

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake atau kue didefinisikan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) sebagai panganan yang terbuat dari bermacam-macam bahan, dengan berbagai macam bentuk. Dalam *Cambridge Dictionary* definisi kue merupakan kudapan manis yang terbuat dari tepung, telur, *fat* dan gula. Umumnya kue disajikan dalam perayaan-perayaan besar seperti ulang tahun, pernikahan dan lainnya (Trivedi, 2022). Kue yang selalu ada dalam perayaan seperti ulang tahun ternyata berasal dari tradisi Yunani kuno di mana sebagai rasa syukur terhadap Dewi Bulan dan dibuat dengan bentuk bulat melambangkan bulan (Widiana, 2017). Dikarenakan untuk merayakan perayaan yang besar, selain rasa, penampilan kue juga sangat penting. Hingga saat ini kue menjadi salah satu media untuk menyalurkan kreativitas dalam bentuk *cake decoration*.

Cake decoration merupakan seni artistik untuk memperindah penampilan dari sebuah kue (Melisa, 2021). *Cake decorating* merupakan salah satu media untuk mengekspresikan diri karena merupakan gabungan dari teknik *baking*, sudut pandang dan seni dari pembuat kue. Eksekusi *cake decorating* dengan baik dapat memberi kepuasan serta memberi kesenangan kepada mereka yang melihat atau yang akan menyantap kue tersebut

(LoCicero, 2007). Dalam pembuatan *cake decoration* terdapat prinsip-prinsip *cake decoration* yang perlu dipahami yaitu pembuatan *cake decoration* diawali dengan menentukan tema atau konsep, memastikan agar hasil produk dapat menjadi pusat perhatian atau *centre of attention*. Kemudian memperhatikan keserasian dan keseimbangan dalam pembuatan *cake decoration*, pertimbangan kemudahan dan keamanan konsumen yang akan menerima produk. Terakhir adalah menyesuaikan *cake decoration* dengan *event* mulai dari tema dari *event* hingga lokasi dari *event* tersebut (Resto, 2015).

Terdapat 7 tipe dekorasi kue yang umum digunakan, yaitu: *buttercream, royal icing, glaze, ganache, fudge, foam* serta *fondant* (Labensky, 2016). *Fondant* didefinisikan dalam *Oxford Dictionary* sebagai pasta kental yang terbuat dari gula dan air, terkadang diberi rasa atau pewarna, digunakan dalam pembuatan dekorasi kue. *Fondant* adalah adonan gula yang tidak berbasis sirup gula yang dimasak (Suas, 2008), Terdapat 2 jenis *fondant*, yaitu: *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* berupa pasta yang kental yang biasa menjadi *filling* atau *icing* pada *pastries* seperti *eclair* dan *napoleons*. *Rolled fondant* berupa adonan manis umum digunakan dalam *covering cake* atau membuat *figurine* (Alfaro, 2019). *Rolled fondant* memiliki tekstur yang cukup padat dan lentur mudah dibentuk (Gisslen, 2013).

Selain mudah dibentuk, *rolled fondant* mudah diaplikasikan warna dengan langsung mencampurkannya dalam adonan, dilukis atau *spray*. Pewarna yang digunakan untuk *rolled fondant* sebaiknya menggunakan yang berbasis minyak atau *oil based*. Apabila menggunakan pewarna berbasis air atau *water based* akan menambahkan konsentrasi air dalam *fondant* di mana akan membuatnya menjadi lengket dan sulit untuk dibentuk (Alfaro, 2019). Pewarnaan teknik melukis dilakukan dengan memastikan *rolled fondant* telah *set* kemudian lukis di atas permukaannya selayaknya *canvas* dengan pewarna. Teknik pewarnaan melukis pada *fondant* memberikan hasil akhir yang mendetail, membuat objek atau *figure* tampak lebih realistis (Crain, 2021).

Cake decoration cenderung mengikuti *trend*, dapat berupa desain objek atau *figure*. Salah satu topik yang tengah menjadi perbincangan hangat adalah film “*Avatar: The Way of Water*” yang ditayangkan di Indonesia pada tanggal 14 Desember 2022. Film karya James Cameron ini pertama kali ditayangkan pada tahun 2009 dengan judul “*Avatar*”. Mendapatkan *rating* 9/10 di KINCIR.COM dan 82% kecocokan penonton di *Rotten Tomatoes* serta berbagai *feedback* positif dalam *social media* karena alur dari film yang menarik serta teknologi CGI yang digunakan dalam pembuatan film tersebut. “Saya merasa lega dan bahagia mengatakan bahwa film *Avatar: The Way of Water* ini sepadan dengan penungguan 13 tahun.” komentar Luke Rota dalam *google review*.

Film “*Avatar*” telah memenangkan banyak penghargaan: *Academy Awards for Best Visual Effect*, *Empire Award for Best Film*, *Academy Awards for Best Cinematography*, dan lain sebagainya. Film karya James Cameron tersebut menceritakan tokoh utama Jake Sully atas perintah RDA (*Resource Development Administration*) menjalankan misi untuk mengumpulkan informasi keberadaan unobtainium di sebuah satelit bernama Pandora. Untuk dapat berbaur dengan penghuni Pandora, *na’vi*, Jake dioperasi menjadi *na’vi hybrid*. Dikarenakan fisik yang berbeda, Jake sulit diterima oleh para *na’vi*. Walau demikian Jake tinggal bersama para *na’vi* di Hutan Pandora, belajar bagaimana cara hidup mereka mulai dari bertarung hingga mengendarai Ikran. Lambat laun para penghuni Hutan Pandora tersebut mulai menerima Jake, bahkan salah satu prajurit *na’vi* yaitu Neytiri jatuh cinta dengan Jake. Setelah mengetahui keserakahan RDA, Jake memimpin para *na’vi* untuk melawan RDA dan membawa kemenangan sehingga dinobatkan menjadi *Toruk Makto*.



Gambar 1.1 Jake & Neytiri

(Sumber: *WeGotThisCovered*, 2022)



Gambar 1.2 Ikran

(Sumber: *AvatarWiki*)

Untuk proyek Tugas Akhir, penulis memutuskan untuk mengangkat tema *cake decoration* :

“Hutan Pandora dari Film Avatar”

menggunakan *fondant* karena latar yang memiliki bentuk serta pewarnaan yang kompleks akan lebih mudah direalisasikan dengan *fondant* yang memiliki tekstur *apliable*. Penulis akan mengaplikasikan teknik pewarnaan yang langsung dicampur dalam adonan *fondant* dan teknik *painting* untuk membuat objek atau *figure* lebih realistis dan detail.

B. Usulan Produk

Berikut merupakan desain produk yang telah dirancang di mana akan dijabarkan mulai dari tema produk, konsep, sketsa serta detail ukuran dari produk.

1. Tema Produk

Penulis memilih Hutan Pandora dari “*Avatar*” yang merupakan tempat tinggal *na’vi* suku *Omatikaya*. Dari visualnya dalam film, Hutan Pandora dipenuhi dengan berbagai jenis tanaman dengan berbagai bentuk serta warna yang unik sehingga penulis akan mengaplikasikan *vibrant color palette* agar objek lebih *pop out* sesuai dengan gambarannya dalam film. Hutan Pandora juga memiliki *floating island* yang telah menjadi tempat tinggal *na’vi* setelah perang dengan RDA.



Gambar 1.3 Hutan Pandora
(Sumber: *The Daily Telegraph*)



Gambar 1.4 Floating Island
(Sumber: *Cinema52.com*)

Pemilihan komponen dalam *cake decoration* berupa berbagai jenis tanaman yang ada dalam Hutan Pandora seperti *Vein Pod*, *Bladder Polyh*, *Chalice Plant*, *Panopyra*, serta beberapa tanaman dalam *background* film lainnya. Fauna yang akan menjadi *highlight* dari *cake decoration* adalah *Mountain Banshee* atau disebut Ikran oleh para *na'vi* yang juga menggambarkan ciri khas visual film “*Avatar*”. Selain itu penulis akan menambahkan fauna lainnya yaitu *Cuirass Crab* dan *White Tree Frog*.



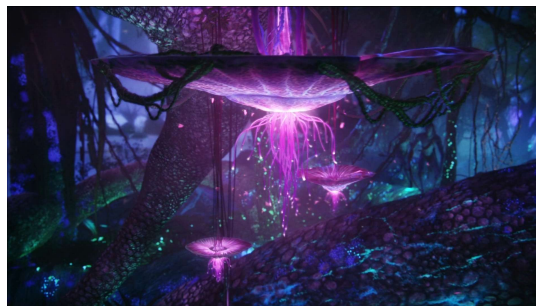
Gambar 1.5 Vien Pod
(Sumber: *Avatar.com*)



Gambar 1.6 Bladder Polyh
(Sumber: *Kickingdesigns.com*)



Gambar 1.7 Chalice Plant
(Sumber: *tree-of-souls.com*)



Gambar 1.8 Panopyra
(Sumber: *Avatar Wiki*)



Gambar 1.9 Ikran
(Sumber: *Avatar.com*)



Gambar 1.10 White Tree Frog
(Sumber: *The Spruce Pets*)



Gambar 1.11 Cuirass Crab
(Sumber: *Avatar.com*)

2. Konsep Produk

Kue yang akan menjadi *base* dari *cake decoration* bertemakan Hutan Pandora dari film “*Avatar*” tersebut adalah *Devil’s Food Cake*. *Devil’s Food Cake* melalui proses *creaming method* di mana mentega dan gula melalui proses pengocokan hingga menghasilkan tekstur yang padat namun lembut. *Devil’s Food Cake* memiliki tekstur yang lebih padat dari kue coklat umumnya karena penggunaan telur yang lebih sedikit (Fink, 2022). Penulis memutuskan menggunakan *Devil’s Food Cake* sebagai *cake base* sebab memiliki struktur yang padat dan kokoh untuk menopang dekorasi *fondant*. Penulis akan menggunakan *dark chocolate ganache* sebagai *filling* dan *coating* dari *Devil’s Food Cake* sebelum dilapisi dengan *fondant*.

Dalam pelaksanaan tugas akhir penulis menggunakan *dummy styrofoam* sebagai pengganti *Devil’s Food Cake* untuk mempermudah pelaksanaan Ujian Sidang Tugas Akhir.

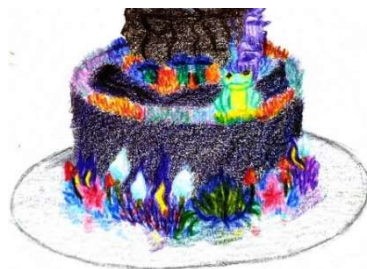
3. Sketsa Produk



Gambar 1.12 Sketsa Desain *Cake Decoration* Bertemakan Hutan Pandora

(Sumber: Olahan Penulis)

Sesuai dengan sketsa yang telah disajikan di atas, produk akan terbagi menjadi 4 *tier* dengan diameter yang berbeda serta dilengkapi dengan *figure* dari Ikran pada tier yang paling atas. Produk akan dialasi dengan *cake board* diameter 50 cm. Berikut keterangan detail setiap *tier*:



Gambar 1.13 Sketsa *Tier Pertama*

(Sumber: Olahan Penulis)

a. Tier 1

Pada *tier* pertama menggambarkan visual Hutan Pandora di mana matahari telah terbenam sehingga permukaan tanah berwarna coklat gelap dengan *undertone* warna ungu dan biru tua sesuai dengan gambaran dalam film. *Tier* pertama memiliki tinggi 12 cm dan diameter 30 cm. Pada tingkatan ini terdapat berbagai jenis flora, salah satunya adalah *Vien Pod* dan *Chalice Plant*. Jenis flora lainnya merupakan flora yang tergambar dalam *background* film, dengan khasnya memiliki warna yang *vibrant*. Terdapat juga salah satu fauna yaitu *White Tree Frog*. Penulis menggunakan teknik *sculpting* dan *modelling* terhadap *fondant* untuk membuat bentuk-bentuk berbagai objek. Penulis mengaplikasikan warna-warna dasar dari objek yang kemudian akan menambahkan teknik *painting* untuk gambaran yang lebih detail dan realistis.



Gambar 1.14 Sketsa *Tier* Kedua
(Sumber: Olahan Penulis)

b. Tier 2

Pada *tier* kedua menggambarkan visual Hutan Pandora di mana matahari hampir tenggelam sehingga pengaplikasian warna akan lebih terang atau muda dibandingkan dengan *tier* pertama dengan *undertone* yang sama.

Tier kedua secara desain lebih minimalis hanya terdapat rerumputan dengan pilihan warna yang *vibrant* yaitu biru muda, biru tua dan hijau toska. *Tier* kedua memiliki tinggi 9 cm dan diameter 17 cm. Seperti *tier* pertama, penulis akan mengaplikasikan teknik *sculpting* dan *modelling* terhadap *fondant* untuk membuat bentuk-bentuk objek serta mengaplikasikan warna-warna dasar dari objek yang kemudian akan menambahkan teknik *painting* untuk gambaran yang lebih detail dan realistis.



Gambar 1.15 Sketsa *Tier* Ketiga

(Sumber: Olahan Penulis)

c. *Tier 3*

Pada *tier* ketiga menggambarkan visual Hutan Pandora menjelang siang sehingga pewarnaan *fondant* yang digunakan untuk *covering cake* adalah warna merah bata, coklat tua, coklat muda, hitam dengan *undertone* jingga. *Fondant* dengan warna coklat, hitam dan coklat muda akan dicampur secara bersamaan namun tidak sampai tercampur rata untuk mendapatkan efek pewarnaan *marble* kemudian penulis akan memberikan tekstur pada permukaan *covering cake* dengan teknik *modelling* untuk mendapat visual tanah yang realistis.

Tier ketiga memiliki tinggi 10 cm dan diameter 13 cm. Tingkat ini memiliki salah satu flora *iconic* Hutan Pandora yaitu *Panopyra* serta salah satu serangga dalam hutan tersebut yaitu *cuirass crab*. Seperti *tier- tier* sebelumnya, penulis akan mengaplikasikan teknik *sculpting* dan *modelling* terhadap *fondant* untuk membuat bentuk-bentuk objek serta mengaplikasikan warna-warna dasar dari objek yang kemudian akan menambahkan teknik *painting* untuk gambaran yang lebih detail dan realistis.



Gambar 1.16 Sketsa *Tier* Keempat
(Sumber: Olahan Penulis)

d. *Tier 4*

Pada *tier* keempat menggambarkan visual *Floating Island* dalam Hutan Pandora pada siang hari di mana pewarnaan *fondant* untuk *covering cake* adalah coklat tua, coklat muda, jingga dengan *undertone* kuning. Teknik *covering cake* akan diaplikasikan teknik *sculpting* untuk mendapatkan bentuk realistis dari *Floating Island*. Di bagian atas *tier* terdapat *figure* Ikran di mana penulis akan menggunakan teknik *sculpting* dan *modelling* terhadap serta mengaplikasikan warna dasar Ikran yaitu biru muda kemudian akan menambahkan teknik *painting* untuk gambaran yang

lebih detail dan realistis dari corak badan yang dimiliki Ikran. *Tier* keempat memiliki tinggi 9 cm dan diameter 13 cm.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE
DEVIL'S FOOD CAKE

<i>Devil's Food Cake</i>			<i>Yield : 1 Cake D 16 cm t 8 cm 1 Cake D 12 cm t 9 cm</i>	
			Halaman : 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Persiapkan Panaskan			Bahan-bahan serta peralatan yang dibutuhkan Oven pada suhu 180°C
2.	Olesi			<i>Cake tin</i> dengan <i>butter</i> , tempelkan <i>baking paper</i> kemudian olesi kembali permukaannya dengan mentega dan taburi dengan tepung, ratakan
3.	Ayak	280 gr 132 gr 4 gr 4 gr	<i>Soft Flour</i> <i>Cocoa Powder</i> <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i>	Sisihkan

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
DEVIL'S FOOD CAKE

<i>Devil's Food Cake</i>			<i>Yield : 2 whole cakes</i>	
			Halaman : 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
4.	Kocok	165 gr 3 pc	<i>Butter</i> Telur	hingga tercampurrata
	Masukkan	263 ml 8 ml 494 gr 3 gr	<i>Buttermilk</i> <i>vanilla essence</i> Gula Garam	ke dalam campuran <i>butter</i> dan telur, kocok hingga seluruh bahan tercampur
5.	Campurkan			Bahan-bahan kering yang telah diayak ke dalam adonan dengan kecepatan rendah
	Tambahkan	263 ml	<i>Brewed Coffee</i>	Aduk hingga tercampur rata
6.	Tuang			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang telah disiapkan
	Panggang			Selama kurang lebih 45-60 menit hingga permukaan kue mengembang kembali setelah ditekan dengan pelan
	Dinginkan			Kue di atas <i>cooling wire</i> , keluarkan kue dari cetakan

Sumber : Labensky, Sarah, dkk. 2016.
On Baking Third Edition. New Jersey:
Pearson Education, Inc.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE
DARK CHOCOLATE GANACHE FILLING

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			<i>Yield : 600 gram</i>	
			<i>Halaman : 1 dari 1</i>	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
2.	Tuangkan	300 ml	<i>Whipping Cream</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> kemudian rebus hingga mendidih
	Masukkan	300 gr	<i>Dark Chocolate Couverture (54,5%)</i>	Ke dalam <i>bowl</i> kemudian tuangkan <i>cream</i> yang telah dididihkan
	Aduk			dengan <i>balloon whisk</i> hingga seluruh bahan tercampur rata
3.	Dinginkan			<i>Ganache</i> hingga cukup padat untuk dioles di atas permukaan kue

Sumber : Shangri La Jakarta, 2022.

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE
DARK CHOCOLATE GANACHE COATING

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			<i>Yield : 500 gram</i>	
			<i>Halaman : 1 dari 1</i>	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
2.	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
2.	Tuangkan	125 ml	<i>Whipping Cream</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> kemudian rebus hingga mendidih
	Masukkan	37500 gr5 gr	<i>Dark Chocolate Couverture (70,5%)</i>	Ke dalam <i>bowl</i> kemudian tuangkan <i>cream</i> yang telah dididihkan
	Aduk			dengan <i>balloon whisk</i> hingga seluruh bahan tercampur rata
3.	Dinginkan			<i>Ganache</i> hingga cukup padat untuk dioles di atas permukaan kue

Sumber : *Me and Sugar Story*, 2023.

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE
RICE CRISPY TREATS

<i>Rice Crispy Treats</i>		<i>Yield</i> : 500 gram		
		Halaman : 1 dari 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang digunakan
2.	Masukkan	50 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>pan</i> , panaskan hingga <i>butter</i> mencair
	Masukkan	150 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam <i>pan</i> kemudian aduk hingga meleleh seluruhnya
4.	Matikan	300 gr	<i>Rice Crispy</i>	Api kemudian
	Masukkan			Ke dalam <i>pan</i> kemudian aduk dengan <i>wooden spatula</i> hingga seluruh bahan tercampur rata
5.	Dinginkan			<i>Rice crispy</i> hingga <i>set</i> kemudian dapat digunakan sebagai <i>base</i> dari <i>figure</i> .

Sumber : Olahan penulis, 2023.

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE

Dekorasi Hutan Pandora dari Film “Avatar”			<i>Yield</i> : 4 Tiers Cake	
			Halaman : 16 Halaman	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan
<i>TIER 1</i>				
3.	Campurkan	400g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Dengan
		200g 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Biru Tua	
		300g 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu	
		100g 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga menjadi satu kesatuan kemudian
	Ratakan			<i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i>
	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> kemudian
	Lapisi			dengan <i>fondant</i> yang telah diratakan tersebut, beri tekstur hingga menyerupai permukaan tanah
3.	Warnai	80 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	Dengan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lapisi	80 gr	<i>Fondant</i>	Potongan <i>Styrofoam</i> dengan
	Campurkan	5 ml 1 ml 1 ml 2 gr	Alkohol Pewarna Biru Pewarna Hijau <i>CMC</i>	yang telah dicairkan dengan
	Lukis			Permukaan <i>Vien Pod</i> untuk warna gradasi sesuai dengan visual aslinya
	Warnai	5 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Dengan kemudian bentuk tangkai dari <i>VienPod</i>
	Lukis	Sedikit Sedikit	Pewarna Coklat tua Pewarna Hitam	Permukaan tangkai dengan Untuk memberikan efek yang realistis
4.	Campurkan	100 gr 2 ml 2 gr 60 gr 2 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning <i>CMC</i> <i>Fondant</i> Pewarna Ungu <i>CMC</i>	Dengan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Gulung			<i>Fondant</i> berwarna kuning hingga memanjang dengan ketebalan 1 cm
	Gulung			<i>Fondant</i> berwarna ungu hingga memanjang dengan ketebalan 0,8 cm
	Lapisi			Sisi <i>fondant</i> kuning dengan <i>fondant</i> ungu
	Ratakan			dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 0,3 kemudian potong hingga membentuk daun yang panjang
	Ratakan			Sisi luar daun untuk memberi efek yang lebih realistis
5.	Campurkan	80 gr 1 ml 60 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning <i>Fondant</i> Pewarna Biru Tua	Dengan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Ratakan			<i>Fondant</i> ungu kemudian lapisi permukaan <i>fondant</i> kuning yang telah dibentuk bulat
	Gunting			Permukaan <i>fondant</i> menjadi potongan kecil kecil agar membentuk duri
	Campurkan	50 gr 1 ml 1 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna Hijau <i>CMC</i>	Dengan
	Gulung			<i>Fondant</i> hingga memanjang dengan ketebalan 0,5 cm
	Ratakan			<i>Fondant</i> kemudian potong menjadi bentuk daun daun panjang
	Ratakan			Sisi luar dan ujung daun untuk memberi efek yang lebih realistis
6.	Campurkan	100 gr 2 ml 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah <i>CMC</i>	Dengan
	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi bentuk bulat bulat kecil sesuai ukuran kelopak yang diinginkan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Ratakan			<i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i> kemudian pipihkan sisi sisi pinggir untuk memberi efek realistis
	Gabungkan			5 buah kelopak untuk membentuk sebuah bunga
	Campurkan	100 gr 1 gr 1 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Pewarna Jingga <i>CMC</i>	Dengan
	Gulung			<i>Fondant</i> hingga memanjang dengan ketebalan 1 cm
	Lubangi			Bagian ujung <i>fondant</i> hingga ke dalam dengan <i>modelling tools</i>
	Satukan			Bagian tangkai dengan kelopak bunga dengan bantuan <i>edible glue</i> agar lebih kokoh
	Tambahkan	3 ml 5 ml	Pewarna Merah Alkohol	Untuk memberikan gradasi pada bunga

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
7.	Campurkan	50 gr 1 ml 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Pewarna Jingga	Dengan
	Bulatkan	60 gr	<i>Fondant</i>	Tanpa pewarna menjadi 4 bentuk bulat sesuai ukuran yang diinginkan
	Gulung			<i>Fondant</i> putih hingga ujung lebih mengerucut
8.	Gulung			<i>Fondant</i> merah kemudian potong menjadi bentuk bulat
	Gulung			Permukaan <i>fondant</i> putih dengan <i>fondant</i> merah yang telah diratakan
	Bentuk			Serat bagian bawah kepala jamur dengan bantuan <i>modelling tools</i>
	Campurkan	50 gr 1 ml 0,5 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau Pewarna Coklat <i>CMC</i>	Dengan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUE LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Gulung			<i>Fondant</i> hingga memanjang kemudian tunggu hingga kering pasangkan dengan kepala jamur dengan <i>edible glue</i>
9.	Campurkan	60 gr 1 l ml	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu	
	Gulung			<i>Fondant</i> hingga memanjang dengan ketebalan 2 cm
	Lubangi			<i>Fondant</i> dari ujung hingga ke dalam dengan bantuan <i>modelling tools</i>
	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi bentuk bulat kemudian pipihkan
	Ratakan			Sisi luar untuk mendapatkan hasil yang realistis kemudian rekatkan ke badan <i>Chalice Plant</i>

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUELANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Campurkan	4 ml 2 ml	Alkohol Pewarna Ungu	Yang telah dicairkan dengan
	Lukis			Permukaan <i>Chalice Plant</i> untuk menghasilkan gradasi
	Campurkan	60 gr 1 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru <i>CMC</i>	Dengan
	Gulung			<i>Fondant</i> hingga memanjang dengan ketebalan 1 cm
	Ratakan			<i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i> kemudian potong menjadi bentuk rumput panjang
	Warnai	4 ml 2 ml	Alkohol Pewarna Ungu	Di atas permukaan rumput panjang untuk memberi gradasi
10.	Campurkan	60 gr 1 ml 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Biru Pewarna Hijau	Dengan
	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi bentuk <i>White Tree Frog</i>
	Lukis	4 ml 2 ml	Alkohol Pewarna Kuning	Permukaan <i>White Tree Frog</i> sesuai corak yang digambarkan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUE LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
11.	Campurkan	80 gr 2 ml 1 ml 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu Pewarna Biru <i>CMC</i>	Dengan
	Bentuk			<i>Fondant</i> menyerupai kepala jamur, beri detail serat-serat dengan bantuan <i>modelling tools</i>
	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Dengan
	Campur	10 gr 1 ml 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Biru Pewarna Hitam	Kedua <i>fondant</i> hingga mendapatkan efek <i>marble</i>
	Bentuk			<i>Fondant</i> menyerupai tangkai jamur
	Tempelkan			Kepala dan tangkai jamur dengan <i>edible glue</i>
<i>TIER 2</i>				
12.	Campurkan	300 gr 4 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Dengan
		150 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu	

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUE LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Campurkan			Kedua <i>fondant</i> kemudian ratakan dengan <i>rolling pin</i>
	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> kemudian lapi permukaan dengan <i>fondant</i> dan beri tekstur seperti permukaan tanah
13.	Campurkan	30 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	Dengan
	Gulung	30 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Masing-masing <i>fondant</i> hingga memanjang dengan ketebalan 0,5 cm kemudian pipihkan
	Potong			Masing-masing adonan menjadi potongan kecil yang akan disatukan menjadi rerumpunan
<i>TIER 3</i>				
14.	Campurkan	300 gr 4 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Dengan
		150 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Jingga	

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Campurkan Olesi		<i>Styrofoam</i>	Kedua <i>fondant</i> kemudian ratakan dengan <i>rolling pin</i> Dengan <i>edible glue</i> kemudian lapis permukaan dengan <i>fondant</i> dan beri tekstur seperti permukaan tanah
15.	Campurkan Lapisi Ratakan Gulung	400 gr 5 ml 9 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah <i>CMC</i>	Dengan <i>Styrofoam</i> yang menyerupai bentuk <i>Panopyra</i> <i>Fondant</i> kemudian lapis seluruh permukaan <i>styrofoam</i> <i>Fondant</i> menjadi bagian kecil-kecil memanjang sebagai <i>tentacles</i> dari <i>Panopyra</i>
	Campurkan	5 ml 2 ml 1 gr	Alkohol Pewarna Merah Pewarna Bubuk Putih	Dengan Kemudian <i>detailing</i>

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUELANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
16.	Campurkan	40 gr 1 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau <i>CMC</i>	Dengan
	Lapisi			<i>styrofoam</i> bentuk seperti bentuk <i>Cuirass Crab</i>
	Campurkan	40 gr 2 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam <i>CMC</i>	Dengan
	Lapisi			Permukaan <i>Cuirass</i> <i>Crab</i> , <i>Scoring</i> membentuk pola sesuai visual aslinya
	Campurkan	1 gr 2 ml	Pewarna Bubuk <i>Bronze</i> Alkohol	Dengan
	Beri			Warna pada badan <i>Cuirass Crab</i> untuk tampilan yang lebih menarik
17.	Campurkan	40 gr 1 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>CMC</i>	Masing masing warna hijau, kuning, dan biru
	Gulung			Masing-masing <i>fondant</i> hingga memanjang kemudian pipihkan

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORAS KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Potong			Masing-masing <i>fondant</i> menjadi potongan kecil-kecil kemudian susun hingga menyerupai rerumputan
18.	Campurkan Gulung Potong	80 gr 2 ml 0,5 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu Pewarna Merah <i>CMC</i>	Dengan <i>Fondant</i> hingga memanjang kemudian ratakan dengan <i>rolling pin</i> <i>Fondant</i> hingga membentuk rumput panjang, pipihkan sisi-sisi untuk memberi efek yang lebih realistis
<i>TIER 4</i>				
19.	Campurkan Ratakan	600 gr 4 ml 2 ml 2 ml 200 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Kuning Pewarna Jingga <i>Fondant</i>	Dengan yang telah diwarnai dengan <i>rolling pin</i> kemudian

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUELANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lapisi Tambahkan Campurkan Lukis	4 ml 2 ml	<i>Styrofoam</i> Alkohol Pewarna Coklat	Dengan <i>fondant</i> Sisa <i>fondant</i> untuk memberi efek bebatuan pada <i>tier</i> tersebut Dengan Di atas permukaan <i>fondant</i> untuk memberikan efek yang lebih realistis
20.	Campurkan	200 gr 3 ml 1 ml 4 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru Pewarna Hijau <i>CMC</i>	Dengan
	Ratakan Gunakan	100 gr	<i>Fondant</i>	Yang telah diwarnai dengan <i>rolling pin</i> kemudian lapisi permukaan <i>Styrofoam</i> berbentuk <i>Ikran</i> Sisa <i>fondant</i> untuk membentuk sayap, kaki dan ekor dari <i>Ikran</i>

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI
KUELANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Gambar	2 ml 2 ml 6 ml	Pewarna Merah Pewarna Biru Alkohol	Permukaan <i>Ikran</i> dengan campuran Untuk membentuk corak sesuai dengan visual <i>Ikran</i>
21.	Campurkan Gulung Potong	40 gr 3 ml 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>CMC</i>	Masing-masing dengan warna hijau tua, hijau kuning, dan campuran dari hijau kuning coklat <i>Fondant</i> hingga memanjang kemudian ratakan dengan <i>rolling pin</i> <i>Fondant</i> hingga membentuk rumput panjang, pipihkan sisi-sisi untuk memberi efek yang lebih realistis
22.	Campurkan Gulung	400 gr 3 ml 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat <i>CMC</i>	Dengan <i>Fondant</i> hingga memanjang, dibagi menjadi 4 bagian kemudian dililit antar 2 pasang gulungan hingga menyerupai serat akar pohon

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE
PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE
LANJUTAN

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Campurkan Lukis	2 ml 1 ml	Pewarna Coklat Pewarna Hitam	Dengan Permukaan <i>fondant</i> untuk memberi efek yang lebih realistis
<i>ASSEMBLING</i>				
23.	Pasang Letakkan <i>Assemble</i>	4 pc	<i>Dowel</i>	Berdiameter 2 cm pada keempat <i>tier</i> untuk <i>assembling</i> <i>Tier</i> pertama di atas <i>cake board</i> yang telah diberikan <i>edible glue</i> Seluruh objek atau <i>figure</i> yang telah dibuat sesuai dengan sketsa

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

2. *Purchase Order*

Purchase order merupakan sebuah data permintaan dari pembeli guna memastikan mendapatkan barang-barang yang telah dipesan sesuai. *Purchase order* dikirim oleh pembeli kepada *supplier* atau *vendor*, di dalamnya menitikberatkan segala barang yang dibutuhkan, deskripsi lengkap dari barang, dan kapan barang diharapkan untuk sampai ke tangan pembeli (Smith, 2020).

Berikut penulis menyusun *purchase order* dari proyek *cake decoration* yang akan direalisasikan.

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER
CAKE DECORATION BERTEMAKAN HUTAN PANDORA

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp53,000	pcs	Rp53,000
2	<i>Dummy</i>	D 28 cm t 12 cm	1	pcs	Rp42,000	pcs	Rp42,000
3	<i>Dummy</i>	D 17 cm t 9 cm	1	pcs	Rp11,000	pcs	Rp11,000
4	<i>Dummy</i>	D 13 cm t 10 cm	1	pcs	Rp10,000	pcs	Rp10,000
5	<i>Dummy</i>	D 13 cm t 9 cm	1	pcs	Rp410,000	pcs	Rp410,000
6	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	1	pail	Rp410,000	kg	Rp410,000
7	<i>Fondant</i>	Bakels 7 kg	1	pail	Rp550,000	kg	Rp550,000
8	<i>Wire</i>	w 2 mm l 10 m	1	pcs	Rp10,000	pcs	Rp10,000
9	Pewarna Merah	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
10	Pewarna Biru	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
11	Pewarna Kuning	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
12	Pewarna Coklat	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
13	Pewarna Hitam	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
14	Pewarna Ungu	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
15	Pewarna Hijau	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
16	Pewarna Jingga	Ny. Liem 30 ml	2	pax	Rp6,000	pax	Rp12,000
17	Pewarna Bubuk Putih	Koepoe-koepoe 50 gr	1	pax	Rp9,500	pax	Rp9,500

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER
CAKE DECORATION BERTEMAKAN HUTAN PANDORA
LANJUTAN

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
18	Pewarna Merah	Koepoe-koepoe oil based 30 ml	1	pax	Rp5,000	pax	Rp5,000
19	Pewarna Biru	Koepoe-koepoe oil based 30 ml	1	pax	Rp5,000	pax	Rp5,000
20	Pewarna Kuning	Koepoe-koepoe oil based 30 ml	1	pax	Rp5,000	pax	Rp5,000
21	Alkohol	<i>Food Grade</i> 500 ml	1	pax	Rp22,500	btl	Rp22,500
22	CMC	Koepoe-koepoe 43 gr	1	pax	Rp12,400	pax	Rp12,400
23	Maizena	Maizenaku	1	kg	Rp20,950	kg	Rp20,950
24	<i>Butter</i>	Anchor 250 gr	1	pax	Rp38,500	pax	Rp38,500
25	Tusuk Sate	100 pcs	1	pack	Rp3,300	pack	Rp3,300
26	<i>Edible Glue</i>	100 gr	1	pax	Rp25,000	pax	Rp25,000
27	<i>Bronze powder</i>	1 gr	1	gr	Rp20,000	gr	Rp20,000
28	<i>Dowel</i>	20 mm l 120 cm	1	pcs	Rp11,000	pcs	Rp11,000
TOTAL							Rp696,300

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

3. Recipe Costing

Recipe costing merupakan sebuah proses untuk menentukan biaya per porsi sebuah hidangan berdasarkan biaya dari bahan-bahan baku yang digunakan. Perhitungan dari biaya tersebut kemudian yang akan digunakan untuk menentukan harga jual atau *selling price* (Zaremba, 2022).

TABEL 1.8
RECIPE COSTING
CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantiti	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp53,000	pcs	Rp53,000
2	<i>Dummy</i>	D 28 cm t 12 cm	1	pcs	Rp24,000	pcs	Rp24,000
3	<i>Dummy</i>	D 17 cm t 9 cm	1	pcs	Rp6,000	pcs	Rp6,000
4	<i>Dummy</i>	D 13 cm t 10 cm	1	pcs	Rp3,000	pcs	Rp3,000
5	<i>Dummy</i>	D 13 cm t 9 cm	1	pcs	Rp3,500	pcs	Rp3,500
6	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	5710	gr	Rp410,000	pail	Rp468,220
8	<i>Wire</i>	w 2 mm l 10 m	1	pcs	Rp10,000	pcs	Rp10,000
9	Pewarna Merah	Ny. Liem 30 ml	27	ml	Rp6,000	pax	Rp5,400
10	Pewarna Biru	Ny. Liem 30 ml	36	ml	Rp6,000	pax	Rp7,200
11	Pewarna Kuning	Ny. Liem 30 ml	19	pax	Rp6,000	pax	Rp3,800
12	Pewarna Coklat	Ny. Liem 30 ml	38	pax	Rp6,000	pax	Rp7,600
13	Pewarna Hitam	Ny. Liem 30 ml	14	pax	Rp6,000	pax	Rp2,800

TABEL 1.8
RECIPE COSTING
CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY
LANJUTAN

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantiti	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
14	Pewarna Ungu	Ny. Liem 30 ml	32	pax	Rp6,000	pax	Rp6,400
15	Pewarna Hijau	Ny. Liem 30 ml	21	pax	Rp6,000	pax	Rp4,200
16	Pewarna Jingga	Ny. Liem 30 ml	18	pax	Rp6,000	pax	Rp3,600
17	Pewarna Bubuk Putih	Koepoe-koepoe 50 gr	5	gr	Rp9,500	pax	Rp950
21	Alkohol	Food Grade 500 ml	210	ml	Rp22,500	btl	Rp9,450
22	CMC	Koepoe-koepoe 43 gr	38	gr	Rp12,400	pax	Rp10,958
23	Maizena	Maizenaku	364	gr	Rp20,950	kg	Rp7,626
24	Marshmallow	Chomp-Chomp 60 gr	150	gr	Rp19,350	pax	Rp48,375
25	Rice Crispy	No Brand 500 gr	300	gr	Rp29,900	pax	Rp17,940
26	Butter	Anchor 250 gr	50	gr	Rp38,500	pax	Rp7,700
27	Tusuk Sate	100 pcs	12	pcs	Rp3,300	pack	Rp396
28	Edible Glue	100 gr	78	gr	Rp25,000	pax	Rp19,500
29	Bronze powder	1 gr	1	gr	Rp20,000	gr	Rp20,000
30	Dowel	20 mm l 120 cm	1	pcs	Rp11,000	pcs	Rp11,000
TOTAL							Rp754,415

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.9
RECIPE COSTING
CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR KUE

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantiti	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Soft Flour</i>	Kunci Biru 1 kg	280	gr	Rp13,500	kg	Rp3,780
2	<i>Cocoa Powder</i>	Callebaut 500 gr	132	gr	Rp33,600	pax	Rp8,870
3	<i>Baking Powder</i>	Koepoe- Koepoe 45 gr	4	gr	Rp5,800	pax	Rp516
4	<i>Baking Soda</i>	Koepoe- Koepoe 81 gr	4	gr	Rp7,150	pax	Rp353
5	<i>Butter</i>	Anchor 250 gr	165	gr	Rp38,500	pax	Rp25,410
6	Telur	Ayam Negeri	3	pcs	Rp33,600	kg	Rp6,300
7	<i>Buttermilk</i>	Emulco 100 gr	263	ml	Rp35,200	pax	Rp92,576
8	<i>Vanilla Essence</i>	Jansen 100 ml	8	ml	Rp47,900	pax	Rp3,832
9	Gula	Gulaku	494	gr	Rp16,800	kg	Rp8,299
10	Garam	Dolpin 500 gr	3	gr	Rp14,700	gr	Rp88
11	<i>Nescafe</i>	Nescafe 100 gr	20	gr	Rp41,100	pax	Rp8,220
12	<i>Whipping Cream</i>	Millac Gold	425	ml	Rp65,000	pax	Rp27,625
13	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	Callebaut 2,5 kg 54,5%	675	gr	Rp622,000	pax	Rp167,940
14	<i>Marshmallow</i>	Chomp-Chomp 60 gr	150	gr	Rp19,350	pax	Rp48,375
15	<i>Rice Crispy</i>	No Brand 500 gr	300	gr	Rp29,900	pax	Rp17,940
16	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp53,000	pcs	Rp20,000
17	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	5610	gr	Rp410,000	pail	Rp460,020
18	Pewarna Merah	Ny. Liem 30 ml	27	ml	Rp6,000	pax	Rp5,400
19	Pewarna Biru	Ny. Liem 30 ml	36	ml	Rp6,000	pax	Rp7,200
20	Pewarna Kuning	Ny. Liem 30 ml	19	pax	Rp6,000	pax	Rp3,800

TABEL 1.9
RECIPE COSTING
CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR KUE
LANJUTAN

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantiti	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
21	Pewarna Coklat	Ny. Liem 30 ml	38	pax	Rp6,000	pax	Rp7,600
22	Pewarna Hitam	Ny. Liem 30 ml	14	pax	Rp6,000	pax	Rp2,800
23	Pewarna Ungu	Ny. Liem 30 ml	32	pax	Rp6,000	pax	Rp6,400
24	Pewarna Hijau	Ny. Liem 30 ml	21	pax	Rp6,000	pax	Rp4,200
25	Pewarna Jingga	Ny. Liem 30 ml	18	pax	Rp6,000	pax	Rp3,600
26	Pewarna Bubuk Putih	Koepoe-koepoe 50 gr	5	gr	Rp9,500	pax	Rp950
27	Alkohol	<i>Food Grade</i> 500 ml	210	ml	Rp22,500	btl	Rp9,450
28	CMC	Koepoe-koepoe 43 gr	38	gr	Rp12,400	pax	Rp10,958
29	Maizena	Maizenaku	364	gr	Rp20,950	kg	Rp7,626
30	Tusuk Sate	100 pcs	12	pcs	Rp3,300	pack	Rp396
31	<i>Edible Glue</i>	100 gr	78	gr	Rp25,000	pax	Rp19,500
32	<i>Bronze powder</i>	1 gr	1	gr	Rp20,000	gr	Rp20,000
33	<i>Dowel</i>	20 mm l 120 cm	1	pcs	Rp11,000	pcs	Rp11,000
34	<i>Cake Stand Holder</i>	D 9 cm	2	pcs	Rp30,000	pcs	Rp60,000
35	<i>Dummy</i>	D 17 cm t 9 cm	1	pcs	Rp6,000	pcs	Rp6,000
36	<i>Dummy</i>	D 13 cm t 10 cm	1	pcs	Rp3,000	pcs	Rp3,000
TOTAL							Rp1,090,024

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

4. *Selling Price*

Selling price atau harga jual merupakan salah satu poin yang krusial untuk ditentukan agar pelaku bisnis mendapatkan keuntungan dan menutupi biaya yang dibutuhkan dalam operasional. Tujuan utama dari penentuan *selling price* adalah untuk mencapai margin yang telah ditentukan (Sekarningrum, 2022).

Rumusan penentuan *selling price* yang digunakan penulis merupakan rumus yang dikemukakan Alex Onyeocha (2015) di mana perhitungan harga jual ditentukan dengan

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Total Cost}}{\text{Desired Cost Percentage}} \times 100$$

Total Cost adalah *Material Cost* yang merupakan biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku dari suatu produk. Penentuan dari *material cost* adalah dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku produk.

Setelah menghitung *selling price*, harga yang dihasilkan adalah *preliminary selling price* yang merupakan harga jual yang berdasarkan kepada *Total Cost* dengan berpatokan kepada *Budget Cost* yang ditetapkan sebelum disepakati harga jualnya (Jaey, 2015). *Actual selling price* merupakan harga jual aktual yang ditetapkan yang biasanya dapat lebih tinggi atau lebih dari *preliminary selling price* semisalnya harga yang diberikan potongan diskon atau harga yang dibulatkan keatas (*Law Insider*).

Berikut merupakan informasi detail dari *selling price* yang dipasangkan penulis untuk *cake decoration* berbahan dasar *dummy* serta *cake decoration* berbahan dasar kue.

TABEL 1.10
SELLING PRICE
CAKE DECORATION* BERBAHAN DASAR *DUMMY

PRODUCT COST	KETERANGAN	TOTAL COST
<i>Material Cost</i>	<i>Dummy 4 pieces</i>	Rp89,500
	Media Dekorasi	Rp606,800
TOTAL COST		Rp696,300
DESIRED COST PERCENTAGE		30%
PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp2,321,000
ACTUAL SELLING PRICE		Rp2,500,000

Sumber : Olahan Penulis, 2023.



TABEL 1.11
SELLING PRICE
***CAKE DECORATION* BERBAHAN DASAR KUE**

PRODUCT COST	KETERANGAN	TOTAL COST
<i>Material Cost</i>	<i>Dummy 2 pieces & Cake Board</i>	Rp29,000
	<i>Devil's Food Cake Ingredients</i>	Rp353,809
	Media Dekorasi	Rp707,215
TOTAL COST		Rp1,090,024
DESIRED COST PERCENTAGE		30%
PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp3,633,415
ACTUAL SELLING PRICE		Rp4,000,000

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

5. Peralatan Penunjang Kegiatan

TABEL 1.12
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1.	<i>Silicon Mat</i>		Alas pengerjaan objek dan <i>figure</i> dekorasi <i>fondant</i>
2.	<i>Rolling Pin</i>		Meratakan dan memipihkan permukaan <i>fondant</i>
3.	<i>Scale</i>		Menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan
4.	<i>Cutter</i>		Memotong <i>fondant</i> atau media dekorasi lainnya
5.	<i>Fondant Smoother</i>		Menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
6.	<i>Modelling Tools</i>		Alat bantu dalam membuat objek dekorasi atau <i>figurine</i> dengan <i>fondant</i>
7.	<i>Dough Cutter</i>		Alat bantu pemotongan <i>fondant</i> dalam ukuran besar

8.	<i>Paint Brushes</i>		Alat untuk melukis permukaan <i>fondant</i>
9.	<i>Lazy Susan</i>		Alas untuk <i>cake decoration</i> memudahkan <i>detailing</i> pembuatan objek dekorasi
10.	<i>Plastic Wrap</i>		Sebagai media untuk melapisi permukaan <i>fondant</i> yang akan digunakan kembali
11.	<i>Scissors</i>		Alat untuk memotong bagian-bagian yang diperlukan
12.	<i>Small Bowls</i>		Sebagai wadah untuk bahan cair atau ketika ingin mencampurkan warna
13.	<i>Garlic Presser</i>		Untuk mencetak <i>fondant</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2023.

6. Pelaksanaan Kegiatan

6.1. Lokasi Kegiatan

Penulis melaksanakan kegiatan latihan serta pembuatan dari projek *cake decoration* di kost penulis yang terletak di Jl. Budi Asih gg. Bapak Erin 1 No. 380A RT 02/05 Gegerkalong, Sukasari, Bandung.

6.2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan latihan dan pembuatan projek *cake decoration* akan berlangsung di bulan Mei - Juli 2023.