

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Cake pada awalnya dikenal dengan nama *Kaka*. Perkembangan kue mulai terjadi sejak ditemukannya *Baking Powder* atau bahan tambahan yang kita gunakan untuk membuat kue menjadi seperti yang kita kenal dan makan sekarang ini. Seiring berkembangnya waktu kue mulai dikenal dalam bentuk yang lebih bervariasi dengan adanya penambahan dekorasi, filling dan rasa. (Sopiah, 2020).

Cake atau kue bolu terbuat dari pencampuran, gula dan telur yang dikocok kemudian ditambahkan dengan tepung terigu dan lemak kemudian kue tersebut akan dimasak dengan cara dipanggang atau bisa juga dikukus. Selain bahan-bahan yang telah disebutkan diatas, adapula bahan tambahan lain dalam pembuatan *cake*, diantaranya yaitu garam, bahan pengembang (SP, Cake Emulsifier, dll), *shortening*, susu, dan bahan penambah aroma atau *essence*. Hasil akhir *cake* biasanya memiliki tekstur yang lembut dan halus, warna nya menarik dan indah serta memiliki aroma yang sedap (Faridah dkk, 2008). Terdapat 2 jenis *cake* yang sangat dikenal di kalangan masyarakat yaitu *fat-based cake* dan *foam-based cake*.

Fat-based cake adalah jenis *cake* yang memiliki tekstur padat dan remah yang kasar. *Fat-based Cake* biasanya diawali dengan pengocokan mentega dan gula hingga pucat. Contoh produk *fat-based cake* yaitu *butter cake*, *marble cake*, *pound cake*, dll. *Foam-based cake* merupakan jenis *cake* yang memiliki

tekstur lembut dan halus. Untuk membuat *Foam-based Cake* dapat dilakukan dengan cara mengocok telur dan gula sampai mengembang dan berwarna pucat. Contoh produk *foam-based cake* yaitu *sponge cake*, *angel food cake*, *genoise cake*, dll (Faridah dkk, 2008).

Cake biasa digunakan dalam acara-acara seperti ulang tahun, *anniversary*, pernikahan, perayaan hari raya, dan lain-lain dimana dekorasi kue nya sendiri dapat disesuaikan sesuai dengan tema acara yang berlangsung. Dekorasi kue adalah seni mengubah kue biasa menjadi kue dengan tampilan yang luar biasa (Margaretha, 2020). *Cake decoration* adalah seni untuk memperindah sebuah kue agar tampilannya menjadi lebih artistik. Dekorasi kue juga bisa dijadikan alternatif ketika kue yang dibuat terdapat kesalahan atau kegagalan seperti bentuknya yang tidak simetris, warnanya yang pucat, dll. Berbagai macam kue yang biasanya umum dipakai untuk diperindah atau didekorasi antara lain kue ulang tahun, kue pernikahan, *cupcakes*, dll. Kue dapat dihias dengan berbagai macam bahan dan alat. Bahan hias kue terdapat 2 jenis yaitu bahan hias *edible* dan *non edible*. Bahan hias *edible* merupakan bahan hias yang dapat dimakan, contohnya yaitu *buttercream*, *glaze & icing*, *fondant*, *gumpaste*, *ganache*, *chocolate*, dll. Sedangkan bahan hias *non edible* adalah bahan hias yang tidak dapat dimakan, contohnya yaitu lilin, *topper/action figure* kue, dll. (Harteti dkk, 2016).

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan bahan dekorasi berupa *gumpaste & fondant*. *Gumpaste* sendiri merupakan bahan hias *edible* yang terbuat dari campuran putih telur, gelatine, *acid*, dan *cornstarch*. *Gumpaste* biasanya digunakan untuk membuat ornament penghias seperti

bentuk bunga. *Gumpaste* juga dapat dijadikan miniatur untuk keperluan *display* karena memiliki sifat yang kuat dan kokoh setelah mengering.

Fondant merupakan alat hias yang tidak asing bagi banyak *cake decorator*. *Fondant* atau '*fondre*' dalam bahasa Perancis memiliki arti meleleh. *Fondant* sendiri memiliki 2 macam yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* biasanya digunakan sebagai *glazing* untuk berbagai macam produk *pastry* seperti *mille-feuille*, donat, *éclair* dll. Selain untuk *glazing*, *poured fondant* juga bisa digunakan sebagai *dipping* untuk produk *pastry* asal Prancis yang kita kenal dengan nama *petit four* (The Culinary Institute of America, 2004).

Rolled fondant adalah bahan hias *edible* yang digunakan untuk melapisi dan menghias kue. *Rolled fondant* terbuat dari gula, *glucose* dan air yang dimasak. *Rolled fondant* memiliki tipe seperti *dough* yang dapat digilas/dipipihkan dan dibentuk sesuai dengan keinginan kita. Selain sebagai pelapis *cake*, *rolled fondant* juga dapat dibentuk dan dicetak ke berbagai macam bentuk dan karakter, seperti pita, kupu-kupu, karakter kartun, dll. Penggunaan *rolled fondant* sebagai bahan dekorasi kue dapat menambah kesan yang elegan, autentik dan rapi pada kue tersebut (Labensky, 2004). *Rolled fondant* memiliki warna dasar putih dan dapat diwarnai dengan pewarna makanan sesuai dengan keinginan (Dewi, 2016). Sekarang ini, *rolled fondant* sangat mudah ditemukan dipasaran dengan ukuran dan warna yang beragam. Biasanya *rolled fondant* dijual per *pail* dengan berat 5kg, namun tidak sedikit juga penjual *rolled fondant* yang memasarkannya dengan berat lebih kecil atau *repack*. *Rolled fondant* yang dijual dipasaran juga sudah beragam warna nya, tidak hanya putih, sekarang ini

kita dapat membeli *rolled fondant* yang sudah memiliki warna langsung tanpa perlu mewarnainya dengan pewarna makanan. Menurut Fatmah Bahalwan dan Tim NCC (2013) *rolled fondant* harus memiliki karakteristik yang elastis, mudah untuk dibentuk dan diberi warna agar dapat digunakan dengan efisiensi yang baik.




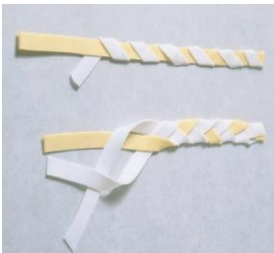
Karena *rolled fondant* memiliki karakteristik seperti *dough* dan cenderung berat bahkan ketika sudah ditipiskan, maka kue yang tepat untuk di dekorasi dengan menggunakan bahan hias *rolled fondant* ialah kue yang memiliki remahan padat atau kue dengan jenis *fat-based cake*.

Dalam proses menghias kue dengan *rolled fondant*, terdapat berbagai macam teknik yang perlu dipelajari dan diperhatikan agar hasil akhir dari proses menghias kue ini terlihat sempurna. Adapun teknik-teknik menghias kue dengan *rolled fondant* yang wajib diketahui yaitu:

TABEL 1
TEKNIK ROLLED FONDANT

NO	METODE	GAMBAR	KETERANGAN
1.	Ruffling		Teknik ini dapat dibuat dengan cara menipiskan fondant dan memotongnya menjadi bentuk yang diinginkan. Gunakan <i>fondant tools</i> yang memiliki bentuk seperti pensil, kemudian letakan fondant di atasnya lalu tekan ke kiri dan kanan hingga bentuk <i>ruffled</i> terlihat.


TABEL 1
TEKNIK ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

2.	Classical Drapery		<p>Teknik ini dapat dibuat dengan cara menipiskan <i>fondant</i> lalu memotongnya menjadi bentuk persegi panjang. Kemudian potong persegi panjang menjadi 2 atau 3 bagian, lalu berikan perekat disetiap ujung strip dan rekatkan ketiga strip menjadi satu. Hasil akhir dari teknik ini akan memberikan dekorasi yang menyerupai bentuk gorden.</p>
3.	Freehand Drapery		<p>Teknik ini dapat dibuat dengan cara menipiskan <i>rolled fondant</i> lalu memotongnya menjadi bentuk persegi panjang. Kemudian bentuk dengan tangan dengan cara melipat bagian pinggir dari <i>rolled fondant</i> atau bagian manapun (<i>free-form style</i>)</p>
4.	Appliqué		<p>Teknik ini merupakan salah satu teknik mudah dan banyak digunakan. Cara dekorasi menggunakan teknik ini yaitu dengan cara mencetak <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan dengan cetakan kue atau cetakan <i>fondant</i>.</p>
5.	Braiding		<p>Teknik ini merupakan salah satu teknik yang digunakan untuk membentuk dekorasi berupa kepangan. Cara mengaplikasikan teknik ini sama seperti saat melakukan kepang rambut atau membuat <i>twist bread</i>.</p>

TABEL 1
TEKNIK ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

6.	Smocking		<p>Teknik ini dapat dijadikan sebagai hiasan di sisi kue, biasanya bersamaan dengan dekorasi berupa <i>ruffles</i>. Teknik ini dapat diterapkan dengan cara meletakkan <i>skewer</i> pada bagian bawah dan atas <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan dan dibentuk secara bersusunan. Kemudian, setelah pola sudah berbentuk lepaskan <i>skewer</i> satu persatu.</p>
7.	Rolled Fondant Modeling		<p>Teknik ini digunakan untuk membuat dekorasi berbentuk 3 dimensi seperti membuat hewan ataupun orang. Teknik ini dapat diterapkan dengan membentuk bagian badan atau kepala terlebih dahulu kemudian disusun menjadi satu kesatuan.</p>
8.	All in One		<p>Teknik ini digunakan untuk mengcover kue secara langsung dan menyeluruh. Cara melakukannya yaitu dengan menipiskan <i>fondant</i> dengan ukuran yang lebar kemudian dengan bantuan <i>rolling pin</i> letakkan <i>rolled fondant</i> diatas <i>cake</i> lalu ratakan pada setiap sisi <i>cake</i>.</p>

TABEL 1
TEKNIK ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

9.	Top and Sides		Teknik ini digunakan untuk mengcover kue dengan <i>rolled fondant</i> . Cara melakukannya yaitu potong <i>rolled fondant</i> yang telah ditipiskan sesuai dengan ukuran setiap sisi <i>cake</i> . Kemudian tempelkan <i>rolled fondant</i> pada setiap sisi <i>cake</i> satu persatu.
----	---------------	---	---

Sumber: Garret. T (2007); Jeffcoate. C dan Kuflik. J (1997)

Seperti yang telah tertulis sebelumnya, *cake* dapat digunakan untuk merayakan berbagai acara, dekorasi nya pun dapat menyesuaikan sesuai dengan tema yang diusung. Tema dekorasi kue yang diangkat penulis dalam kesempatan ini adalah *Travel the World Cake*. Menurut Kodhyat (1998), pariwisata adalah perjalanan dari suatu tempat ketempat lain, bersifat sementara dan dapat dilakukan secara sendiri ataupun bersamaan, dengan tujuan untuk mencari keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan sosial, budaya, alam dan ilmu. Berwisata adalah salah satu kegiatan yang digemari oleh semua orang. Pariwisata dunia telah kembali bangkit setelah sebelumnya terdampak pandemi *Covid-19*. Sebuah riset mengatakan bahwa merencanakan sebuah liburan dapat menambah kebahagiaan seseorang (Shek, 2014).

Banyak dari generasi millennial atau generasi zaman sekarang yang menjadikan *travelling* sebagai hobi mereka, walaupun masih banyak kegiatan lain yang dapat dijadikan sebagai hobi namun *travelling* menjadi pilihan bagi generasi ini sebagai kegiatan yang mereka minati (Tempo, 2017). Akhir-akhir

ini kita mengenal kata *healing* yang berarti penyembuhan, namun kata *healing* telah mengalami pergeseran makna dimana publik mengartikan *healing* sebagai kegiatan jalan-jalan atau *travelling*. Hal ini dapat disimpulkan bahwa setiap orang pasti pernah dan akan sangat mungkin untuk melakukan kegiatan *travelling*.

Pariwisata dalam negeri maupun luar negeri memiliki daya tarik yang sangat memikat. Wisata yang tersebar di setiap negara mempunyai ciri dan kekhasnya masing-masing, misalnya di Indonesia sendiri jenis pariwisata yang terkenal ialah wisata alamnya. Selain wisata alam, ada juga jenis kegiatan lain yang dapat dilakukan oleh wisatawan salah satunya yaitu dengan melakukan wisata sejarah & budaya. Situs-situs bersejarah telah tersebar dengan luas dan banyak di setiap negara. Banyak situs-situs bersejarah di dunia yang telah menyandang gelar sebagai situs warisan dunia oleh UNESCO. UNESCO atau *United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization* adalah sebuah organisasi internasional yang bergerak pada bidang pendidikan, ilmu pengetahuan dan budaya. Situs warisan dunia yang telah diakui UNESCO menjadi tempat favorit (CNN Indonesia) dan pilihan yang tepat bagi para wisatawan dalam menjalani kegiatan pariwisatanya.

Kue dengan tema ini sangat selaras dan tepat bagi mereka yang memiliki hobi *travelling* atau berpergian. Alasan penulis ingin mengangkat tema ini yaitu agar semakin banyak masyarakat yang mengenal tentang pariwisata baik di Indonesia maupun di dunia. Penulis ingin menggambarkan pariwisata dan mengenalkannya kepada orang banyak dalam bentuk yang tidak biasa, yaitu dalam bentuk dekorasi kue. Penulis berharap tema "*Travel the World*" dapat

membawa gambaran, kesan serta rasa dari kegiatan pariwisata itu sendiri kepada siapa saja yang melihat kue ini. Penulis juga berharap agar kue ini dapat disukai oleh banyak masyarakat dari segala kalangan dan dapat digunakan dalam berbagai macam acara.

B. USULAN PRODUK

Dalam Tugas Akhir ini, penulis mengambil tema dekorasi “*Travel The World*”. Tema dekorasi ini akan menggambarkan tentang kegiatan wisata yang ada di dunia beserta dengan unsur-unsur pendukung berwisata itu sendiri. Di Indonesia, pariwisata sangat terkenal dan memiliki peranan yang besar dan juga penting. Banyak sekali orang yang menjalankan kegiatan berwisata bahkan menjadikannya sebagai kebutuhan primer dalam kehidupan.

Alasan penulis mengangkat tema “*Travel The World*” yaitu karena menurut penulis kegiatan berwisata saat ini sangat *trend* dan ada banyak orang yang menyukai dan melakukan kegiatan pariwisata itu sendiri. Alasan lain yang menjadi pertimbangan penulis dalam memilih tema ini adalah karena penulis merupakan mahasiswa aktif yang mengemban pendidikan di sebuah institusi yang berlandaskan kepariwisataan, hal ini membuat penulis bersemangat untuk dapat mengenalkan pariwisata dunia dengan gambaran dekorasi kue terhadap banyak orang. Penulis beranggapan bahwa tema ini akan sangat tepat dan cocok untuk diangkat dan dijadikan judul dalam Tugas Akhir ini.

Dalam tema dekorasi ini penulis akan menampilkan dekorasi kue tentang pariwisata dunia secara keseluruhan, dipresentasikan dengan adanya ikon-ikon tempat wisata yang terkenal dan legendaris dari setiap negara itu sendiri. Tema

dekorasi kue ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang menyenangkan bagi setiap orang baik yang gemar melakukan kegiatan *travelling* maupun bagi mereka yang baru hendak melakukan kegiatan pariwisata. Penulis berharap dengan adanya gambaran yang menyenangkan mengenai tempat-tempat wisata dunia yang penulis tampilkan dalam dekorasi kue ini, salah satunya dapat menjadi tujuan dalam *travel bucket list* mereka yang melihatnya.

Kue ini akan dibuat menjadi 3 *tier*, dimana setiap *tier* nya akan menggambarkan ciri khas pariwisata atau tempat pariwisata. Penulis akan menggunakan *dummy* pada setiap *tier* sebagai pengganti *cake* dan menghiasnya dengan menggunakan *rolled fondant*, *gumpaste* dan *cotton candy* untuk bentuk awannya.

Dekorasi kue ini dapat ditujukan bagi wanita maupun pria dari berbagai usia, khususnya mereka yang memiliki hobi berwisata. Selain itu, kue ini juga dapat dijadikan opsi pilihan bagi perusahaan, sekolah, *club* hobi maupun kementrian yang berdasarkan pada kepariwisataan untuk merayakan *dies natalis*, *anniversary* ataupun ulang tahun.

C. TINJAUAN PRODUK

1. Tema Produk

Tema dekorasi yang penulis usung dalam pembuatan tugas akhir ini yaitu bertemakan "*Travel The World*". Kue ini dapat dijadikan sebagai kue ulang tahun bagi mereka yang memiliki hobi *travelling*, ataupun sebagai kue *anniversary* atau *dies natalis* pada sekolah/institusi/*club* hobi/kementrian yang berhubungan dengan kepariwisataan.

Dalam dekorasi kue ini, penulis akan menggunakan mayoritas warna coklat dan krem sebagai warna dasar setiap *tier* khususnya pada *tier* pertama dan kedua. Penulis memilih warna coklat dan krem karena penulis beranggapan bahwa warna ini akan memberikan kesan klasik. Hal ini sejalan dengan pemilihan tema dekorasi kue yang diusung, dimana dalam tema dekorasi kue “*Travel The World*” penulis akan menyajikan tampilan bangunan bersejarah. Kesan klasik yang terpancar dari pemilihan warna ini diharapkan juga mampu membawa kesan autentik dan dapat memikat banyak perhatian dari setiap orang yang melihatnya.

Tema dekorasi kue ini akan fokus menggambarkan tentang unsur-unsur kepariwisataan, contohnya seperti visualisasi koper, bangunan-bangunan bersejarah, bola dunia, dan pesawat.

Pemilihan bangunan bersejarah yang akan penulis sajikan dalam salah satu *tier* di tema dekorasi ini dipilih berdasarkan tempat-tempat yang sudah sangat terkenal sebelumnya dari negara-negara yang dinyatakan gotravelly.com sebagai negara terindah di dunia. Penulis memilih bangunan wisata yang telah menyandang status sebagai situs warisan dunia UNESCO.

Tema dekorasi “*Travel The World*” diharapkan mampu menarik antusias dari banyak pihak untuk dapat membelinya. Unsur-unsur kepariwisataan yang terdapat dalam tema dekorasi kue ini diharapkan dapat membawa suasana kepariwisataan dan dapat memberikan perasaan yang membuat suasana hati siapa saja yang melihatnya menjadi antusias dan gembira karena dapat melihat pariwisata dunia dalam bentuk dekorasi kue.

Berikut ini adalah beberapa referensi, ide dan gambaran penulis dalam menentukan tema dan membuat *design* dekorasi kue *Travel The World*.



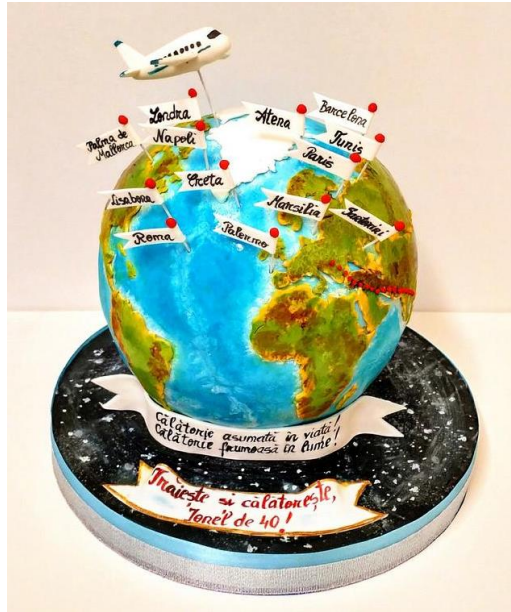
GAMBAR 1: Suitcase Cake

(Sumber: Gampp, 2017)



GAMBAR 2: Around The World Cake

(Sumber: Bakingcpa, 2018)



GAMBAR 3: Earth Cake

(Sumber: Adriana, 2018)

2. Konsep Produk

Penulis akan menggunakan *base cake* dengan jenis *fat-based cake*. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, bahwa jenis *fat-based cake* sangat cocok untuk didekorasikan dengan bahan dekorasi berupa *rolled fondant*, maka penulis memilih untuk menggunakan *chocolate fudge cake* sebagai *base cake* nya. Penulis memilih *chocolate fudge cake* sebagai *base cake* karena kue ini dapat tahan di suhu ruang selama 4 hari, sedangkan proses pengerjaan dekorasi kue ini memakan waktu selama 2 hari. Penulis beranggapan *chocolate fudge cake* sangat cocok digunakan sebagai *base cake* untuk dekorasi kue ini.

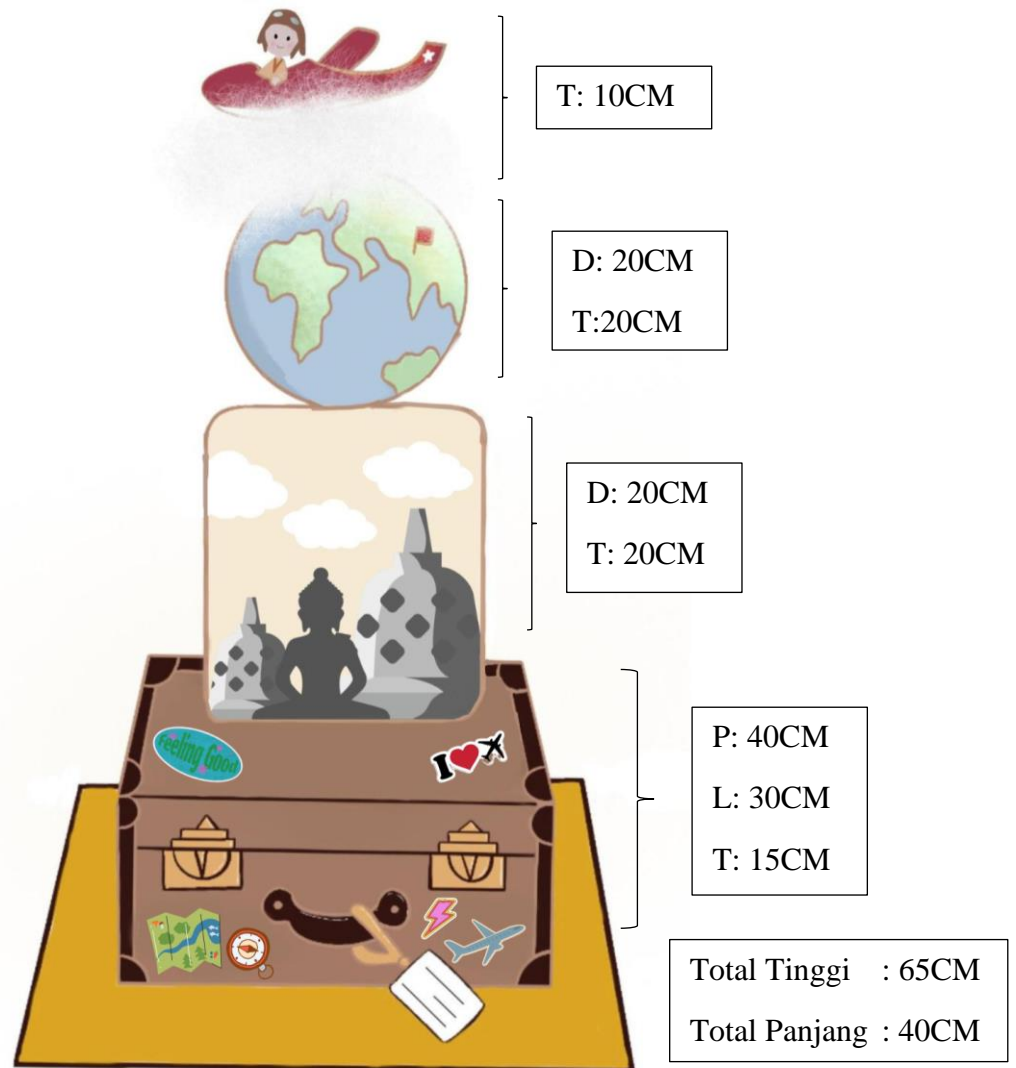
Namun, di dalam Tugas Akhir ini penulis tidak benar-benar menggunakan *chocolate fudge cake*, melainkan penulis akan menggunakan *dummy* sebagai penggantinya. *Dummy* yang penulis gunakan berbahan

dasar dari *styrofoam* yang memiliki bentuk serupa dengan kue asli namun lebih ringan.

Penulis akan menggunakan *cotton candy* asli sebagai gambaran awan dalam dekorasi kue ini. Selain itu untuk menggambarkan pesawat yang berfungsi sebagai topper penulis akan menggunakan *rice crispy treats*, namun dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis hanya akan menggunakan bantuan *styrofoam* untuk membentuk pesawat.

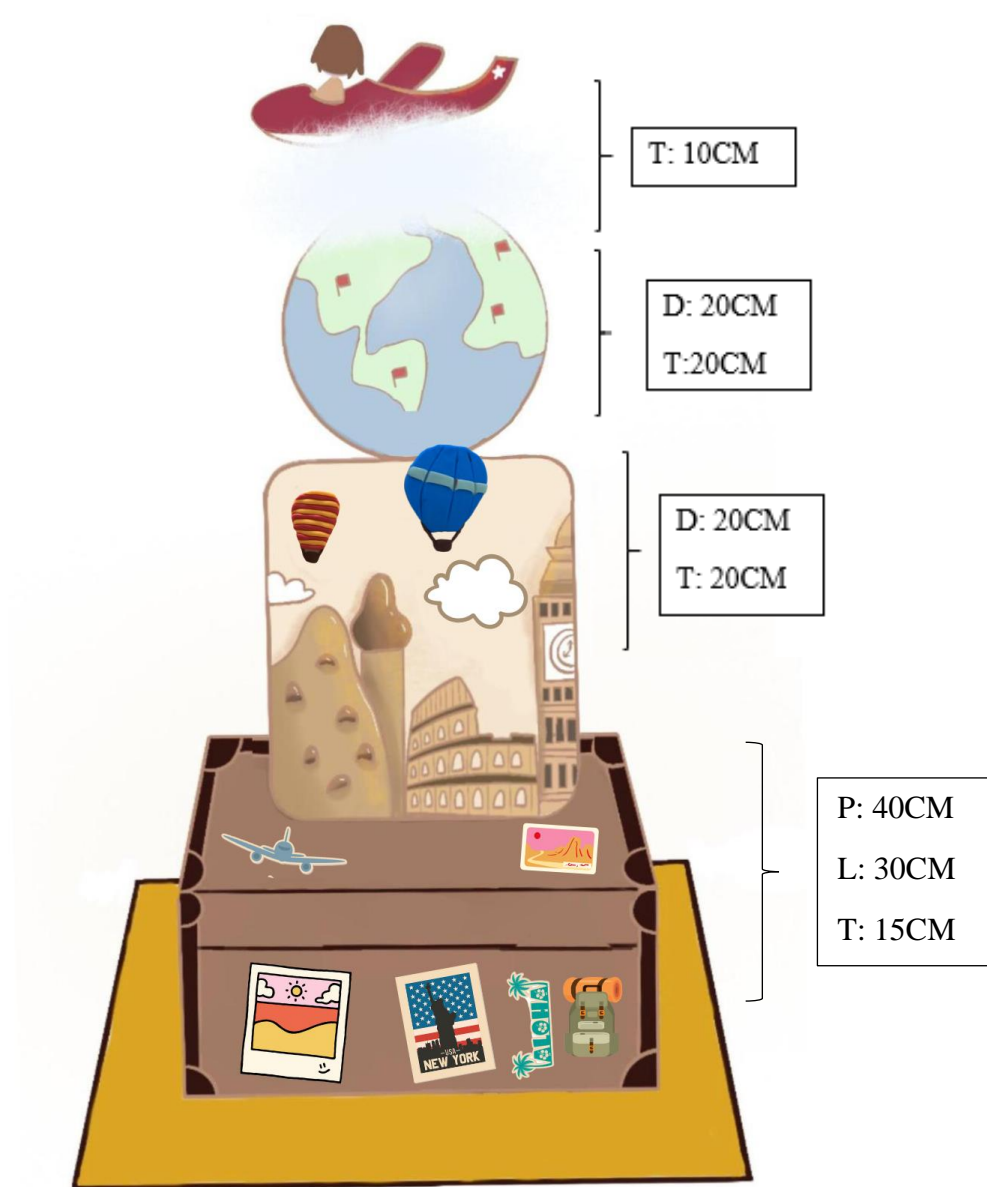
Konsep dekorasi kue ini akan fokus menggambarkan ciri khas dari kegiatan pariwisata dan juga menampilkan tempat-tempat wisata yang terkenal di dunia.

3. Design Produk



GAMBAR 4: Design Produk (Depan)

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)



GAMBAR 5: Design Produk (Belakang)

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

Seperti *design* kue diatas, kue ini akan dibagi kedalam 3 *tier* dan *topper* pesawat dengan ukuran setiap *tier* yang berbeda-beda. Penulis akan menggunakan *cake board* berwarna *gold* dengan ukuran 60x40cm sebagai alas kue. Berikut ini merupakan penjabaran dari setiap *tier* dekorasi kue dengan tema *Travel The World*:

a) *Tier* pertama

Tier pertama akan berbentuk persegi panjang dengan ukuran panjang 40cm, lebar 30cm dan tinggi 15cm. Dekorasi pada *tier* pertama merupakan replika dari bentuk tas atau koper. Koper merupakan salah satu benda yang wajib dibawa selama berpergian. Penulis akan menambahkan tambahan dekorasi berupa *sticker*, *stamp*, dan *luggage tag* yang terdapat di bagian sisi koper. Semua bahan dekorasi yang digunakan dalam *tier* ini mayoritas menggunakan *rolled fondant* sedangkan untuk dekorasi *sticker/stamp* penulis akan menggunakan *edible image* yang dilapisi *rolled fondant*.



GAMBAR 6: Tier 1 (Koper)

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

b) *Tier* kedua akan menggambarkan ikon-ikon pariwisata atau bangunan bersejarah yang terkenal dari seluruh dunia. Ikon pariwisata yang penulis pilih diambil berdasarkan dari situs warisan dunia UNESCO. Beberapa diantaranya yaitu seperti negara Indonesia, Turki, Italia, dan Inggris.

- Candi Borobudur

Candi Borobudur merupakan salah satu candi Budha terbesar di dunia. Candi Borobudur memiliki keindahan relief yang sangat khas. Ciri khas dari candi Borobudur yaitu ia memiliki Stupa yang tersusun sebanyak kurang lebih 72 stupa, di dalam stupa tersebut terdapat arca Buddha yang sedang duduk bersila. Candi Borobudur dinyatakan sebagai warisan dunia UNESCO pada tahun 1991 (Nisa, 2021).

- Goreme *Village*

Goreme *Village* merupakan suatu kawasan yang ada di wilayah Cappadocia, Turki. Cappadocia sudah terkenal sebelumnya karena keindahan batuan alam dan wisata balon udaranya, namun di Indonesia nama Cappadocia mulai *booming* sejak muncul di salah satu dialog serial tv yang sempat viral pada tahun 2022. Cappadocia diakui sebagai situs warisan dunia UNESCO pada tahun 1985 (Dianawanti, 2021). Dalam tema dekorasi ini penulis akan menonjolkan wisata Cappadocia dengan

mengangkat batuan alam Cappadocia yang khas dan dengan menambahkan dekorasi berupa balon udaranya yang sangat terkenal.

- Colosseum

Colosseum terletak di kota Roma, Italia. Colosseum merupakan salah satu tempat wisata yang sangat terkenal dan ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Bentuk dari colosseum yang memiliki banyak jendela menjadi sangat khas. Penulis memilih Colosseum karena bangunan sejarah yang satu ini sangat khas dengan negara Itali. Dalam dekorasi kue ini, bentuk colosseum akan dibuat semi 3 dimensi (tidak menempel pada permukaan tier ke-2). Colosseum telah mendapatkan gelar situs warisan dunia UNESCO sejak tahun 1980 (Fauzi, 2023).

- Big Ben

Big Ben merupakan salah satu tempat legendaris bagi wisatawan yang berkunjung ke London, Inggris. Big Ben sudah sangat dikenal oleh wisatawan sejak lama. Ciri khas Big Ben ditandai dengan adanya jam besar di dalam sebuah bangunan yang tinggi. Big Ben sendiri sudah diakui sebagai situs warisan dunia UNESCO pada tahun 1987 (Kumaran Travel, 2020).

Selain ikon pariwisata, penulis juga menambahkan dekorasi berupa balon udara dan awan. Warna dasar kue yang akan digunakan pada *tier* ini yaitu warna *cream*. Seluruh dekorasi yang digunakan dalam *tier* ini akan menggunakan bahan dekorasi *rolled fondant*.



GAMBAR 7: Tier 2 (Bangunan Wisata Dunia)

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

- c) *Tier* terakhir, atau *tier* ketiga akan berbentuk bulat dan merupakan bentuk *replica* dari globe. Penulis akan menambahkan beberapa bendera sebagai tanda negara-negara yang akan dikunjungi suatu hari nanti. Selain globe, penulis juga akan menambahkan *topper* berupa awan dan pesawat sebagai salah satu alat transportasi yang biasa digunakan saat berpergian. Penulis juga menambahkan *figurine* pilot di dalam bagian pesawatnya. Semua bahan dekorasi yang akan digunakan pada *tier* ini menggunakan bahan dekorasi *rolled fondant*, sedangkan untuk awan penulis akan menggunakan *cotton candy*.



GAMBAR 8: Tier 3 (Globe) & Topper

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

4. Standar Resep

Resep adalah formula yang berisi bahan dan cara dalam pembuatan suatu produk makanan ataupun minuman. Standar resep merupakan panduan dalam memasak yang didalamnya mencakup tentang gramasi dan bahan baku yang digunakan, cara pembuatan, teknik, serta alat – alat yang dibutuhkan dalam pembuatan suatu produk. Menurut Jhon dalam Mufqi (2016) standar resep makanan adalah arahan dan atau ajaran tertulis yang berguna untuk dapat menghasilkan suatu produk makanan, standar resep memiliki informasi/keterangan/penjelasan tentang bahan-bahan, berat gramasi, tahap-tahap persiapan, hasil per porsi/*yield*, alat yang digunakan, *garnish/plating*, dan informasi lain yang diperlukan dalam menyiapkan bahan atau alat.

Standar resep berguna untuk menghasilkan produk makanan dengan rasa dan kualitas yang sama walaupun dimasak oleh orang yang berbeda,

singkatnya standar resep berguna sebagai pengontrol kualitas dan kuantitas dalam memasak.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis memilih *Chocolate fudge cake* sebagai *base* dari kue nya. *Chocolate fudge cake* berbeda dengan *chocolate cake* biasa. *Chocolate fudge cake* memiliki warna yang lebih gelap, rasa yang lebih kaya, tekstur yang lebih *fluffy* dan dalam pembuatannya, ia menggunakan lebih banyak *cocoa powder* serta *baking soda* yang membuat *cake* nya menjadi lebih *fluffy* dan *airy* (Holland, 2023).

Penulis menggunakan standar resep *chocolate fudge cake* dari hotel Ayana Midplaza Jakarta tempat penulis menjalankan *On The Job Training* sebelumnya, penulis akan menyesuaikan resep tersebut dengan kebutuhan dalam pembuatan kue dekorasi ini. Berikut merupakan resep yang akan penulis gunakan.

a. Standar Resep *Chocolate Fudge Cake*

TABEL 2

STANDAR RESEP CHOCOLATE FUDGE CAKE

Chocolate Fudge Cake			Kategori: Cake	
			Hasil: 1 Cake 40x30x15 2 Cake D20cm x T20cm (Round & Ball Shape)	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Oleskan	sedikit	<i>Butter</i>	di setiap loyang yang akan digunakan, kemudian lapisi dengan <i>baking paper</i>

TABEL 2
STANDAR RESEP CHOCOLATE FUDGE CAKE
(LANJUTAN)

Chocolate Fudge Cake		Kategori: Cake		
		Hasil: 1 Cake 40x30x15 2 Cake D20cm x T20cm (Round & Ball Shape)		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Campurkan	5.003 GR	Gula	dengan
		2.000 GR	Corn Oil	kemudian
	<i>Mix</i>			di <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang
3.	Masukkan	1.665 GR	Telur	secara bertahap kedalam <i>mixer</i> jika gula sudah larut
				<i>mix</i> hingga mengembang
4.	Campurkan	1.140 GR	Cocoa Powder	dan
		4.103 GR	Tepung Terigu	
		97 GR	Vanilla	
		74 GR	Baking Soda	
	Masukkan		Semua Dry Ingredients	kedalam <i>mixer</i> secara bertahap
				<i>mix</i> hingga semua bahan tercampur rata

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE FUDGE CAKE*
(LANJUTAN)

Chocolate Fudge Cake		Kategori: Cake		
		Hasil: 1 Cake 40x30x15 2 Cake D20cm x T20cm (Round & Ball Shape)		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Tuang	1.140 GR	Sour Cream	dan
		2.749 GR	Yoghurt	
		2.749 GR	Susu	kedalam <i>mixing bowl</i> , aduk hingga tercampur rata
6.	Tuang		adonan	ke setiap loyang yang telah di <i>greas</i> dengan <i>greasing oil</i>
7.	<i>Bake</i>			di suhu 180°C hingga matang atau sekitar 20-30 menit
8.	Diamkan			hingga kue dingin, kemudian keluarkan dari loyang
9.				kue siap digunakan

(Sumber: Ayana Midplaza Jakarta, 2022)

b. Standar Resep *Caramel Ganache*

TABEL 3
STANDAR RESEP CAMEL GANACHE

Caramel Ganache			Kategori: Cream & Sauce	
			Hasil: 4800 GR	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat & Bahan
2	Panaskan	1.760 GR	Cream	dengan
		440 GR	Butter	diatas <i>pan</i> hingga <i>Shimmer</i>
3.	Panaskan	924 GR	Gula	dengan
		Sedikit	Air	di <i>pan</i> kemudian tunggu hingga gula menjadi caramel
4.	Tuang		Campuran cream & butter	kedalam <i>pan</i> yang berisi caramel secara bertahap sambil diaduk
5.	Tambahkan	9 GR	Garam	kemudian aduk hingga semua bahan tercampur rata
6.	Tuang		caramel	kedalam <i>bowl</i> stainless yang berisikan
		1.320 GR	Milk Chocolate	dan
		440 GR	Dark Chocolate	aduk hingga chocolate <i>melt</i>

TABEL 3
STANDAR RESEP CAMEL GANACHE
(LANJUTAN)

Caramel Ganache			Kategori: Cream & Sauce	
			Hasil: 4800 GR	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Hand Blend</i>		Ganache	untuk memastikan semua chocolate sudah larut dengan sempurna
8.	Saring		Ganache	untuk mendapatkan hasil yang lebih <i>smooth</i>
9.	Pindahkan		Ganache	kedalam insert persegi panjang
10.	Simpan		Ganache	di chocolate <i>room</i> dengan keadaan ter <i>wrapping</i> dengan plastic wrap dan biarkan hingga set

(Sumber: Ayana Midplaza Jakarta, 2022)

c. Standar Resep *Rice Crispy Treats***TABEL 4****STANDAR RESEP *RICE CRISPY TREATS***

Rice Crispy Treats			Kategori: Sweets	
			Hasil:	
			300gr	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	25gr	Butter	dengan api kecil
	Tambahkan	150gr	Marshmallow	masak selama 10-15 menit hingga marshmallow meleleh
2.	Masukkan	150gr	Rice Crispy	kedalam campuran butter dan marshmallow yang telah meleleh. Aduk rice crispy hingga terselimuti dengan lelehan butter dan marshmallow.
3.	Masukkan		Rice Crispy Treats	kedalam wadah yang telah diberi minyak, setelah suhunya turun bentuk rice crispy treats sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

d. Standar Resep Pewarnaan *Fondant***TABEL 5 STANDAR RESEP PEWARNAAN *FONDANT***

Travel The World Cake			Kategori: Icing	
			Hasil:	Rolled Fondant Warna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
ROLLED FONDANT BEWARNA COKLAT MUDA				
1.	Campurkan	1,1 kg	Rolled Fondant	dengan
		1ML	Pewarna Coklat	knead hingga warna merata dan sesuai untuk digunakan di tier 1 sebagai warna dasar koper
		2 Tetes	Pewarna Hitam	
ROLLED FONDANT BERWARNA COKLAT TUA				
2.	Campurkan	500gr	Rolled Fondant	dengan
		1 ML	Pewarna Coklat	dan
		5 tetes	Pewarna Hitam	knead hingga mendapatkan warna coklat tua yang sesuai
ROLLED FONDANT BEWARNA KREM				
3.	Campurkan	800gr	Rolled Fondant	dengan
		1 Tetes	Pewarna Coklat	knead hingga warna merata untuk dapat digunakan sebagai warna dasar tier ke 2 dan detail dekorasi lainnya.
		2 Tetes	Pewarna Kuning	

TABEL 5
STANDAR RESEP PEWARNAAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Icing	
			Hasil:	Rolled Fondant Warna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
ROLLED FONDANT BERWARNA KREM TUA				
4.	Campurkan	400gr	Rolled Fondant	dengan
		3 tetes	Pewarna Coklat	dan
		1 tetes	Pewarna Orange	knead hingga warna merata dan sesuai untuk dijadikan warna dasar untuk dekorasi bangunan wisata dan detail dekorasi lainnya
ROLLED FONDANT BEWARNA BIRU				
5.	Campurkan	600gr	Rolled Fondant	dengan
		4 tetes	Pewarna Biru	knead hingga warna merata dan sesuai dengan design warna dasar pada tier ke 3 dan detail dekorasi lainnya
ROLLED FONDANT BEWARNA HIJAU				
6.	Campurkan	270gr	Rolled Fondant	dengan
		3 tetes	Pewarna Hijau	knead hingga warna merata dan dapat dijadikan sebagai dekorasi untuk tier ke 3 dan detail dekorasi lainnya

TABEL 5
STANDAR RESEP PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Icing	
			Hasil:	Rolled Fondant Warna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
ROLLED FONDANT BERWARNA MERAH				
7.	Campurkan	350gr	Rolled Fondant	dengan
		10 tetes	Pewarna Merah	knead hingga warna merata dan dapat dijadikan sebagai warna dasar pesawat dan detail dekorasi lainnya
ROLLED FONDANT BEWARNA HITAM				
8.	Campurkan	200gr	Rolled Fondant	dengan
		5 tetes	Pewarna Hitam	knead hingga warna tercampur rata dan dapat digunakan untuk detail dekorasi
ROLLED FONDANT BEWARNA KUNING				
9.	Campurkan	80gr	Rolled Fondant	dengan
		4 tetes	Pewarna Kuning	knead hingga semua tercampur rata dan dapat digunakan untuk dekorasi
ROLLED FONDANT BEWARNA ABU-ABU				
10.	Campurkan	200gr	Rolled Fondant	dengan
		2 tetes	Pewarna Hitam	knead hingga semua tercampur rata dan dapat digunakan untuk dekorasi

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)

e. Standard Resep Tier 1

TABEL 6

STANDAR RESEP *TIER 1*

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 1 (Koper) 40x30x15 cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Lapisi	1	<i>Dummy</i> Balok	dengan <i>edible glue</i> secara keseluruhan
	<i>Roll Out</i>	950gr	Fondant Coklat Muda	dengan ketipisan maksimum 3mm
	Tempelkan		Fondant Coklat Muda	di setiap sisi dummy dengan menggunakan top & sides method
	Ratakan			setiap sisi nya dengan menggunakan fondant smoother
2.	<i>Roll Out</i>	170gr	Fondant Coklat Tua	kemudian tipiskan dengan ketebalan 2mm
	Potong			membentuk strip dengan ukuran:
				<ul style="list-style-type: none"> • P40cm dan T3cm sebanyak 4 buah • P15cm dan T3cm sebanyak 4 buah • P30cm dan T3cm sebanyak 4 buah
	Tempelkan		Fondant yang telah dipotong strip	di setiap bagian sudut <i>dummy</i> , kemudian
	<i>Roll out</i>	80gr	Fondant Coklat Tua	lalu cetak dengan bentuk 1/4 lingkaran
				tempelkan diatas strip yang telah dipasang sebelumnya di setiap bagian sudut dummy, kemudian ratakan

TABEL 6
STANDAR RESEP TIER 1
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 1 (Koper) 40x30x15 cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Ambil	80gr	Fondant Coklat Tua	kemudian <i>roll</i> dan bentuk menjadi pegangan tas serta 2 lingkaran, tempelkan pada bagian tengah koper
4.	Bentuk	200gr	Fondant Krem Tua	menjadi
				<ul style="list-style-type: none"> • Persegi Panjang dengan uk. 4x3cm sebanyak 2 buah • Setengah Lingkaran dengan d. 3cm sebanyak 2 buah • Segitiga sama kaki dengan uk. Alas 0.5cm dan T 2cm sebanyak 2 buah • Persegi Panjang dengan uk. 3x0.5cm sebanyak 2 buah • Persegi Panjang dengan uk. 2x0.5cm sebanyak 2 buah • Segitiga sama sisi dengan uk. Alas 1cm dan T 0.5cm sebanyak 2 buah
				bentuk dan susun menjadi alat pembuka dan penutup koper. Lalu tempelkan di bagian kanan dan kiri koper

TABEL 6
STANDAR RESEP TIER 1
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 1 (Koper) 40x30x15 cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Bentuk	20gr	Fondant Putih	menjadi bentuk persegi panjang
	Bentuk	20gr	Fondant Krem Tua	menjadi bentuk tali, lalu tempelkan pada pegangan tas. Letakkan fondant putih dibawahnya.
	Gambar		Fondant Putih	menjadi seperti <i>lugage tag</i> dengan bantuan <i>fondant tools</i> menggunakan pewarna coklat tua
6.	<i>Roll Out</i>	200gr	Fondant Putih	buka pelapis <i>edible image</i> , berikan sedikit air pada permukaan belakangnya lalu tempelkan pada fondant.
	Bentuk		Edible Image	sesuai dengan pola dengan bantuan <i>pen cutter</i>
	Tempelkan			pada bagian sisi koper

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

f. Standar Resep Tier 2

TABEL 7
STANDAR RESEP TIER 2

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 2 (Bangunan Wisata Dunia) D 20cm x T 20cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Roll Out</i>	450gr	Fondant Krem	kemudian lapisi tier ke 2 dengan menggunakan <i>top & sides method</i>
2.	<i>Roll Out</i>	130gr	Fondant Krem Tua	dengan ketebalan 3mm
	Cetak			menjadi bentuk big ben
	Bentuk	20gr	Fondant Putih	menjadi bulat, letakkan di bagian tengah atas bigben
	Bentuk	5gr	Fondant Hitam	untuk menjadi jarum jam
3.	<i>Roll Out</i>	150gr	Gumpaste	dengan ketebalan 3mm
	Cetak			menjadi bentuk Colosseum lalu bentuk setiap jendela dengan bantuan <i>pen cutter</i> , kemudian letakkan secara melengkung
	<i>Roll Out</i>	150gr	Fondant Coklat Tua	cetak menjadi bentuk colosseum untuk menjadi lapisan bawah gumpaste
	Warnai		Gumpaste	jika sudah mengering

TABEL 7
STANDAR RESEP TIER 2
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 2 (Bangunan Wisata Dunia) D 20cm x T 20cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	<i>Roll Out</i>	150gr	Fondant Krem Tua	dengan ketebalan 3mm
	Cetak			menjadi bentuk Goreme Village kemudian tambahkan detail jendela dengan bantuan <i>pencutter</i>
	Cetak	150gr	Fondant Coklat Muda	menjadi bentuk goreme Village sebagai lapisan bagian bawah
5.	<i>Roll Out</i>	100gr	Fondant Putih	kemudian cetak menjadi bentuk awan dalam beberapa ukuran yang berbeda. Temelkan di bagian atas cake.
6.	<i>Roll Out</i>	120gr	Fondant Abu-Abu	cetak menjadi bentuk borobudur, buat detail nya dengan membuat bentuk wajik pada badan candi dan detail lainnya dengan bantuan fondant tools
		60gr	Fondant Abu-abu	cetak menjadi bentuk Budha, lalu tambahkan beberapa detail yang dibutuhkan
	<i>Roll Out</i>	100gr	Fondant Hitam	bentuk menjadi borobudur untuk menjadi lapisan fondant sebelumnya

TABEL 7
STANDAR RESEP TIER 2
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil:	Tier 2 (Bangunan Wisata Dunia) D 20cm x T 20cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Roll</i>	15gr	Fondant Kuning	dan
		15gr	Fondant Merah	menjadi bentuk pipa lalu susun berbeda warna. Setelah itu bentuk menjadi balon udara.
	Tambahkan	3gr	Fondant Coklat Tua	bentuk menjadi persegi dan tali
8.	<i>Roll</i>	15gr	Fondant Biru	menjadi bentuk balon udara, lalu
	Tambahkan	8gr	Fondant Hijau	bentuk menjadi strip dan letakkan di bagian tengah balon udara. Buat detail balon udara dengan bantuan fondant tools
	Bentuk	3gr	Fondant Coklat Tua	menjadi persegi dan tali

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

g. Standar Resep *Tier 3 & Topper*

TABEL 8
STANDAR RESEP TIER 3 & TOPPER

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil: Tier 3 (Globe) & Topper D20cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Cover</i>			<i>Cake</i> dengan
		500gr	Fondant Biru	ratakan setiap sisi dengan <i>fondant smoother</i>
2.	Cetak			bentuk benua dalam globe dengan
		250gr	Fondant Hijau	<i>roll</i> dengan <i>rolling pin</i> lalu
	<i>Cut Out</i>			sesuai bentuk benua kemudian tempelkan di <i>cake</i> nya
3.	Buat			bendera sebagai dekorasi dengan menggunakan
		30gr	Fondant Merah	cetak menjadi bentuk persegi dengan ukuran 2x2cm sebanyak 5 buah
	Tempelkan			dengan
		5 pcs	Tusuk sate	yang telah dipotong menjadi 3cm lalu lapisi dengan
		20gr	Fondant Hitam	kemudian tusuk dibagian negara/benua yang diinginkan

TABEL 8
STANDAR RESEP TIER 3 & TOPPER
(LANJUTAN)

Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil: Tier 3 (Globe) & Topper D20 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Lapisi	1pcs	Styrofoam Pesawat	dengan
		200gr	Fondant Merah	rapihkan dengan fondant smoother kemudian berikan dekorasi berupa
		30gr	Fondant Putih	dibagian bawah dan berbentuk bintang dibagian ujung pesawat
5.	Buat		<i>Figurine Pilot</i>	dengan
		10gr	Fondant Krem	untuk bagian kepala, tambahkan
		4gr	Fondant Putih	untuk bagian mata
		1gr	Fondant Hitam	untuk bagian mata
	Buat	10gr	Fondant Coklat Tua	untuk menjadi topi, beri hiasan dengan
		2gr	Fondant Biru	untuk menjadi kacamata, letakkan diatas topi.
	Buat			badan pilot dari
		15gr	Fondant Kuning	bentuk tear drop lalu tekan hingga sedikit gepeng menyerupai badan dan tangan
		2gr	Fondant Orange	bentuk menjadi panjang menyerupai slayer lalu letakkan di badan atas pilot
			satukan semua menjadi utuh berbentuk pilot lalu letakkan dibagian tengah pesawat	

TABEL 8
STANDAR RESEP TIER 3 & TOPPER
(LANJUTAN)




Travel The World Cake			Kategori: Cake	
			Hasil: Tier 3 (Globe) & Topper D 20cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tambahkan		<i>Cotton Candy</i>	dibagian bawah pesawat sebagai awan

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

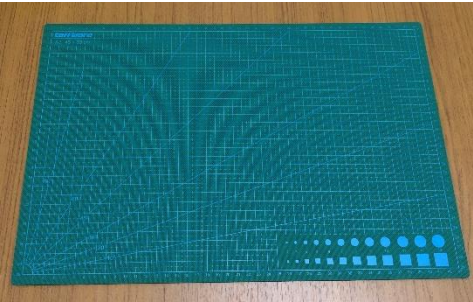


5. Kebutuhan Alat

Adapun alat penunjang yang penulis gunakan dalam membuat dekorasi kue “*Travel The World*” diantaranya yaitu:





TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	FUNGSI
1.	<i>Dummy</i> Bola D20cm		Digunakan sebagai pengganti kue pada tier ke-3
2.	<i>Dummy</i> Tabung uk. D20cm T20cm		Digunakan sebagai pengganti kue pada tier ke-2
3.	<i>Dummy</i> Balok uk. P40cm L30cm T15cm		Digunakan sebagai pengganti kue pada tier ke-1





TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	FUNGSI
4.	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk menipiskan, menggilas, dan memotong <i>rolled fondant</i>
5.	<i>Styrofoam Pesawat</i>		Digunakan untuk mengurangi penggunaan fondant sebagai dekorasi bagian <i>Topper</i>
6.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menggilas <i>fondant</i>

TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	FUNGSI
7.	Timbangan		Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i>
8.	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk meratakan <i>rolled fondant</i> agar permukaannya lebih rapi dan mulus
9.	<i>Fondant Tools</i>		Digunakan sebagai alat untuk membantu pembuatan dekorasi dan <i>detailing</i>
10.	Cetakan Awan		Digunakan untuk membuat dekorasi bentuk awan pada <i>tier ke-2</i>

TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	FUNGSI
10.	<i>Cutter Pan</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dengan lebih detail
11.	<i>Small Knife</i>		Digunakan untuk memotong bagian-bagian pada <i>rolled fondant</i>
12.	<i>Plastic Wrap</i>		Digunakan untuk melapisi <i>dummy</i> sebelum di <i>cover</i> dengan <i>rolled fondant</i>
13.	Tusuk Sate		Digunakan untuk menahan <i>tier ke-3</i> agar lebih kokoh

Sumber: Olahan Penulis, 2023

6. Kebutuhan Bahan

Dalam pembuatan dekorasi kue “*Travel The World*” penulis menggunakan beberapa bahan yang akan disajikan dalam *purchase Order* dibawah ini. *Purchase Order* sendiri dapat diartikan sebagai daftar permintaan atau pesanan yang dibuat oleh produsen dan ditujukan kepada *supplier*/pemasok yang berisikan daftar kebutuhan bahan baku untuk dipesan (Dewi dan Kristanto, 2013). Terdapat dua *purchase order* yang akan ditampilkan oleh penulis, diantaranya adalah *purchase order* dengan menggunakan *dummy*, dan *purchase order* dengan menggunakan kue asli.

TABEL 10

PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i> (Tigerson)	5	KG	Rp375.000	5KG	Rp375.000
2.	<i>Dummy</i> Balok P40cm L30cm T25cm	1	PCS	Rp60.000	1PCS	Rp60.000
3.	<i>Dummy</i> Tabung D20cm T20cm	1	PCS	Rp22.000	1PCS	Rp22.000
4.	<i>Dummy</i> Bola D20cm	1	PCS	Rp50.000	1PCS	Rp50.000
5.	Styrofoam Pesawat	1	PCS	Rp. 50.000	1PCS	Rp50.000
6.	Cake Board 40x60cm	1	PCS	Rp19.260	1PCS	Rp19.260
7.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Yellow)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
8.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Black)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000

TABEL 10
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

9.	<i>Food Coloring Cross (Green)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
10.	<i>Food Coloring Cross (Blue)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
11.	<i>Food Coloring Cross (Red)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
12.	<i>Food Coloring Cross (Orange)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
13.	<i>Food Coloring Koepoe-Koepoe (Brown)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
14.	<i>Corn Starch</i>	1	KG	Rp20.000	1KG	Rp20.000
15.	<i>CMC</i>	6	GR	Rp5.500	6GR	Rp5.500
16.	<i>Edible Glue</i>	50	ML	Rp9.999	50ML	Rp9.999
17.	<i>Plastic Wrap</i>	1	ROLL	Rp21.000	1 ROLL	Rp21.000
18.	<i>Tusuk Sate</i>	100	PCS	Rp10.000	100PCS	Rp10.000
19.	<i>Edible Print</i>	1	Sheet	Rp75.000	1 Sheet	Rp75.000
20.	<i>Cotton Candy</i>	1	PCS	Rp35.000	1 PCS	Rp35.000
21.	<i>Gumpaste</i>	240	GR	Rp25.000	240GR	Rp25.000
TOTAL						Rp861.759

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 11
PURCHASE ORDER DENGAN CAKE ASLI

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant (Tigerson)</i>	5	KG	Rp375.000	5KG	Rp375.000
2.	<i>Cake Board 40 x 60cm</i>	1	PCS	Rp19.260	1PCS	Rp19.260

TABEL 11
PURCHASE ORDER DENGAN CAKE ASLI
(LANJUTAN)

3.	<i>Food Coloring Cross (Yellow)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
4.	<i>Food Coloring Cross (Black)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
5.	<i>Food Coloring Cross (Green)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
6.	<i>Food Coloring Cross (Blue)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
7.	<i>Food Coloring Cross (Red)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
8.	<i>Food Coloring Cross (Orange)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
9.	<i>Food Coloring Koepoe-Koepoe (Brown)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
10.	<i>Corn Starch</i>	1	KG	Rp20.000	1KG	Rp20.000
11.	<i>CMC</i>	6	GR	Rp5.500	6GR	Rp5.500
12.	Tusuk Sate	4	PCS	Rp10.000	100PCS	Rp10.000
13.	Gula	6	KG	Rp14.000	1KG	Rp84.000
14.	<i>Corn Oil</i>	2	LTR	Rp45.000	1LTR	Rp90.000
15.	Telur	2	KG	Rp28.000	1KG	Rp56.000
16.	<i>Cocoa Powder (Schoko)</i>	2	KG	Rp65.600	1KG	Rp131.200
17.	Tepung Terigo Pro Rendah	5	kg	Rp14.000	1KG	Rp70.000
18.	<i>Vanilla (Jansen)</i>	100	GR	Rp55.000	100ML	Rp55.000
19.	<i>Baking Soda (Arm & Hammer)</i>	454	GR	Rp29.500	454GR	Rp29.500
20.	<i>Sour Cream (Tatua)</i>	2	KG	Rp90.000	1KG	Rp180.000

TABEL 11
PURCHASE ORDER DENGAN CAKE ASLI
(LANJUTAN)

21.	<i>Yoghurt (Greenfields)</i>	3	KG	Rp46.700	1KG	Rp140.100
22.	Susu	3	LTR	Rp20.000	1LTR	Rp60.000
23.	<i>Dairy Cream</i>	2	LTR	Rp100.000	1LTR	Rp200.000
24.	<i>Butter</i>	454	GR	Rp47.000	227GR	Rp94.000
25.	Garam	500	GR	Rp8.750	500GR	Rp8.750
26.	<i>Milk Chocolate Couverture (Schoko)</i>	2	KG	Rp120.600	1KG	Rp241.200
27.	<i>Dark Chocolate Couverture (Schoko)</i>	1	KG	Rp120.350	1KG	Rp120.350
28.	<i>Edible Print</i>	1	Sheet	Rp75.000	1 Sheet	Rp75.000
29.	<i>Cotton Candy</i>	1	PCS	Rp35.000	1 PCS	Rp35.000
30.	<i>Gumpaste</i>	240	GR	Rp25.000	240GR	Rp25.000
TOTAL						Rp2.208.860

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

7. Perumusan Harga Jual

Harga dapat diartikan sebagai nilai yang dinyatakan dalam bentuk rupiah dengan tujuan sebagai alat transaksi/pertukaran dengan barang/jasa (Shinta, 2016). Harga jual/*selling price* adalah jumlah biaya yang harus dibayarkan oleh pembeli kepada penjual. Adapun rumus *selling price* yang penulis gunakan dalam hitungan ini berasal dari Jurnal *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*, rumusnya yaitu seperti dibawah ini:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Percentage of Sales}} \times 100$$

Berikut merupakan hasil hitungan *recipe costing* dan *selling price* untuk pembuatan kue dengan tema dekorasi “*Travel The World*”.

TABEL 12
RECIPE COSTING DENGAN DUMMY

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i> (Tigerson)	5	KG	Rp375.000	5KG	Rp375.000
2.	<i>Dummy</i> Balok P40cm L30cm T25cm	1	PCS	Rp60.000	1PCS	Rp60.000
3.	<i>Dummy</i> Tabung D20cm T20cm	1	PCS	Rp22.000	1PCS	Rp22.000
4.	<i>Dummy</i> Bola D20cm	1	PCS	Rp50.000	1PCS	Rp50.000
5.	Styrofoam Pesawat	1	PCS	Rp50.000	1PCS	Rp50.000
6.	Cake Board 40 x 60cm	1	PCS	Rp19.260	1PCS	Rp19.260
7.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Yellow)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
8.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Black)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
9.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Green)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
10.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Blue)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
11.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross (Red)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
12.	<i>Food Coloring</i> <i>Cross</i> <i>(Orange)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000

TABEL 12
RECIPE COSTING DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

13.	<i>Food Coloring Koepoe-Koepoe (Brown)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
14.	<i>Corn Starch</i>	0,5	KG	Rp20.000	1KG	Rp10.000
15.	<i>CMC</i>	6	GR	Rp5.500	6GR	Rp5.500
16.	<i>Edible Glue</i>	50	ML	Rp9.999	50ML	Rp9.999
17.	<i>Plastic Wrap</i>	1	ROLL	Rp21.000	1 ROLL	Rp21.000
18.	Tusuk Sate	4	PCS	Rp10.000	100PCS	Rp400
19.	<i>Edible Print</i>	1	Sheet	Rp75.000	1 Sheet	Rp75.000
20.	<i>Cotton Candy</i>	1	PCS	Rp35.000	1 PCS	Rp35.000
21.	<i>Gumpaste</i>	240	GR	Rp25.000	180GR	Rp18.750
TOTAL						Rp835.909

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 13
RECIPE COSTING DENGAN CAKE ASLI

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant (Tigerson)</i>	5	KG	Rp375.000	5KG	Rp375.000
2.	Cake Board 40 x 60cm	1	PCS	Rp19.260	1PCS	Rp19.260
3.	<i>Food Coloring Cross (Yellow)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
4.	<i>Food Coloring Cross (Black)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000

TABEL 13
RECIPE COSTING DENGAN CAKE ASLI
(LANJUTAN)

5.	<i>Food Coloring Cross (Green)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
6.	<i>Food Coloring Cross (Blue)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
7.	<i>Food Coloring Cross (Red)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
8.	<i>Food Coloring Cross (Orange)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
9.	<i>Food Coloring Koepoe-Koepoe (Brown)</i>	1	BTL	Rp12.000	1BTL	Rp12.000
10.	<i>Corn Starch</i>	0,5	KG	Rp20.000	1KG	Rp10.000
11.	<i>CMC</i>	6	GR	Rp5.500	6GR	Rp5.500
12.	<i>Tusuk Sate</i>	4	PCS	Rp10.000	100PCS	Rp400
13.	<i>Gula</i>	5,927	GR	Rp14.000	1KG	Rp82.978
14.	<i>Corn Oil</i>	2	LTR	Rp45.000	1LTR	Rp90.000
15.	<i>Telur</i>	1,665	GR	Rp28.000	1KG	Rp46.620
16.	<i>Cocoa Powder (Schoko)</i>	1,14	GR	Rp65.600	1KG	Rp74.784
17.	<i>Tepung Terigo Pro Rendah</i>	4,103	GR	Rp14.000	1KG	Rp57.442
18.	<i>Vanilla (Jansen)</i>	97	GR	Rp55.000	100ML	Rp53.350
19.	<i>Baking Soda (Arm & Hammer)</i>	74	GR	Rp29.500	454GR	Rp4.808
20.	<i>Sour Cream (Tatua)</i>	1,14	GR	Rp90.000	1KG	Rp102.600
21.	<i>Yoghurt (Greenfields)</i>	2,749	GR	Rp46.700	1KG	Rp128.378
22.	<i>Susu</i>	2,749	GR	Rp20.000	1LTR	Rp54.980
23.	<i>Dairy Cream</i>	1,76	GR	Rp100.000	1LTR	Rp176.000
24.	<i>Butter</i>	440	GR	Rp47.000	227GR	Rp91.101
25.	<i>Garam</i>	9	GR	Rp8.750	500GR	Rp158

TABEL 13
RECIPE COSTING DENGAN CAKE ASLI
(LANJUTAN)

26.	<i>Milk Chocolate Couverture (Schoko)</i>	1,32	GR	Rp120.600	1KG	Rp159.192
27.	<i>Dark Chocolate Couverture (Schoko)</i>	440	GR	Rp120.350	1KG	Rp52.954
28.	<i>Edible Print</i>	1	Sheet	Rp75.000	1 Sheet	Rp75.000
29.	<i>Cotton Candy</i>	1	PCS	Rp35.000	1 PCS	Rp35.000
30.	<i>Gumpaste</i>	240	GR	Rp25.000	180GR	Rp18.750
TOTAL						Rp1.798.255

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 14
SELLING PRICE UNTUK DUMMY

KETERANGAN	HARGA
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp885.909
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2.953.030
<i>Actual Selling Price</i>	Rp3.000.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 15
SELLING PRICE UNTUK CAKE ASLI

KETERANGAN	HARGA
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp1.798.255
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp5.994.183
<i>Actual Selling Price</i>	Rp6.000.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1. Lokasi

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan tempat tinggal sementara penulis (kost) yang beralamatkan di Cozy Kost, Jl. Budi Agung No. 3, Hegarmanah – Cidadap, Bandung.

2. Waktu

Pelaksanaan persiapan Tugas Akhir ini dimulai sejak penulis berlatih mendekorasi kue dengan tema “*Travel The World*”, yaitu dimulai sejak bulan Maret 2023 sampai dengan bulan Juni 2023, sedangkan untuk pelaksanaan presentasi Tugas Akhir dilaksanakan pada bulan Juli 2023.