

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai jenis dekorasi kue dapat diaplikasikan pada sebuah kue untuk berbagai macam perayaan, penulis memilih dekorasi kue yang bertemakan Halloween sebagai tugas akhir. *Cake decoration* atau dekorasi kue merupakan suatu seni yang melibatkan estetika visual, kreativitas, dan keahlian dalam membuat kue yang lezat. Tidak hanya sekedar membuat kue yang enak, tetapi juga menciptakan sebuah karya seni yang bisa dimakan (Smartpluspro, 2018).

Pentingnya dekorasi kue tidak hanya terletak pada rasa kue yang dihasilkan, melainkan juga pada tampilan visualnya. Sebuah kue yang indah dapat menambah nilai estetika dan membuatnya menjadi lebih menarik, bahkan sebelum dicicipi. Hal ini menjadikan *cake decoration* bukan hanya sekedar aktivitas memasak biasa, tetapi juga menjadi suatu bentuk seni kuliner yang menghasilkan karya yang dapat dinikmati dengan mata dan lidah.

Dalam melakukan *cake decoration*, kreativitas juga sangat diperlukan. Para pembuat kue harus memikirkan konsep atau tema yang ingin diaplikasikan pada kue, serta mencari cara untuk mewujudkan ide tersebut dengan menggunakan bahan-bahan yang tersedia. Dalam dunia kuliner, *cake decoration* menjadi suatu hal yang semakin diminati dan

menjadi tren. Hal ini disebabkan oleh banyaknya tayangan televisi yang menampilkan acara memasak, serta tumbuhnya media sosial yang memudahkan berbagi kreasi kepada banyak orang.

Perayaan Halloween adalah sebuah tradisi yang biasa dilakukan setiap tahun di banyak negara di seluruh dunia. Namun, sedikit yang tahu bahwa tradisi ini berasal dari bangsa Celtic pada abad ke-5 SM. Pada dasarnya, mereka merayakan Samhain sebagai festival kematian untuk menghormati orang yang telah meninggal. Selain itu, mereka juga merayakan musim panen dan mempersiapkan diri untuk menghadapi musim dingin yang keras. Festival ini dimulai pada akhir Oktober dan berakhir pada awal November dengan berbagai rangkaian acara yang menarik dan unik.

Menurut kepercayaan bangsa Celtic, pada tanggal 31 Oktober, gerbang antara dunia roh dan manusia terbuka dan roh-roh jahat dapat keluar ke dunia manusia. Untuk melindungi diri dari roh-roh jahat, mereka membuat api unggun besar sebagai simbol perlindungan dan mengenakan kostum dari kepala dan kulit hewan. Selain itu, mereka juga mempercayai bahwa jiwa yang telah meninggal harus dibersihkan sebelum mereka dapat masuk ke surga. Oleh karena itu, jiwa-jiwa ini dikirim ke dalam tubuh binatang secara magis sampai dewa Samhain membebaskan mereka untuk masuk ke surga pada tanggal 31 Oktober.

Dengan demikian, perayaan Halloween bukan hanya sekedar merayakan kematian dan musim panen, tetapi juga memperkaya kepercayaan mistis dan magis yang menarik bagi banyak orang hingga saat

ini (Mulyatan, 2016).

Menghias kue adalah bagian yang paling menarik dan kreatif dalam pembuatan kue. Saat menghias kue, kita menutupi permukaan kue dengan berbagai bahan penghias yang bertujuan untuk membuat kue terlihat lebih menarik dan enak. Hal ini dilakukan agar kue yang kita buat tidak hanya enak dimakan, tetapi juga menarik untuk dilihat.

Ada beberapa tujuan menghias kue, diantaranya:

- a. Meningkatkan tampilan, rasa, dan bentuk kue agar lebih baik.
Dengan menghias kue, kita bisa membuat kue terlihat lebih menarik dan menggoda, sehingga siapa pun yang melihatnya pasti ingin mencobanya. Selain itu, dengan menghias kue kita juga bisa menciptakan bentuk-bentuk yang unik dan menarik, sehingga kue kita menjadi lebih berbeda dan menarik perhatian.
- b. Menutupi cacat pada kue dan membuat bentuknya lebih menarik dengan kreativitas dan imajinasi. Saat kita membuat kue, tidak jarang kita menemukan cacat pada kue seperti retak atau tidak rata. Dengan menghias kue, kita bisa menutupi cacat tersebut dan membuat kue terlihat lebih rapi dan menarik. Bahkan, dengan kreativitas dan imajinasi yang tinggi, kita bisa mengubah bentuk kue yang awalnya biasa saja menjadi bentuk kue yang lebih menarik.
- c. Menunjukkan ungkapan atau maksud tertentu. Dalam hal ini, kita bisa membuat kue sesuai dengan tema atau acara tertentu. Misalnya, untuk mengekspresikan rasa kasih sayang, kita bisa membuat kue berbentuk hati yang dihias dengan krim berbentuk bunga mawar

menggunakan warna dominan merah muda.

- d. Menjadikan kue pusat perhatian dengan hiasan yang cantik pada suatu kesempatan. Ketika kita membuat kue untuk acara tertentu, seperti perayaan ulang tahun atau pernikahan, kita pasti ingin kue kita menjadi pusat perhatian. Oleh karena itu, dengan menghias kue dengan hiasan yang cantik dan menarik, kue kita akan menjadi pusat perhatian dan membuat acara tersebut semakin meriah.

Dalam menghias kue, kita bisa bereksperimen dengan berbagai bahan penghias, seperti *buttercream*, *fondant*, atau *gumpaste*. Tidak hanya itu, kita juga bisa menambahkan dekorasi seperti buah-buahan, bunga, atau cokelat untuk membuat kue lebih menarik. Dengan berbagai pilihan bahan penghias dan dekorasi, kita bisa menciptakan kue yang unik dan menarik sesuai dengan selera dan kebutuhan kita (Lange, 2005).

Dekorasi kue yang penulis buat ditujukan untuk perayaan Halloween yang diadakan pada akhir bulan Oktober. Adanya perayaan Halloween ini dikarenakan oleh pengaruh globalisasi budaya yang mulai masuk ke Indonesia. Sudah mulai banyak anak-anak remaja yang mengadakan perayaan Halloween ini. Tidak hanya menggunakan kostum-kostum seram saja, tetapi juga makanan, dessert, atau minuman yang di desain dengan tema yang menyeramkan (Devi, 2023). Penulis memutuskan untuk membuat cake ini karena penulis melihat hal tersebut dapat menjadi peluang bisnis yang cukup menguntungkan.

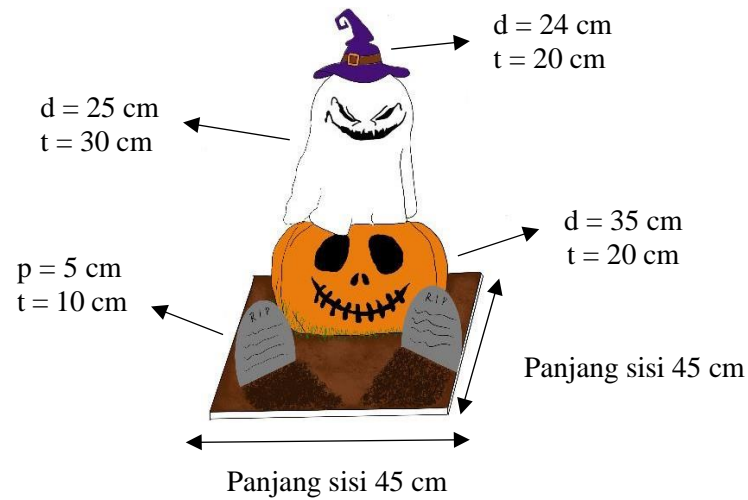
Pada penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai media utama untuk melapisi bagian luar dari kue tersebut. *Rolled*

fondant merupakan pasta gula berwarna putih yang terbuat dari campuran gula, glukosa, gelatin, *shortening* dan juga gliserin dengan persentase bahan terbesar adalah gula (Smartpluspro, 2018). Selain melapisi permukaan kue dengan *rolled fondant*, penulis juga akan menggunakan teknik *sculpting* untuk membuat rumput dan penulis akan menggunakan teknik *hand painting* pada permukaan *rolled fondant* untuk melukis wajah hantu pada *tier* kedua pada kue tersebut. Alasan penulis menggunakan *rolled fondant* adalah pengaplikasian *rolled fondant* sangat cocok dengan tema yang penulis pilih selain itu *rolled fondant* mudah untuk dibentuk, memiliki rasa yang manis, dan berwarna putih dibandingkan dengan warna buttercream yang sedikit berwarna kuning oleh karena itu *rolled fondant* dapat diwarnai sesuai dengan keinginan dan tema yang penulis pilih. Tidak hanya itu, *rolled fondant* juga sering digunakan untuk mendekorasi kue dalam berbagai perayaan. Selain itu *rolled fondant* dapat memberikan hasil akhir yang lebih halus daripada buttercream (Daniel, 2020).

Untuk menghasilkan warna yang sesuai dengan tema yang akan digunakan, penulis menggunakan penambahan warna berjenis *oil-based*. Dibandingkan dengan jenis lainnya seperti *water-based*, pasta dan pewarna makanan bubuk, pewarna makanan jenis *oil-based* lebih cocok untuk *rolled fondant* dikarenakan tidak menambah kandungan air terlalu banyak, dan tidak menjadikan *rolled fondant* kering dan tetap lembut. Selain itu dengan pewarna jenis *oil-based* lebih mudah mendapatkan warna yang diinginkan dan tidak menjadikan *rolled fondant* terlalu kering hingga tidak terjadi retak (Smartpluspro, 2018).

B. Desain Produk

GAMBAR 1. 1 DESAIN DAN UKURAN PRODUK



Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis membuat kue Halloween yang terdiri dari 2 tingkat dengan total tinggi keseluruhan 70 cm. Penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai *cover* kue Halloween yang nantinya akan diwarnai dengan menggunakan pewarna makanan (*oil-based*) sesuai dengan warna dari setiap *tier* tersebut. Penulis akan melapisi permukaan *thickblock* menggunakan *rolled fondant* yang nantinya akan diwarnai dengan warna coklat dan penulis juga akan memberikan *detail* tanah pada permukaan *rolled fondant* tersebut dengan menggunakan *aluminium foil* yang di remas.

Pada pembuatan kue Halloween ini terdapat 2 *tier*, *tier* pertama memiliki diameter 35 cm dan tinggi 20 cm. Pada *tier* pertama ini penulis akan melapisi permukaan *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* yang nantinya akan diwarnai oranye dengan menggunakan pewarna makanan. Setelah selesai melapisi permukaan *dummy* tersebut, penulis akan

memberikan *detail* garis agar terlihat seperti labu asli. Lalu penulis akan membuat mata, hidung, dan mulut pada labu dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna hitam.

Untuk *tier* kedua memiliki diameter 25 cm dan tinggi 30 cm. Pada *tier* kedua ini penulis akan melapisi permukaan *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* yang dimana nantinya penulis akan membuat bagian bawah dari *tier* kedua ini terlihat seperti bergelombang seolah-olah figur hantu tersebut sedang diterpa angin. Setelah itu penulis akan menggambar wajah pada figur hantu dengan menggunakan *edible pen* berwarna hitam. Setelah itu penulis akan membuat topi penyihir setinggi 20 cm dan diameter 24 cm dengan menggunakan *rolled fondant* yang diwarnai dengan warna dasar ungu dan coklat untuk hiasan pada topi penyihir tersebut. Penulis memilih warna ungu pada topi penyihir tersebut dikarenakan warna ungu menandakan sisi yang lebih mistis dari halloween. Warna ini sering dikaitkan dengan tema-tema sihir dan makhluk gaib (Ren, 2022). Selain itu, warna ungu juga melambangkan program studi penulis yaitu, Seni Pengolahan Patiseri.

Selanjutnya penulis akan membuat 2 buah batu nisan dengan menggunakan *rolled fondant* yang akan diwarnai dengan sedikit pewarna hitam agar menghasilkan warna abu-abu. Setelah itu penulis akan menuliskan tulisan R.I.P pada permukaan batu nisan tersebut dengan menggunakan *edible pen* berwarna hitam. Setelah membuat batu nisan, penulis akan membuat rumput-rumput liar dengan *rolled fondant* yang sudah diberikan warna hijau. Kemudian penulis akan menggunakan *biscuit*

crumb sebagai dekorasi tanah didepan batu nisan agar terlihat seperti kuburan asli.

C. Tinjauan Produk

a. *Standard Recipe*

Untuk dekorasi kue Halloween berbahan dasar kue, penulis menggunakan *butter cake*. Dikarenakan penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai media utama dalam mendekorasi kue bertemakan halloween ini, penulis memilih untuk menggunakan *butter cake* dikarenakan *butter cake* memiliki tekstur yang lebih padat dan lebih kokoh dibandingkan *sponge cake* yang berongga. Untuk *filling* dan *covering* pada halloween *cake* ini, penulis memilih untuk menggunakan *ganache* sebagai *filling* dan *covering cake* karena *ganache* memiliki tekstur yang lembut dan juga memiliki rasa cokelat yang tidak terlalu manis.

Berikut adalah *Standard Recipe* yang akan penulis gunakan untuk membuat dekorasi kue halloween dengan menggunakan *Butter Cake* dengan *filling Ganache*.

TABEL 1. 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : 10 Baking Tin (Diameter 20 cm)	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Peralatan serta bahan.
2	Letakkan			<i>Mixing bowl</i> ketempat <i>mixer</i> .
3	Tambahkan	1250 g 1 kg	<i>Soft Butter</i> <i>Granulated Sugar</i>	Kedalam <i>Mixing Bowl</i> .
4	Campurkan			<i>Butter</i> dan gula hingga gulanya larut dan campurannya menjadilembut.
5	Ayak	1125 g sedikit	<i>Soft Flour</i> garam	kedua bahan tersebut.(jika menggunakan <i>unsalted butter</i> , makatambahkan sedikit garam)
6	Campurkan			Tepung dan campuran gula dan butter.
7	Pecahkan	18 pcs	Telur (berukuran besar)	Kedalam mangkok.
8	Lalu			Lanjut mencampurkannya.
9	Masukkan			Sisa tepung yang masih ada.
10	Tuangkan	Beberapa tetes	<i>Vanilla Essence</i>	Kedalam adonan.

LANJUTAN TABEL 1.1

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Parut	1 Pcs	<i>Lemon</i>	Lalu masukkan <i>lemon zest</i> kedalam <i>batter</i> . Kemudian <i>mix</i> adonan dengan kecepatan sedang hingga semua adonan tercampur.
12	Masukkan			Adonan kedalam loyang lalu ratakan bagian samping adonan menggunakan <i>rubber spatula</i> , dan panggang adonan dengan suhu 175 derajat celcius selama 30 menit.

Sumber : *Standard Recipe* Poltekpar NHI Bandung

TABEL 1. 2

STANDARD RECIPE GANACHE

<i>GANACHE</i>			Kategori : Isian dan Covering	
			Hasil : 750 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Peralatan serta bahan.
2	Potong	500 g	<i>Chocolate</i>	Hingga kecil.

LANJUTAN TABEL 1.2

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Panaskan	500 g	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Didalam pan.
4	Tambahkan	15 g 10 g	<i>Cocoa Powder</i> Gula Pasir	Yang sudah diayak kedalam mangkuk.
5	Tambahkan			Campuran gula dan <i>cocoa powder</i> kedalam <i>cream</i> yang sudah mendidih.
6	Aduk			Selama ½ menit. Lalu angkat <i>pan</i> dari api. Kemudian tambahkan coklat yang sudah dichop.
7	Panaskan			Kembali <i>ganache</i> pada <i>stove</i> . Aduk <i>ganache</i> hingga potongan coklat meleleh.
8	Tuangkan			<i>Ganache</i> kedalam mangkok.
9	Letakkan			<i>Ganache</i> kedalam kulkas jika <i>Ganache</i> sudah dingin.
10	Keluarkan			<i>Ganache</i> dari dalam kulkas jika ingin digunakan






Sumber : *Standard Recipe* Poltekpar NHI Bandung

TABEL 1. 3


DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANAGAN
1		<i>Thick Block</i>	Sebagai alas untuk <i>cake decoration</i>
2		<i>Silicon Matt</i>	Sebagai alas untuk mengerjakan <i>rolled fondant</i> .
3		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan untuk membentuk, serta memberi <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i> .
4		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
5		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk membuat <i>rolled fondant</i> menjadi rapi ketika melapisi <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> .

LANJUTAN TABEL 1.3

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANAGAN
6		<i>Brush</i>	Peralatan untuk menggambar pada <i>rolled fondant</i> .
7		<i>Palette</i>	Sebagai tempat untuk mencampur warna.
8		<i>Cutter</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> yang berlebihan ketika melapisi <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> .
9		Penggaris	Untuk mengukur figur pada <i>rolled fondant</i> .
10		<i>Fondant Smoother</i>	Untuk meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> .

LANJUTAN TABEL 1.3

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANAGAN
11		<i>Scraper</i>	Untuk membagi <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

b. *Purchase Order*

Menurut Jurnal Entrepreneur (2010), *purchase order* (PO) adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. Dengan kata lain, PO juga digunakan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli.

Dokumen ini berisi informasi tentang detail pesanan seperti jenis barang, kuantitas, harga, dan nomor atau tanggal. Semakin spesifik pesanan, semakin banyak rincian yang disertakan, dan itu akan membuat kegiatan pemesanan pembelian lebih efektif.

TABEL 1. 4

PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled Fondant</i> berwarna putih	1	Pail (5 kg)	350.000	Pail (5kg)	350.000

LANJUTAN TABEL 1.4

2	<i>Dummy</i> d = 35cm, t = 20cm	1	Pc	180.000	Pc	180.000
3	<i>Dummy</i> d = 25cm, t = 30cm	1	Pc	120.000	Pc	120.000
4	Pewarna Cross Hitam	1	Btl	22.000	Btl	22.000
5	Pewarna Cross Coklat	1	Btl	11.000	Btl	11.000
6	Pewarna Cross Hijau	1	Btl	11.000	Btl	11.000
7	Pewarna Cross Ungu	1	Btl	20.000	Btl	20.000
8	Pewarna Cross Oranye	1	Btl	11.000	Btl	11.000
9	CMC	1	Btl	22.500	Btl	22.500
10	Tepung Maizena	1	Pack	20.000	Pack	20.000
11	Thickblock	45 x 45	Cm	36.500	Cm	36.500
12	Tusuk Bambu	1	Pack	7.700	Pack	7.700
13	Kawat Alumunium	30	Meter	7.500	Meter	7.500
14	Good Time Chocochips	1	Pack	2.000	Pack	2.000
TOTAL						821.200

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

TABEL 1. 5

**PURCHASE ORDER DENGAN BAHAN DASAR KUE
BESERTA DEKORASINYA**

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled Fondant</i> berwarna putih	1	Pail (5 kg)	350.000	Pail (5kg)	350.000
2	Pewarna Cross Hitam	1	Btl	22.000	Btl	22.000
3	Pewarna Cross Coklat	1	Btl	11.000	Btl	11.000
4	Pewarna Cross Hijau	1	Btl	11.000	Btl	11.000
5	Pewarna Cross Ungu	1	Btl	20.000	Btl	20.000
6	Pewarna Cross Oranye	1	Btl	11.000	Btl	11.000
7	CMC	1	Btl	22.500	Btl	22.500
8	Tepung Maizena	1	Pack	20.000	Pack	20.000

LANJUTAN TABEL 1.5

9	<i>Thickblock</i>	45 x 45	Cm	36.500	Cm	36.500
10	Tusuk Bambu	1	Pack	7.700	Pack	7.700
11	Kawat Alumunium	30	Meter	7.500	Meter	7.500
12	Telur	2,5	Kg	27.000	Kg	67.500
13	Gula	3	Kg	10.500	Kg	31.500
14	<i>Soft Flour</i>	3	Kg	11.500	Kg	34.500
15	<i>Cocoa Powder</i>	45	g	13.800	g	13.800
16	<i>Butter</i>	12	Pack	38.200	Pack	458.400
17	<i>Whipping Cream</i>	1	L	115.000	L	115.000
18	Garam	1	Pack	4.000	Pack	4.000
19	Lemon	1	Kg	16.000	Kg	16.000
20	<i>Vanilla Essence</i>	1	Btl	10.000	Btl	10.000
21	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	Kg	80.000	Kg	80.000
22	<i>Good Time Chocochips</i>	1	Pack	2.000	Pack	2.000
TOTAL						1.351.900

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

c. ***Recipe Costing***

Menurut crewdible (2016) *food* atau *recipe costing* adalah metode untuk menghitung biaya persediaan makanan berdasarkan total penjualan. Dalam bisnis restoran, hasil perhitungan ini bisa digunakan untuk menentukan harga produk. Hasil perhitungan *food cost* juga sangat berguna untuk menghitung keuntungan dari penjualan produk.

TABEL 1. 6**RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE**

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS (Yang Digunakan)	SATUAN	HARGA PASAR		TOTAL
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	4	Kg	350.000	Pail (5kg)	280.000
2	Dummy d = 35cm, t = 20cm	1	Pc	180.000	Pc	180.000
3	Dummy d = 25cm, t = 30cm	1	Pc	120.000	Pc	120.000
4	Pewarna Cross Hitam	2	MI	22.000	Btl (20 ml)	2.200
5	Pewarna Cross Coklat	4	MI	11.000	Btl (20 ml)	2.200
6	Pewarna Cross Hijau	2	MI	11.000	Btl (20 ml)	1.100
7	Pewarna Cross Ungu	2	MI	20.000	Btl (20 ml)	2.000
8	Pewarna Cross Oranye	4	MI	11.000	Btl (20 ml)	2.200
9	CMC	42	g	22.500	Btl (43gr)	21.977
10	Tepung Maizena	500	g	20.000	Pack (750g)	13.333
11	Thickblock	45 x 45	Cm	36.500	Cm	36.500
12	Tusuk Bambu	2	Pcs	7.700	Pack (400Pcs)	39

LANJUTAN TABEL 1.6

13	Kawat Alumunium	2	Meter	7.500	Meter (30 Meter)	500
14	<i>Good Time Chocochips</i>	1	Pack	2.000	Pack	2.000
TOTAL						664.049

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

TABEL 1. 7

**RECIPE COSTING DENGAN BAHAN DASAR KUE
BESERTA DEKORASINYA**

NO	NAMA BARANG	KUANTITAS (Yang Digunakan)	SATUAN	HARGA PASAR		TOTAL
				HARGA	SATUAN	
1	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	4	Kg	350.000	Pail (5kg)	280.000
2	Pewarna Cross Hitam	2	MI	22.000	Btl (20ml)	2.200
3	Pewarna Cross Coklat	4	MI	11.000	Btl (20ml)	2.200
4	Pewarna Cross Hijau	2	MI	11.000	Btl (20ml)	1.100
5	Pewarna Cross Ungu	2	MI	20.000	Btl (20ml)	2.000
6	Pewarna Cross Oranye	4	MI	11.000	Btl (20ml)	2.200

LANJUTAN TABEL 1.7

7	CMC	42	g	22.500	Btl (43gr)	21.977
8	Tepung Maizena	500	g	20.000	Pack (750g)	13.333
9	Thickblock	45 x 45	Cm	36.500	Cm	36.500
10	Tusuk Bambu	2	Pcs	7.700	Pack (400 Pcs)	39
11	Kawat Aluminium	2	Meter	7.500	Meter (30 Meter)	500
12	Telur	2.500	g	67.500	Gram (2500)	67.500
13	Gula	2.030	g	31.500	Gram (3000)	21.315
14	<i>Soft Flour</i>	2.250	g	34.500	Gram (3000)	38.813
15	<i>Cocoa Powder</i>	30	g	13.800	Gram(45 g)	9.200
16	<i>Butter</i>	2.500	gram	38.200	Pack (227 g)	420.705
17	<i>Whipping Cream</i>	1.000	gram	115.000	L (1000 g)	115.000
18	Garam	2	gram	4.000	Pack (250 g)	32
19	<i>Lemon</i>	2	pc	16.000	Kg (5 pcs)	6.400
20	<i>Vanilla Essence</i>	2	gram	10.000	Btl (60gr)	333
21	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1000	gram	80.000	Kg (1000 gram)	80.000
22	<i>Good Time Chocochips</i>	1	Pack	2.000	Pack	2.000
TOTAL						1.123.347

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

d. *Selling Price*

Menurut Mulyadi pada tahun 2005, pengertian harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen. Harga jual ini diperoleh atau dihitung dari total biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi, dan juga memperhitungkan

laba yang diharapkan. Selain itu, penting untuk dipahami bahwa harga jual juga harus mempertimbangkan faktor-faktor lain seperti perubahan harga bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Selain itu, strategi pemasaran dan persaingan dengan produk serupa juga bisa mempengaruhi harga jual suatu produk. Oleh karena itu, perusahaan harus melakukan analisis yang cermat untuk menentukan harga jual yang tepat dan dapat bersaing di pasar, serta menghasilkan keuntungan yang diharapkan.

Penulis menggunakan rumus *Selling price = (cost) + (margin keuntungan yang diinginkan)* untuk menghitung selling price yang akan ditentukan. Penulis menambahkan *art & creativity cost* sebesar 40% yang diambil dari kreatifitas dan keterampilan penulis dalam mendekor kue Halloween ini.

TABEL 1. 8

SELLING PRICE DENGAN DUMMY CAKE

TOTAL INGRIDIENTS COST	Rp. 664.049
CREATIVITY & ART 40%	Rp. 265.620
TOTAL COST	Rp. 929.669
DESIRED COST PERCENT	40%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 2.324.172
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 2.250.000

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

TABEL 1. 9

***SELLING PRICE DENGAN BAHAN DASAR KUE BESERTA
DEKORASINYA***

TOTAL INGRIDIENTS COST	Rp. 1.123.347
CREATIVITY & ART 40%	Rp. 449.339
TOTAL COST	Rp. 1.572.686
DESIRED COST PERCENT	40%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 3.931.715
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 3.950.000

Sumber : Pengolahan Penulis, 2023

Dengan harga yang tertera pada tabel selling price diatas,
customer akan mendapatkan 41 porsi untuk tier pertama dan 42
porsi untuk tier kedua.