengan *Halloween* seperti rumah berhantu, kuburan, ruang bawah tanah, dan gua menyeramkan, semuanya dipenuhi dengan berbagai laba-laba dan jaring laba-laba. Hal ini karena pada umumnya laba-laba lebih suka berdiam di tempat yang gelap. Bagian kue yang terinspirasi dari jaring laba-laba ini merupakan *tier* bagian tengah. Bagian *tier* ini akan di-*cover* menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam. Pada sekitarnya diberi *rolled-fondant* berwarna putih yang di-*roll* hingga menjadi silinder kecil

lalu dibentuk sedemikian rupa untuk membentuk jaring laba-laba. Agar lebih detail digunakan *rolled-fondant* berwarna hitam yang dibentuk menjadi laba-laba.

GAMBAR 1.3

Boneka *Voodoo*



Sumber : Kendra, 2017

“The idea of voodoo sparks an image of revenge. The maker thrusts pins into the doll, and the target is cursed with misfortune, pain, and even death. Originated from West Africa, voodoo means spirit. Voodoo dolls are actually used to help people to communicate with deceased loved ones” (Beyer, 2019).

Yang memiliki arti boneka *voodoo* banyak dikenal sebagai boneka balas dendam, pembuatnya menusukkan jarum ke boneka itu, dan targetnya dikutuk dengan kemalangan, rasa sakit, dan bahkan kematian. Boneka yang berasal dari Afrika Barat ini memiliki arti roh atau arwah. Boneka ini sebenarnya digunakan untuk membantu orang berkomunikasi dengan orang dicintai yang sudah meninggal. Pada *tier* bagian tengah ini akan dibuat figurin boneka *voodoo* yang dibuat dengan teknik *hand-modelling*.

GAMBAR 1.4

Trick or Treat



Sumber : Kanuckel, 2021

Trick or Treat adalah kegiatan pada saat *Halloween* dimana anak-anak kecil yang memakai kostum mendatangi rumah-rumah, menggunakan kalimat “*Trick or Treat*” untuk meminta permen atau cokelat. Permen digunakan karena lebih mudah disiapkan daripada kue atau makanan lainnya untuk diberikan kepada anak kecil, dan lebih banyak digemari (Morton, 2011). *Jack O’Lantern* yang merupakan dekorasi khas pada saat *Halloween*, yaitu labu yang sudah diukir permukaannya juga dipakai sebagai *bucket* atau wadah permen yang digunakan untuk *Trick or Treat*.

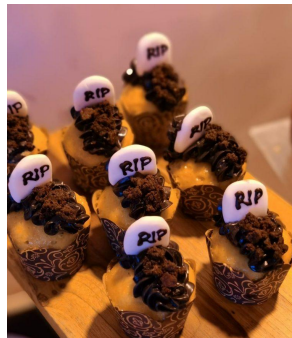
Bagian kue yang terinspirasi dari *Trick or Treat* ini merupakan bagian *tier* atas. Pada bagian ini *dummy* akan di-*cover* menggunakan *rolled-fondant* berwarna oranye, lalu diberi detail untuk wajahnya menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam yang sudah di-*cut out* menggunakan *stencil*. Pada bagian atas dan sekitar bawahnya dibuat berbagai macam permen dengan menggunakan *rolled-fondant* yang menggunakan teknik *hand-modelling*.

Kegiatan *halloween* juga sudah banyak dirayakan di Indonesia. Dampak globalisasi menjadi alasan masuknya *halloween* ke Indonesia. Budaya barat yang begitu besar menyebabkan mudahnya tersebar budaya barat ke negara lain. Dari

sudut pandang budaya, ini mengacu pada popularitas budaya dan apa yang menjadi kegemaran masyarakat. Selain itu, budaya *halloween* menyebar dengan cepat di berbagai belahan dunia dengan adanya media sosial (Irani, 2019). Beberapa *event* bertemakan *halloween* di Indonesia diantaranya adalah :

GAMBAR 1.5

Swiss-Belresort Dago Heritage



Sumber : Jakarta Jive, 2021

Hotel *Swiss-Belresort Dago Heritage* yang berlokasi di Jl. Lapangan Golf Dago Atas No.78 kota Bandung, Jawa Barat, mengadakan *family dinner* bertemakan *halloween* pada tanggal 31 Oktober 2021. Mereka menyediakan makanan dan dekorasi bernuansa *halloween* (Jakarta Jive, 2021).

GAMBAR 1.6

Marche Thamrin



Sumber : Sintya, 2016

Pada bulan Oktober 2016, sebuah restoran bernama Marche Thamrin menambahkan menu baru yaitu menu *pumpkin cupcake* dengan hiasan labu di atasnya untuk merayakan *event halloween* (Sintya, 2016).

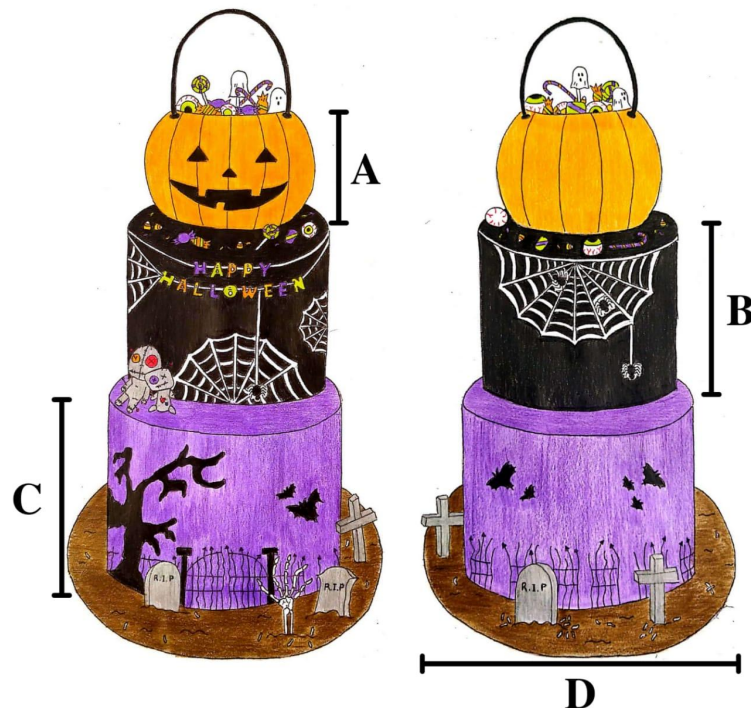
Berdasarkan pemaparan diatas, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul “Dekorasi Kue dengan Tema *Halloween*”.

B. Desain Produk

Berikut merupakan desain produk Tugas Akhir *Food Presenting* yang penulis angkat, yang terdiri dari sketsa desain beserta penjelasannya.

GAMBAR 1.7

Desain Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan :

A : Ø 18 cm, t = 12 cm

B : Ø 20 cm, t = 17 cm

C : Ø 25 cm, t = 17 cm

D : *Cake board* dengan ukuran Ø 40 cm

1. *Tier* bawah

Pada *tier* bagian bawah, digunakan *dummy cake* berukuran diameter 25 cm dan tinggi 17 cm sebagai *base*-nya. *Dummy cake* di-cover dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu.

a. *Silhouette* Batang Pohon, Kelelawar dan Pagar Besi

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam dibentuk batang pohon dan kelelawar menggunakan *stencil*, *rolled-fondant* dipotong sesuai *stencil* yang sudah dibuat sebelumnya. Batang pohon tingginya sekitar 16 cm, sedangkan ukuran kelelawar beragam dari 2-3 cm, lalu ditempelkan pada sekeliling kue. Untuk bagian pagar *rolled-fondant* berwarna hitam di-roll menjadi silinder kecil dan dipotong sekitar 6 cm. Lalu disusun sedemikian rupa pada sekeliling kue untuk membentuk pagar besi.

b. Figurin Batu Nisan

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna abu dibentuk batu nisan berukuran 5 cm dengan teknik *hand-modelling*. Lalu diberi detail keretakan menggunakan pisau ukir dan tulisan “RIP” dengan pewarna makanan berwarna hitam menggunakan *brush* kecil. Figurin batu nisan ini ditempelkan pada *cake board* yang akan tertutupi *cookie crumbs* agar terlihat seperti tanah.

c. Figurin Belatung

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih dibentuk belatung berukuran 1 cm dengan teknik *hand-modelling*. Lalu diberi detail garis-garis menggunakan *modelling tool*. Figurin belatung ini diletakkan berserakan diatas *cake board* yang sudah tertutupi *cookie crumbs* agar terlihat seperti tanah.

d. Figurin Tangan Tengkorak

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih dibentuk tangan tengkorak berukuran 6 cm dengan teknik *hand-modelling*. *Rolled-fondant* dibentuk tiap bagian tulangnya. Setelah kering barulah disusun menjadi tangan. Figurin tangan tengkorak ini diletakkan di bagian depan salah satu batu nisan.

2. Tier tengah

Pada *tier* bagian tengah, digunakan *dummy cake* berukuran diameter 20 cm dan tinggi 17 cm sebagai *base*-nya. *Dummy cake* di-cover dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam.

a. Jaring Laba-Laba

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih. *Rolled-fondant* di-roll menjadi silinder kecil, lalu dipotong-potong dan diletakkan sedemikian rupa pada sekeliling kue membentuk jaring laba-laba.

b. Figurin Laba-laba

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam yang dibentuk menjadi laba-laba menggunakan teknik *hand-modelling*. Ukurannya 1,5 cm. *Rolled-fondant* berwarna hitam dibentuk menjadi bentuk bulat kecil untuk

bagian badannya, bulat yang lebih kecil lagi untuk bagian kepala, dan 8 kaki kecil di masing-masing sisinya.

c. Figurin Boneka *Voodoo*

Dibuat 2 boneka *voodoo* menggunakan *rolled-fondant* berwarna abu dengan teknik *hand-modelling*. Ukurannya 6 cm dan 4 cm. *Rolled-fondant* berwarna abu dibuat menjadi kepala, badan, tangan dan kaki. Lalu untuk bagian mata nya menggunakan *rolled-fondant* berwarna merah, oranye dan ungu yang berbentuk bulat menyerupai kancing. Setelah itu diberi detail jahitan menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam. Untuk boneka *voodoo* yang berukuran 4 cm, ditempelkan *rolled-fondant* berwarna merah berbentuk hati pada bagian tengah badannya. Lalu dibuat bentuk jarum pentul dengan warna merah dan biru dengan ukuran 1 cm, yang ditempelkan pada boneka *voodoo*.

c. Tulisan “*Happy Halloween*”

Menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu, hijau, oranye dan kuning. *Rolled-fondant* dicetak menggunakan *alphabet silicone mold*. Tiap huruf ukurannya sekitar 2 cm. Huruf huruf yang sudah dicetak lalu ditempelkan pada bagian depan kue. Lalu ditempelkan *rolled-fondant* berwarna putih pada bagian atas tiap huruf, agar memberi efek menggantung pada jaring laba-laba.

3. Tier Atas

a. Keranjang Labu

Menggunakan *dummy cake* berbentuk bulat seperti labu sebagai *base*-nya, dengan diameter 18 cm dan tinggi 12 cm. Seluruh

permukaannya akan di-*cover* menggunakan *rolled-fondant* berwarna oranye, lalu diberi detail garis-garis seperti pada labu dengan menggunakan *modelling tools*. Untuk detail pada bagian wajahnya, digunakan *rolled-fondant* berwarna hitam yang dipotong dengan menggunakan *stencil*. Dibuat pegangan keranjangnya menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam yang didalamnya dimasukkan *wire* agar kokoh dengan ukuran 28 cm yang akan dibuat melengkung, lalu ditempelkan pada bagian atas keranjang.

b. Figurin Permen

Menggunakan *rolled-fondant* dibuat figurin berbentuk berbagai macam permen dengan menggunakan teknik *hand-modelling*. Figurin permen ini akan diletakkan diatas keranjang labu dan diletakkan berserakan di sekeliling keranjang. Terdapat 9 jenis permen.

- Untuk permen lolipop terdapat terdapat 2 jenis yaitu, *ghost lollipop* dan *spiral lollipop* dengan ukuran sekitar 6 cm. Batang lolipop nya dibuat dengan *rolled-fondant* yang didalamnya dimasukkan kawat. Untuk *ghost lollipop* dibuat dengan membuat bola kecil berwarna putih, lalu di-*cover* dengan *rolled-fondant* yang sudah di tipiskan dan ditaruh di atasnya membungkus bola tadi. Setelah itu, diberi detail mata dan mulut menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam. Sedangkan untuk *spiral lollipop* dibuat dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu dan hijau yang di-*roll* menjadi silinder kecil lalu di putar sehingga membentuk pola *spiral*.

- Permen berbentuk bola mata ukurannya sekitar 2 cm. Dibuat dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih yang dibentuk menjadi bola. Untuk bagian iris mata menggunakan *rolled-fondant* berwarna hijau, bagian pupil matanya menggunakan *rolled-fondant* berwarna hitam. Lalu diberi detail urat merah dengan pewarna makanan berwarna merah di sekitarnya menggunakan *brush* kecil.
- Permen *candy cane* berukuran 6 cm. Dibuat dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu dan orange yang di-*roll* menjadi silinder kecil lalu di putar sehingga membentuk pola *spiral*, setelah itu bagian ujungnya ditebuk sehingga menjadi bentuk *candy cane*.
- Terdapat 2 jenis *wrapped candy*. *Wrapped candy* yang pertama menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu berukuran 3,5 cm. Dibuat menjadi bentuk bulat, lalu *rolled-fondant* berwarna ungu juga ditipiskan dan dilipat sedemikian rupa agar terlihat sebagai ujung bungkus permen. Bagian tersebut ditempelkan pada masing-masing sisi permen. *Wrapped candy* yang kedua berukuran 4 cm memiliki bentuk lonjong seperti kapsul dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna oranye, lalu diberi garis detail menggunakan *rolled-fondant* berwarna hijau. Sama seperti *wrapped candy* yang pertama di masing-masing sisi permen diberi *rolled-fondant* berwarna oranye yang ditipiskan dan dilipat sedemikian rupa agar terlihat sebagai ujung bungkus permen.

- Bentuk *marshmallow twister* dengan ukuran sekitar 3 cm. Menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu dan hijau, yang masing-masing di-*roll* menjadi silinder lalu di putar sehingga membentuk pola *spiral*, lalu dipotong sesuai ukuran.
- Bentuk permen *candy corn* dengan ukuran kecil sekitar 1 cm. Dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna putih, oranye, dan kuning. Masing-masing warna di-*roll* menjadi silinder kecil lalu simpan di samping satu sama lain. Setelah itu potong menjadi bentuk segitiga. Lalu dibentuk menjadi lebih kerucut untuk membentuk permen *candy corn*.
- Bentuk permen *jelly bean* dengan ukuran kecil sekitar 1 cm. Dengan menggunakan *rolled-fondant* berwarna ungu, *orange*, dan hijau. Masing-masing warna dibuat menjadi bentuk lonjong seperti kapsul, lalu ditekukan sedikit agar terlihat seperti permen *jelly bean*.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah penjelasan tentang tinjauan produk Tugas Akhir Dekorasi Kue dengan Tema *Halloween*, yang terdiri dari daftar *purchase order*, *standard recipe*, alat yang digunakan, juga penghitungan *selling price*.

1. *Purchase Order*

TABEL 1.1

Purchase Order Berbahan Dasar Cake

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant</i>	7	kg	470.000	kg	470.000
2	<i>Butter</i>	5	Pack	28.500	227 gr	142.500
3	Gula Pasir	3	kg	13.500	kg	40.500
4	Telur	2	kg	20.000	kg	40.000
5	<i>All-Purpose Flour</i>	2	kg	12.800	kg	25.600
6	<i>Baking Soda</i>	1	Btl	7.000	45 gr	7.000
7	<i>Cocoa Powder</i>	4	Pack	35.900	180 gr	143.600
8	Susu	3	L	16.000	L	48.000
9	<i>Chocolate Compound</i>	2	kg	54.000	kg	108.000
10	<i>Dairy Cream</i>	1	L	80.000	L	80.000
11	Pewarna Makanan Hitam	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
12	Pewarna Makanan Biru	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
13	Pewarna Makanan Merah	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
14	Pewarna Makanan Ungu	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
15	Pewarna Makanan	1	Btl	12.000	20 ml	12.000

	Kuning					
16	Pewarna Makanan Oranye	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
17	Maizena	1	kg	16.500	kg	16.500
18	CMC	1	Btl	11.000	43 gr	11.000
19	Icing Sugar	250	gr	5.000	gr	5.000
20	Oreo Cookie Crumbs	1	kg	64.000	kg	64.000
21	Kawat	2	m	10.000	m	10.000
22	Cake Board Ø 40 cm	1	pc	6.000	pc	6.000
TOTAL						1.289.700

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.2

Purchase Order Berbahan Dasar Dummy

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant</i>	7	kg	470.000	kg	470.000
2	<i>Dummy</i> Ø 25 cm, t = 17 cm	1	pc	29.000	pc	29.000
3	<i>Dummy</i> Ø 20 cm, t = 17 cm	1	pc	20.000	pc	20.000
4	<i>Dummy</i> Ø 18 cm, t = 12 cm	1	pc	60.000	pc	60.000
5	Pewarna Makanan Hitam	1	Btl	12.000	20 ml	12.000

6	Pewarna Makanan Biru	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
7	Pewarna Makanan Merah	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
8	Pewarna Makanan Ungu	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
9	Pewarna Makanan Kuning	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
10	Pewarna Makanan Oranye	1	Btl	12.000	20 ml	12.000
11	Maizena	1	kg	16.500	kg	16.500
12	<i>CMC</i>	1	Btl	11.000	43 gr	11.000
13	<i>Icing Sugar</i>	250	gr	5.000	gr	5.000
14	Telur	1	kg	20.000	kg	20.000
15	<i>Oreo Cookie Crumbs</i>	1	kg	64.000	kg	64.000
16	Kawat	2	m	10.000	m	10.000
17	<i>Cake Board</i> Ø 40 cm	1	pc	6.000	pc	6.000
TOTAL						783.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

2. *Standard Recipe*

a. *Devil Cake*

Untuk produk Tugas Akhir yang menggunakan bahan dasar *cake*, penulis menggunakan resep *Devil Cake*. Digunakan *Devil Cake* karena tekstur dari kue ini *dense* atau padat sehingga cocok digunakan sebagai *base* kue dekorasi yang

menggunakan *rolled-fondant*. Warna kue yang coklat dan gelap juga menjadi alasan *Devil Cake* ini cocok digunakan sebagai *base* kue dekorasi *halloween* ini. Resep yang digunakan diambil dari standar resep di Padma Hotel Bandung.

TABEL 1.3

Standard Recipe Devil Cake

Yield : 6 Cake Tin

Ø 25 cm x 2, Ø 20 cm x 2, Ø 15 cm x 2

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Kocok	942 gr 2.184 gr	<i>Butter</i> Gula pasir	Dalam <i>mixer</i> dengan menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga <i>light and fluffy</i> .
3	Masukkan	17 pcs	Telur	Ke dalam <i>butter sugar mixture</i> , aduk hingga tercampur rata.
4	Ayak	1.680 gr 42 gr 630 gr	<i>All purpose flour</i> <i>Baking soda</i> <i>Cocoa powder</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>wire sieve</i> .
5	Masukkan	2.100 ml	<i>Dry ingredients</i> Susu	Secara bergantian, lalu aduk hingga semua adonan tercampur rata.
6	Tuang			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang sudah dialasi <i>wax paper</i> .
7	Panggang			Ke dalam <i>oven</i> dengan suhu 180°C hingga kue matang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

b. Chocolate Ganache

TABEL 1.4

Standard Recipe Chocolate Ganache

Yield : 2.625 gr

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Potong	1.750 gr	<i>Chocolate</i>	Menjadi potongan-potongan kecil.
3	Panaskan	875 gr	<i>Dairy cream</i>	Di dalam <i>saucepan</i> sampai hangat.
4	Campurkan	53 gr 35 gr	<i>Cocoa powder (sieved)</i> Gula pasir	Di dalam <i>mixing bowl</i> .
5	Masukkan		<i>Cocoa powder sugar mixture</i>	Ke dalam <i>dairy cream</i> , lalu aduk selama ½ menit.
6	Angkat			<i>Saucepan</i> dari <i>stove</i> .
7	Masukkan			<i>Chocolate</i> yang sudah dipotong-potong.
8	Taruh			Kembali <i>saucepan</i> diatas <i>stove</i> , terus aduk hingga <i>chocolate</i> mencair.
9	Tuangkan			<i>Chocolate ganache</i> ke dalam <i>bowl</i> , biarkan dingin sebelum digunakan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

c. *Standard Recipe* Pembuatan Dekorasi Halloween Cake

TABEL 1.5

Standard Recipe Pembuatan Dekorasi Kue dengan *Dummy*

Yield : 3 tier cake

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Uleni	395 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
3	Campurkan	8 ml	Pewarna <i>orange</i>	Hingga tercampur merata menjadi warna <i>orange</i> .
4	Uleni	1.105 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
5	Campurkan	5 ml 5 ml	Pewarna biru Pewarna merah	Hingga warnanya tercampur merata, untuk membuat warnanya pekat, sebelum menambahkan pewarna hitam.
6	Tambahkan	15 ml	Pewarna hitam	Hingga tercampur merata menjadi warna hitam.
7	Uleni	1.370 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
8	Campurkan	17 ml	Pewarna ungu	Hingga tercampur merata menjadi warna ungu.
9	Uleni	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
10	Campurkan	1 ml	Pewarna <i>orange</i>	Hingga warnanya tercampur merata.
11	Tambahkan	1 ml	Pewarna kuning	Lalu uleni kembali hingga tercampur rata.
12	Uleni	5 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .

13	Campurkan	1 ml	Pewarna merah	Hingga tercampur merata menjadi warna merah.
14	Uleni	1 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
15	Campurkan	1 ml	Pewarna biru	Hingga tercampur merata menjadi warna biru.
16	Uleni	160 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
17	Campurkan	5 ml	Pewarna hitam	Hingga tercampur merata menjadi warna abu-abu.
18	Uleni	35 gr	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicon mat</i> .
19	Campurkan	2 ml 1 ml	Pewarna kuning Pewarna biru	Hingga tercampur merata menjadi warna hijau.
20	Campurkan	100 ml 7 gr	Air hangat CMC	Aduk hingga rata, lalu biarkan dingin.
21	Campurkan	250 gr 1 pc	<i>Icing sugar (sifted)</i> <i>Egg whites</i>	Untuk membuat <i>royal icing</i> .
<i>Tier bawah</i>				
22	Giling	1.326 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Menggunakan <i>rolling pin</i> , untuk meng- <i>cover dummy</i> Ø 25 cm, t = 17 cm.
23	Giling Potong	139 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Menjadi bentuk <i>silhouette</i> batang pohon dengan menggunakan <i>stencil</i> yang sudah dibuat sebelumnya.

	Tempelkan			Pada bagian depan sisi kiri kue dengan menggunakan <i>cmc glue</i> .
24	Giling Potong Tempelkan	25 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Menjadi bentuk <i>silhouette</i> kelelawar dengan menggunakan <i>stencil</i> yang sudah dibuat sebelumnya. Pada permukaan kue dengan menggunakan <i>cmc glue</i> .
25	Bentuk Tempelkan	30 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi bentuk <i>silhouette</i> pagar besi. Pada sekeliling permukaan kue dengan menggunakan <i>cmc glue</i> .
26	Bentuk Susun	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 5 tulang jari hingga setengah lengan, biarkan mengering. Jari-jari menjadi bentuk tangan tengkorak menggunakan <i>cmc glue</i> .

27	Bentuk Gambar	125 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 5 batu nisan @25 gr. Tulisan “RIP” pada batu nisan dengan pewarna makanan berwarna hitam menggunakan <i>brush</i> dan detail retakan menggunakan pisau ukir.
28	Bentuk Ukir	4 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk belatung. Dengan memberi garis-garis pada <i>fondant</i> menggunakan <i>modelling tools</i> .
<i>Tier</i> tengah				
29	Giling	850 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> , untuk meng- <i>cover dummy</i> Ø 20 cm, t = 17 cm.
30	Tumpuk			<i>Tier</i> tengah diatas <i>tier</i> bawah menggunakan sedikit <i>royal icing</i> .
31	Bentuk	4 gr 4 gr 3 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu <i>Rolled fondant</i> berwarna hijau <i>Rolled fondant</i> berwarna oranye <i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk alfabet menggunakan cetakan <i>silicon mold</i> .

	Tempelkan		berwarna kuning	Alfabet sesuai urutan pada bagian depan permukaan <i>cake</i> dengan posisi melengkung menggunakan <i>cmc glue</i> .
32	Bentuk Potong Susun	100 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk silinder tipis. Menjadi beberapa bagian. Pada permukaan sekitar <i>cake</i> membentuk jaring laba-laba, menggunakan <i>cmc glue</i> .
33	Bentuk Bentuk Bentuk Susun	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 5 laba-laba. 5 bulat @1 gr untuk bagian badan. 5 bulat kecil dari 2 gr <i>rolled fondant</i> untuk bagian kepala. 8 pasang kaki dari 3 gr <i>rolled fondant</i> untuk setiap laba-laba. Laba-laba menggunakan sedikit

				<i>cmc glue.</i>
34	Bentuk	24 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk boneka <i>voodoo</i> . Buat kepala, badan, tangan dan kaki.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Menjadi bentuk bulat untuk salah satu bagian mata kancing boneka.
	Tempelkan	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Menjadi bentuk bulat untuk salah satu bagian mata kancing boneka. Kedua mata kancing pada kepala boneka menggunakan <i>cmc glue</i> .
	Bentuk	3 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi bentuk silinder tipis untuk detail jahitan pada boneka.
35	Bentuk	11 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk boneka <i>voodoo</i> . Buat kepala, badan, tangan, dan kaki.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Menjadi bentuk bulat untuk salah satu bagian mata kancing boneka.
	Tempelkan			Bagian mata kancing

	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	pada kepala boneka menggunakan <i>cmc glue</i> . Menjadi bentuk hati.
	Tempelkan			Pada bagian badan boneka menggunakan <i>cmc glue</i> .
	Bentuk	2 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi bentuk silinder tipis untuk detail jahitan pada boneka.
36	Siapkan			9 <i>wire</i> dengan ukuran 2 cm.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Menjadi bentuk bulat kecil sebanyak 5 buah.
	Tempelkan			Bulatan pada <i>wire</i> untuk membuat jarum.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Menjadi bentuk bulat kecil sebanyak 4 buah.
	Tempelkan			Jarum pada badan boneka yang sudah dibuat sebelumnya.
	Tempelkan			2 boneka <i>voodoo</i> pada bagian depan samping kiri kue menggunakan <i>cmc glue</i> .

Tier bawah				
37	Letakkan			<i>Dummy</i> bentuk bulat seperti labu diatas <i>turn table</i> yang sudah dialasi <i>cake board</i> .
38	Giling	344 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Untuk meng- <i>cover</i> kue yang sudah di <i>carving</i> berbentuk bulat seperti labu.
39	Ukir			Permukaan labu menggunakan <i>modelling tool</i> , dengan cara memberi garis-garis pada permukaan labu.
40	Potong			Bagian atas labu menggunakan <i>round cutter</i> .
41	Potong			Permukaan labu mengikuti <i>stencil</i> wajah labu yang sudah disiapkan.
42	Giling	35 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
43	Potong			<i>Rolled fondant</i> mengikuti <i>stencil</i> wajah labu yang sudah disiapkan.
44	Potong			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>round cutter</i> .
45	Tempelkan			Ke dalam pembukaan pada permukaan labu yang sudah dipotong sebelumnya.
46	Giling	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i>

				menggunakan <i>rolling pin</i> .
47	Potong			<i>Rolled fondant</i> menjadi bentuk persegi panjang tipis.
48	Olesi		<i>Cmc glue</i>	Pada permukaannya.
49	Letakkan	28 cm	Kawat	Diatasnya, lalu tutup hingga kawat tidak terlihat dan tertutup oleh <i>fondant</i> .
50	Bentuk			Menjadi bentuk melengkung, biarkan mengering.
51	Bentuk	3 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit CMC menjadi bentuk 3 <i>lollipop stick</i> kecil @1 gr, dengan menggunakan kawat di dalamnya.
52	Bentuk	24 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit CMC menjadi bentuk 3 <i>sheet ghost</i> @8 gr.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi bentuk 2 mata berbentuk bulat dan 1 mulut berbentuk oval pada tiap <i>sheet ghost</i> .
	Tempelkan			1 <i>Lollipop stick</i> yang sudah dibuat sebelumnya pada bagian bawah <i>sheet ghost</i> menggunakan <i>cmc glue</i> .
53	Bentuk	12 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Yang sudah diberi sedikit CMC menjadi

	Bentuk	3 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	bentuk 3 <i>log</i> kecil @4 gr. Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi 6 garis tipis.
	Tempelkan			Pada bagian <i>log</i> . Pada tiap <i>log</i> terdapat 2 garis.
	Putar			<i>Log</i> untuk membentuk <i>spiral</i> .
	Bentuk			Menjadi <i>lollipop</i> .
	Tempelkan			2 <i>Lollipop stick</i> yang sudah dibuat sebelumnya pada bagian bawah <i>lollipop</i> menggunakan <i>cmc glue</i> .
54	Bentuk	25 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit CMC menjadi bentuk 5 bola mata @5 gr.
	Giling	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Lalu potong menjadi bentuk bulat untuk 5 bagian iris mata.
	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi bentuk 5 bulat kecil untuk bagian pupil mata.
	Tempelkan	1 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Bagian iris dan pupil ke bagian bola mata menggunakan CMC

	Bentuk			<i>glue.</i> Menjadi bulat kecil, tempelkan juga pada bagian mata diatas samping bagian pupil untuk memberi <i>highlight.</i>
	Gambar			Sekitar sekeliling bola mata menggunakan pewarna merah untuk detail urat mata.
55	Bentuk	9 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 3 <i>log</i> kecil @3 gr.
	Bentuk	3 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi 6 garis tipis @1 gr.
	Tempelkan			Pada bagian <i>log</i> menggunakan CMC <i>glue</i> . Pada tiap <i>log</i> terdapat 2 garis.
	Putar			<i>Log</i> untuk membentuk <i>spiral</i> .
	Bentuk			Menjadi melengkung sedikit bagian ujungnya untuk membentuk <i>candy cane</i> .
56	Bentuk	12 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 4 bulat @3gr.

	Giling	4 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 8 persegi panjang kecil @1 gr, lalu lipat dan buat ujungnya lancip.
	Buat			Lubang kecil pada bagian yang berbentuk bulat pada sisi kanan dan kirinya dengan menggunakan <i>modelling tool</i> .
	Tempelkan			Bagian tersebut ke bagian yg berbentuk bulat di sisi kanan kirinya menggunakan <i>cmc glue</i> .
57	Bentuk	15 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 5 kapsul @3 gr.
	Giling	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk 10 persegi panjang kecil @1 gr, lalu lipat dan buat ujungnya lancip.
	Buat			Lubang kecil pada bagian yang berbentuk kapsul pada sisi kanan dan kirinya dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .

	Tempelkan			Bagian tersebut ke bagian yg berbentuk kapsul di sisi kanan kirinya menggunakan <i>cmc glue</i> .
	Giling	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
	Potong			Menjadi garis-garis tipis.
	Tempelkan			Pada bagian kapsul menggunakan <i>cmc glue</i> .
58	Bentuk	8 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk <i>log</i> kecil.
	Bentuk	8 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk <i>log</i> kecil.
	Tempelkan			2 bagian <i>log</i> tersebut menjadi satu.
	Putar			<i>Fondant</i> untuk membentuk <i>spiral</i> .
	Potong			Menjadi 5 bagian.
59	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk <i>log</i> kecil.
	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk <i>log</i> kecil.

	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Yang sudah diberi sedikit <i>cmc</i> menjadi bentuk <i>log</i> kecil.
	Tempelkan			3 bagian <i>log</i> tersebut menjadi satu, dengan urutan putih, oranye lalu kuning pada bagian paling bawah menggunakan <i>CMC glue</i> .
	Pipihkan			Sedikit permukaannya.
	Potong			Menjadi bentuk segitiga menggunakan <i>smal knife</i> .
	Ratakan			Bagian pinggirnya sehingga membentuk kerucut kecil.
60	Bentuk	2 gr 2 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu <i>Rolled fondant</i> berwarna oranye <i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Yang sudah diberi sedikit <i>CMC</i> menjadi bentuk 3 kapsul setiap warnanya, lalu tekuk sedikit agar terlihat seperti <i>jelly bean</i> .
61	Susun			Tiap figurin permen di bagian atas keranjang labu, juga pada sekeliling keranjang di bagian bawah dengan menggunakan <i>cmc glue</i> .
62	Tempelkan			<i>Handle</i> keranjang

				labu yang sudah dibuat sebelumnya pada bagian atas keranjang dengan menggunakan sedikit <i>royal icing</i> .
63	Tumpuk			<i>Tier</i> atas di atas <i>tier</i> tengah menggunakan sedikit <i>royal icing</i>
<i>Finishing cake board</i>				
64	Oleskan	100 gr	<i>Royal icing</i>	Pada sekeliling <i>cake board</i> .
65	Tempelkan			Figurin batu nisan dan figurin tangan tengkorak di atas <i>cake board</i> .
66	Taburkan			<i>Oreo cookie crumbs</i> pada sekeliling <i>cake board</i> .
67	Tempatkan			Figurin belatung di atas <i>cake board</i> yang sudah tertutupi <i>cookie crumbs</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022



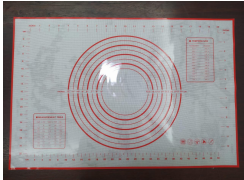



3. Target Pasar



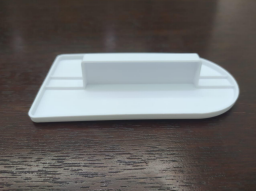




Penulis menargetkan konsumen dari umur 7 hingga 30 tahun, yaitu umur kalangan anak-anak hingga dewasa awal. Dimana perayaan *halloween* biasa dirayakan oleh konsumen pada rentang umur tersebut.








4. Alat yang Digunakan

TABEL 1.6

Daftar Peralatan yang Digunakan

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i> .
2	<i>Turn table</i>		Digunakan sebagai dasar saat mendekorasi kue.
3	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan sebagai alas saat <i>kneading</i> , <i>coloring</i> , dan <i>rolling fondant</i> .
4	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan membersihkan sisa maizena dari <i>silicon mat</i> saat menggiling <i>fondant</i> .
5	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
6	<i>Cake board</i>		Digunakan sebagai alas kue.

7	<i>Tailoring tape</i>		Digunakan untuk mengukur besar <i>rolled fondant</i> yang dibutuhkan.
8	<i>Small knife</i>		Digunakan untuk memotong sisa <i>rolled fondant</i> pada saat <i>covering</i> kue, dan memotong bagian dekorasi.
9	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan sebagai alat untuk membantu meratakan permukaan kue saat <i>covering</i> .
10	<i>Brushes</i>		Digunakan untuk mengaplikasikan <i>cmc glue</i> , membersihkan sisa maizena pada <i>rolled fondant</i> , dan memberikan detail pada bagian dekorasi.
11	<i>Ring cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> pada salah satu bagian dekorasi.
12	<i>Alphabet Silicone Mold</i>		Digunakan untuk mencetak bentuk alfabet pada <i>rolled fondant</i> .
13	<i>Wire</i>		Digunakan untuk menjadi penyangga pada salah satu bagian dekorasi.

14	<i>Modelling tools</i>		Digunakan untuk memberi detail pada <i>rolled fondant</i> .
15	<i>Palette</i>		Digunakan untuk meratakan <i>royal icing</i> .
16	<i>Plastic Wrap</i>		Digunakan untuk membungkus <i>dummy cake</i> sebelum di-cover dengan <i>rolled-fondant</i> dan untuk membungkus <i>rolled-fondant</i> yang sudah diberi warna agar tidak mengering.
17	Pisau ukir		Digunakan untuk memotong bagian detail pada <i>rolled fondant</i> .
18	<i>Pastry Tube</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> pada salah satu bagian dekorasi.
19	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan untuk membantu pemotongan bagian dekorasi kue.
20	Nampan		Digunakan sebagai alat untuk menepati sisa <i>cookie crumbs</i> pada <i>cake board</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Selling Price

TABEL 1.7

Perumusan *Selling Price* Berbahan Dasar *Cake*

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE	QTY	UNIT	TOTAL
1	<i>Rolled fondant</i>	3.261	gr	470.000	7.000	gr	218.953
2	<i>Butter</i>	942	gr	28.000	227	gr	116.194
3	Gula pasir	2.219	gr	13.500	1.000	gr	29.957
4	Telur	890	gr	20.000	1.000	gr	17.800
5	<i>All purpose flour</i>	1.680	gr	12.800	1.000	gr	21.504
6	<i>Baking soda</i>	42	gr	7.000	45	gr	6.533
7	<i>Cocoa powder</i>	683	gr	35.900	180	gr	136.221
8	Susu	2.100	ml	16.000	1.000	ml	33.600
9	<i>Chocolate compound</i>	1.750	gr	54.000	1.000	gr	94.500
10	<i>Dairy cream</i>	875	ml	80.000	1.000	ml	70.000
11	Pewarna makanan hitam	20	ml	12.000	20	ml	12.000
12	Pewarna makanan biru	7	ml	12.000	20	ml	4.200
13	Pewarna makanan merah	6	ml	12.000	20	ml	3.600
14	Pewarna makanan ungu	17	ml	12.000	20	ml	10.200
15	Pewarna makanan kuning	3	ml	12.000	20	ml	1.800
16	Pewarna makanan <i>orange</i>	9	ml	12.000	20	ml	5.400
17	Maizena	500	gr	16.500	1.000	gr	8.250
18	<i>CMC</i>	7	gr	11.000	43	gr	1.791
19	<i>Icing sugar</i>	250	gr	5.000	250	gr	5.000
20	<i>Oreo cookie crumbs</i>	100	gr	64.000	1.000	gr	6.400
21	Kawat	81	cm	10.000	2.000	cm	4.050
22	<i>Cake board</i> Ø40 cm	1	pc	6.000	1	pc	6.000
<i>Total Ingredients Cost</i>							813.953
<i>Creativity And Art 40%</i>							325.581
<i>Total Cost</i>							1.139.534
<i>Desired Cost Percent</i>							35%
<i>Preliminary Selling Price</i>							3.255.811
<i>Actual Selling Price</i>							3.256.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8

Perumusan *Selling Price* Berbahan Dasar *Dummy*

NO	INGREDIENTS	QTY	UNIT	PRICE	QTY	UNIT	TOTAL
1	<i>Rolled fondant</i>	3.261	gr	470.000	7.000	gr	218.953
2	<i>Dummy Ø 25 cm, t = 17 cm</i>	1	pc	29.000	1	pc	29.000
3	<i>Dummy Ø 20 cm, t = 17 cm</i>	1	pc	20.000	1	pc	20.000
	<i>Dummy Ø 18 cm, t = 12 cm</i>	1	pc	60.000	1	pc	60.000
4	Pewarna makanan hitam	20	ml	12.000	20	ml	12.000
5	Pewarna makanan biru	7	ml	12.000	20	ml	4.200
6	Pewarna makanan merah	6	ml	12.000	20	ml	3.600
7	Pewarna makanan ungu	17	ml	12.000	20	ml	10.200
8	Pewarna makanan kuning	3	ml	12.000	20	ml	1.800
9	Pewarna makanan <i>orange</i>	9	ml	12.000	20	ml	5.400
10	Maizena	500	gr	16.500	1.000	gr	8.250
11	CMC	7	gr	11.000	43	gr	1.791
12	<i>Icing sugar</i>	250	gr	5.000	250	gr	5.000
13	Telur	50	gr	20.000	1.000	gr	1.000
14	<i>Oreo cookie crumbs</i>	100	gr	64.000	1.000	gr	6.400
15	Kawat	81	cm	10.000	2.000	cm	4.050
16	<i>Cake board Ø40 cm</i>	1	pc	6.000	1	pc	6.000
<i>Total Ingredients Cost</i>							397.644
<i>Creativity And Art 40%</i>							159.058
<i>Total Cost</i>							556.702
<i>Desired Cost Percent</i>							35%
<i>Preliminary Selling Price</i>							1.590.577
<i>Actual Selling Price</i>							1.591.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022