

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang *Food Presentation*

Seiring dengan perkembangan zaman dari waktu ke waktu yang berdampak pada perkembangan di bidang patiseri khususnya dibidang *cake decoration*. *Cake decorating* menurut Faridah (2008:331) adalah bagian paling menarik karena didalam mengaplikasikannya tidak mempunyai batas terhadap segala macam bentuk seni. Dalam menghasilkan dekorasi hiasan yang sempurna, maka perlu dibutuhkan latihan yang terus menerus serta ketekunan selain pengalaman, dan juga perlu menguasai beberapa teknik maupun teori dalam mendekorasi sebuah kue.

Saat akan mendekorasi sebuah kue pasti bukan tanpa alasan dan tujuan, menghias kue selain bertujuan untuk meningkatkan kualitas pada penampilan dan menutupi kekurangan-kekurangan pada fisik dari kue tersebut yang kurang menarik, bisa juga untuk menyatakan maksud atau makna dari sebuah desain hiasan kue, misalnya untuk mengungkapkan rasa kasih sayang hiasan yang dibuat cenderung banyak menggunakan warna merah muda.

Terdapat lima prinsip dari *cake decorating* menurut Faridah dalam Buku Patiseri Jilid 2 (2008:332) yaitu:

a) Tema

Dalam hal ini, perlu memahami topik yang lebih mendalam sebelum melanjutkan ke langkah selanjutnya, yaitu menentukan bentuk, tinggi, dan tema kue yang akan dibuat. Menggunakan tema

diperlukan untuk memastikan bahwa kue yang ditampilkan sesuai dengan maksud dan tujuan penempatan kue tertentu pada acara tersebut.

b) Pusat Perhatian

Dalam prinsip yang kedua ini, ketika orang melihat dekorasi pada kue, maka mereka secara otomatis akan memahami subjek dari acara yang sedang terjadi, sehingga kue yang dibuat tersebut harus memiliki area menonjol yang akan menjadi pusat perhatian.

c) Serasi

Prinsip yang ketiga, yaitu penting untuk menyadari keserasian. Keserasian yang dimaksud dapat berasal dari penggunaan warna-warna tertentu dalam sebuah tema dari kue yang dibuat.

d) Seimbang

Pada prinsip yang keempat, keseimbangan dapat dibuat dalam pola dengan mencocokkan ukuran kue dengan ukuran hiasan yang akan dibuat, serta dengan menggambar inspirasi dari motif yang akan dibuat.

e) Tepat

Yang terakhir yaitu prinsip yang kelima adalah tepat. Hiasan kue harus sesuai dengan acara atau tema acara tertentu, akurat dalam menggambarkan bentuk dan ukuran kue, akurat dalam mengidentifikasi jenis hiasan yang akan digunakan, dan dalam menunjukkan warna hiasan kue tersebut.

Berdasarkan pernyataan-pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa hal pertama yang perlu diperhatikan dalam membuat kue dan juga bentuknya adalah tema. Tema penting untuk dipertimbangkan lebih lanjut karena berfungsi sebagai pedoman atau inspirasi untuk apa yang akan diciptakan dalam sebuah karya seni tertentu. Untuk itu perlu diperhatikan agar karya seni itu sendiri sesuai dengan tema acara, dan juga bukan menjadi hal yang asing untuk menggunakan kue dalam acara-acara dan pada perayaan penting, contohnya seperti pada perayaan ulang tahun.

Seperti yang sudah diketahui oleh masyarakat di seluruh dunia bahwa perayaan ulang tahun merupakan suatu kebiasaan yang dilakukan pada setiap tahunnya untuk memperlakukan seseorang secara istimewa di hari kelahiran seseorang tersebut.

Pada awal mulanya di abad ke-18 perayaan ulang tahun sudah mulai tersebar diseluruh dunia dan biasanya perayaan ini dibuat untuk anak-anak dan harus ramai serta menyenangkan, yang akhirnya terciptalah sebuah kue ulang tahun pertama yang dibuat oleh tukang roti di Jerman dan berbentuk seperti roti. Dari roti tersebut di atasnya diletakan sebuah lilin yang menurut kepercayaan orang-orang dahulu bila lilin ditiup harapan yang buat dapat terkabul.

Biasanya kue ulang tahun memiliki ciri khas, contohnya seperti kue lapis dengan *frosting* dan disajikan dengan lilin kecil yang akan menyala di atasnya, hal ini untuk melambangkan usia dari seseorang sedang merayakan ulang tahun. Variasi untuk kuenya bisa termasuk *cupcakes*, *cake pops*, *pastry*, dan *tart*. Kue ulang tahun sering juga dihiasi dengan ucapan selamat

ulang tahun ditambah dengan nama dari seseorang yang sedang merayakan ulang tahun.

Di era yang sudah *modern* ini, terdapat berbagai macam bahan-bahan yang digunakan untuk menghias kue ulang tahun dan bersifat *edible* atau dapat dimakan, diantaranya: *Buttercream, royal icing, fondant, chocolate, glazes, serta marzipan.*

Pada penulisan Tugas Akhir ini penulis memilih topik *food presentation, cake decoration* menggunakan bahan dari *Rolled fondant* dan *gumpaste*, karena bahan ini dapat dengan mudah ditemukan dipasaran, selain itu karena *rolled fondant* dan *gumpaste* merupakan bahan yang mudah untuk dibentuk menjadi berbagai macam bentuk dan karakter, yang sudah pasti di dalam proses pembuatannya terdapat banyak teknik yang digunakan.

Dimulai dengan teknik *coloring, covering, hand modelling, cut out, marbling*, hingga beberapa teknik lain yang bisa digunakan dalam menghias sebuah kue dengan menggunakan *plastic icing* atau *rolled fondant* seperti: *Scribing* teknik yang memanfaatkan efek bayangan pada *rolled fondant* yang masih bertekstur lembut dan ditandai menggunakan *veining tool, quilting* teknik yang berasal dari pola kerajinan tangan dan merupakan cara yang efektif untuk menggabungkan antara *crimping* dan *patterning skills, embossing* teknik ini cocok digunakan pada *rolled fondant*, karena sudah banyak alat *emboss* yang tersedia secara komersial, *ropes and plaits* adalah teknik yang sederhana dan berwarna – warni cocok untuk ornament pada

kue anak-anak. Selain itu juga ada teknik *drapes and bows, frilling, broderie anglaise, tablecloth*, dan sebagainya (Chris Jeffcoate & Jackie Kuflik, 1997)

Dan dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menggunakan teknik *coloring* yaitu teknik mewarnai *rolled fondant, covering* untuk melapisi permukaan dari *cake, hand modelling* untuk membuat karakter, *cut out* untuk membuat pola-pola dari *ornament, drapes* dan *tablecloth* untuk membuat *ornament* tirai dan meja lingkaran para *tier* pertama.

Rolled fondant atau bisa juga sering disebut dengan *plastic icing* adalah bahan menghias kue yang bisa dijadikan sebagai pelapis yang terbuat dari gula halus, dan berwarna dasar putih yang dapat diwarnai nantinya sesuai selera yang diinginkan.

Menurut Fatmah Bahalwan dan Tim NCC (2023) *rolled fondant* yang dipakai harus berkarakteristik seperti mudah dibentuk untuk ornamen pada kue seperti aneka bentuk bunga, kupu-kupu, renda-renda, daun-daunan, pita, serta bentuk figurin seperti rumah, pohon, lebah, singa, dan masih banyak lagi bentuk-bentuk yang dapat dihasilkan, elastis agar memudahkan untuk melapisi permukaan kue secara keseluruhan, dan mudah untuk diwarnai. Bahan-bahan yang biasa digunakan dalam pembuatan *fondant*, yaitu: air, *glucose liquid, glyserin*, gelatin, dan bahan terpenting adalah *icing sugar* yang merupakan bahan utama dalam pembuatan *fondant* (Kirana, 2005).

Gumpaste atau masyarakat sering menyebutnya dengan *pastillage* biasanya digunakan untuk membuat macam-macam *display*, bisa berupa gedung, bunga dan hiasan lainnya. *Gumpaste* dapat dibuat dengan bahan-

bahan seperti gula halus, putih telur, maizena, gelatin dan bahan terakhir yaitu *lime juice* atau cuka.

Dengan perkembangan yang terus terjadi, tidak hanya bahan-bahan yang semakin bermacam-macam, namun bentuk dan desain dari kue ulang tahun juga sudah semakin beragam. Salah satu perkembangan di era modern ini adalah teknik dimana membuat kue ulang tahun dengan desain yang menyerupai film kartun atau animasi, misalnya banyak ditemukan kue-kue ulang tahun dengan tema *finding nemo*, *frozen*, *smurf*, *doraemon*, dan masih banyak lagi contoh-contoh lainnya.

Teknik membuat hiasan ini tidak hanya unik dan menarik, tentu saja dalam membuatnya membutuhkan keahlian khusus untuk hal-hal yang detail, dan meskipun teknik ini memiliki tingkat kesulitan, nyata nya teknik ini masih menjadi *trend* yang masih laris hingga sekarang. Hal ini dikarenakan banyak film animasi ataupun film fantasi yang masih digemari di berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Film fantasi merupakan film yang merujuk terhadap film yang berhubungan dengan unsur magic, imajinasi, negeri dongeng yang di dalamnya terdapat seperti dewi-dewi, monster, karpenterbang, atau hal-hal imajinatif lainnya yang sering muncul di dalam film fantasi (Pratista, 2017). Film fantasi semakin menunjukkan eksistensinya dalam dua dekade belakangan ini dengan menduduki film *Box Office* terbaik di dunia dan keberhasilan ini juga dibuktikan dengan banyaknya dibuat film-film seri, sekuel, serta remake yang semakin menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusias yang sangat tinggi terhadap keberadaan film fantasi. Semakin tinggi

imajinasi di dalam pembuatan dari film fantasi, maka semakin kuat daya tarik terhadap film tersebut, karena di dalam film fantasi memiliki unsur dan karakteristik yang berbeda dari film yang lainnya, dan film bisa dikatakan menjadi fantasi apabila memenuhi tiga unsur komponen yaitu: cerita fiktif, karakter fiktif, dan latar dan waktu yang imajinatif. Salah satu contoh film animasi yang terkenal dan masih banyak digemari di berbagai kalangan adalah *Hotel Transylvania*, hingga akhirnya film ini memiliki *trilogy* tersendiri.

Film anak dan keluarga yang bergenre *adventure, animation, comedy, family, fantasy, dan horror* ini sempat menduduki puncak *Box Office* pada September 2015 dan mampu meraih *rating* yang cukup tinggi yaitu 70% - 80% dari 100% di setiap *platform* film *streaming* online yang berbeda-beda dan juga di dalam situs untuk berbagi ulasan film seperti *Rotten Tomatoes*, banyak dari mereka memberikan *review* yang sangat positif, salah satu *review* positif di situs ini seperti menurut James, “Animasi yang menarik dan lucu yang tanpa henti membuat film monster animasi ini jauh lebih menyenangkan dari yang kita harapkan, dikemas dengan lucu yang akan membuat anak-anak tertawa, ditambah humor berbasis karakter yang cerdas untuk orang dewasa”.



Gambar 1. 1 Poster Bioskop

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022

Dan pada tahun ini akan rilis *Hotel Transylvania: Tansformania* yang merupakan film keempat dari film animasi keluarga tersebut dengan durasi film 1 jam 27 menit dan *rating* usia remaja 13+. Dengan *rating* usia remaja 13+ membuat target pasar yang ditargetkan penulis untuk produk kue ulang tahun ini adalah anak-anak dan para remaja yang tentunya menyukai film *Hotel Transylvania*. Secara spesifik yang menjadi target dari penulis yaitu anak-anak dan remaja laki-laki dan perempuan, karena dari keduanya laki-laki ataupun perempuan bisa menonton film ini dan tidak menutup kemungkinan banyak dari mereka yang menyukai film *Hotel Transylvania*. Oleh karena itu, penulis berencana untuk membuat kue ulang tahun yang bertema *Hotel Transylvania*

1.2. Usulan Produk

Pada Tugas Akhir ini penulis mengambil tema *Hotel Transylvania* sebagai *birthday cake decoration*, *Hotel Transylvania* merupakan sebuah animasi film fantasi yang diproduksi oleh *Sony Picture Animation* dan didistribusikan oleh *Columbia Pictures* sudah memiliki *trilogy* tersendiri.



Gambar 1. 2 Poster Hotel Transylvania

Sumber: Pinterest

Di dalam film ini terdapat tiga karakter utama, yaitu:

- *Dracula*

Dracula atau *drac* merupakan *vampire* yang menjadi sosok ayah dari seorang anak perempuan yang bernama Mavis, dan sekaligus berperan sebagai pemilik hotel yang memang secara khusus dibangun untuk para monster, sehingga *Drac* atau *Dracula* ini menjadi sosok yang sangat disegani oleh para monster lainnya.

- Mavis

Selanjutnya adalah karakter Mavis, Mavis merupakan satu-satunya putri dari seorang *Dracula* yang sudah ditinggal oleh ibunya sejak Mavis bayi. Hal ini menyebabkan *Drac* sangat melindungi dirinya sekuat tenaga, padahal Mavis memiliki keinginan untuk melihat dunia luar, namun terhalang karena trauma dari sang ayah.

- Johnny

Karakter yang terakhir yaitu Johnny, Johnny adalah seorang manusia yang senang berpetualang dengan selalu membawa tas kesayangannya. Hingga dengan tidak disengaja Johnny menemukan hotel yang sangat misterius. Dan disanalah Johnny mendapat pengalaman yang cukup fantastis karena bertemu dengan sosok *Dracula* untuk pertama kalinya.

Selain tiga karakter utama, di dalam film ini terdapat karakter-karakter lain yang tentunya sangat menghibur para penonton diantaranya:

Blobby, Murray, Frankenstein, wayne, dan Griffin. Mereka semua adalah para sahabat dari *Dracula*.

1.2.1 Cerita Film *Hotel Transylvania*

Awal mula cerita dari film pertama *Hotel Transylvania* yang dirilis pada tahun 2012 ini mengisahkan tentang seorang *Dracula* yang kehilangan istrinya akibat dari kemarahan para manusia, hingga pada akhirnya *Drac* memutuskan untuk membangun sebuah hotel bintang lima di Transylvania, tujuannya sebagai tempat untuk berlibur yang aman untuk para monster, serta untuk melindungi putrinya dari lingkungan manusia, karena *Drac* masih berfikir bahwa semua manusia itu jahat.

Suatu ketika saat perayaan ulang tahun Mavis yang ke 118, seorang petualang bernama Johnny dengan tanpa sengaja menemukan hotel misterius saat sedang mendaki gunung. Awalnya Johnny mengira bahwa hotel tersebut sedang mengadakan acara pesta kostum *halloween* yang menakjubkan karena semua orang disana mulai dari kostum dan dandanan sangat natural.

Keadaan semakin tidak terkendali saat ternyata Mavis putrinya dan Johnny saling jatuh cinta. Setelah itu Johnny bersikeras untuk meyakinkan *Drac* bahwa tidak semua manusia itu jahat. Melihat ketulusan dari Johnny, *Drac* akhirnya luluh dan merestui hubungan mereka berdua.

Kisah dari film ini pun berlanjut ke sekuelnya yang rilis pada tahun 2015. *Hotel Transylvania 2* setelah 7 tahun berlalu sejak Mavis dan juga Jhonny menikah, hotel tersebut sudah tidak lagi di khususkan untuk para monster karena sudah terbuka untuk tamu manusia juga dan hotel ini juga

sudah jauh lebih *modern* berkat sentuhan tangan dari Jhonny. Tidak ada lagi ketakutan yang sebelumnya dialami oleh kedua sisi, kini semuanya membaur dengan baik. Tak lama setelah itu, kabar bahagia datang dari pasangan baru ini. Mavis memberi kabar gembira pada ayahnya kalau dia sedang hamil. Latar waktu pun di percepat dan Dennis lahir dengan sehat serta dicintai oleh semua monster begitu juga keluarga manusianya. Hari demi hari terus berlalu, singkat cerita ulang tahun Dennis yang ke-5 semakin dekat. Tetapi, Dennis yang nampaknya sangat manusiawi belum juga mempunyai taring, hal ini membuat *Drac* khawatir kalau cucunya bisa saja 100% manusia tulen walaupun memiliki ibu *vampire*.

Ketika Mavis dan Jhonny pergi ke California untuk mengunjungi orang tua Jhonny, *Drac* pun memanggil teman-temannya untuk mengirim Denis ke *Summer camp* yaitu tempat latihan bagi para *vampire* kecil, namun tempat latihan ini sudah banyak berubah sehingga *Drac* berpikir bahwa ini tidak cukup untuk membuat cucunya mengeluarkan sisi monsternya. *Drac* pun nekat melakukan aksi yang sangat berbahaya dengan menjatuhkan dennis dari puncak menara dengan harapan cucunya akan berubah, namun sayang Dennis tak kunjung berubah menjadi *vampire*. Lalu, aksi berbahaya ini viral di internet dan tentunya sampai ke Mavis, Mavis pun kecewa dengan sang ayah karena merasa ayahnya tidak menerima jika cucunya hanya manusia biasa.

Pada hari pesta ulang tahun Denis ternyata Mavis mengundang kakeknya yang bernama Vlad tanpa sepengetahuan dari *Drac*, *Drac* langsung histeris karena tahu bahwa ayahnya itu sangat *human-phobic*

apalagi sekarang mengetahui bahwa *Hotel Transylvania* bukan hanya berisi monster membuat *Drac* cemas. Akhirnya Vlad datang bersama bela yang merupakan seorang pelayannya, disini *Drac* berusaha menjauhkan Vlad dari para manusia, namun usahanya gagal karena pada akhirnya Vlad mengetahui bahwa cicit, menantu dari cucunya beserta keluarganya adalah manusia, hal ini membuat Vlad sangat emosi.

Drac mencoba menjelaskan bahwa manusia sudah tidak lagi memusuhi monster, Vlad mau tidak mau harus menerima kenyataannya. Tetapi saat perdebatan itu berlangsung tiding ada yang menyadari bahwa Dennis telah kabur dari hotel menuju hutan bersama Winnie putri dari pasangan Wayne. Hingga akhirnya mereka diserang oleh Bela, Bela menyakiti Winnie dan hal ini membuat Dennis sangat marah, lalu hal ini men-*trigger* kemampuan seorang vampir dan gigi taring nya ini tumbuh. Melihat Dennis sudah memiliki kekuatan *vampire* pun balik melawan Bela.

Setelah itu Vlad pun mengatasi kekacauan yang dibuat oleh Bela, dan *Drac* pun mengumumkan bahwa monster dan manusia telah hidup berdampingan, dan Dennis dan keluarganya tidak jadi pindah ke California.

Keseruan dari film ini tidak hanya berhenti disini saja, pada tahun 2018 rilis kembali film ketiganya yang berjudul *Hotel Transylvania 3: Summer Vacation*. Cerita ini dimulai Ketika *Drac* yang merasa kesepian ini membutuhkan liburan, akhirnya Mavis memberikan kejutan untuk ayahnya itu sebuah tiket perjalanan kapal pesiar.

Hingga akhirnya *Drac* bertemu dengan kapten kapal yang bernama Erica, seketika *Drac* langsung merasakan cinta pandangan pertama. Namun

dibalik semua itu ternyata Erica mempunyai rencana rahasia yang berdampak buruk untuk Dracula. Mavis yang mengetahui bahwa ayahnya tertarik terhadap Erica menjadi curiga, karena ternyata Erica adalah cucu dari keluarga Van Helsing yang merupakan musuh bubuyutan Dracula.

Setelah 3 filmnya ini sukses, tahun 2022 *Colombia pictures* dan *Sony Pictures Animation* merilis film *Hotel Transylvania 4: Transformania*. Film ini menceritakan tentang *Drac* yang mempunyai keinginan untuk pensiun dan berniat untuk menyerahkannya kepada putrinya Mavis dan suaminya, hal ini tidak sengaja terdengar oleh Mavis, dan langsung memberi tahu kabar ini kepada Jhonny. Tentunya Jhonny sangat senang dengan hal ini karena dia mempunyai niat untuk mendekor hotel menjadi lebih *friendly*.

Mengetahui hal ini, *Drac* merasa khawatir dan berpikir keras untuk mencegah Jhonny karena ternyata *Drac* masih belum bisa mempercayakan seluruhnya kepada Jhonny. Akhirnya *Drac* berbohong dengan mengatakan bahwa ada hukun untuk kepemilikan hotel yang isinya adalah hanya monster saja yang mendapatkan izin untuk memiliki hotel. Jhonny merasa kecewa, lalu Prof. Abraham Van Helsing membantu Jhonny memecahkan hukum tersebut dengan penemuannya, yaitu sebuah sinar yang terbentuk dari kristal langka yang bisa membuat manusia menjadi monster begitupun sebaliknya, dan Jhonny pun berubah menjadi naga.

Drac kaget melihat menantunya tersebut, namun *Drac* secara tidak sengaja terkena sinar dari alat tersebut hingga akhirnya berubah menjadi manusia, saat ingin membuat semuanya menjadi normal kembali, *Drac*

justru tidak sengaja memecahkan kristal langsa tersebut. Satu-satunya cara untuk membuat semuanya normal adalah dengan menemukan kristal baru yang terletak di sebuah goa refleksi di Amerika Selatan.

Tanpa berpikir Panjang Jhonny dan *Drac* pun berangkat, mendengar hal ini Mavis, Erica, beserta teman *Drac* yang lain ikut menyusul. Diperjalanan hubungan *Drac* dan Jhonny semakin dekat dan membuat *Drac* mengaku kalau *Drac* berbohong soal hukum *real-estate* monster, dalam sekejab mendengar pengakuan dari *Drac*, Jhonny menjadi sangat marah.

Mavis berhasil menemukan Jhonny, namun karena keadaannya sudah sangat tidak terkendali karena Jhonny masih sangat marah dan dia pun menangkap *Drac*, *Drac* pun membiarkan dirinya ditangkap dan mengaku bahwa sangat menyesal sudah meragukan menantunya itu. Usaha *Drac* tidak sia – sia karena perbuatannya itu membuat Jhonny menjadi lebih tenang dan efek dari sinar kristal tersebut pun berhasil membuat keadaannya menjadi normal seperti semula.

Dibalik keseruan film anak ini mengandung makna-makna kehidupan seperti mengajarkan sesama manusia harus saling menghargai perbedaan, saling memahami agar menciptakan kehidupan yang berdampingan secara aman dan damai, serta mengajarkan tentang makna ketulusan.

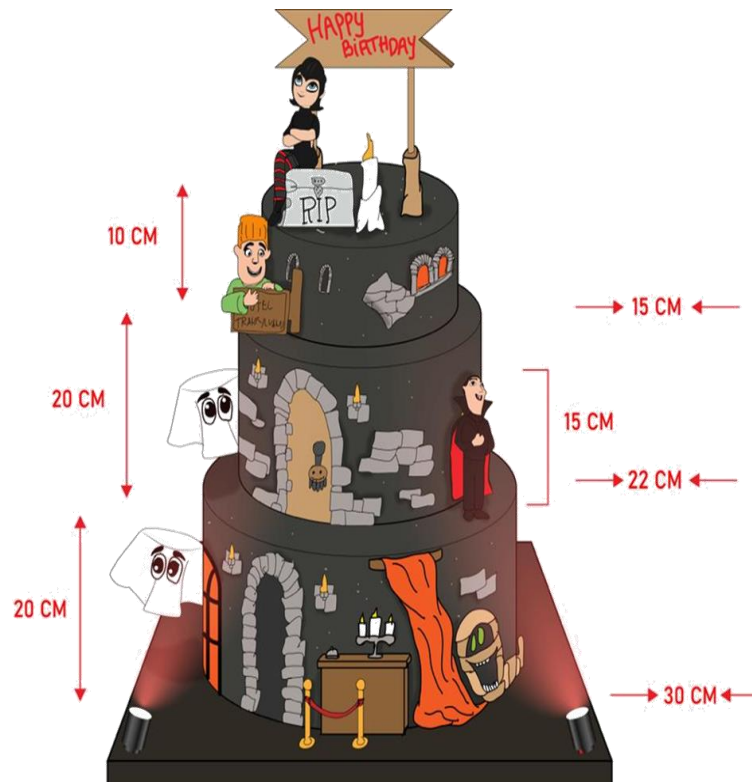
Maka dari itu berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *food presentation* dengan judul;

“KUE ULANG TAHUN BERTEMA *HOTEL TRANSYLVANIA*”

1.3. Desain Produk

Konsep yang dipilih oleh penulis adalah kue ulang tahun dengan desain bangunan dari *Hotel Transylvania*. Desain ini dominan berwarna abu-abu yang disesuaikan dari warna bangunan hotel, serta warna-warna untuk ornamen lain seperti putih, hitam, coklat, *orange*, merah. Desain ini terdiri dari tiga tingkat utama, setiap tingkatnya memiliki ukuran berbeda.

- Styrofoam* bulat, D: 15 cm, T: 10 cm
- Styrofoam* bulat, D: 22 cm, T: 20 cm
- Styrofoam* bulat, D: 30 cm, T: 20 cm



Gambar 1. 3 Desain Produk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada *tier* pertama yang merupakan bagian dasar kue, penulis memilih bentuk bulat dengan diameter berukuran 30 cm dan tinggi 20 cm, *tier* pertama akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna abu-abu tua dan

dibagian tengahnya diisi oleh dekorasi pintu masuk hotel yang di kiri dan di kanan terdapat obor yang menempel di dinding, di sisi sebelah kiri terdapat jendela dan juga terdapat meja berbentuk lingkaran berwarna putih yang terbuat dari *gumpaste* dan dibuat seperti melayang atau mengambang. Di sisi sebelah kanan menampilkan desain hiasan meja kotak berwarna coklat yang di atasnya diletakan lilin dan juga *bell* seperti meja resepsionis di depannya terdapat tiang pembatas. Selanjutnya, di sebelah meja dibuat seperti ada tirai yang menjuntai berwarna *orange* dan juga menampilkan desain dari karakter monster mumi yang merupakan salah satu sahabat *Dracula* yang bernama Murray.

Pada *tier* kedua penulis yang merupakan bagian tengah kue, penulis memilih bentuk bulat dengan diameter berukuran 22 cm dan tinggi 20 cm, *tier* kedua ini juga akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna abu-abu tua dan dibagian tengahnya diisi oleh dekorasi pintu kamar hotel yang di pintunya terdapat *door sign*, di kiri dan kanan juga terdapat obor yang menempel di dinding serta terdapat ornamen batu bata berwarna abu-abu muda. Di sisi sebelah kiri menampilkan desain meja berbentuk lingkaran berwarna putih yang sama seperti pada *tier* pertama, dan di sisi sebelah kanan menampilkan desain dari karakter utama yaitu *Dracula*.

Pada *tier* ketiga yang merupakan bagian atas kue, penulis memilih bentuk bulat dengan diameter 15 cm dan tinggi 10 cm, *tier* ketiga ini juga akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna abu-abu tua seperti *tier* satu dan dua. Dibagian tengah diisi oleh dekorasi jendela kecil dan terdapat ornamen batu bata berwarna abu-abu muda, di sisi sebelah kiri

menampilkan desain karakter penting yaitu johnny dan dibuat juga desain papan nama bertuliskan “*Hotel Transylvania*”. Dibagian paling atas dari kue ini menampilkan desain karakter penting lainnya yaitu, Mavis yang sedang duduk di atas sebuah peti, dan dibuat hiasan berbentuk lilin disampingnya, serta menampilkan desain *topper* yang dibuat dari *rolled fondant* dan bertuliskan “*HAPPY BIRTHDAY*”.

1.4. Tinjauan Produk

1.4.1. Purchase Order

Dalam pembelian barang-barang dan bahan-bahan yang dibutuhkan penulis dalam membuat *cake decoration*, maka diperlukan sebuah *purchase order* (PO) agar lancar pada saat proses pembelian bahan-bahan. *Purchase order* dapat diartikan juga sebagai sebuah dokumen komersial untuk memperoleh bahan, barang atau jasa dari *supplier* atau *vendor* (Yusra, Sari, 2012).

Pada saat akan membuat *purchase order* ini sebenarnya tidak ada bentuk standar penulisan yang baku, namun ada beberapa kerangka yang tidak boleh terlupakan, yaitu: tanggal *purchase order* dibuat, *subject* atau perihal, isi *purchase order* yang mencakup: nama barang, jumlah barang, jenis, warna, dan harga (Nugroho, 2016). Berikut adalah *purchase order* yang dibuat oleh penulis:

TABEL 1. 1
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCO BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	JUMLAH
1	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pail @5kg</i>	1	Rp. 375.000
2	Pewarna Hitam	Btl @60ml	2	Rp. 23.000
3	Pewarna Coklat	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
4	Pewarna Merah	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
5	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
6	Pewarna Hijau	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
7	<i>Unsalted butter</i>	<i>Pack @1kg</i>	1	Rp. 142.000
8	<i>Margarine</i>	<i>Pack @1kg</i>	1	Rp. 35.000
9	Gula pasir	<i>Pack @1kg</i>	2	Rp. 22.000
10	Telur	Kg	3	Rp. 75.000
11	<i>Cocoa powder</i>	<i>Pack @500gr</i>	1	Rp. 31.000
12	Maizena	<i>Pack @1kg</i>	1	Rp. 15.000
13	<i>Milk powder</i>	<i>Pack @250gr</i>	1	Rp. 8.000
14	<i>Baking soda</i>	Btl @81gr	1	Rp. 4.000
15	Pasta coklat	Btl @25ml	2	Rp. 10.000
16	<i>Fresh milk</i>	Btl @1L	1	Rp. 16.000
17	<i>CMC</i>	<i>Pack @250gr</i>	1	Rp. 20.000
18	Tepung terigu	<i>Pack @1kg</i>	2	Rp. 26.000
19	<i>Chocolate couverture</i>	<i>Pack @2,5kg</i>	1	Rp. 375.000
20	<i>Dairy milk</i>	<i>Pack @1L</i>	2	Rp. 108.000
21	<i>Thick block</i>	<i>Pcs</i>	1	Rp. 22.000
22	<i>Croma</i>	<i>Pack @500gr</i>	1	Rp. 18.500
23	Lemon	1kg @7-8pcs	1	Rp. 14.000
24	Lampu Sorot <i>LED</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp. 100.000
TOTAL PURCHASE ORDER				Rp. 1.531.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	JUMLAH
1	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pail @5kg</i>	1	Rp. 375.000
2	Pewarna Hitam	Btl @60ml	2	Rp. 23.000
3	Pewarna Coklat	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
4	Pewarna Merah	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
5	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
6	Pewarna Hijau	Btl @60ml	1	Rp. 23.000
7	<i>Icing sugar</i>	<i>Pack @1kg</i>	2	Rp. 28.000
8.	<i>CMC</i>	<i>Pack @250gr</i>	1	Rp. 20.000
9.	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @30cm</i>	1	Rp. 48.000
10	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @22cm</i>	1	Rp. 27.000
11	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @15cm</i>	1	Rp. 9.000
12	<i>Plastic wrap</i>	<i>Pack</i>	1	Rp. 8.000
13	<i>Thick block</i>	<i>Pcs</i>	1	Rp. 22.000
14	Lampu Sorot <i>LED</i>	<i>Pcs</i>	2	Rp. 100.000
TOTAL PURCHASE ORDER				Rp. 752.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4.2. *Standard Recipe*

a. *Choco Butter Cake*

Penulis menggunakan *Choco Butter Cake* di dalam pembuatan kue ulang tahun ini, karena tekstur dari *butter cake* yang padat serta memiliki remah yang kasar membuat kue ini kokoh untuk menahan *rolled fondant* yang digunakan untuk menutupi atau melapisi semua bagian sisi permukaan dari produk kue ulang tahun. Berikut adalah *Standard Recipe* dari *Choco Butter Cake* yang dibuat oleh penulis:

TABEL 1. 3
STANDARD RECIPE CHOCO BUTTER CAKE

Choco Butter Cake		Kategori : Cake	
		<i>Yield : 3 whole (3 cake tin ukuran 30 x 7 cm, 3 cake tin ukuran 22 x 7 cm, 1 cake tin ukuran 15 x 10 cm)</i>	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Semua alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>choco butter cake</i> .
Panaskan			Oven terlebih dahulu dengan suhu 160°C.
Oleskan			Loyang dengan <i>greasing oil</i> , alasi dengan <i>baking paper</i> , dan olesi lagi dengan <i>greasing oil</i> .
Ayak			Semua bahan kering terlebih dahulu seperti, tepung, maizena, <i>cocoa powder</i> , <i>milk powder</i> , dan <i>baking soda</i> .
Kocok	880 gr 920 gr 1.280 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Margarine</i> Gula	Dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan berwarna pucat.
Masukan	32 pcs 8 pcs	<i>Whole egg</i> <i>Egg yolk</i>	Secara satu persatu, kemudian <i>mix</i> hingga tercampur rata.
Tambahkan	1.200 gr 240 gr 160 gr 80 gr 4 sdt	Tepung terigu <i>Cocoa powder</i> Maizena <i>Milk powder</i> <i>Baking soda</i>	Kocok dengan kecepatan sedang, hingga semua bahan tercampur secara merata, kemudian <i>scrape</i> pinggiran <i>mixing bowl</i> menggunakan spatula.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CHOCO BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Masukan	8 sdt 600 gr	Pasta coklat <i>Fresh milk</i>	Ke dalam adonan, lalu <i>mix</i> kembali hingga semua bahan tercampur sempurna.
Tuang			Adonan ke dalam tiga loyang yang memiliki diameter berbeda yaitu: 30 cm, 22 cm, dan 15 cm yang sudah disiapkan sebelumnya.
Panggang			Menggunakan oven selama 45-50 menit, dengan suhu 160°C.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

b. Ganache

Ganache merupakan frosting yang paling kokoh diantara frosting lainnya, hal ini berguna jika ingin melapisi *cake* menggunakan *rolled fondant* karena membuat hasil akhir *cake* menjadi lebih rapih. Berikut adalah *Standard Recipe* dari *ganache* yang dibuat oleh penulis:

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE GANACHE

Ganache			Kategori : Cream and sauce <i>Yield: 2.250 gram</i>
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Semua alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>Ganache</i> .
Potong	1.500 gr	<i>Chocolate couverture</i>	Menjadi bagian-bagian kecil.

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE GANACHE
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Panaskan	750 gr	<i>Dairy cream</i>	Di dalam <i>pan</i> , hingga hangat-hangat kuku.
Campurkan	45 gr 30 gr	<i>Cocoa powder</i> Gula	Dengan menggunakan <i>bowl</i> yang berbeda.
Tambahkan			Gula dan <i>cocoa powder mixture</i> ke dalam <i>dairy cream</i> yang sudah dipanaskan.
Aduk			Selama satu - dua menit, hingga semua bahan larut.
Matikan			Api, lalu tambahkan <i>chocolate couverture</i> ke dalam <i>dairy cream mixture</i> .
Aduk			Hingga semua coklat meleleh secara merata.
Tuangkan			Kedalam <i>bowl</i> , dan siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

c. Gumpaste

Penulis menggunakan *gumpaste* di dalam pembuatan kue ulang tahun ini untuk digunakan dalam membuat ornament yang kokoh contohnya digunakan dalam membuat ornament meja lingkaran yang terdapat pada tier pertama dan kedua. Berikut adalah *Standard Recipe* dari *gumpaste* yang dibuat oleh penulis:

TABEL 1. 5
STANDARD RECIPE GUMPASTE

Yield: 390 gr

Gumpaste			Kategori : <i>Yield: 390 gr</i>
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Panaskan	265 gr 50 gr	Gula pasir Air	Hingga mendidih, dan mencapai suhu 110°C.
Kocok	45 gr ½ pcs	Putih telur Lemon	Dengan <i>mixer</i> , menggunakan <i>ballon whisk</i> hingga teksturnya mencapai <i>hard stiff</i> . Dan kedalam putih telur sambil menunggu <i>sugar boiling</i> mencapai suhu 120°C.
Masukan		<i>Sugar boiling</i>	Kedalam <i>meringue</i> dengan kecepatan maksimal hingga suhunya menurun, dan tekstur menjadi seperti <i>royal icing</i> .
Masukan	5 gr	<i>CMC</i>	Kedalam <i>sugar batter</i> dengan kecepatan sedang.
Tuangkan	25-30 gr	Maizena	Menggunakan <i>attachment hook</i> , aduk hingga tercampur secara merata dan tidak lengket.
<i>Spread</i>	½ sdm	Croma	Pada permukaan, kemudian ditutup menggunakan <i>plastic wrap</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

d. *Rolled fondant*

TABEL 1. 6
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN ROLLED FONDANT

Yield: 3 whole (30 cm, 22 cm, 15 cm)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Styrofoam Ø 30 cm T: 20 cm			
Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam Ø 30 cm T: 20 cm</i>	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
Siapkan	1.300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga <i>rolled fondant</i> melunak.
Warnai		<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu, uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur rata.
Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berwarna abu-abu.
<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah di-roll, haluskan permukaan <i>cake dummy</i> menggunakan <i>smoother</i> .
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna <i>orange</i> , uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diwarnai warna <i>orange</i> , menjadi bentuk jendela dan tirai di sisi sebelah kanan dan kiri pada <i>tier</i> pertama.
Warnai	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu muda, uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diwarnai abu-abu muda, menjadi bentuk pintu pada <i>tier</i> pertama dan juga ornamen batu bata, <i>bell</i> dan lilin di atas meja, serta obor. Kemudian tempelkan pada <i>tier</i> pertama.
Pipihkan	50 gr	<i>Gumpaste</i>	Untuk dibentuk ornamen meja yang akan ditempel pada sisi samping kiri kue ulang tahun.

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Warnai	40 gr 40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna coklat muda dan coklat tua.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Seperti bentuk meja kotak, tiang pembatas dan juga untuk dibentuk menyerupai karakter Murray (mumi), yang kemudian akan ditempel di sisi sebelah kanan pada <i>tier</i> pertama.
Styrofoam Ø 22 cm T: 20 cm			
Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam Ø 22 cm T: 20 cm</i>	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
Siapkan	1.200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga <i>rolled fondant</i> melunak.
Warnai		<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu, uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur rata.
Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berwarna abu-abu.
<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah di- <i>roll</i> , haluskan permukaan <i>cake dummy</i> menggunakan <i>smoother</i> .
Warnai	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu muda, uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk ornamen pintu kamar, obor, <i>door sign</i> dan batu bata yang akan ditempel pada <i>tier</i> yang kedua.
Pipihkan	50 gr	<i>Gumpaste</i>	Untuk dibentuk ornamen meja yang sama seperti pada <i>tier</i> pertama.
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna coklat muda, uleni hingga warna tercampur rata.

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian dalam pintu kamar hotel pada <i>tier</i> kedua,
Warnai	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna hitam, uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hitam, menjadi bentuk badan, kaki, sepatu, rambut dan juga jubah dari <i>Dracula</i> . Yang nantinya akan diletakan pada sisi kanan <i>tier</i> kedua.
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna merah dan uleni hingga tercampur rata, Untuk bagian dalam jubah <i>Dracula</i> .
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna <i>cream</i> , untuk dibuat wajah dan tangan <i>Dracula</i> .
<i>Styrofoam</i> Ø 15 cm T: 10 cm			
Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam</i> Ø 15 cm T: 10 cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
Siapkan	1.000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga <i>rolled fondant</i> melunak.
Warnai		<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu, uleni <i>rolled fondant</i> sampai warna tercampur rata.
Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berwarna abu-abu.
<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah di- <i>roll</i> , haluskan permukaan <i>cake dummy</i> menggunakan <i>smoother</i> .
Warnai	75 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna abu-abu muda, uleni hingga warna tercampur rata.

TABEL 1. 6
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk ornamen batu bata, jendela kecil dan peti yang akan ditempel pada <i>tier</i> ketiga.
Warnai	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna coklat muda, uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk dibentuk papan nama yang akan ditempel dekat dengan karakter Johnny pada <i>tier</i> ketiga.
Warnai	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>orange</i> , dan bentuk untuk rambut dari karakter Johnny.
Warnai	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna hijau, dan bentuk untuk baju dari karakter Johnny.
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna <i>cream</i> , untuk dibuat wajah dan tangan dari karakter Johnny.
Warnai	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna hitam, Uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk badan, kaki dan rambut dari karakter Mavis.
Warnai	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna <i>cream</i> , untuk dibuat wajah dan tangan karakter Mavis.
Warnai	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna coklat muda, uleni hingga warna tercampur rata.
Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Untuk <i>topper</i> “ <i>Happy Birthday</i> ” pada <i>tier</i> ketiga.

TABEL 1. 6
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)



METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Warnai	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>orange</i> , dan bentuk untuk ornamen api pada lilin dan obor yang ada diseluruh bagian kue.
Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih untuk ornament lilin yang ada diseluruh bagian kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4.3. Daftar Kebutuhan Alat

Di dalam pembuatan produk kue ulang tahun ini, penulis membutuhkan alat-alat penunjang untuk mendukung ataupun mempermudah proses pembuatannya, Adapun alat-alat yang dibutuhkan adalah sebagai berikut:

TABEL 1. 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon Mat</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 4 Silicon mat</p>	Digunakan sebagai alas untuk meng-roll <i>rolled fondant</i> .
2	<i>Rolling pin</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 5 Rolling Pin</p>	Digunakan sebagai alat untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .

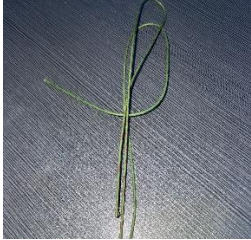

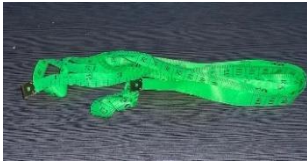

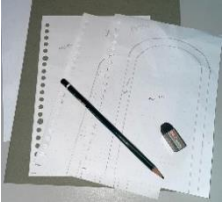
TABEL 1. 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
3	<i>Fondant smoother</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 6 Fondant Smoother</p>	Alat untuk merapihkan dan menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> saat proses <i>covering</i> .
4	<i>Thick block</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 7 Thick block</p>	Alat ini digunakan sebagai alas untuk kue.
5	<i>Turn table</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 8 Turn Table</p>	Digunakan sebagai meja yang membantu saat akan menghias kue.
6	<i>Scale</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 9 Scale</p>	Sebagai alat untuk menimbang bahan yang digunakan.

TABEL 1. 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
7	<i>Modelling tools</i> dan <i>ball</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 10 Modeling Tools</p>	Digunakan untuk menambahkan <i>detail</i> dan <i>texture</i> pada dekorasi <i>rolled fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
8	Lampu sorot <i>LED</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 11 Lampu Sorot LED</p>	Digunakan untuk menambah kesan yang lebih dramatis dari <i>design</i> dan tema yang dibuat
9	<i>Styrofoam</i> D: 15 cm, 22 cm, 30 cm	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 12 Styrofoam</p>	Digunakan sebagai fondasi kue.
10	Sumpit dan <i>styrofoam</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1. 13 Sumpit dan styrofoam</p>	Digunakan sebagai fondasi pada <i>tier</i> kedua.

TABEL 1. 7
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
11	Kawat	 Gambar 1. 14 Kawat	Digunakan sebagai penyangga untuk meja terbang
12	<i>Plastic wrap</i>	 Gambar 1. 15 Plastic Wrap	Sebagai alat untuk melapisi <i>Styrofoam</i> sebelum akhirnya dilapisi oleh <i>rolled fondant</i> .
13	Meteran kain	 Gambar 1. 16 Meteran Kain	Sebagai alat untuk mengukur lebar dari <i>rolled fondant</i> setelah dirolled.
14	Kuas Lukis	 Gambar 1. 17 Kuas Lukis	Sebagai alat untuk melukis atau mewarnai dari karakter yang ada di desain kue
15	Pola desain	 Gambar 1. 18 Pola Desain	Untuk membantu agar <i>rolled fondant</i> sesuai bentuk yang diinginkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4.4. *Recipe Costing*

Recipe Costing merupakan suatu penghitungan dari total *cost* dalam suatu *standart recipe* yang digunakan. Berikut adalah penghitungan dari total *cost* di dalam *standart recipe* yang digunakan oleh penulis, yaitu sebagai berikut:

TABEL 1. 8
RECIPE COSTING CHOCO BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	BIAYA
1	<i>Rolled fondant</i>	<i>Pail @5kg</i>	4.895 gr	Rp. 375.000	Rp. 367.125
2	Pewarna Hitam	Btl @60ml	60 ml	Rp. 23.000	Rp. 23.000
3	Pewarna Coklat	Btl @60ml	10 ml	Rp. 23.000	Rp. 4.000
4	Pewarna Merah	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
5	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
6	Pewarna Hijau	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
7	<i>Unsalted butter</i>	<i>Pack @1kg</i>	880 gr	Rp. 142.000	Rp. 124.960
8	<i>Margarine</i>	<i>Pack @1kg</i>	920 gr	Rp. 35.000	Rp. 32.200
9	Gula pasir	<i>Pack @1kg</i>	1.545	Rp. 22.000	Rp. 16.995
10	Telur	Kg	1,5 kg	Rp. 50.000	Rp. 37.500
11	<i>Cocoa powder</i>	<i>Pack @500gr</i>	240 gr	Rp. 31.000	Rp. 14.880
12	Maizena	<i>Pack @1kg</i>	190 gr	Rp. 15.000	Rp. 2.850
13	<i>Milk powder</i>	<i>Pack @250gr</i>	80 gr	Rp. 8.000	Rp. 2.560
14	<i>Baking soda</i>	Btl @81gr	16 gr	Rp. 4.000	Rp. 800
15	Pasta coklat	Btl @25ml	40 gr	Rp. 10.000	Rp. 8.000
16	<i>Fresh milk</i>	Btl @1L	600 ml	Rp. 16.000	Rp. 9.600
17	<i>CMC</i>	<i>Pack @250gr</i>	250 gr	Rp. 20.000	Rp. 20.000
18	Tepung terigu	<i>Pack @1kg</i>	1.200 gr	Rp. 26.000	Rp. 15.600
19	<i>Chocolate couverture</i>	<i>Pack @2,5kg</i>	1.500 gr	Rp. 375.000	Rp. 225.000
20	<i>Dairy milk</i>	<i>Pack @1L</i>	750 ml	Rp. 108.000	Rp. 81.000

TABEL 1. 8
RECIPE COSTING CHOCO BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	BIAYA
21	<i>Cake board</i>	<i>Pcs</i>	1 <i>pcs</i>	Rp. 22.000	Rp. 22.000
22	Croma	<i>Pack @500gr</i>	15 gr	Rp. 18.500	Rp. 555
23	Lemon	1kg @7-8pcs	1 <i>pcs</i>	Rp. 14.000	Rp. 2.000
TOTAL RECIPE COSTING					Rp.1.016.625

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 9
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	BIAYA
1	<i>Rolled fondant</i>	<i>Pail @5kg</i>	4.895 gr	Rp. 375.000	Rp. 367.125
2	Pewarna Hitam	Btl @60ml	60 ml	Rp. 23.000	Rp. 23.000
3	Pewarna Coklat	Btl @60ml	10 ml	Rp. 23.000	Rp. 4.000
4	Pewarna Merah	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
5	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
6	Pewarna Hijau	Btl @60ml	5 ml	Rp. 23.000	Rp. 2.000
7	<i>Icing sugar</i>	<i>Pack @1kg</i>	880 gr	Rp. 28.000	Rp. 24.640
8.	<i>CMC</i>	<i>Pack @250gr</i>	250 gr	Rp. 20.000	Rp. 20.000
9.	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @30cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp. 48.000	Rp. 48.000
10	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @22cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp. 27.000	Rp. 27.000
11	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @15cm</i>	1 <i>pcs</i>	Rp. 9.000	Rp. 9.000
12	<i>Plastic wrap</i>	<i>Pack</i>	1 <i>pack</i>	Rp. 8.000	Rp. 8.000
13	<i>Cake board</i>	<i>Pcs</i>	1 <i>pcs</i>	Rp. 22.000	Rp. 22.000
TOTAL RECIPE COSTING					Rp. 558.765

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4.5. *Selling price*

Selling price atau harga jual merupakan harga yang ditentukan untuk suatu barang yang telah selesai diproduksi dan siap untuk dijual-belikan. Menurut Simamora, 2012, menyatakan bahwa prinsip dari harga jual harus bisa menutupi biaya penuh yang telah digunakan dengan penambahan laba yang wajar. Berikut adalah *selling price* hasil olahan dari penulis:

TABEL 1. 10

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CHOCO BUTTER CAKE

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp. 1.016.625
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp. 406.650
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.423.275
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 4.744.250
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 4.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. 11

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp. 558.765
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp. 223.506
<i>Total Cost</i>	Rp. 782.271
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.955.677
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.950.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

1.5. Pelaksanaan Kegiatan

1.5.1. Lokasi

Penelitian Tugas Akhir ini dilakukan di tempat tinggal penulis yang berlokasi di Gang. H. Ridho I No.52, RT.07/RW.04, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

1.5.2. Waktu

Waktu pelaksanaan latihan penelitian Tugas Akhir ini dilakukan pada periode September – Desember 2022.