

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Beragam jenis dekorasi dapat diaplikasikan pada sebuah kue dan penulis memilih menjadikan dekorasi kue bertema *Halloween* sebagai penulisan tugas akhir. Dekorasi kue di dunia dimulai pada pertengahan abad ke-17 di saat peralatan kue mulai menyebar di Benua Eropa. Pada 200 tahun setelahnya, macam-macam kue dengan dekorasi melonjak dan menarik banyak perhatian tamu yang hadir pesta yang dihadiri oleh bangsawan di Eropa. Pada pertengahan abad ke-19, negara Prancis menyediakan hidangan penutup (*dessert*) dengan macam-macam rangkaian kue dan disinilah bermula kue dengan dekorasi yang indah dihadirkan dan hal ini menyebar lagi ke seluruh Benua Eropa (Koran SI, 2010).

Selanjutnya menurut Koran SI, dekorasi kue terus meningkat dan berjaya seiring dengan berkembangnya industri kue dengan bahan utama gula (*sugarcraft*). Hal ini menjadi bagian dari seni yang populer di kawasan Amerika Utara, Australia, Eropa Barat dan Afrika Selatan. Beraneka ragam peralatan, teknik dekorasi, bahan baku yang digunakan dan pernak-pernik (*ornament*) semakin merajalela ke berbagai negara yang mengadakan pesta pernikahan dan juga ulang tahun sebagai acara tetap. Indonesia adalah negara yang menerima pengaruh dari budaya luar negeri dan juga menyilangkan berbagai kegiatan yang ada, kemudian diolah lagi dengan adanya budaya khas dari Indonesia sendiri.

Dengan adanya perkembangan zaman dan era globalisasi, pengaruh budaya Barat mulai berpadu dengan perkembangan budaya di Indonesia dan menjadikan

dekorasi kue berkembang menjadi budaya yang diaplikasikan dalam bentuk kue. Menurut *Tresize* (2016), dekorasi kue merupakan seni yang diaplikasikan pada berbagai kue perayaan seperti kue ulang tahun, kue pernikahan, maupun kue perayaan lainnya. Dekorasi kue menjadi ajang unjuk seni guna mengubah penampilan kue yang umum atau kurang baik menjadi indah. Pada dasarnya, kue pernikahan ataupun juga kue ulang tahun hanya menggunakan dekorasi dengan krim mentega ataupun *icing* yang merupakan tipe dekorasi jenis lama. Variasi bahan yang digunakan untuk mendekorasi kue pada zaman ini juga sudah sangat berkembang jauh dan cukup pesat dibandingkan dengan zaman dahulu.

Pada kesempatan dalam menulis tugas akhir ini, media utama yang akan penulis pakai untuk mendekorasi bagian luar kue adalah *rolled fondant*. Hal ini dikarenakan pengaplikasiannya yang cocok dengan tema yang dipilih dan banyaknya pemilihan untuk menggunakan *rolled fondant* pada dekorasi kue dalam berbagai perayaan yang penulis hadiri sehingga hal ini menjadi pilihan yang sesuai dengan target pasar. *Rolled fondant* merupakan pasta gula berwarna putih yang terbuat dari campuran gula, glukosa, *gelatin*, *shortening* dan juga gliserin dengan persentase bahan terbesar adalah gula. Umumnya, kue memiliki berbagai warna tambahan sebagai daya tarik seperti warna merah, biru, dan lainnya. Dikarenakan *rolled fondant* berwarna putih, penambahan warna dapat menghasilkan warna asli dan sangat ideal untuk mendapatkan warna sesuai keinginan. Untuk menghasilkan warna yang sesuai dengan tema yang akan diaplikasikan, penulis menggunakan penambahan warna berjenis *oil-based*. Dibandingkan dengan jenis lainnya seperti *water-based*, pasta dan pewarna makanan bubuk, pewarna makanan jenis *oil-based* lebih cocok untuk *rolled fondant* dikarenakan tidak menambah kandungan cairan terlalu banyak, tidak

menjadikan *rolled fondant* kering, dan tetap lembut. Selain itu dengan pewarna jenis *oil-based* lebih mudah mencapai warna yang diinginkan dan tidak menjadikan *rolled fondant* kering hingga terjadi *crack*.

Penggunaan *rolled fondant* merupakan tahap mendekorasi kue dengan menutup bagian permukaan kue. Teknik membalut bagian permukaan kue dapat menggunakan berbagai bahan seperti *rolled fondant*, krim mentega dan lain-lain. Berbagai tujuan dekorasi kue yaitu: (1) Meningkatkan daya tarik kue dalam aspek rasa, penampilan, bentuk serta dekorasi. (2) Menutup bentuk fisik yang memiliki kekurangan contohnya bagian yang cacat dan menjadi pengurangan dalam hal daya tarik sehingga dapat diperbaiki. Dengan kreativitas pendekor yang menjadi ilmu dasar, kue yang memiliki kekurangan dapat diubah menjadi bentuk yang baru dan menjadi daya tarik yang baru pula. Namun demikian, kue komersial tetap harus menggunakan kue yang sempurna tanpa adanya cacat. (3) Menyatakan maksud tertentu atau mengungkapkan rasa kasih sayang dengan membuat kue dalam bentuk bunga ataupun hati dengan warna dasar merah muda. (4) Menjadi pusat dari perhatian dalam suatu acara dengan desain yang menarik pada kue yang dibuat dengan hiasan yang indah pada suatu kesempatan (Lange, 2005). Rasa lezat dalam kue yang sudah didekorasi bukan satu-satunya titik pusat yang perlu diperhatikan, namun aspek visual, seni dan juga kreativitas menjadi nilai tambahan (*Smartpluspro*, 2018).

Pada abad ke-7 Masehi, *All Saints Day* atau *All Hallows Day*, jatuh pada 1 November. Hal ini mengartikan bahwa *All Hallows Eve* terjadi pada 31 Oktober malam hari. Perayaan *All Hallows Eve* menyerupai Festival Samhain, yaitu acara dengan perangkat api unggun yang besar, serta parade dan masyarakat mengenakan kostum berupa malaikat atau iblis. Perayaan ini bermula dari

masyarakat Samhain yang percaya bahwa beberapa makam pada zaman Neolitikum di Irlandia dibuat dengan posisi sejajar dengan terbitnya matahari pada hari yang disebut dengan hari Samhain. Perayaan ini dirayakan sebagai pesta dan perkumpulan besar ketika gerbang menuju alam kubur terbuka dan dikaitkan dengan api unggun dan pengorbanan. Perayaan yang pada awalnya disebut sebagai *All Hallows Eve*, saat ini dikenal dengan perayaan *Halloween* (Dandy Bayu Bramasta, 2021).

Tugas akhir dalam presentasi produk ini berjenis dekorasi kue dengan bahan dasar kue merupakan kue coklat dan bertema *halloween* dimana pada *tier 1* penulis menyusun batu sebagai tembok secara satu-persatu agar menghasilkan motif tembok acak, demikian pula pada *tier 2*. Tema *halloween* identik dengan ornamen labu, hantu, serangga, kelelawar, latar waktu senja hingga malam hari, pohon kering, dan tanah lembab.

Pemilihan tema *halloween* dilandaskan pada keinginan penulis dalam mengaplikasikan budaya bertema *halloween* dalam bentuk dekorasi kue. Melalui perkembangan zaman yang membur dengan budaya Indonesia, perayaan *halloween* semakin marak dirayakan di luar negeri maupun Indonesia oleh kalangan selebritas maupun masyarakat biasa seperti di Korea, Arab Saudi dan juga Indonesia. Dahulu Arab Saudi dilarang merayakan *halloween* namun sekarang sudah boleh merayakan bahkan dengan sponsor dari pemerintah (Ahmad Naufal, 2022).

Perayaan ini ikut disemarakan dalam bentuk kue namun penulis melihat pemasarannya tidak cukup mudah untuk ditemukan. Oleh karena itu, penulis membagikan kuesioner dengan jumlah sampel 100 orang dengan hasil jumlah

tertinggi menjadi target pasar yaitu masyarakat berusia 21 – 25 tahun di daerah survei dijalankan yaitu Lippo Cikarang.

TABEL 1
HASIL DATA SURVEI

USIA	PARTISIPASI		JUMLAH
	YA	TIDAK	
13 - 15 Tahun	3 orang	9 orang	12 orang
16 - 20 Tahun	25 orang	3 orang	28 orang
21 - 25 Tahun	43 orang	-	43 orang
26 - 29 Tahun	10 orang	7 orang	17 orang
TOTAL			100 orang

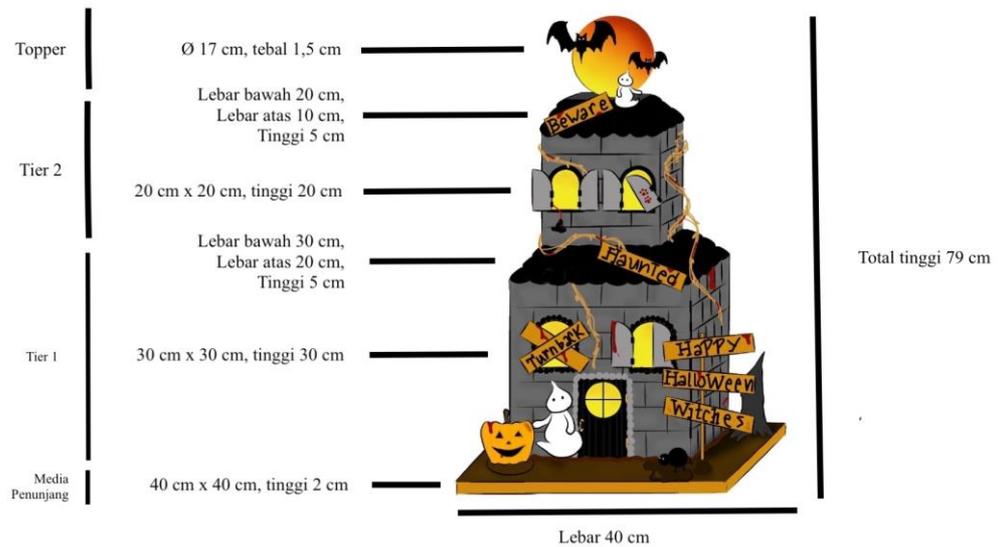
Penulis memutuskan untuk memilih presentasi produk dengan mendekorasi sebuah kue dikarenakan penulis mampu membuat figur-figur dari *fondant* yang dilatih di kampus dan dikembangkan selama melaksanakan magang di Hotel Shangri-La Jakarta berbintang 5 pada Juli 2021 hingga 5 Januari 2022 dan mendapat pujian dan dianggap kompeten oleh *pastry chef*.

Berdasarkan pada pemikiran di atas, penulis memutuskan untuk memilih topik pembuatan tugas akhir yaitu presentasi produk yang berjudul :

“Dekorasi Kue Bertema *Halloween*”

B. Desain Produk

GAMBAR 1.1 SKETSA PRODUK



Total tinggi secara keseluruhan dari *thickblock* mencapai *tier* atas adalah 79 cm. Kue yang akan dipresentasikan terdiri dari 2 *tier* yaitu *tier* 1 merupakan kue bagian bawah dan *tier* 2 merupakan kue bagian atas dengan ukuran berbeda dan ditambah dengan alas pada bagian bawah kue dengan menggunakan *thickblock* yang ditutup dengan dekorasi yaitu tanah beserta ornamen-ornamennya. Berikut ringkasan mengenai perincian ukuran dari setiap ornamen.

TABEL 2
PERINCIAN DESAIN PRODUK

NO	BENTUK	UKURAN (CM)			BERAT (GRAM)	JUMLAH	
		PANJANG	LEBAR (TEBAL)	TINGGI			
1	Labu	8	8	10	300	1	
2	Lumpur (di bawah labu)	9	9	0,5	6	1	
3	Laba-Laba	6	4	4	45	1	
4	Lumpur (di bawah laba-laba)	6,5	5	0,3	4	1	
5	Hantu Besar	6	5	9	100	1	
6	Hantu Kecil	3	2,5	7	55	1	
7	Kelelawar Besar	7	0,5	5	30	1	
8	Kelelawar Kecil	4,5	0,5	3	15	1	
9	Lingkaran Waktu	18	2	18	20	1	
10	Papan Kayu Besar	8	1	2	12	5	
11	Papan Kayu Kecil	6	1	1	8	2	
12	Tiang Papan Kayu	1	1	25	5	1	
13	Pohon	25 - 55	1	-	400	1	
14	Darah pada Tanah	7	0,3	10	5	1	
TIER 1							
15	Batu Tembok	7,5	0,3	4,2	20	112	
16	Pintu	Pintu	8	0,5	15	15	1
17		Batu Pintu	1,2	1,2	1,2	1	32
18		Jendela Pintu	3	0,3	3	3	4
19		Handle Pintu	0,5	1	2	3	1
20		Engsel Pintu	0,5	0,5	1,5	1	2
21	Jendela	Jendela	6	0,5	8	5	2
22		Batu Jendela	1,2	1,2	1,2	1	25 x 2
23		Pintu Jendela	3,5	0,3	8	5	2
24		Engsel Jendela	0,5	0,5	1,5	1	4

TABEL 2
PERINCIAN DESAIN PRODUK (LANJUTAN)

NO	BENTUK		UKURAN (CM)			BERAT (GRAM)	JUMLAH
			PANJANG	LEBAR (TEBAL)	TINGGI		
TIER 1							
25	Atap		6,5	0,3	3,2	4	168
26	Darah pada Tembok		6	0,3	8	10	1
27	Tanaman Kering		15	-	-	5	1
TIER 2							
28	Batu Tembok		10	0,3	4	15	40
29	Jendela	Jendela	5	0,3	7	5	2
30		Batu Jendela	1	0,5	0,5	1	26 x 2
31		Pintu Jendela	2,5	0,3	7	4	4
32		Engsel Jendela	0,5	0,5	1	1	8
33	Atap		6,5	0,3	3,2	4	144
34	Tali pada Topi		5	0,5	-	2	1
35	Topi Penyihir		3	3	5	10	1
36	Tanaman Kering		90	-	-	10	6

Pada bagian atas *thickblock* sebagai alas pada kue, akan penulis *cover* dengan menggunakan bahan *rolled fondant* berwarna coklat seolah halaman berdasar tanah. Penulis akan membuat berbagai macam ornamen yang menjadi simbol dari dalam sebuah acara *Halloween* pada umumnya serta menambah warna merah yang nantinya akan di lapisi dengan *corn syrup* agar mengkilat sehingga terdapat kesan cairan yang nyata. Pada penempelan hantu besar yang terletak pada sisi ebelah labu, penulis menggunakan bantuan tusuk kayu dengan menancapkan hantu dengan rumah agar hantu terlihat melayang dan tidak menyentuh permukaan tanah. Penulisan pada setiap papan kayu penulis

gambarkan dengan tulisan tangan tanpa adanya cetakan sehingga terkesan dibuat secara alami dengan cat menggunakan kuas oleh yang empunya rumah tersebut.

Pewarnaan pada setiap jendela menggambarkan cahaya dalam ruangan tersebut dimana latar waktu pada lingkaran bagian atas menunjukkan bahwa sudah sore hingga malam hari sehingga lampu telah dinyalakan. Tak lupa penulis tambahkan gradasi warna hitam pada bebatuan tembok untuk menggambarkan rumah yang sudah usang, pohon yang tidak memiliki daun menggambarkan pepohonan yang sudah terabaikan serta rangkaian tanaman kering melingkari rumah.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

a. *Chocolate Sponge Cake*

TABEL 3

STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			Kategori : Kue	
Hasil : 6 Kue Utuh @ 40 x 30 cm				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Peralatan serta bahan.
2	Pecahkan	120 btr	Telur	ke dalam <i>bowl</i> .
3	Tambahkan	95 g	<i>Emulsifier</i>	
4	Kocok			kedua bahan tersebut.
5	Masukkan	2 kg	Gula Pasir	secara bertahap dengan <i>mixer</i> dan <i>whisk attachment</i> sampai mengembang.
6	Saring	600 g	<i>Soft Flour</i>	Secara bersamaan.
7		900 g	<i>Cocoa Powder</i>	
8	Masukkan			bahan kering secara bertahap menjadi 4 bagian ke dalam <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah.
9	Masukkan	600 g	<i>Butter</i>	yang telah di lelehkan ke adonan menggunakan teknik <i>folding</i> .
10	Panggang			ke dalam <i>oven</i> yang suhu 180°C dengan waktu 30 menit.
11	Balik			loyang, dan panggang lagi selama 15 menit.

b. Ganache

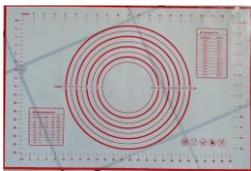
TABEL 4
STANDARD RECIPE GANACHE

GANACHE			Kategori : Isian	
			Hasil : 1,4 kg	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapan			Peralatan serta bahan.
2	Panaskan	400 ml	Susu	menggunakan <i>sauce pan</i> .
3		134 ml	<i>Whipping Cream</i>	
4	Campurkan	110 g	Kuning Telur	ke dalam <i>bowl</i> .
5		134 g	Gula Pasir	
6		28 g	<i>Medium Flour</i>	
7		28 g	<i>Cornstarch</i>	
8	Tuang			sedikit campuran susu panas ke dalam <i>bowl</i> berisi campuran telur sambil diaduk menggunakan <i>hand whisk</i> .
9	Hasil			<i>Pastry Cream</i>
10	Masukkan			kembali campuran telur ke dalam <i>sauce pan</i> .
11	Didihkan	300 ml	<i>Whipping Cream</i>	menggunakan <i>sauce pan</i> sambil diaduk menggunakan <i>hand whisk</i> .
12	Potong	300 g	<i>Dark Chocolate</i>	dan letakkan di dalam sebuah <i>bowl</i> .

TABEL 4
STANDARD RECIPE GANACHE (LANJUTAN)

GANACHE			Kategori : Isian	
			Hasil : 1 kg	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13	Tuang			<i>whipping cream</i> yang telah mendidih kedalam <i>bowl</i> berisi potongan <i>dark chocolate</i> .
14	Hasil			<i>Simple Ganache</i>
15	Campurkan			<i>pastry cream</i> dan <i>ganache</i> menggunakan <i>hand whisk</i> di dalam sebuah <i>bowl</i> .
16	Hasil			<i>Ganache</i>

TABEL 5
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Thickblock</i>	Sebagai alas dalam pembuatan <i>cake decoration</i>
2		<i>Silicon Matt</i>	Sebagai alas pengerjaan <i>rolled fondant</i> seperti memipihkan, membentuk dan mewarnai.

TABEL 5
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
3		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan sebagai alat untuk membentuk, serta memberi detail pada <i>rolled fondant</i> yang telah dibentuk.
4		<i>Rolling Pin</i>	Guna memipihkan dekorasi dengan <i>rolled fondant</i> .
5		<i>Scraper</i>	Digunakan sebagai pembentuk dan pemberi detail pada <i>rolled fondant</i> yang sudah dibentuk.
6		<i>Brush</i>	Peralatan untuk melapisi <i>dummy</i> dengan <i>corn syrup</i>
7		<i>Sponge</i>	Media untuk memberi warna pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 5
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
8		<i>Ring Cutter</i>	Cetakan untuk membentuk lingkaran

2. *Purchase Order*

Aspek yang sangat penting dan diberikan oleh pembeli dalam proses terjadinya transaksi yang mana daftar isi dalam dokumen tersebut merupakan daftar dari barang-barang keperluan atau yang akan menjadi transaksi oleh pembeli disebut sebagai *Purchase Order (PO)*. *Purchase order* dari sudut penjual merupakan dokumen yang menjadi bukti hitam di atas putih untuk kontrak pada saat terjadinya transaksi yang dilakukan (Mekari, 2021).

TABEL 6
PURCHASE ORDER DUMMY CAKE

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled Fondant</i> berwarna putih	2	Pack	390.000	Pack	780.000
2	<i>Dummy</i> 30 x 30 x 30 cm	1	Pc	50.000	Pc	50.000
3	<i>Dummy</i> 20 x 20 x 20 cm	1	Pc	40.000	Pc	40.000
4	<i>Dummy</i> l.bawah 30 cm, l.atas 20 cm, tinggi 5 cm	1	Pc	30.000	Pc	30.000
5	<i>Dummy</i> l.bawah 20 cm, l.atas 10 cm, tinggi 5 cm	1	Pc	25.000	Pc	25.000
6	Pewarna Hakiki Hitam	2	Btl	4.000	Btl	8.000
7	Pewarna Hakiki Kuning	1	Btl	4.000	Btl	4.000
8	Pewarna Hakiki Oranye	1	Btl	4.000	Btl	4.000
9	Pewarna Hakiki Merah	1	Btl	4.000	Btl	4.000
10	Alkohol	1	Btl	18.500	Btl	18.500
11	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	27.900	Btl	27.900
12	<i>Cornstarch</i>	1	Kg	15.000	Kg	15.000
13	Tusuk Kayu	1	Pack	3.000	Pack	3.000
14	<i>Thickblock</i>	40 x 40	Cm	1.000	Cm	40.000
16	<i>Styrofoam</i> Persegi	7	Pc	1.000	Pc	7.000
17	<i>Styrofoam</i> Lingkaran	1	Pc	5.000	Pc	5.000
TOTAL						1.061.400

TABEL 7
PURCHASE ORDER DENGAN BAHAN DASAR KUE

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	2	Pack	390.000	Pack	780.000
2	Pewarna Hakiki Hitam	2	Btl	4.000	Btl	8.000
3	Pewarna Hakiki Kuning	1	Btl	4.000	Btl	4.000
4	Pewarna Hakiki Oranye	1	Btl	4.000	Btl	4.000
5	Pewarna Hakiki Merah	1	Btl	4.000	Btl	4.000
6	Alkohol	1	Btl	18.500	Btl	18.500
7	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	27.900	Btl	27.900
9	<i>Cornstarch</i>	1	Kg	15.000	Kg	15.000
10	Tusuk Kayu	1	Pack	3.000	Pack	3.000
11	Telur	7,4	Kg	25.000	Kg	187.500
12	Gula	3	Kg	13.000	Kg	39.000
13	<i>Emulsifier</i>	2	Btl	13.000	Btl	26.000
14	<i>Soft Flour</i>	1	Kg	13.000	Kg	13.000
15	<i>Cocoa Powder</i>	1	Kg	55.000	Kg	55.000
16	<i>Butter</i>	4	Pack	40.000	Pack	160.000
17	Susu	1	L	17.000	L	17.000
18	<i>Whipping Cream</i>	1	L	88.000	L	88.000
19	<i>Medium Flour</i>	1	Kg	10.000	Kg	10.000
20	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	Kg	57.500	Kg	57.500
21	<i>Thickblock</i>	40 x 40	Cm	1.000	Cm	40.000
22	<i>Styrofoam Persegi</i>	7	Pc	1.000	Pc	7.000
23	<i>Styrofoam Lingkaran</i>	1	Pc	5.000	Pc	1.000
TOTAL						1.565.400

3. *Recipe Costing*

Menurut Dittmer pada tahun 2003, Harga yang perlu dijadikan total secara menyeluruh pada daftar tabel harga makanan kemudian dikalikan kuantitas yang ada pada daftar makanan disebut sebagai *recipe costing*.

TABEL 8

DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMA HALLOWEEN”

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Satuan	
1	<i>Dummy</i> 30 x 30 x 30 cm	1	Pc	50.000	Pc	50.000
2	<i>Dummy</i> 20 x 20 x 20 cm	1	Pc	40.000	Pc	40.000
3	<i>Dummy</i> l.bawah 30 cm, l.atas 20 cm, tinggi 5 cm	1	Pc	30.000	Pc	30.000
4	<i>Dummy</i> l.bawah 20 cm, l.atas 10 cm, tinggi 5 cm	1	Pc	25.000	Pc	25.000
5	Pewarna Hitam Hakiki	30	ml	4.000	Btl (15 ml)	8.000
6	Pewarna Kuning Hakiki	6	ml	4.000	Btl (15 ml)	1.600
7	Pewarna Oranye Hakiki	5	ml	4.000	Btl (15 ml)	1.067
8	Pewarna Merah Hakiki	10	ml	4.000	Btl (15 ml)	2.667
9	Alkohol	1	Btl	18.500	Btl (100 ml)	18.500
10	<i>Corn Syrup</i>	100	ml	27.900	Btl (700 ml)	3.986
12	<i>Cornstarch</i>	500	Gr	15.000	Kg	7.500
13	Tusuk Kayu	6	Pc	3.000	Pack (50 pcs)	360

TABEL 8
DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMA HALLOWEEN”
(LANJUTAN)

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Satuan	
14	<i>Thickblock</i>	40 x 40	Cm	1.000	Cm	40.000
15	<i>Rolled Fondant Putih</i>	6,45	Kg	78.000	Kg	503.100
16	<i>Styrofoam Persegi</i>	7	Pc	1.000	Pc	7.000
17	<i>Styrofoam Lingkaran</i>	1	Pc	5.000	Pc	5.000
Total Harga Bahan						743.780

TABEL 9

RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMA HALLOWEEN”

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN		Jumlah
				HARGA	SATUAN	
1	Telur	7,384	Kg	25.000	Kg	184.600
2	<i>Emulsifier</i>	95	Gr	13.000	Pack (70 g)	17.643
3	Gula Pasir	2,134	Kg	13.000	Kg	27.742
4	<i>Soft Flour</i>	600	Gr	13.000	Kg	7.800
5	<i>Cocoa Powder</i>	900	Gr	55.000	Kg	49.500
6	<i>Butter</i>	600	Gr	40.000	Pack (227 g)	105.728
7	Susu	400	ml	17.000	L	6.800
8	<i>Whipping Cream</i>	434	ml	88.000	L	38.192
9	<i>Medium Flour</i>	28	Gr	10.000	Kg	280
10	<i>Cornstarch</i>	528	Gr	15.000	Kg	7.920
11	<i>Dark Chocolate Compound</i>	300	Gr	57.500	Kg	17.250
12	<i>Rolled Fondant Putih</i>	6,45	Kg	78.000	Kg	503.100
13	Pewarna Hitam Hakiki	30	ml	4.000	Btl (15 ml)	8.000
14	Pewarna Kuning Hakiki	6	ml	4.000	Btl (15 ml)	1.600
15	Pewarna Oranye Hakiki	5	ml	4.000	Btl (15 ml)	1.067
16	Pewarna Merah Hakiki	10	ml	4.000	Btl (15 ml)	2.667
17	Alkohol	1	Btl	18.500	Btl (100 ml)	18.500
18	<i>Corn Syrup</i>	100	ml	27.900	Btl (700 ml)	3.986
20	Tusuk Kayu	6	Pc	3.000	Pack (50 pcs)	360
21	<i>Thickblock</i>	40 x 40	Cm	1.000	Cm	40.000
22	<i>Styrofoam Persegi</i>	7	Pc	1.000	Pc	7.000
23	<i>Styrofoam Lingkaran</i>	1	Pc	5.000	Pc	5.000
Total Harga Bahan						1.054.735

4. *Selling Price*

Jumlah nilai mata uang yang akan diberikan atas diperolehnya suatu produk; jasa atau barang disebut sebagai *Selling Price*. *Selling price* bisa juga merupakan total yang diambil dari nilai tukar dari pembeli atas dasar manfaat atau keuntungan tersebut karena menggunakan atau dapat juga memiliki jasa atau barang tersebut (Kotler & Keller, 2009). Rumus yang penulis gunakan adalah sebagai berikut:

$$\text{Sales} = \frac{\text{Cost}}{\text{Cost \%}} \times 100\%$$

Sumber: Miller dkk, 2002.

Penulis menambahkan *creativity and art* sebesar 40% sebagai salah satu *cost* yang tidak terhitung sebagai *recipe costing* maupun masuk ke dalam *purchase order*, yaitu sebagai *labor cost*.

TABEL 10

SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 743.780
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp. 297.512
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.041.292
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.603.230
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.650.000

TABEL 11
SELLING PRICE MENGGUNAKAN KUE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 1.054.735
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp. 421.894
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.476.629
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 3.691.572,5
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.700.000

Dari hasil perhitungan tersebut didapatkan *actual selling price* untuk 2 tier dengan 1 *topper* menggunakan kue asli adalah Rp. 3.700.000 untuk 310 porsi dengan ukuran potongan yaitu 5 cm x 5 cm. Dengan gaya hidup yang dicerminkan oleh masyarakat sekitar Lippo Cikarang yaitu penggunaan barang *branded*, barang pribadi yang diperlihatkan melalui sosial media, beberapa acara yang diselenggarakan seperti perayaan ulang tahun maupun *halloween* pada tahun 2022, penulis yakin harga tersebut terjangkau dan mampu masuk ke dalam target pasar yang telah ditentukan.

Pada umumnya kue 2 tier dengan ukuran serupa dengan yang penulis dekorasi dijual dengan kisaran harga Rp. 8.000.000 hingga Rp. 10.000.000 (Joanne Tapodi, 2020).