

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue / *cake decoration* merupakan seni dalam teknik mengubah kue yang biasa menjadi luar biasa dalam segi penampilannya. Pada zaman dulu *Butter cream* sering digunakan dalam mendekorasi kue ulang tahun atau kue pernikahan, tetapi seiring berjalannya waktu, pada zaman sekarang mendekorasi kue sudah berkembang baik dalam bentuk dan bahan dasar untuk mendekorasi kue (Trezise, 2016).

Sebelum mendokarasi kue, *cake decorator* perlu menentukan bentuk dan tema daripada cake yang akan dihias agar kue yang ditampilkan sesuai dengan tema yang sudah ditentukan juga maksud atau tujuan dari pembuatan *cake decoration* ini dapat dengan mudah dipahami pada saat penempatan disuatu acara atau perayaan. Sudah menjadi hal yang wajar bila ada kue yang sudah didekorasi pada saat acara atau perayaan, contohnya adalah pada saat perayaan pernikahan, perayaan ulang tahun dan lain – lain.

Cake decoration merupakan sebuah mahakarya seni yang dapat dipelajari sesuai dengan tingkatannya masing – masing. Hal tersebut diciptakan untuk mengembangkan potensi dasar dalam dekorasi kue dengan menggunakan *sugar paste (rolled fondant* atau *ready-to-roll icing)*, *royal icing*, dan *sugar flowers*. Konsep dan teknik dalam mendekorasi kue tersebut mudah untuk dipelajari dan diaplikasikan kepada kue pada acara apapun (Brown, 2007).

Dalam pengolahan dan penyajian sebuah makanan memiliki ikutan yang cukup erat atau tidak dapat dipisahkan. Makanan yang memiliki tampilan yang menarik dan diolah dengan baik akan menciptakan dorongan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang memiliki rasa yang

enak belum tentu memiliki tampilan yang menarik. Maka dari itu timbulnya keinginan seseorang untuk mencicipi sebuah makanan sangat berpengaruh dengan tampilan dari makanan tersebut (Faridah, dkk. 2018).

Cake decorating merupakan seni dan aktivitas untuk mengekspresikan diri dalam berbagai macam cara. Banyak bakat yang terbangun saat menghias kue seperti memanggang, memasak, memadukan rasa, memikirkan dan menggambar desain, menetapkan warna, menguasai teknik tip, dan memodelkan hiasan. Tidak hanya menghias kue, tetapi anda juga memasukan kepribadian dan artistik kedalam cara bagaimana kue itu ditampilkan dan disajikan (LoCicero, 2007).

Dalam mendekorasi kue, *rolled fondant* sudah tidak asing terdengar oleh para *cake decorator*. Menurut (Trezise, 2016) *fondant* merupakan satu dari berbagai jenis *icing* yang dijadikan sebagai bahan dasar untuk menghias kue, dikarenakan *fondant* memiliki tekstur yang mudah untuk dibentuk dan juga lentur sehingga bisa dengan mudah menciptakan sebuah karya.

Rolled fondant dapat dibuat menjadi berbagai macam bentuk seperti manusia, hewan, dan lain – lain. Kue yang dilapisi oleh *fondant* memiliki berat hingga mencapai 1 ton. *Fondant* jauh lebih berat daripada *butter cream* sehingga kue yang dilapisi oleh *fondant* haruslah kuat untuk menahan berat dari lapisan *fondant* dan berbagai dekorasi yang terbuat dari *fondant* (Shier, 2013).

Dilansir dari (detikFood, 2011) kini *fondant* telah mengalahkan popularitas dari *buttercream* dalam hal mendekorasi kue. Selain karena tren *fondant* lebih mudah digunakan dalam hal mendekorasi kue dan menghasilkan karya yang lebih kreatif. Meskipun teksturnya yang seperti lilin, *fondant* tetap bisa dimakan.

Berdasarkan pemamaparan diatas, penulis akan mengangkat topik *cake decoration* yang akan diaplikasikan dengan *rolled fondant* karena sedang menjadi tren dikalangan masyarakat untuk berbagai perayaan. *Cake*

decoration yang diaplikasikan dengan *rolled fondant* diyakini memiliki begitu banyak keberagaman dalam bentuk untuk disetiap *tier* nya yang membuatnya tampil menarik. Hal tersebut pula berdampak baik pada para penghias kue untuk bisa terus membuat kreasi – kreasi yang baru untuk di perjualkan dan membuat penampilan yang menarik untuk mendekorasi berbagai macam kue.

B. Usulan Produk

Penulis memilih tema *BTS In The Soop* dikarenakan sebagaimana yang dilansir oleh website resmi dari BIG HIT MUSIC (HYBE, 2021) BTS adalah grup Korea Selatan yang dinominasikan pada ajang musik bergensi yaitu *Grammy Award* yang telah merebut hati jutaan penggemar secara global sejak debutnya pada juni 2013. Member dari BTS yaitu RM, Jin, Suga, J-Hope, Jimin, Taehyung, Jungkook. BTS mendapatkan pengakuan atas musik mereka yang otentik dan di produksi sendiri, penampilan terbaik, dan bagaimana cara mereka berinteraksi dengan para penggemarnya yaitu “*ARMY*”. BTS memantapkan diri mereka sebagai “*21st Century Pop Icons*”. BTS sudah memecahkan banyak rekor dunia yang tidak terhitung jumlahnya. Sambil berkarir BTS pula melakukan kegiatan positif yaitu kampanye tentang “*Love Yourself*” dan Pidato “*Speak Yourself*” di PBB pada September 2018. BTS telah mengerahkan jutaan penggemar di seluruh dunia dengan mengumpulkan 4 lagu no. 1 selama dalam kurun waktu 9 bulan. BTS juga telah melakukan *tour stadium* yang terjual habis diseluruh dunia, BTS telah di nobatkan sebagai “*Entertainer Of The Year 2020*” oleh TIME’S. BTS dinominasikan sebagai “*Best Pop Duo / Group Performance*” oleh *Grammy Awards* ke-63. Bukan hanya itu saja BTS telah diakui dengan berbagai penghargaan bergensi seperti *Billboard Music Awards*, *American Music Awards* dan *MTV Video Music Awards*.

Popularitas BTS sangat terasa di Negara Indonesia. Salah satunya pencapaian dari penggemarnya yang berada di Indonesia yaitu menjadi Negara dengan viewers terbanyak *music video Dynamite* di *youtube* dengan berhasil menyumbang sekitar 48,5% juta dari jumlah total penayangan (Jovita, 2020).

Tentu tidak sampai disitu saja, 4 lagu dari BTS berhasil puncak tangga lagu untuk kategori *K-pop* di *Spotify* Indonesia sepanjang tahun 2021 dengan *Butter* menduduki peringkat 1, lalu diikuti *Dynamite*, *Permission To Dance*, dan *Life Goes On* berturut – turut menduduki peringkat 3, 4, dan 5 (CNN INDONESIA, 2021).

Penggemar BTS atau biasa disebut *Army* banyak melakukan *project*, contohnya seperti *project* ulang tahun tiap member dan *project* kemanusiaan. Salah satu *Project* yang dilakukan oleh *Army* Indonesia yaitu program vaksin massal yang digelar pada bulan Agustus tahun 2021, aksi ini tentu saja dipuji oleh Dirjen WHO yaitu Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus dari twitter pribadinya (Sari, 2021). *Army* Indonesia menggelar vaksin gratis yang dibagikan untuk 10.000+ orang tepatnya di Jakarta Convention Center. Program vaksin ini kolaborasi dari Senyum *Army* dengan Gojek melalui salah satu layanannya, GoTix dan Polda Metro Jaya.

Seiring berjalannya waktu penikmat dari karya BTS ini semakin bertambah tiap tahunnya. Pada tahun 2020 Sensus *Army* BTS melakukan analisis demografis dengan jumlah total 400.000 orang *army* yang turut ikut dari seluruh dunia (Nihayati, 2021). Survei ini dilakukan guna untuk mengetahui *army* terbanyak, jenis kelamin, tahun berapa menjadi *army*, dan juga usia. Sensus *army* memberikan 10 pertanyaan untuk membuktikan bahwa survei yang diikuti akurat, dengan diterjemahkan ke dalam 46 bahasa. Berdasarkan Sensus *Army* BTS berikut adalah rentan usia *army* dari seluruh dunia:

Usia 18 – 29 tahun (171.599) : 42,59%

Usia 30 – 39 tahun (17.068) : 4,24%

Usia 40 – 49 tahun (8.123) 2,02%

Usia 50 – 59 tahun (4.777) : 0,69%

Patut untuk bisa dikatakan bahwa army adalah lintas usia dikarenakan penikmat dari karya dari BTS tidak hanya remaja tetapi orang yang sudah tua pun masih bisa menikmati karya – karyanya.

Selama kurang lebih 8 tahun perjalanan karirnya, BTS sudah banyak memberikan para pendengarnya musik yang sangat bagus dan menginspirasi. Tetapi BTS tidak hanya memberikan musik yang sudah tidak diragukan lagi kualitasnya, manajemen BTS yaitu HYBE membuat sebuah acara ragam yang bisa dinikmati oleh jutaan penggemarnya yang dibagikan di media sosial *V Live* dan *Weverse*. *Variety* dan *reality show* tersebut yaitu ada *Rookie King*, *Burn The Stage*, *Bring The Soul*, *Run BTS*, *Bon Voyage Season 1 – 4*, *BTS In The Soop season 1* dan *2*, dan lain – lain.

Dilansir oleh (Kim, 2020) pada laman Soompi BTS baru saja merilis *reality show* yang berjudul “*BTS In The Soop*” yang “*soop*” berarti hutan dalam bahasa korea, syuting ini berlangsung di hutan dan konsep acaranya adalah menghabiskan waktu dan melakukan aktivitas yang “disuatu tempat diantara kehidupan sehari – hari dan waktu luang”. Para member BTS membuat sendiri jadwal yang akan mereka lakukan sehari – hari dan menikmati hobi mereka. Poin penting dalam acara ini mereka melakukan kegiatan tersebut sendiri tanpa diarahkan oleh sutradara. Ke-7 member BTS sangat menikmati keindahan alam dan bebas bermain, memakan makanan yang mereka mau, melukis, memancing, bahkan bermalas – malasan (Ci, 2021). Berbeda dengan *season* pertama, dalam *season* kedua BTS bersantai di villa khusus dan dengan fasilitas yang mewah dibangun khusus untuk BTS (Cha, 2021).

Alasan penulis mengambil tema dekorasi kue bertemakan *BTS In The Soop* adalah, dikarenakan penulis sangat menyukai *reality show* yang berjudul *BTS in The Soop* dan ingin mengembangkan penampilan, meningkatkan kualitas, dan menuangkan imajinasi dalam mendekorasi kue yang akan dihiasnya dengan menggunakan *rolled fondant*.

Berdasarkan alasan dan penyampaian diatas, maka penulis mengangkat topik *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir ini dengan mengambil judul:

“DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP”

C. Konsep Produk

Berikut adalah penyampaian produk mengenai konsep, bentuk, dan ukuran diantaranya yaitu:

1. Tema Produk

Tema yang diangkat dalam pembuatan *cake decoration* yaitu BTS In The Soop yang dimana sebuah reality show yang dibintangi oleh para ke-7 member dengan pengerjaan syuting didalam hutan. Seperti yang diketahui BTS *In The Soop* sudah memiliki 2 season yang pada season 1 telah disiarkan pada tahun 2020 dan season 2 yang akan disiarkan pada bulan Oktober tahun 2021. Pengerjaan syuting untuk season 1 dan 2 tidak jauh berbeda yaitu tetap didalam hutan, yang membedakan dari kedua season tersebut adalah tempat syuting. Pada season 1 tempat tersebut memiliki rumah danau dan villa dengan pemandangan danau dan pegunungan hijau.

GAMBAR 1

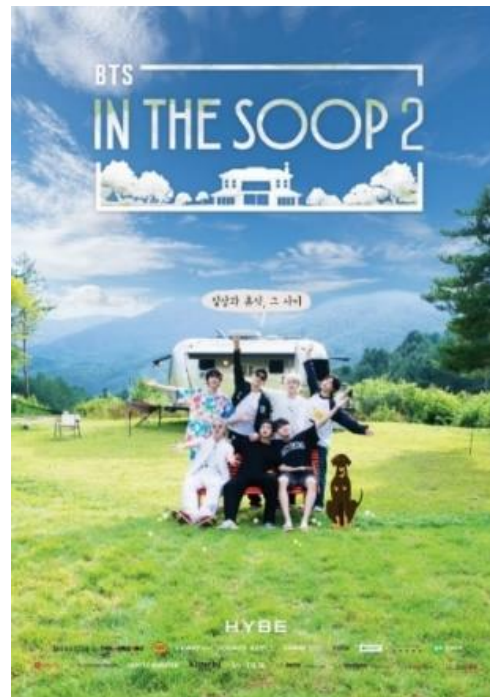
BTS In The Soop Ver 1



Sumber: BTSBOMB, 2020

GAMBAR 2

BTS In The Soop Ver 2



Sumber: Twitter, 2021

2. Jenis Produk

Jenis produk yang diangkat oleh penulis yaitu *birthday cake decoration*. Penulis memilih *birthday cake decoration* dikarenakan sebuah perayaan ulang tahun pada setiap tahunnya akan sangat berkesan dan penulis juga melihat kue adalah hal yang wajib ada pada saat perayaan ulang tahun untuk memeriahkan suasana pada saat perayaan berlangsung.

3. Desain Produk

GAMBAR 3
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Desain Penulis, 2021

Pada pengerjaan *cake decoration* untuk Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *dummy* mulai dari *tier* pertama sampai dengan *tier* kedua. Warna yang banyak akan dipakai oleh penulis adalah warna hijau dan juga biru untuk langit yang cerah, karena sesuai dengan konsep dari *BTS In The Soop* yang melakukan syuting didalam hutan dan dalam suasana yang cerah ceria.

Berikut merupakan pemamaparan dari tiap *tier* nya:

- a. Pada bagian *tier* pertama merupakan dasar dari kue yang memiliki ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 10 cm. Penulis menampilkan pepohonan, dedaunan, rerumputan, dan juga bunga – bunga pada permukaan dari pada tier ke-2. Penulis juga menambahkan 3 karakter dari para member yang diantaranya adalah Suga berada disebelah kiri yang mengenakan baju putih

dengan celana hitam dan rambut yang berwarna *blonde*, lalu ada Jimin berada disebelah kanan yang mengenakan baju panjang dengan warna perpaduan biru dongker dan putih dengan celana yang berwarna biru dongker dan rambut berwarna hitam, dan yang ketiga yaitu ada J-Hope berada ditengah mengenakan baju dan celana berwarna coklat muda dengan *cardigan* berwarna krem dan mengenakan topi yang berwarna sedikit kehijauan. Setiap karakter memiliki ukuran tinggi 8 cm. Lalu penulis menambahkan tulisan *BTS In The Soop*.

- b. Pada *tier* kedua, memiliki ukuran diameter 22 cm dengan tinggi 15 cm. Penulis menampilkan desain dari langit yang cerah beserta dengan awan, matahari dan rerumputan. Penulis juga menambahkan 4 karakter dari para member yang diantaranya adalah Jin berada disebelah kiri dengan mengenakan baju berwarna putih yang memiliki aksen warna – warni dan RM berada disebelah kanan mengenakan baju putih dan *cardigan* berwarna hitam lalu celana berwarna hitam dengan menggunakan topi berwarna biru dongker yang sedang berdiri. 2 member sedang duduk di kursi taman berwarna merah yaitu Jungkook yang duduk disebelah kanan dengan menggunakan setelan baju dan celana hitam pendek berwarna hitam dan Taehyung yang duduk disebelah kiri dengan setelah baju hitam pendek dan celana biru dongker tua panjang. Setiap karakter memiliki ukuran tinggi 8 cm. Lalu penulis menambahkan rerumputan dan bunga – bunga disekitar ke-4 member.

D. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

a. Butter Cake

Dalam pembuatan dekorasi kue ini, penulis menggunakan butter cake sebagai base dari dekorasi kue, dikarenakan menurut yang dilansir dari (Femina, 2015) *butter cake* memiliki tekstur yang lembut tetapi tidak selembut *sponge cake*. *Butter cake* menjadi favorit para *cake decorator* untuk membuat rangkaian *cake* untuk pesta karena teksturnya yang kokoh dan mudah dibentuk.

Berikut adalah *standard recipe* dari *butter cake*, penggunaan dan pewarnaan pada *rolled fondant* serta pembuatan dekorasi kue *BTS In The Soop*.

TABEL 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

BUTTER CAKE			Kategori: Cakes	
			Yield: 2 whole cake (25 cm)	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan			Oven pada suhu 180c
2	Siapkan			Bahan dan alat yang digunakan
3	Campurkan	500 gr 500 gr 16 pcs	<i>Margarine</i> <i>Sugar</i> <i>Egg yolks</i>	Hingga warnanya pucat dan mengembang, lalu masukan Satu persatu dan kocok hingga merata

Sumber: Cake Decorating dengan Fondant Step by Step, 2010

TABEL 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

BUTTER CAKE			Kategori: Cakes	
			Yield: 2 whole cake (25cm)	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Ayak	500 gr	<i>Soft flour</i>	Lalu masukan kedalam adonan dan aduk hingga rata
5	Kocok	12 pcs	White eggs	Hingga kaku, dan campurkan pada adonan, aduk hingga rata
6	Tuang			Adonan kedalam Loyang yang telah diolesi margarine
7	Panggang			Selama 45 – 60 menit hingga matang (permukaan kue membal jika ditekan)

Sumber: Cake Decorating dengan Fondant Step by Step, 2010

b. Rolled Fondant

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: <i>Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pengaplikasian <i>Rolled Fondant</i> pada tier 1				
1	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	Berukuran D30 T10
2	Uleni	750 gr 20 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna biru	dengan untuk langit
3	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Berwarna biru
4	<i>Cover</i>			Melingkari bagian <i>dummy</i>
5	Uleni	500 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	dengan untuk rumput
6	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Berwarna hijau
7	<i>Cover</i>			Pada bagian permukaan dari <i>dummy</i>

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pembuatan 3 Karakter Member pada Tier ke 1				
Pembuatan karakter Suga				
8	Uleni	20 gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> merah	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i>	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i>	Untuk badan (baju)
		10 gr	<i>Fondant</i>	Untuk kaki
		3 tetes	Pewarna hitam	(celana) dan sepatu
		7 gr	<i>Fondant</i>	Untuk rambut
		1 tetes	Pewarna kuning	Suga

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9	Bentuk	23 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, dan tangan
		16 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi badan
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna kekuningan menjadi rambut
		10 gr	<i>Fondant</i>	Bewarna hitam menjadi kaki (celana) dan sepatu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> <i>Ukuran: Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pembuatan Karakter J-Hope				
10	Uleni	20gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i> putih	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		26 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk badan
		1 tetes	Pewarna coklat	(baju) dan kaki
				(celana)
		7 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk cardigan
		1 tetes	Pewarna coklat	dan sepatu
		10 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan untuk topi
1 tetes	Pewarna hijau			
7 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk rambut		

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk kacamata
		1 gr	<i>Fondant</i> putih	
		1 tetes	Pewarna biru	
11	Bentuk	23 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, dan tangan
		26 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat muda menjadi badan (baju) dan kaki (celana)
		5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat menjadi cardigan
		2 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat menjadi sepatu
		10 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi topi

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi rambut
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	menjadi frame dari kacamata
		1 gr	<i>Fondant</i> biru	menjadi kacanya
Pembuatan Karakter Jimin				
12	Uleni	20 gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i> putih	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk badan (baju)

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		14 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk tangan
		4 tetes	Pewarna biru	(baju) dan kaki
			dongker	(celana)
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk sepatu
		1 tetes	Pewarna biru	
		7 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk rambut
		5 tetes	Pewarna hitam	
13	Bentuk	23 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, dan tangan
		16 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi badan (baju)
		14 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna biru dongker menjadi tangan (baju) dan kaki (celana)

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		2 gr	<i>Fondant</i>	Bewarna biru muda menjadi sepatu
		7 gr	<i>Fondant</i>	Bewarna hitam menjadi rambut
14	Uleni	100 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		5 tetes	Pewarna hijau	untuk dedaunan
		50 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		3 tetes	Pewarna coklat	untuk batang pohon
15	Bentuk	100 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hijau menjadi bulat dan segitiga
		50 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat menjadi batang

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: <i>Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		2 tetes	Pewarna oranye	untuk bunga
		5 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		2 tetes	Pewarna ungu	untuk bunga
		5 gr	<i>Fondant</i>	dengan
		2 tetes	Pewarna hijau	untuk batang bunga
17	Cetak	5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna oranye dengan cetakan bunga
		5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna ungu dengan cetakan bunga
18	Lilitkan	6 buah	Tusuk gigi	dengan
		5 gr	<i>Fondant</i>	berwarna hijau membentuk batang

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
19	Uleni	20 gr 12 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Untuk pagar dan papan nama
20	Bentuk	10 gr 10 gr	<i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Berwarna coklat menjadi pagar Menjadi papan nama
21	Tempelkan		<i>Edible paper</i>	Yang bertuliskan <i>BTS In The Soop</i>

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pengaplikasian <i>Rolled Fondant</i> pada tier 2				
22	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	Berukuran D22 T15
23	Uleni	500 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> putih Pewarna biru	dengan untuk langit
24	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Berwarna biru
25	<i>Cover</i>			Melingkari bagian <i>dummy</i>
26	Uleni	300 gr 30 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	dengan untuk rumput
27	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Berwarna hijau
28	<i>Cover</i>			Pada bagian permukaan dari <i>dummy</i>

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
29	Uleni	70 gr	<i>Fondant</i> putih	untuk awan
30	Cetak	70 gr	<i>Fondant</i>	Dengan cetakan awan
31	Gambar	2 tetes	Pewarna hijau	Menyerupai rerumputan
		2 tetes	Pewarna kuning	
32	Uleni	6 gr	<i>Fondant</i>	Untuk matahari
		2 tetes	Pewarna kuning	
33	Cetak	6 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna kuning menjadi matahari menggunakan cetakan
34	Siapkan	14	Batang <i>ice cream</i>	untuk kursi taman
		4	Gabus kotak kecil	
35	Uleni	100 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		6 tetes	Pewarna merah	untuk kursi taman

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: <i>Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
36	Lapisi	14	Batang <i>ice cream</i>	dan
		4	Gabus kotak kecil	dengan
		100 gr	<i>Fondant</i>	berwarna merah
37	Taburi	100 gr	<i>Dry coconut</i>	Yang sudah ditambahkan
		2 tetes	Pewarna hijau tua	Keatas permukaan dari kue
38	Uleni	20 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk bunga
39	Cetak	20 gr	<i>Fondant</i>	Dengan cetakan bunga
40	Warnai		<i>Fondant</i>	Dengan warna gradasi pink dan ungu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pembuatan 4 Karakter Member pada Tier ke 2				
Pembuatan karakter Jungkook				
41	Uleni	22 gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i> putih	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		5 tetes	Pewarna hitam	untuk badan
				(baju)
		7 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		2 tetes	Pewarna hitam	untuk kaki
		(celana)		
		2 gr	<i>Fondant</i>	dengan
		1 tetes	Pewarna coklat	untuk sepatu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: <i>Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		7 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		3 tetes	Pewarna coklat	untuk rambut
42	Betuk	25 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah
				berwarna kulit
				menjadi kepala,
				tangan, dan kaki
		16 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam
				menjadi badan
				(baju)
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam
				muda menjadi
				kaki (celana
				pendek)
		2 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat
				tua menjadi
				sepatu
		7 gr	<i>Fondant</i>	Bewarna coklat
				menjadi rambut

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pembuatan Karakterk Taehyung				
43	Uleni	20 gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i>	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i>	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		5 tetes	Pewarna hitam	untuk badan
				(baju) Taehyung
		10 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		2 tetes	Pewarna hitam	untuk kaki
				(celana)
		2 gr	<i>Fondant</i>	Untuk sepatu
1 tetes	Pewarna coklat			
7 gr	<i>Fondant</i>	dengan		
2 tetes	Pewarna coklat	untuk rambut		

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: Tier pertama 30x10 <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
44	Betuk	23 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, tangan, dan kaki
		16 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi badan (baju)
		10 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam muda menjadi kaki (celana)
		2 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat tua menjadi sepatu
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat menjadi rambut

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: <i>Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pembuatan karakter Jin				
45	Uleni	22 gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i> putih	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i> putih	Untuk badan
		7 gr	<i>Fondant</i>	(baju) Jin
		7 gr	<i>Fondant</i>	dengan
		2 tetes	Pewarna coklat	untuk kaki
		2 tetes	Pewarna hitam	(celana)
2 gr	<i>Fondant</i>	Untuk sepatu		
2 tetes	Pewarna hitam			
7 gr	<i>Fondant</i>	Untuk rambut		
3 tetes	Pewarna hitam			

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
46	Bentuk	25 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, tangan, dan kaki
		16 gr	<i>Fondant</i> putih	menjadi badan (baju) lalu
		1 tetes	Pewarna ungu	ditotol kan dibaju
		1 tetes	Pewarna biru	nya yang
		1 tetes	Pewarna merah	berwarna putih
		1 tetes	Pewarna hijau	
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi kaki (celana pendek)
		2 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi sepatu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> <i>Ukuran: Tier pertama 30x10</i> <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi rambut
Pembuatan Karakter RM				
47	Uleni	20gr	<i>Fondant</i> putih	Lalu satukan
		2 gr	<i>Fondant</i> putih	semuanya untuk
		1 tetes	Pewarna kuning	membuat warna
		1 gr	<i>Fondant</i>	kulit
		1 tetes	Pewarna merah	
		16 gr	<i>Fondant</i>	Untuk badan (baju)
		19gr	<i>Fondant</i>	dengan
		5 tetes	Pewarna hitam	untuk kaki (celana) , cardigan, dan sepatu

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			Yield: 1 cake decoration, 2 Tier Ukuran: Tier pertama 30x10 Tier kedua 22x15	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		10 gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		4 tetes	Pewarna biru	Untuk topi
		7gr	<i>Fondant</i> putih	dengan
		4 tetes	Pewarna hitam	untuk rambut
48	Bentuk	23 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah berwarna kulit menjadi kepala, dan tangan
		16 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi badan (baju)
		10 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi kaki (celana)
		5 gr	<i>Fondant</i>	Bewarna hitam menjadi cardigan

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BTS IN THE SOOP (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA BTS IN THE SOOP			<i>Yield: 1 cake decoration, 2 Tier</i> Ukuran: Tier pertama 30x10 <i>Tier kedua 22x15</i>	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		2gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi sepatu
		7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menjadi rambut
		10gr	<i>Fondant</i>	Berwarna biru menjadi topi

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

2. Kebutuhan Peralatan

Untuk memperlancar jalannya kegiatan dari mendekorasi kue BTS *In The Soup* ini dibutuhkan peralatan, berikut adalah tabel daftar dari peralatan yang dibutuhkan:



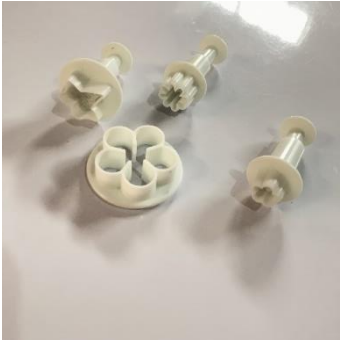
TABEL 3

ALAT YANG DIBUTUHKAN

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
1	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> sesuai dengan yang kita inginkan
2	Cetakan pagar		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> agar membentuk pagar




Sumber: Hasil Data dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 3
ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
3	<i>Fondant smoother</i>		Untuk memperhalus bagian permukaan <i>rolled fondant</i>
4	<i>Silicon mat</i>		Sebagai alas untuk menipiskan <i>rolled fondant</i>
5	Cetakan bunga		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> agar membentuk bunga




Sumber: Hasil Data dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 3
ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
6	Cetakan awan dan matahari		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> agar membentuk awan dan matahari
7	<i>Fondant modelling tools</i>		Sebagai alat untuk memberikan <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i>
8	<i>Brush</i>		Untuk memberikan warna yang mendetail pada <i>rolled fondant</i>



Sumber: Hasil Data dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 3
ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
9	<i>Small knife</i>		Sebagai alat untuk menggunting <i>rolled fondant</i> yang kurang rapi
10	<i>Measuring tools</i>		Untuk mengukur
11	<i>Turning Table</i>		Sebagai alas selama kegiatan mendekorasi kue

Sumber: Hasil Data dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 3
ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
12	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan – bahan
13	<i>Scissors</i>		Sebagai alat untuk menggunting <i>rolled fondant</i> yang kurang rapi

Sumber: Hasil Data dan Dokumentasi Penulis, 2021

3. Purchase Order

Untuk menunjang keberhasilan dalam pembuatan dekorasi kue yang bertema BTS In The Soop ini dibutuhkan purchase order, hal tersebut sangat penting dalam kegiatan pembelian yang dibutuhkan dalam pengerjaan dekorasi kue ini. Yang didalamnya terpadat daftar atau list dari bahan – bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan mendekorasi kue ini. Berikut pemamaparan daftar dan harga barang yang dibutuhkan penulis:

TABEL 4

BUTTER CAKE PURCHASE ORDER

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp)
				Harga (Rp)	Unit	
1	<i>Soft Flour</i>	1	Kg	12.000	Kg	12.000
2	<i>Margarine</i>	1	Kg	72.500	Kg	72.500
3	<i>Sugar</i>	1	Kg	17.500	Kg	17.500
4	<i>Eggs</i>	2	Kg	56.000	30pcs	56.000
5	<i>Rolled Fondant</i>	4	Kg	70.000	1kg	280.000
6	<i>Butter Cream</i>	2	Kg	120.000	Kg	120.000
7	Pewarna hitam	1	Btl	3.390	30ml	3.390
8	Pewarna biru	1	Btl	3.390	30ml	3.390
9	Pewarna merah	1	Btl	3.390	30ml	3.390
10	Pewarna coklat	1	Btl	3.390	30ml	3.390
11	Pewarna oranye	1	Btl	3.390	30ml	3.390
12	Pewarna kuning	1	Btl	3.390	30ml	3.390
13	Pewarna Hijau	1	Btl	3.390	30ml	3.390
14	<i>Skewer</i>	1	Pack	8.000	100pcs	8.000
15	<i>Toothpick</i>	1	Pack	1.900	100pcs	1.900

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 4***BUTTER CAKE PURCHASE ORDER (LANJUTAN)***

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp)
				Harga (Rp)	Unit	
16	<i>Edible paper</i>	1	Lbr	33.000	Lbr	33.000
17	<i>Ice cream stick</i>	1	Pack	5.000	Pack	5.000
18	<i>Cake bottom</i>	1	Pc	5.000	pc	5.000
<i>TOTAL COST</i>						634.630

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
DUMMY PURCHASE ORDER

NO	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp)
				Harga (Rp)	Unit	
1	<i>Dummy D30 T10</i>	1	Pc	27.000	Pc	27.000
2	<i>Dummy D22 T15</i>	1	Pc	21.800	Pc	21.800
3	<i>Rolled Fondant</i>	4	Kg	70.000	1kg	280.000
4	Pewarna hitam	1	Btl	3.390	30ml	3.390
5	Pewarna biru	1	Btl	3.390	30ml	3.390
6	Pewarna merah	1	Btl	3.390	30ml	3.390
7	Pewarna coklat	1	Btl	3.390	30ml	3.390
8	Pewarna oranye	1	Btl	3.390	30ml	3.390
9	Pewarna kuning	1	Btl	3.390	30ml	3.390
10	Pewarna Hijau	1	Btl	3.390	30ml	3.390
11	<i>Skewer</i>	1	Pack	8.000	100pcs	8.000
12	<i>CMC</i>	1	Btl	10.500	43 gr	10.500
13	<i>Toothpick</i>	1	Pack	1.900	100pcs	1.900
14	<i>Edible paper</i>	1	Lbr	33.000	Lbr	33.000
15	Maizena	1	Kg	20.000	1kg	30.000
16	<i>Ice cream stick</i>	1	Pack	5.000	48pcs	5.000
17	<i>Cake bottom</i>	1	Pc	5.000	Pc	5.000
TOTAL COST						445.930

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

4. Recipe Costing

Recipe costing merupakan suatu tindakan menjabarkan item menu menjadi sebuah bentuk bahan – bahan individual yang gunanya untuk menentukan atau menetapkan biaya dari bahan – bahan tersebut (Schulfer, 2021). Berikut merupakan tabel dari *cake decoration* yang terbuat dari *dummy* dan *cake decoration* yang terbuat dari *butter cake*:

TABEL 6

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	3500 gr	411.000	<i>Pack</i> @6 kg	239.750
2	Pewarna merah	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
3	Pewarna hijau	15 ml	3.390	Botol @30ml	1.695
4	Pewarna biru	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
5	Pewarna hitam	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695

TABEL 6**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
6	Pewarna coklat	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
7	Pewarna kuning	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
8	Pewarna oranye	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
9	Pewarna ungu	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
10	<i>Dummy D30 T10</i>	1 pc	27.000	1 Pc	27.000
11	<i>Dummy D22 T15</i>	1 pc	21.800	1 Pc	21.800
12	Maizena	1 kg	20.000	Pack @1 kg	20.000
13	<i>Edible paper</i>	1 pc	33.000	Lembar @ 1 lbr	33.000
14	<i>Skewer</i>	5 pc	8.000	Pack @100 pcs	400

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 6**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
15	<i>Toothpick</i>	5 pcs	1.900	Pack @ 100 pcs	95
16	<i>Ice cream stick</i>	7 pcs	5.000	Pack @ 48 pcs	729
17	CMC	15 gr	10.500	Pack @ 43 gr	3.662
18	<i>Cake Bottom</i>	1 pcs	5.000	Pc @ 30x30	5.000
TOTAL					364.996

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	3500 gr	411.000	<i>Pack</i> @6 kg	239.000
2	<i>Butter Cream</i>	2000 gr	120.000	<i>Pack</i> @2 kg	120.000
3	Pewarna merah	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
4	Pewarna hijau	15 ml	3.390	Botol @30ml	1.695
5	Pewarna biru	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
6	Pewarna hitam	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
7	Pewarna coklat	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
8	Pewarna kuning	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
9	Pewarna oranye	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
10	Pewarna ungu	15 ml	3.390	Botol @30 ml	1.695
11	<i>Edible paper</i>	1 pc	33.000	Lembar @ 1 lbr	33.000
12	<i>Skewer</i>	5 pc	8.000	<i>Pack</i> @100 pcs	400
13	<i>Toothpick</i>	5 pcs	1.900	<i>Pack</i> @100 pcs	95
14	<i>Soft flour</i>	500 gr	12.000	<i>Pack</i> @1 kg	6.000
15	<i>Sugar</i>	500 gr	17.500	<i>Pack</i> @1 kg	8.750
16	<i>Eggs</i>	16 pcs	56.000	<i>Pack</i> @30 pcs	29.866

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
17	<i>Margarine</i>	500 gr	33.000	<i>Pack</i> @1 kg	16.500
18	<i>Ice cream stick</i>	7 pcs	5.000	<i>Pack</i> @48 pcs	729
19	<i>Cake Bottom</i>	1 pc	5.000	<i>Pc</i> @ 30 x 30	5.000
TOTAL					473.650

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

5. Selling Price

Penulis menetapkan harga jual dari *cake decoration* yang menggunakan *dummy* dan *cake decoration* yang menggunakan bahan dasar dari *butter cake*. Dengan menggunakan rumus yang dibuat oleh Spencer dan Rippington (2012)

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{food cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

TABEL 8

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp364.996
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp197.123
<i>TOTAL COST</i>	Rp562.119
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp1.606.054
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp1.700.000

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 9***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp473.650
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp251.450
<i>TOTAL COST</i>	Rp725.100
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp2.071.714
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp2.100.000

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

E. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi Kegiatan

- a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Di rumah penulis: Ds. Sukabakti RT02/05 No. 41 Curug Kab. Tangerang Banten
- b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Di rumah penulis: Kp. Sukabakti RT02/05 No. 41 Curug Kab. Tangerang Banten

2. Waktu

- a. Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Desember 2021
 - Januari 2022
- b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Februari 2022