

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah suatu hasil yang di peroleh dari pembakaran adonan yang mengandung tepung, gula, lemak, telur, susu, air (U.S Wheat Associates, 1983). Kue memiliki rasa yang manis dan bentuk yang sangat beragam, faktor ini yang menjadikannya banyak digemari oleh masyarakat terutama anak-anak hingga usia lanjut. Kue di sajikan sebagai hidangan dalam berbagai perayaan seperti perayaan pernikahan, ulang tahun, dan peringatan hari jadi (*anniversary*). Menurut para ahli tradisi kue ulang tahun atau dikenal dengan *geburtstagorten* berasal dari negara Jerman, dimana kala itu lilin pada kue ulang tahun diartikan sebagai cahaya kehidupan. Perayaan ulang tahun untuk saat ini sudah mulai merambah hingga seluruh dunia hingga menciptakan banyak lagu untuk perayaan ini (Grove, 2015).

Seiring dari perkembangan zaman, kue mengalami banyak perkembangan dari mulai bases, filling, hingga bentuk pada kue itu sendiri. Dalam pembuatan kue bukan hanya dinilai dari segi rasa yang lezat dan enak, tetapi juga dibutuhkan adanya keterampilan dan kreativitas dalam mendekorasi kue sehingga dapat menciptakan sebuah karya seni yang dapat dikonsumsi dan menghasilkan bentuk yang lebih menarik. Dekorasi kue merupakan bagian akhir yang sangat penting dalam pembuatan kue karena sering menjadi kesan pertama orang-orang akan memilih kue tersebut (Garret, 2007).

Dekorasi kue adalah seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Jenis yang biasanya digunakan dalam dekorasi kue antara lain adalah kue ulang tahun, kue pernikahan, dan cupcakes. Menghias kue adalah menutup permukaan kue dengan

bahan penghias yang bertujuan untuk: (1) memberikan seni dalam sebuah kue agar memiliki tampilan yang berbeda dan menarik dari biasanya (2) Menutupi kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik atau cacat (3) Menyatakan maksud atau ungkapan dari menghias kue. Contohnya adalah sebagai ungkapan rasa kasih sayang dengan cara membuat kue berbentuk hati dan dihias menggunakan *fondant* berbentuk bunga mawar dengan menggunakan warna dominan merah muda. Tujuan dekorasi kue adalah sebagai pemberian hiasa agar bisa meningkatkan kualitas kue dalam hal bentuk, penampilan, dan rupa sehingga kue memiliki tampilan yang menarik, unik, dan memiliki nilai seni yang tinggi.

Pengetahuan terhadap seni desain merupakan suatu teori dasar seni, dimana dikatakan untuk melakukan suatu dasar seni desain diperlukan berbagai unsur-unsur seperti garis, bentuk, tekstur, dan warna yang merupakan tahapan awal dan syarat dalam melakukan penerapan warna pada dekorasi kue. Sehingga dekorasi kue dapat disesuaikan dengan tema ataupun momen khusus yang diinginkan (Dedi Nurhadiat, 2011).

Bahan untuk pembuatan Dekorasi Kue sangat beragam, salah satunya yaitu *fondant* yang mana sekaligus akan penulis pilih dalam pembuatan tugas akhir. Hal itu dikarenakan *fondant* mudah dibentuk dengan berbagai macam bentuk seperti figurine dan *fondant* juga bisa bertahan lama dalam proses meng-*cover* kue, serta mudah untuk ditemukan di pasaran.

Fondant adalah bahan dekorasi kue yang terbuat dari gula halus, air, gelatin dan sirup jagung. Pada dasarnya *fondant* memiliki warna putih, namun dalam pembuatannya dapat ditambahkan pewarna sesuai yang diinginkan. Berdasarkan cara pengolahannya, *fondant* terbagi menjadi 2 jenis, yaitu *fondant* tuang (*poured*

fondant) dan *fondant* giling (*rolled fondant*). Dari penjelasan diatas penulis akan menggunakan jenis *fondant* gilling (*rolled fondant*) sebagai bahan dekorasi.

Rolled fondant pada umumnya lebih sering digunakan dalam menghias kue karena teksturnya yang padat dan mudah untuk dibentuk menjadi berbagai macam dekorasi yang diinginkan. Penulis menggunakan 2 teknik untuk mengaplikasikan *rolled fondant*. Yang pertama adalah teknik *covering*. Dalam fungsi *covering rolled fondant* digunakan untuk menutupi permukaan kue secara keseluruhan. Teknik kedua adalah *hand modelling*. Penulis membentuk semua figur dan ornament dengan tangan dan dibantu dengan menggunakan modeling tools. *Rolled fondant* yang digunakan harus memiliki karakteristik seperti elastis, mudah dibentuk dan mudah diberi warna (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC 2013).

Untuk mendapatkan warna yang diinginkan bisa ditambahkan pewarna. Jenis pewarna yang biasa digunakan untuk *rolled fondant* yaitu pewarna water base, oil base, gel, dan powder. Penulis menggunakan pewarna oil base karena, warna yang digunakan akan lebih pekat, dan tidak mudah pudar. Jika menggunakan pewarna water base, *rolled fondant* akan menjadi lebih lembab saat menggunakannya dalam jumlah banyak.

Pewarnaan pada *fondant* dipilih menyesuaikan dengan konsep yang akan direncanakan. Pada acara pernikahan kue yang di dekorasi akan menunjukkan warna asli dari *fondant* yaitu warna putih. Warna putih ini bisa memberikan kesan yang elegan pada saat perayaan pernikahan. Pemilihan warna yang beragam dan cerah umumnya digunakan pada kue ulang tahun agar lebih terlihat meriah. Kue ulang tahun adalah kue yang disajikan untuk mengingatkan hari kelahiran seseorang..

Dasar yang digunakan untuk membuat kue ulang tahun pada umumnya adalah *sponge cake* yang dilapisi *buttercream*.

Kini dekorasi kue ulang tahun banyak menggunakan kue seperti buttercake, devil cake, carrot cake dan lainnya. Bentuknya pun beragam mulai dari bentuk figur-figur seperti tokoh kartun, bentuk makanan, bentuk benda mati seperti sepatu, tas, dan lainnya. Kue yang cocok untuk membuat kue ulang tahun yang bertingkat – tingkat sebaiknya menggunakan karakteristik kue yang padat, kuat atau kokoh dan kering seperti *pound cake*, *butter cake*, *devil cake* karena dapat menopang beban berat dari kue yang bertingkat dan *rolled fondant* itu sendiri.

Penulis mengangkat tema dari salah satu tokoh bersejarah yang berasal dari Mesir yaitu Tutankhamun. Tutankhamun adalah Firaun muda dari Dinasti kedelapanbelas Mesir yang memerintah pada tahun 1333 SM – 1324 SM, pada masa yang disebut Kerajaan Baru Mesir. Nama asli dari Tutankhamun adalah Tutankhamen yang berarti “Jelmaan Hidup Amun”. Pada saat pemerintahan Tutankhamun, Mesir disebut dengan julukan Kerajaan Baru Mesir.

GAMBAR 1 TOPENG TUTANKHAMUN



Sumber: Wikipedia.org

Pada tahun 1922, makam dari Tutankhamun ditemukan oleh Howard Carter. Di dalam makamnya yang kecil, mumi Tutankhamun terbaring di dalam tiga lapis peti mati yang terbuat dari emas. Di kepala Tutankhamun ada topeng emas yang megah, dan banyak perhiasan dan jimat tergeletak di atas mumi. Terkenalnya Mumi Tutankhamun ini diperoleh setelah pameran "Harta Karun Tutankhamun" yang sangat populer pada tahun 1960-an dan 1970-an. Harta karun tersebut disimpan di Museum Besar Mesir di Giza, Mesir.

Karena Tutankhamun merupakan peninggalan sejarah dunia yang paling terkenal dalam arkeologi modern dan memiliki nilai seni yang tinggi, dan karena estetika dari topeng tersebut memberikan kesan tersendiri bagi yang melihatnya (news.okezone.com). Dengan warna yang bervariasi pada topeng Tutankhamun tersebut, maka jenis kue yang penulis pilih ini bisa dibuat untuk *birthday cake*. Tema ini bisa menunjang tema Egypt untuk kalangan arkeolog muda hingga orang dewasa terutama laki-laki.

Birthday cake adalah kue yang digunakan untuk memeriahkan atau mengingatkan perayaan ulang tahun seseorang, dan umumnya dihiasi dengan nama orang yang berulang tahun dan bertuliskan *happy birthday* serta lilin yang diletakan diatas kue.

Dengan demikian penulis akan mengangkat “ DEKORASI KUE FIRAUN MUDA TUTANKHAMUN ” sebagai judul Usulan Tugas Akhir.

B. Desain Produk

1. Tema

Penulis mengambil tema Firaun Muda Tutankhamun dikarenakan ingin memperkenalkan salah satu penemuan sejarah yang terkenal yang ada di dunia.

Topeng dari Tutankamun memiliki bentuk dan detail menarik yang terbuat dari emas. Pemilihan tema tersebut didasarkan pada cerita Tutankhamun yang sudah harus mengambil alih pemerintahan Mesir pada tahun 1332 SM, pada usia yang masih sangat muda yaitu 9 tahun. Pada penobatannya sebagai raja, Raja Tut meminta namanya diubah menjadi Tutankhamun yang artinya "gambar hidup Amun". Berhubung usianya yang masih sangat muda untuk memerintah Mesir saat itu, di awal tahun pemerintahan Raja Tut dikontrol oleh seorang penatua yang dikenal sebagai Ay, yang menyandang gelar Wazir. Tutankhamun adalah dewa mitologi Mesir yang digambarkan sebagai dewa pelindung Thebes.

Dari tema yang penulis ambil ini merupakan tema yang bisa untuk dibuat *birthday cake*, dan tema ini juga bisa untuk kalangan arkeolog muda hingga dewasa dewasa baik laki-laki maupun perempuan. Karena topeng Tutankhamun adalah salah satu penemuan bersejarah yang merupakan salah satu penemuan yang paling terkenal (phinemo.com). Orang-orang bisa mengambil tema Firaun Muda Tutankhamun untuk hari pentingnya yaitu ulang tahun.

2. Konsep

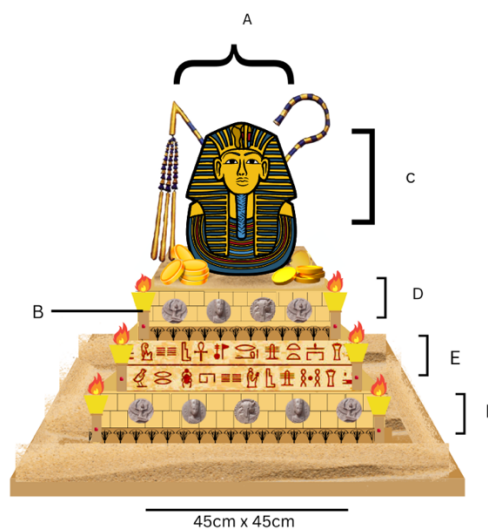
Kue yang akan penulis gunakan adalah *Devil Cake*. *Devil cake* memiliki tekstur yang padat sehingga bisa menopang berat dari tier di atasnya. Akan tetapi penulis akan mengganti *Devil Cake* dengan *dummy*, agar memudahkan penulis dalam membuat dekorasi.

Untuk bagian atas penulis akan membuat tongkat dan pemukul yang di temukan di peti mati Tutankhamun dengan Panjang 15 cm yang *discover* dengan *fondant* berwarna kuning dan biru. Lalu untuk *tier* ke-4 berbentuk topeng Tutankhamun yang *discover* dengan *fondant* berwarna kuning keemasan dan di cat

menggunakan campuran alhohol dan gold dust, kemudian diberikan dekorasi pattern garis biru dan kuning untuk bagian topi, terakhir di dekorasi dengan burung nasar dan ular kobra. untuk *tier* ke-3 berbentuk kotak dan dicover dengan fondant berwarna kuning keemasan dan coklat, digambar *pattern* bentuk batu bata dan ditempel koin perak disekeliling kotak. Lalu ditempel obor di depan kanan dan kiri dari kotak, terakhir di berikan biscuit crumb. Dan untuk *tier* 2 berbentuk kotak kemudian dicover menggunakan *fondant* berwarna kuning keemas an dandisetiap sisi dari kotak digambarkan tulisan Hieroglif, di depan bagian kanan dan kiri diberi ornament obor, setelah itu diberi biscuit crumb dibagian atas dari kotak. Untuk terakhir adalah *tier* 1 berbentuk kotak kemudian dicover dengan *fondant* berwarna merah kuning keemas an dan coklat, untuk dekorasi sama seperti *tier* 3. Untuk *thickblock* dicover *fondant* berwarna kuning dan di beri biscuit crumb di bagian atas.

3. Sketsa

GAMBAR 2
SKETSA PRODUK



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

a. **Tongkat Dan Pemukul**

GAMBAR 3
TONGKAT DAN PEMUKUL



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

Untuk bagian atas dari kue, penulis membuat tongkat dan pemukul yang ditemukan di makam Tutankhamun (nationalgeographic.grid.id). Tongkat dan pemukul tersebut memiliki tinggi 15 cm. Penulis menggunakan kawat untuk membuat lekukan pada tongkat dan pemukul.

b. **Obor**

GAMBAR 4
OBOR



Sumber: Canva.com

Untuk bagian depan dan belakang sebelah kanan dan kiri pada tier 1,2,dan 3 akan di berikan ornament obor dengan jumlah 2 obor setiap tiernya. Pada zaman Mesir kuno obor di gunakan untuk memberikan penerangan kepada para seniman untuk bekerja. Penulis membuat obor menggunakan *fondant* berwarna coklat, kuning, dan merah, Selanjutnya penulis memasukan lilin ke dalam figurine obor agar api dapat dinyalakan.

c. *Tier ke-4*

GAMBAR 5
TOPENG
TUTANKHAMUN



Sumber: Canva.com

Untuk *tier 4*, penulis membuat bentuk topeng wajah Tutankhamun. dikarenakan topeng ini adalah inti dari tema yang penulis ambil. Peneliti mengungkapkan bahwa topeng tersebut terbuat dari dua jenis emas. Sedangkan bagian alis dan kelopak mata dihias dengan lapis lazuli. Bagian yang paling menarik adalah hiasan yang ada di kepalanya yaitu ular kobra dan burung nasar.

Penulis menggunakan *dummy* berukuran panjang 15 cm, lebar 10 cm, dan

tinggi 21 cm kemudian mengcovernya menggunakan *fondant* warna emas pada seluruh bagian, untuk bagian bawah topeng penulis memberikan patern bewarna merah dan biru tua, untuk bagian janggut di cover dengan fondant warna biru muda, untuk bagian penutup kepala ditambah *fondant* warna biru tua untuk patern. Bagian akhir adalah membuat fondant berbentuk kobra dan burung nasar pada bagian

d. Tier ke-3

**GAMBAR 6
TIER KE-3**



Sumber: Canva.com

Penulis meng-cover tier ke-3 ini menggunakan fondant dengan *dummy* berukuran 30cm x 30 cm x 7 cm berwarna kuning, oren dan coklat, kemudian diberikan patern batu bata dan patern mesir yang berbentuk bunga menggunakan penggaris dan edible spidol . Di tier kedua ini terdapat gambar koin perunggu dengan diameter 4,5 cm sejumlah 16 pcs yang bergambarkan dewa mesir yaitu amun, seshat, dan isis yang dalam proses pembuatannya adalah dengan menggunakan fondant bewarna coklat yang di cetak dengan cetakan silikon. Kemudian di bagian atas dari cake di tambahkan *biscuit crumb* yang menggambarkan pasir yang berada di Mesir. Kemudian lukis ornament bunga mesir pada bagian bawah. Penulis juga menambahkan elemen obor pada bagian depan kanan dan kiri dari tier kedua.

e. Tier Ke-2

GAMBAR 7

TIER KE-2



Sumber: Canva.com

Penulis meng-*cover tier* kedua menggunakan *fondant* dengan ukuran *dummy* 30cm x 30 cm x 7 cm berwarna kuning, oren, dan coklat yang menyerupai batu pada bangunan Mesir. Penulis juga menggunakan *painting technique* pada *fondant* tersebut agar menjadi sebuah tulisan Mesir Kuno yaitu *Hieroglif*. *Hieroglif* adalah aksara Mesir Kuno yang terdiri dari kombinasi elemen logograf dan alfabet. Karakter tersebut terdiri atas gambar dalam bentuk manusia, hewan, benda, dan lambing tulisan (menyerupai gambar paku) yang bersifat rahasia atau sulit dipahami artinya (Kompas.com). Penulis juga menambahkan elemen lain seperti obor dan *biscuit crumb*.

f. Tier Ke-1

GAMBAR 8

TIER KE-1



Sumber: Canva.com

Sama dengan tier ke-1 penulis meng-cover tier pertama ini menggunakan fondant dengan ukuran 35 cm x 35 cm x 7 cm berwarna kuning, oren dan coklat, kemudian diberikan patern batu bata dan patern mesir yang berbentuk bunga menggunakan penggaris dan *edible pen*. Di tier kedua ini terdapat gambar koin perunggu dengan diameter 4,5 cm sebanyak 20 pcs yang bergambarkan dewa mesir yaitu amun, seshat, dan isis yang dalam proses pembuatannya adalah dengan menggunakan fondant berwarna coklat yang di cetak dengan cetakan silikon. Kemudian di bagian atas dari cake di tambahkan biscuit crumb yang menggambarkan pasir yang berada di Mesir kemudian lukis ornament bunga mesir pada bagian bawah. Penulis juga menambahkan elemen obor pada bagian depan kanan dan kiri dari tier kedua.

C. Tinjauan Produk

Tinjauan produk yang akan penulis uraikan untuk tugas akhir ini, yaitu : *standard recipe*, *purchase order*, peralatan penunjang kegiatan, *recipe costing*, *selling price*, dan pelaksanaan kegiatan.

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah sebuah perintah atau instruksi yang berisi petunjuk untuk membuat suatu hidangan meliputi: komposisi, kuantitas, bahan, Teknik yang digunakan, serta prosedur kerjanya. Tujuannya agar orang dapat melakukan hal yang sama ada di resep (Dr. Siti Hamidah & Dr. Kokom Komariah, 2018).

Penulis mencantumkan *standard recipe* untuk pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan *cake* asli dan dengan *dummy*, *standard recipe* dari *Devil*

Chocolate Cake yang bersumber dari tempat *job training* penulis, yaitu *Grand Dafam Braga Bandung*. Dengan adanya *standard recipe* ini, penulis akan menjelaskan cara pembuatannya dari awal hingga akhir. Dengan *standard recipe* ini juga, dapat menjadikan acuan untuk menghitung *selling price*.

TABLE 1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE

<i>DEVIL CHOCOLATE CAKE</i>				<i>Yield: 4.780 gr</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>4 Sheet Pan 60x40x4 cm</i>
N0	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Hasil			<i>Chocolate Cake</i>
3.	Olesi			Sheet pan dengan <i>margarine</i> dan tepung.
4.	Campurkan	1.250 gr 600 gr	Gula <i>Butter</i>	Hingga pucat.
5.	Masukan	13 butir 30 gr	Telur Vanila	Ke dalam adonan gula dan <i>butter</i> .

TABEL. 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE
(LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
6.	Campurkan			Hingga rata.
7.	Masukan	930 gr 20 gr 20 gr 250 gr	Tepung terigu <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i> Coklat bubuk	Yang sudah diayak ke dalam adonan
8.	Campur			Hingga merata.
9.	Tuang	1.125 gr	Susu	Kedalam adonan.
10.	Aduk			Kembali hingga rata.
11.	Tuang			Adonan ke dalam <i>Sheet pan</i> .
12.	Panggang			Dengan suhu 180°C
13.	Potong			Menggunakan pisau roti dengan ukuran 35cmx35 cm, 30cmx30 cm, 25cmx25cm, 15cmx10cm

Sumber: *Standard Recipe* Hotel Grand Dafam Braga Bandun

TABEL 2

STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>				Yield: 3000 gr
<i>Standard Recipe</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan
2.	Hasil			<i>Chocolate Ganache.</i>
3.	Tuang	1.020 gr 1.090 gr	<i>Milk Chocolate Compound</i> <i>Dark Chocolate Couverture</i>	Ke dalam bowl.
3.	Panaskan	890 gr	<i>Dairy Cream</i>	Hingga hangat-hangat kuku.
4.	Tuang		<i>Dairy Cream</i>	Yang sudah hangat ke dalam cokelat.
5.	Campur			Hingga merata.

TABEL 2

STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
6.	Simpan			Di suhu ruangan tanpa di tutup selama sehari sebelum digunakan.

Sumber: *Standard Recipe* Hotel Grand Dafam Braga Bandung

TABLE 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA

TUTANKHAMUN

DEKORASI KUE FIRAUN MUDA TUTANKHAMUN				<i>Yield: 4 tier @ 35x35x7 cm 30x30x7 cm 25x25x7cm 15x10x23cm</i>
<i>Standard Recipe</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
<i>Tier Pertama: 35cm x 35cm x 7cm</i>				
2.	Timbang	1200 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
3.	Campurkan	6 ml 1,2 ml	Pewarna Kuning Pewarna Cokelat	Dengan <i>fondant</i> .
4.	Uleni			hingga tercampur rata
5.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya.
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Berukuran 35x35x7 cm	Tempelkan menggunakan CMC,haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
7.	Ukir			Bentuk batu bata.
8.	Timbang	200 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
9.	Campurkan	2 ml	Pewarna Cokelat	Dengan <i>fondant</i> .

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
10.	<i>Roll</i>			Hingga berbentuk persegi Panjang
11.	<i>Cover</i>			Bagian bawah <i>dummy</i> dan gambar motif bunga mesir
Dekorasi Tier Pertama				
12.	Timbang	45 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan digital scale.
13.	Campurkan	0,1ml	Pewarna coklat	Dengan <i>Fondant, 10 gr untuk</i> <i>bagian bawah obor</i>
		0,25 ml	Pewarna kuning	
		0,05 ml	Pewarna coklat	
		0,05 ml	Pewarna coklat	Dengan <i>fondant, 20 gr</i> untuk koin

TABEL. 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA**TUTANKHAMUN****(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
14.	Bentuk			Trapesium <i>fondant</i> bewarna kuning untuk bagian atas obor menggunakan <i>fondant</i> <i>tools</i>
15.	Bentuk			Balok <i>fondant</i> bewarna cokelat untuk bagian atas obor menggunakan <i>fondant tools</i>
16.	Cetak			<i>fondant</i> untuk koin menggunakan <i>coin</i> <i>silicon mold</i>
17.	Tancapkan	1 pcs	Lilin	Di dalam bagian obor
18.	Taburkan	200 gr	<i>Biscuit crumbs</i>	Dibagian atas dari <i>dummy</i>
Tier Kedua : 30cm x 30cm x 7cm				
19.	Timbang	900 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
20.	Campurkan	4,5 ml	Pewarna Kunig telur	Dengan <i>Fondant</i>

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
21.	Uleni			Hingga tercampur Seperti motif <i>marble</i>
22.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya.
23.	<i>Cover</i>			Bagian bawah <i>dummy</i>
24.	Ukir			Tulisan Hieroglif di semua sisi
25.	Timbang	25 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
26.	Campurkan	0,1ml 0,25 ml	Pewarna Cokelat Pewarna kuning	Dengan <i>Fondant</i> , 10 gr untuk bagian bawah obor Dengan <i>fondant</i> , 15 gr untuk bagian atas obor
27.	Bentuk			Trapesium <i>fondant</i> bewarna kuning untuk bagian atas obor

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
28.	Bentuk			Balok <i>fondant</i> bewarna coklat untuk bagian atas obor menggunakan <i>fondant tools</i>
29.	Tancapkan	1 pcs	Lilin	Di dalam bagian obor
30.	Taburkan	150 gr	<i>Biscuit crumb</i>	Dibagian atas dari <i>dummy</i>
<i>Tier Ke-3 : 25cm x 25cmx7cm</i>				
31.	Timbang	600 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale.</i>
32.	Campurkan	3 ml 0,6 ml	Pewarna Kuning telur Pewarna Cokelat	Dengan <i>fondant.</i>
33.	Uleni			Hingga tercampur rata.
34.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
35.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Berukuran 25x25x7 cm	Tempelkan menggunakan CMC,haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
36.	Ukir			Bentuk batu bata menggunakan <i>Fondant tools</i>
37.	Timbang	200 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i>
38.	Campurkan	2 ml	Pewarna Cokelat	Dengan <i>fondant</i> .
39.	<i>Roll</i>			Hingga berbentuk persegi Panjang
40.	<i>Cover</i>			Bagian bawah <i>dummy</i> dan gambar motif bunga mesir
	Dekorasi Tier Ketiga			
41.	Timbang	45 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .

TABEL. 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA**TUTANKHAMUN****(LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
42.	Campurkan	0,1ml	Pewarna Cokelat	Dengan <i>rolled Fondant</i> , 10 gr untuk bagian bawah obor
		0,25 ml	Pewarna kuning	Dengan <i>fondant</i> , 15 gr untuk bagian atas obor
		0,05 ml	Pewarna Cokelat	Dengan <i>fondant</i> , 20 gr untuk koin
		0,05 ml	Pewarna merah	
43.	Bentuk			Trapesium <i>fondant</i> bewarna kuning untuk bagian atas obor menggunakan <i>fondant tools</i>
44.	Bentuk			Balok <i>fondant</i> bewarna cokelat untuk bagian atas obor

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
				menggunakan <i>fondant tools</i>
45.	Tancapkan	1 pcs	Lilin	Di dalam bagian obor
46.	Taburkan	200 gr	<i>Biscuit crumbs</i>	Dibagian atas dari <i>dummy</i>
Tier ke-4: 15 cm x 10 cm x 21 cm				
47.	Timbang	650 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
48.	Campurkan	4 ml	Pewarna Kuning telur	Dengan <i>fondant</i> .
49.	Uleni			Hingga tercampur rata.
50.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya.
51.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Berukuran 15 cm x 10 cm x 23 cm	Tempelkan menggunakan CMC,haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> dan <i>fondant tools</i> .

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
52.	Potong			<i>Fondant</i> yang sudah <i>tercover</i> dengan lebar 1 cm di bagian kepala dan 2 cm di bagian badan secara selang seling untuk diisi <i>fondant</i> berwarna merah dan biru
53.	Campurkan	5 gr 10 ml	<i>gold dust</i> Alkohol	
54.	<i>Cat</i>			<i>Fondant</i> yang sudah <i>tercover</i> menggunakan campuran <i>gold dust</i>
Dekorasi tier ke-4				
55.	Timbang	300 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
56.	Campurkan	3 ml	Pewarna biru	Dengan <i>fondant</i> .
57.	Uleni			Hingga tercampur rata.

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
58.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya.
59.	Potong			Persegi Panjang dengan lebar 1 cm menggunakan <i>cutter</i>
60.	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
61.	Campurkan	1 ml	Pewarna merah	Dengan <i>fondant</i> .
62.	Uleni			Hingga tercampur rata
63.	<i>Roll</i>			Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya
64.	Potong			<i>Fondant</i> menjadi persegi Panjang dengan lebar 1 cm dan 2cm menggunakan <i>cutter</i>

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
65.	Tempelkan			persegi Panjang merah dan biru pada dummy yang sudah di potong secara selang seling
66.	Timbang	10 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
67.	Campurkan	0,5 ml	Pewarna biru	Dengan <i>fondant</i> .
68.	Uleni			Hingga tercampur rata
69.	<i>Cover</i>			Bagian jenggot dan beri garis menggunakan <i>fondant tools</i>
70.	Timbang	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
71.	Campurkan	0,5 ml	Pewarna kuning	Dengan <i>fondant</i> .
72.	Uleni			Hingga tercampur rata
73.	<i>Cover</i>			Burung nasar dan ular kobra

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
74.	Timbang	5 gr		<i>Rolled fondant</i>
75.	Campurkan	0,05 ml	Pewarna biru	Dengan 2 gr <i>rolled Fondant</i> untuk leher ular kobra
		0,05 ml	Pewarna merah	Dengan 2 gr <i>rolled fondant</i> untuk leher ular kobra
		0,5 ml	Pewarna hitam	Dengan 1 gr <i>rolled fondant</i> untuk paruh burung nasar
76.	Lubangi			Kepala bagian kanan dan kiri dari <i>tier keempat</i> untuk dimasukan tongkat dan pemukul

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
		Dekorasi	Tongkat dan	Pemukul
77.	Bentuk	3 pcs	kawat	Menjadi lekukan tongkat
78.	Timbang	50 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
79.	Uleni			Hingga tercampur rata.
80.	<i>Cover</i>			Bagian tongkat
81.	Timbang	20 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
82.	Campurkan	0,25 ml	Pewarna kuning	Dengan 10 gr <i>fondant</i>
		0,25 ml	Pewarna biru	Dengan 10 gr <i>fondant</i> .
83.	Uleni			Hingga tercampur rata.
84.	Potong			Rolled fondant bewarna kuning dan biru menjadi persegi

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
				Panjang dengan lebar 1 cm
85.	<i>Cover</i>			<i>fondant</i> bewarna kuning dan biru secara selang seling hingga semua bagian tertutup
86.	Bentuk	3 pcs	Kawat	Menjadi lekukan pemukul dan sambung dengan
		6 pcs	Kawat	Bentuk 3 cabang
87.	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
88.	<i>Cover</i>			Bagian pemukul
89.	Timbang	90 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
90.	Campurkan	0,5 ml	Pewarna kuning	Dengan 60 gr <i>fondant</i>
		0,5 ml	Pewarna biru	Dengan 30 gr <i>rolled fondant</i> .

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
91.	Uleni			Hingga tercampur rata.
92.	Potong			20 gr <i>fondant</i> bewarna kuning dan 20 gr bewarna biru menjadi persegi Panjang dengan lebar 1 cm
93.	<i>Cover</i>			Bagian bawah pemukul dengan <i>fondant</i> bewarna kuning dan biru secara selang seling
94.	Bentuk			10 gr <i>fondant</i> bewarna biru menjadi segitiga 10 gr <i>fondant</i> bewarna kuning menjadi segitiga

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
95.	Tusuk			<i>fondant</i> yang berbentuk segitiga kedalam kawat yang bercabang secara selang seling hingga setengah bagian
96.	<i>Cover</i>			Setengah bagian tadi dengan <i>30 gr fondant bewarna kuning</i>
97.	Tusukan			Tongkat dan pemukul yang sudah tercover kedalam tier keempat
Dekorasi Koin emas				
98.	Timbang	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
99.	Campurkan	5 ml	Pewarna kuning	Dengan <i>rolled fondant</i>
100.	Uleni			Hingga tercampur rata
101.	Bentuk			Koin menggunakan <i>fondant tools</i>

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
				dengan berat 5 gr/pcs nya
102.	Campurkan	2 gr 5 ml	<i>gold dust</i> Alkohol	
103.	<i>Cat</i>			Seluruh bagian Koin secara merata
104.	Letakan			Koin di sekitar <i>tier</i> keempat
<i>Thickblock</i>				
105.	Timbang	500 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale.</i>
106.	Campurkan	5 ml	Pewarna kuning	Dengan <i>rolled fondant</i>
107.	Uleni			Hingga tercampur rata.
108.	<i>Cover</i>		Thickblock Rolled fondant	Dengan Dibagian permukaan

TABEL. 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FIRAUN MUDA
TUTANKHAMUN
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
.				atas dan bentuk sedikit bergelombang
109.	Lem			Fondant dengan <i>cmc</i>
110.	Taburkan	300 gr	<i>Biscuit crumbs</i>	Diatas permukaan <i>rolled fondant</i>

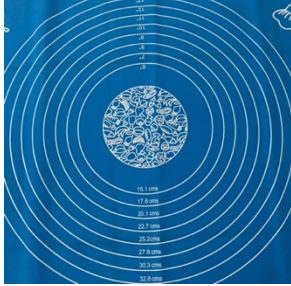




2. Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam membuat dekorasi kue, alat-alat sangat dibutuhkan untuk membantu dan mempermudah proses pengerjaan. Berikut penulis lampirkan alat yang dibutuhkan beserta fungsinya.




TABLE 4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
1.		<i>Dummy</i>	Pengganti <i>Cake</i>

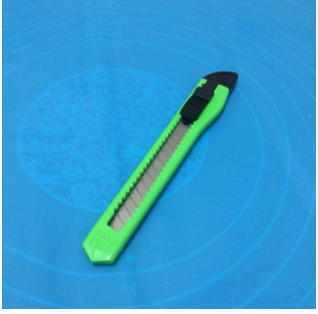



TABEL 4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
2.		<i>Silicon Mat</i>	Alas pengerjaan dekorasi kue, seperti untuk alas menipiskan <i>fondant</i> .
3.		Digital Scale	Untuk menimbang <i>fondant</i> .
4.		Edible Pen	Untuk membuat tulisan diatas <i>fondant</i> .
5.		Penggaris	Untuk mengukur Panjang <i>fondant</i> yg di gunakan
6.		Fondant Tools	Untuk memberikan detail pada <i>fondant</i> .

TABEL 4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
7.		<i>Fondant Smoother</i>	Untuk menghaluskan permukaan fondant.
8.		<i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan fondant
9.		<i>Coin Silicon Mold</i>	Untuk membuat bentuk koin dari fondant.
10.		Brush	Untuk membantu menempelkan lem pada fondant.

TABEL 4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
11.		<p style="text-align: center;"><i>Cutter</i></p>	<p style="text-align: center;">Untuk memotong <i>fondant</i>.</p>
12.		<p style="text-align: center;">Kawat <i>Fondant</i></p>	<p style="text-align: center;">Untuk menopang bentuk yang terbuat dari <i>fondant</i>.</p>
13.		<p style="text-align: center;"><i>Thick Block</i></p>	<p style="text-align: center;">Sebagai alas dekorasi kue yang sudah jadi.</p>
14.		<p style="text-align: center;">Wrapping</p>	<p style="text-align: center;">Untuk melapisi dummy sebelum <i>fondant</i></p>

Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

3. *Purchase Order*

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh suatu perusahaan atau seseorang. Dokumen tersebut biasanya berisi deskripsi barang, jumlah pesanan, harga, pajak, dan biaya pengiriman. Kemudian dokumen tersebut dikirimkan kepada *seller* atau *vendor* (Ojugo, 2010).

TABLE 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	Gula	2	kg	15.000	1 kg	30.000
2.	Telur	1	kg	22.000	1 kg	22.000
3.	<i>Unsalted Butter</i>	1	kg	130.000	1 kg	130.000
4.	<i>Vanilla Esence</i>	1	btl	56.000	500 ml	56.000
5.	<i>Baking Soda</i>	1	can	31.000	227 gr	31.000
6.	Cokelat Bubuk	1	pack	36.000	180 gr	36.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
7.	Susu	2	ltr	17.000	1 l	34.000
8.	Tepung	1	kg	12.000	1 kg	12.000
9.	<i>Baking Powder</i>	1	can	12.000	110 gr	12.000
10.	<i>Dark Choc Couv.</i>	2	kg	202.000	1 kg	404.000
11.	<i>Milk Choc Comp.</i>	2	kg	130.000	1 kg	260.000
12.	<i>Dairy Cream</i>	1	l	60.000	1 l	60.000
13.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	375.000	5 kg	375.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
14.	Maizena	1	kg	14.000	1 kg	14.000
15.	CMC Powder	2	btl	12.000	43 gr	24.000
16.	Teak Block 45x45cm	1	pcs	18.500	1 pcs	18.500
17.	Biscuit Crumbs	1	1 kg	100.000	1 kg	100.000
18.	Pewarna Kuning Muda	2	btl	3.000	15 ml	6.000
19.	Pewarna Merah	1	btl	3.000	15 ml	3.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
20.	Pewarna Kuning Telur	1	btl	3.000	115 ml	3.000
21.	Pewarna Biru	1	Btl	3.000	15 ml	3.000
22.	Pewarna Hitam	1	btl	3.000	15 ml	3.000
24.	Kawat <i>Fondant</i>	1	pack	22.000	30 pcs	22.000
25.	<i>Edible Pen</i>	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
26.	<i>Gold dust</i>	2	pack	30.000	5 gr	60.000
TOTAL						1.728.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 6
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Dummy</i>	1	set	125.000	4 pcs	125.000
2.	<i>CMC Powder</i>	2	btl	12.000	43 gr	24.000
3.	Maizena	1	kg	14.000	1 kg	14.000
4.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	375.000	5 kg	375.000
5.	Teak Block 45x45cm	1	pcs	18.500	pcs	18.500
6.	Biscuit Crumbs	1	1 kg	100.000	1 kg	100.000
7.	Pewarna Kuning muda	2	btl	3.000	15 ml	6.000
8.	Pewarna merah	1	btl	3.000	15 ml	3.000

TABEL 6
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA (Rp)	UNIT	
9.	Pewarna Biru	1	btl	3.000	15 ml	3.000
11.	Pewarna Hitam	1	btl	3.000	15 ml	3.000
12.	Kawat <i>Fondant</i>	1	pack	22.000	30 pcs	22.000
13.	<i>Edible Pen</i>	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
14.	<i>Gold Dust</i>	2	pack	30.000	5 gr	60.000
9.	Pewarna Biru	1	btl	3.000	15 ml	3.000
11.	Pewarna Hitam	1	btl	3.000	15 ml	3.000
12.	Kawat <i>Fondant</i>	1	pack	22.000	30 pcs	22.000

TABEL 6
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA (Rp)	UNIT	
13.	<i>Edible Pen</i>	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
14.	<i>Gold Dust</i>	2	pack	30.000	5 gr	60.000
TOTAL						773.500

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Biaya bahan baku dalam suatu set menu disebut dengan *Recipe Costing* (Jurnal Entrepreneur, 2022). Berikut adalah *recipe costing* dari “Dekorasi Kue Firaun Muda Tutankhamun”.

TABLE 7
RECIPE COSTING DEVIL CHOCOLATE CAKE WITH CHOCOLATE
GANACHE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	Gula	1.250	gr	15.000	1000 gr	18.750

TABEL.7
RECIPE COSTING DEVIL CHOCOLATE CAKE WITH
CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (Rp)	UNIT	
2.	Telur	65	gr	22.000	1000 gr	1.430
3.	<i>Unsalted Butter</i>	600	gr	130.000	1000 gr	78.000
4.	<i>Vanilla Essence</i>	30	gr	56.000	500 ml	3.360
5.	<i>Baking Soda</i>	20	gr	31.000	227 gr	2.731
6.	Cokelat Bubuk	250	gr	36.000	180 gr	50.000
7.	Susu	1.125	ltr	17.000	1000 ml	19.125
8.	Tepung	930	gr	12.000	1000 gr	11.160
9.	<i>Baking Powder</i>	20	gr	12.000	110 gr	2.181

TABEL.7
RECIPE COSTING DEVIL CHOCOLATE CAKE WITH
CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
10.	<i>DarkChoc Couv.</i>	1.090	gr	202.000	1000 gr	220.180
11.	<i>Milk Choc Comp.</i>	1.020	gr	130.000	1000 gr	132.600
12.	<i>Dairy Cream</i>	890	ltr	60.000	1000 ml	53.400
TOTAL						592.918

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABLE 8
RECIPE COSTING DUMMY

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Dummy Kotak 35x35 cm</i>	1	buah	20.000	1 buah/ 35x35 cm t: 7 cm	25.000

TABEL 8
RECIPE COSTING DUMMY
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
2.	Dummy Kotak 30x30 cm	1	buah	20.000	1 buah/ 30x30 cm t: 7 cm	20.000
3.	Dummy Kotak 25x25 cm	1	buah	20.000	1 buah/ 25x25 cm t: 7 cm	15.000
4.	Dummy Firaun	1	buah	65.000	1 buah/ 15x10cm t: 23	65.000
TOTAL						125.000

Sumber: Olahan Penulis 2022.

TABLE 9
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	Fondant	4.250	gr	375.000	5000 gr	318.750

TABEL.9
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Fondant</i>	4.250	gr	375.000	5000 gr	318.750
2.	Pewarna Kuning Muda	18	ml	3.000	15 ml	3.600
3.	Pewarna Merah	1,15	ml	3.000	15 ml	230
4.	Pewarna Kuning Telur	11,5	ml	3.000	15 ml	2.300
5.	Pewarna Biru	1,3	ml	3.000	15 ml	260
6.	Pewarna Hitam	0,5	ml	3.000	15 ml	100
7.	<i>Gold Dust</i>	7	gr	30.000	5 gr	42.000

TABEL.9
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
8.	<i>CMC Powder</i>	86 gr	btl	12.000	43 gr	24.000
9.	Maizena	500	gr	14.000	1000 gr	7.000
10.	<i>Thick Block</i> 45x45cm	1	pcs	70.000	1 pcs	70.000
11.	<i>Biscuit</i> <i>Crumbs</i>	850	gr	100.000	1000 gr	85.000
12.	<i>Alcohol</i>	15	ml	75.000	200 ml	5.625
13.	Kawat Fondant	12	pcs	22.000	30 pcs	8.800
14	<i>Edible Pen</i>	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
TOTAL						587.665

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

5. *Selling Price*

Selling price adalah sejumlah uang yang dibebankan atas dasar suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen, atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut (Kotler dan Keller, 2009).

$$\text{SALES} = \text{COST} / \text{DESIRED COST} \times 100\%$$

TABLE 10

SELLING PRICE WITH DUMMY

Item	kuantitas	Cost (Rp)
Dummy	4 jenis	125.000
Media Dekorasi	14 item	587.665
TOTAL INGREDIENTS COST		712.665
CREATIVITY AND ART 40 %		285.066
TOTAL COST		997.731
DESIRED COSTPERCENT		40%
PRELMINARY SELLING PRICE		2.494.327
ACTUAL SELLING PRICE		2.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABLE 11
SELLING PRICE WITH DEVIL CHOCOLATE CAKE

Item	kuantitas	Cost (Rp)
Devil Cake	4.780 gr @1 x resep	592.918
Media Dekorasi	13 item	587.665
TOTAL INGREDIENTS COST		1.180.583
CREATIVITY AND ART 40 %		472.233
TOTAL COST		1.652.816
DESIRED COSTPERCENT		32 %
PRELMINARY SELLING PRICE		5.165.050
ACTUAL SELLING PRICE		5.170.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022