

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni mendekorasi kue sudah menjadi hal yang lazim dilakukan oleh masyarakat untuk meningkatkan tampilan dari sebuah kue. Dekorasi kue adalah seni dan aktivitas yang memungkinkan seseorang untuk mengekspresikan diri dengan berbagai cara. Mengembangkan bakat dalam *baking*, *cooking*, *comparing taste*, pola pikir, membuat desain, menentukan pola warna, menguasai teknik, dan membuat model dekorasi. (LoCicero, 2007). Seperti pemaparan tersebut, hal yang harus dimiliki seseorang dalam mendekorasi sebuah kue adalah *skill* dan kreativitas.

Dasar dari mendesain sebuah kue tak pernah berubah; yang berubah adalah ide seseorang tentang apa yang akan mereka ekspektasikan dari sebuah kue dan arti yang ingin disampaikan dalam kue tersebut (Brown, 2007). Sudah bukan hal yang asing menggunakan kue dalam perayaan-perayaan penting, khususnya seperti perayaan ulang tahun.

Perkembangan kue ulang tahun dari zaman ke zaman sudah sangat berubah. Seperti yang dikutip dari Maytel (2013), pada masa Yunani kuno, kue bertekstur seperti roti dengan dilumuri madu dan hanya untuk dinikmati saja. Setelah itu, kue mulai digunakan dalam perayaan ulang tahun anak atau *kinderfest*. Pada abad ke 14 di Eropa, para *bakers* tidak membuat kue yang menyerupai roti lagi tetapi sudah mulai membuat *fruitcakes*. Penggunaan *glaze*

dari *icing sugar* juga mulai diaplikasikan pada kue, dilanjutkan dengan penggunaan *buttercream* dalam hiasannya pada abad ke 20.

Pemilihan kue yang akan dibuat adalah langkah awal, setelah itu hanya masalah mengetahui keinginan orang yang berulang tahun dan suasana perayaan tersebut. Pertimbangkan 3 aspek penting : rasa, dekorasi, dan penempatan (Wilson, 2008). Tampilan yang menarik dari kue ulang tahun bukan hanya akan menjadi daya tarik para tamu tetapi juga akan memperindah suasana dari acara tersebut. Hal ini dikarenakan kue tersebut akan menjadi fokus utama dalam sebuah acara.

Cake decorating pada zaman sekarang ini sudah banyak berkembang dari bentuk dan bahan dasar untuk mendekorasi kue. Diantaranya ada *icing* yang terbuat dari bahan seperti mentega, gula, atau putih telur. *Icing* banyak digunakan sebagai bahan dekorasi kue maupun *filling* kue. Selanjutnya, *gumpaste* yaitu bahan yang terbuat dari *icing sugar*, teksturnya mirip dengan *fondant* dan dapat digunakan untuk menciptakan hiasan seperti bunga dan desain dengan detail yang diinginkan. Bahan selanjutnya yang umum digunakan untuk mendekorasi kue adalah *fondant*. (Trezise, 2016)

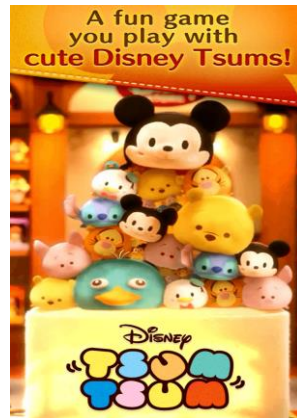
Saat ini, kue ulang tahun dengan hiasan *rolled fondant* masih menjadi pilihan utama para penikmat kue. *Rolled fondant* adalah lembaran *icing* yang keras namun elastis dan digunakan dalam membungkus sebuah kue sama seperti saat membungkus kado natal. Kue dengan permukaan *rolled fondant*, ideal untuk dihias sedemikian rupa karena seperti menciptakan kanvas yang sangat bagus pada kue (Mitchell's, 2005).

Keunggulan dari penggunaan *rolled fondant* adalah bentuknya yang sangat elastis sehingga penggunaannya dapat berkreasi dalam membentuk sebuah karakter, memiliki dasar warna putih sehingga dapat diwarnai sesuai keinginan, serta sifatnya yang tidak mudah keras walaupun ditaruh di suhu ruangan sekalipun (Maggrett, 2018).

Kue ulang tahun saat ini menjadi salah satu kue yang tidak bisa terlewatkan kehadirannya untuk merayakan hari ulang tahun seseorang. Kue ulang tahun sangat populer di berbagai kalangan umur, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Selain tampilannya yang cantik, kue ulang tahun juga biasanya memiliki variasi rasa yang unik sehingga mampu membuat semua orang terpesona. Saat ini, kue ulang tahun banyak dicari dan dibutuhkan banyak orang.

Disney Tsum Tsum merupakan koleksi miniatur karakter animasi Disney yang bertumpuk. Nama Tsum Tsum berdasarkan kata *Tsumu* yang berarti tumpukan karena karakter ini dibuat untuk menumpuk satu sama lain membentuk sebuah piramida.

GAMBAR 1
LINE TSUM TSUM GAME



Sumber : Google play, 2014

Disney Tsum Tsum pertama kali dikenalkan melalui Permainan yang dirilis pada tahun 2013 di Jepang. Game ini adalah hasil kolaborasi antara Line Corporation dan Konami. Game *Disney Tsum-Tsum* merupakan permainan puzzle yang meminta kita untuk menyambungkan minimal tiga ikon dengan karakter yang sama. Semakin banyak ikon yang kita sambungkan, maka akan semakin banyak pula skor yang akan didapatkan. Karakter utama di dalam permainan ini berada pada *Happiness box* yang terdiri dari beberapa karakter dalam film animasi *Disney* itu sendiri yaitu “*Mickey Mouse Clubhouse*”, “*The Many Adventures of Winnie the Pooh*”, “*Chip and Dale*”, dan beberapa film lain hasil dari kerjasama *Disney* dengan studio lain (Nafisah, 2019)

GAMBAR 2 WALT DISNEY STUDIO



Sumber : cinemags.org, 2018

Disney adalah salah satu perusahaan hiburan paling terkemuka di dunia. Perusahaan ini dikenal pula dengan nama *The Walt Disney Company*. Hal ini tak dapat dilepaskan dari peran sang pendirinya yakni Walt dan Roy Disney dalam memulai karirnya. Film pertama yang dirilis oleh *Disney* adalah *Alice's Day at Sea*. Pada tahun 1928, Walt dan Roy menciptakan tokoh kartun karakter *Mickey Mouse* yang sangat terkenal hingga saat ini. Selanjutnya, perusahaan *Disney* memperkenalkan tokoh kartun *Donald Duck* dan *Goofy*. (Setya, 2013)

Disney berhasil memperkenalkan banyak karakter ikonik dalam film-film animasi yang sangat populer. Setelah hampir berusia satu abad, *Disney* sudah banyak merilis film animasi yang menjadi bagian penting dari masa kecil setiap generasi. Salah satu alasan yang membuat banyak orang mencintai film animasi *Disney* hingga saat ini, adalah pesan moral yang selalu di tersirat dengan baik disetiap film nya.

Pada kesempatan ini, penulis mengangkat karakter kartun *Disney tsum tsum* sebagai tema *Birthday cake decoration* dalam pembuatan tugas akhir penulis. Alasan penulis memilih tema ini karena *Game Disney Tsum Tsum* sendiri merupakan aplikasi permainan yang populer dengan total lebih dari 70 juta unduhan di dunia (Fauziah, 2017). Karakter *Tsum Tsum* yang diluncurkan oleh permainan ini disambut hangat oleh banyak orang dan menjadi salah satu model karakter yang banyak di minati.

Selain itu, karakter *Disney* sangat berperan dalam masa kecil kebanyakan orang. Selain karena karakter – karakter yang disajikan oleh *Disney* menarik, pesan moral yang disampaikan dalam setiap film nya selalu menunjukan isu – isu sosial seperti peran perempuan, *bullying*, dan *empowerment*.

Karakter *Disney* sangatlah menarik tidak hanya bagi anak – anak, tetapi bagi semua kalangan usia. Untuk dekorasi kue ulang tahun bertema *Disney Tsum Tsum* ini penulis menargetkan untuk semua kalangan tetapi lebih mengutamakan anak-anak karena mereka lebih menyukai tokoh kartun dibandingkan dengan orang dewasa. Namun tidak menutup kemungkinan bahwa orang dewasa pun dapat menyukai karakter ini karena kembali lagi pada selera tiap individu.

Dengan mengangkat tema *Disney Tsum Tsum*, penulis berharap dapat merealisasikan ide dan kreatifitas penulis sesuai dengan tema yang diambil dan mengaplikasikan penggunaan *rolled fondant*. Penulis memilih penggunaan *rolled fondant* karena memiliki tekstur lentur dan mudah dibentuk untuk

menciptakan karya seni dari kue tetapi memiliki hasil akhir yang kokoh. Selain itu, *rolled fondant* memberikan hasil penampilan yang mulus pada kue yang dihias dan sangat mudah untuk diberi warna.

Ada banyak teknik yang dapat digunakan untuk mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant*. Diantaranya adalah teknik *coloring*, *covering*, *hand modelling*, *cut out*, *marbling*, dan beberapa teknik lainnya seperti: teknik *Scribing* yaitu teknik yang dipakai dengan bantuan *veining tool* saat *fondant* masih lentur, teknik ini menghasilkan tekstur seperti bayangan pada *fondant*. Selanjutnya ada teknik *sponging* yaitu pewarnaan *fondant* menggunakan *sponge* sehingga menghasilkan warna yang memiliki tekstur. Teknik *embossing*, yaitu teknik yang cocok digunakan untuk penggunaan *rolled fondant* karena menggunakan alat cetak timbul yang banyak ditawarkan di toko komersial. Kemudian teknik *table cloth* yaitu teknik yang membuat *layer* pada *rolled fondant* sehingga memberikan efek berlapis. Selain teknik – teknik tersebut, masih banyak teknik yang dapat digunakan untuk pengaplikasian *rolled fondant* seperti teknik *frilling*, teknik *brodie anglaise*, dan lain – lain (Jeffcoate, 1997).

Dalam pelaksanaan pembuatan tugas akhir dekorasi kue ulang tahun bertema *Disney Tsum Tsum*, penulis akan menggunakan teknik *covering panelling* atau *wrap fondant* yaitu melebarkan *rolled fondant* hingga ukurannya menutupi seluruh bagian kue permukaan dan sisi dari *dummy*. Kemudian, penulis akan menggunakan teknik *hand modelling* yaitu membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk *figurine* dengan tangan dan dibantu oleh *fondant*

modelling tools. Penulis juga menggunakan teknik *embossing* pada pembuatan dekorasi awan dan bintang untuk memudahkan dan menyelaraskan ukuran maupun bentuk dekorasi. Penulis membuat dekorasi *figurine* dan dekorasi lainnya untuk menambahkan nilai estetika dan nilai jual pada kue. Penulis telah membuat sketsa produk dan akan membuat beberapa komponen yang diharapkan dapat lebih menjelaskan tema yang telah dipilih.

B. Usulan Produk

Berikut adalah usulan produk yang telah dirancang oleh penulis meliputi konsep produk, sketsa produk, dan detail sketsa.

1. Konsep Produk

Pada pengerjaan Tugas akhir ini, penulis memilih konsep *Disney Tsum Tsum* yang di dominasi oleh warna kuning, biru, dan merah. Warna tersebut menjadi ciri khas yang menggambarkan suasana karnaval yang ceria.

Kue dasar yang digunakan oleh penulis adalah *butter cake* dengan isian *dark chocolate ganache*. *Butter cake* merupakan kue lapis Amerika klasik yang populer untuk acara ulang tahun dan acara-acara khusus lainnya. *Butter cake* dibuat dengan metode *creaming*. Kue ini empuk namun kokoh sehingga cukup untuk menangani krim mentega atau isian yang banyak. *Butter cake* memiliki kandungan lemak yang tinggi namun bertekstur lembut dan halus. (Labensky, 2015).

Ganache merupakan perpaduan antara cokelat dan *fresh cream*. Bisa juga menggunakan *butter*, *liquor*, atau perasa lainnya. Terdapat banyak varian cokelat yang digunakan untuk membuat *ganache*, mulai dari *dark chocolate*,

milk chocolate, *white chocolate*, hingga lainnya tergantung kepada preferensi pribadi dan pertimbangan biaya. Tergantung pada konsistensinya, ganache dapat digunakan sebagai permen atau sebagai lapisan isian, icing atau *glaze* pada kue, biskuit, brownies atau kue kering. Rasio cokelat dengan krim menentukan seberapa kental ganache yang diinginkan. Meningkatkan persentase cokelat menghasilkan ganache yang lebih kental. Jika terlalu keras, *ganache* bisa dicairkan kembali. (Labensky, 2015)

Penulis memilih *butter cake* sebagai kue dasar karena memiliki struktur yang kokoh untuk menopang hiasan fondant. Kemudian, *dark chocolate ganache* akan digunakan sebagai isian dan lapisan dari kue sebelum dilapisi dengan *rolled fondant*. *Dark chocolate ganache* saat ini sangat populer dijadikan sebagai hiasan maupun isian dalam kue. *Dark chocolate ganache* memiliki tekstur yang kokoh dan mudah diaplikasikan menjadi lapisan, maupun isian kue. Namun, dalam melaksanakan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *dummy styrofoam* dan *dark chocolate ganache* sebagai pengganti *butter cake* dan *dark chocolate ganache* untuk memudahkan pelaksanaan latihan dan ujian sidang.

Desain yang akan dibuat oleh penulis terinspirasi oleh sebuah kue yang telah lebih dulu dikerjakan dengan tema yang sama seperti yang terdapat pada gambar 3. Dari desain tersebut, penulis kemudian menyusun ulang dan memberikan beberapa modifikasi.

GAMBAR 3
DISNEY TSUM TSUM BIRTHDAY CAKE



Sumber : i.pining.com, 2021

2. Sketsa Produk

Berikut merupakan sketsa dari produk yang nantinya akan direalisasikan oleh penulis pada *dummy styrofoam* menggunakan *rolled fondant*.

GAMBAR 4
SKETSA PRODUK



Sumber : Olahan penulis, 2023

Keterangan ukuran kue :

- Tier pertama berdiameter 35 cm dengan tinggi 15 cm
- Tier kedua berdiameter 26 cm dengan tinggi 15 cm
- Tier ketiga berdiameter 20 cm dengan tinggi 10 cm
- Bagian atas tier keempat memiliki 6 karakter *figurine* menumpuk dengan tinggi 18 cm dan 15 cm

3. Detail Sketsa

3.1. Tier pertama

GAMBAR 5
TIER PERTAMA



Sumber : Olahan penulis, 2023

Pada *tier* pertama, kue akan ditutup menggunakan *rolled fondant* berwarna putih dengan aksent garis berwarna kuning dan dilengkapi oleh aksent garis berwarna biru putih menggunakan teknik *cut out*. Hal tersebut terinspirasi dari tenda karnaval yang ceria. Namun, penulis memodifikasi warna merah putih yang biasanya digunakan tenda karnaval menjadi warna kuning putih agar menjadi lebih menarik. Selanjutnya, pada *tier* pertama diberi dekorasi menggunakan karakter *figurine Disney Tsum Tsum* yaitu alien dari film animasi “*Toy Story*”.

Kemudian, pada *tier* pertama akan diberikan dekorasi wahana Bianglala dengan empat karakter Disney dari film animasi “*Mickey Mouse Clubhouse*” yaitu Minnie Mouse, Pluto, Donald Duck, dan Daisy. Wahana bianglala terbuat

dari *styrofoam dummy* berdiameter 18 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant*. Pada *tier* pertama juga akan dilengkapi oleh dekorasi awan dan bintang. Hal ini merujuk pada suasana karnaval yang sering dilaksanakan pada malam hari. Karakter *figurine* pada *tier* pertama sebagian besar nya merupakan karakter utama pada permainan *Disney Tsum Tsum*.

3.2. *Tier* kedua

GAMBAR 6
***TIER* KEDUA**



Sumber : Olahan penulis, 2023

Pada *tier* kedua, penulis akan memberikan warna dominan biru langit sebagai *cover* dan dekorasi bentuk awan berwarna putih dengan aksesoris tenda karnaval berwarna merah kuning dan dekorasi bintang. Kemudian, *tier* kedua akan dilengkapi dengan karakter *figurine* Lotso dari film animasi “*Toy Story*”, Winnie the Pooh dari film animasi “*The many adventures of Winnie the pooh*”, dan karakter Sullivan dari film animasi “*Monsters, Inc*”. Masing – masing karakter pada *tier* kedua melambangkan tokoh utama dari setiap animasi film. *Tier* kedua juga akan didekorasikan menggunakan *lollipop candy* dan angka 10.

3.3. Tier ketiga

GAMBAR 7
TIER KETIGA



Sumber : Olahan penulis, 2023

Tier ketiga, akan didominasi oleh warna putih dan kuning seperti *tier* pertama. Pada *tier* ini akan diberi dekorasi karakter Mickey Mouse, Dale, Tigger, Piglet, Buzz Lightyear, dan Mike Wazowski yang masing – masing karakter mewakili poin terbesar dalam permainan *Disney Tsum Tsum* dari masing – masing film. *Tier* ini juga akan dilengkapi dengan dekorasi lollipop candy.

Selain itu, penulis menggunakan bahan tambahan *CMC* (*carboxymethyl cellulose*) pada proses menguleni rolled fondant yang berfungsi untuk mengerasakan rolled fondant. Penggunaan *CMC* ini, penulis aplikasikan pada beberapa bagian dekorasi agar dapat menghasilkan hasil akhir yang kokoh dan keras. Selain itu penulis juga menggunakan *CMC* sebagai bahan perekat (*edible glue*) yang akan digunakan penulis dalam menempelkan beberapa bagian pada

kue. Bahan yang diperlukan dalam membuat *edible glue* ini adalah dengan mencampurkan *CMC* dengan air. Perbandingan antara air dan *CMC* adalah 50 ml air untuk $\frac{1}{4}$ sendok teh *CMC* (Burrows, 2015).

Pada kesempatan ini penulis hanya akan fokus terhadap dekorasi kue saja, sehingga menggunakan *styrofoam* sebagai kue dasarnya serta *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam mendekorasi.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk yang telah disusun oleh penulis untuk Tugas Akhir ini, terdapat kebutuhan alat, daftar pembelian, *recipe cost*, dan *selling price* yang akan dijelaskan dan diuraikan dibawah ini:

1. *Standard Recipe*

Resep adalah sebuah prosedur untuk menciptakan sebuah produk. Membaca halaman resep dari atas kebawah membantu kita untuk menyatakan urutan proses untuk membuat sebuah produk. Resep ditulis dengan tujuan untuk memudahkan produksi dan mengetahui kuantitas produk yang akan dibuat (Suas, 2008). Dengan demikian, *standard recipe* dapat disimpulkan sebagai instruksi dengan bentuk tulisan untuk menciptakan suatu produk makanan yang didalamnya mengandung informasi mengenai hal – hal yang diperlukan untuk produksi tersebut. *Standard recipe* digunakan untuk mengetahui cara membuat makanan dan memudahkan koki untuk menghitung *selling price* sebuah produk yang dibuat.

Berikut penulis mencantumkan *standard recipe* untuk Tugas Akhir ini dengan 2 pilihan, yaitu menggunakan kue asli dan *dummy*. *Standard recipe*

dengan kue yang asli yaitu butter cake ialah *standard recipe* yang bersumber dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis menggunakan *butter cake* dengan resep ini karena menghasilkan kue dengan tekstur yang sangat kokoh untuk dapat menopang dekorasi kue dengan *rolled fondant*. Selanjutnya, penggunaan *standard recipe dark chocolate ganache* dipilih oleh penulis karena *chocolate ganache* yang dihasilkan memiliki tekstur yang *applicable* untuk kue, sehingga dinilai cocok untuk di padukan.

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

| <i>BUTTER CAKE</i> | | | Kategori : Kue | |
|--------------------|-----------|--------------------|--|--|
| | | | Hasil : 1 buah Ø : 35 cm T : 15 cm 1 buah Ø : 26 cm T : 15 cm 1 buah Ø : 20 cm T : 15 cm | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| 2. | Masukan | 3375 gr 3000 gr | Mentega Gula | Ke dalam <i>mixing bowl</i> dan aduk hingga gula larut dan adonan berwarna putih pucat. |
| 3. | Campurkan | 3750 gr Sedikit | Tepung terigu Garam | Lalu saring dan pastikan tidak ada kotoran |
| 4. | Tambahkan | | | 1/3 bagian campuran tepung terigu dan garam ke dalam <i>mixing bow</i> |
| 5. | Tambahkan | 54 pcs | Telur | Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara perlahan (satu per satu) dan secara bergantian dengan sisa tepung terigu. |
| 6. | Masukan | Sedikit 3 pcs | <i>Vanilla essence</i> <i>Lemon zest</i> | Ke dalam adonan hingga semua bahan tercampur. |

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

| BUTTER CAKE | | | Kategori : Kue | |
|--------------------|---------------|------------------|---|---|
| | | | Hasil : 1 buah Ø : 35 cm T : 15 cm 1 buah Ø : 26 cm T : 15 cm 1 buah Ø : 20 cm T : 15 cm | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 7. | Tuangkan | | | Adonan ke dalam loyang kue yang sudah disiapkan dan diberi <i>greasing oil</i> . |
| 8. | Panggang | | | Di dalam oven bersuhu 175 °C selama 45 – 55 menit. |
| 9. | Keluarkan | | | <i>Butter cake</i> yang sudah matang dari dalam oven dan letakkan diatas <i>cooling wire</i> hingga dingin. |

Sumber : *Standard Recipe* Politeknik Pariwisata NHI Bandung 2021.

TABEL 2
STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE

| DARK CHOCOLATE GANACHE <i>Filling dan coating</i> | | | Kategori : Cream & Sauce | |
|---|-----------|-----------------------|--|--|
| | | | Hasil : 5300 gr | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| 2. | Panaskan | 2500 gr 300 gr | <i>Fresh cream</i> <i>Glucose</i> | Dengan api sedang hingga <i>glucose</i> larut |
| 3. | Masukkan | 2500 gr | <i>Dark chocolate</i> | Ke dalam bowl |
| 4. | Tambahkan | | | Campuran <i>cream</i> dan <i>glucose</i> ke dalam <i>bowl</i> dan aduk hingga rata |

Sumber : *Standard Recipe* Hotel Pullman Bandung Grand Central, 2022

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT DEKORASI
KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------------|--|---|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Campurkan | 820 gr 20 gr | <i>Rolled fondant</i> <i>Pewarna yellow</i> | Hingga warna merata. Warna kuning digunakan untuk : <ol style="list-style-type: none"> 1. 300 gr <i>cover</i> garis kuning <i>tier</i> pertama 2. 200 gr <i>cover</i> garis kuning pada <i>tier</i> ketiga 3. 70 gr bagian dekorasi tenda <i>tier</i> kedua 4. 50 gr dekorasi wahana bianglala 5. 150 gr <i>cover</i> bagian atas penutup <i>tier</i> ketiga. 6. 50 gr untuk dekorasi lainnya |

TABEL 3

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT DEKORASI KUE
 ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------------|--|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 2. | Campurkan | 413 gr 12 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>sky blue</i> | Hingga warna merata. Warna <i>sky blue</i> digunakan untuk : <ol style="list-style-type: none"> 1. 300 gr <i>cover tier</i> kedua 2. 100 gr <i>cover</i> wahana bianglala 3. 13 gr untuk <i>figurine</i> dan dekorasi lainnya. |

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT DEKORASI KUE

ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|---------------------|--|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 3. | Campurkan | 350 gr 10 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah | Hingga warna merata. Warna merah digunakan untuk : 1. 150 gr untuk dekorasi wahana bianglala 2. 150 gr untuk dekorasi tenda karnaval dan angka <i>tier</i> kedua 3. 50 gr untuk dekorasi pita 4. 10 gr untuk <i>figurine</i> . |

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT DEKORASI KUE

ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|--------------------|--|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 4. | Campurkan | 280 gr 6 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau | Hingga warna merata. Warna hijau digunakan untuk : 1. 50 gr untuk dekorasi wahana bianglala 2. 230 gr untuk <i>figurine</i> |
| 5. | Campurkan | 265 gr 5 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>orange</i> | Hingga warna merata. Warna <i>orange</i> digunakan untuk : 1. 35 gr untuk dekorasi bentuk bintang 2. 230 gr untuk <i>figurine</i> |

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT DEKORASI KUE
ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|------------------------|--|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 6. | Campurkan | 125 gr 2 gr 1 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>sky blue</i> Pewarna merah | Hingga warna merata. Warna ungu digunakan untuk <i>figurine</i> |
| 7. | Campurkan | 310 gr 5 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>rose pink</i> | Hingga warna merata. Warna <i>rose pink</i> digunakan untuk dekorasi ice cream, <i>figurine</i> , dan lollipop |
| 8. | Campurkan | 120 gr 4 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat | Hingga warna merata. digunakan untuk dekorasi <i>cone</i> , <i>figurine</i> , dan bianglala |
| 9. | Campurkan | 200 gr 2 gr 1 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>sky blue</i> Pewarna <i>sweet black</i> | Hingga warna merata. digunakan untuk dekorasi garis pada <i>tier</i> pertama dan <i>figurine Sullivan</i> |
| 10. | Campurkan | 200 gr 5 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam | Hingga warna merata. digunakan untuk <i>figurine</i> . |
| 11. | Campurkan | 50 gr 4 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>light ivory</i> | Hingga warna merata. Digunakan untuk <i>figurine</i> . |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA
DISNEY TSUM TSUM TIER PERTAMA**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|---|----------|-----------|--|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| <i>COVERING TIER PERTAMA Ø : 35 cm T : 15 cm @1 buah</i> | | | | |
| 2. | Lapisi | 1 pcs | <i>Styrofoam dummy</i> Ø : 35 cm T : 15 cm | Menggunakan <i>plastic wrap</i> |
| 3. | Tipiskan | 700 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna putih | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga menutupi semua permukaan <i>tier</i> pertama |
| 4. | Berikan | | <i>edible glue</i> | Untuk menempelkan <i>rolled fondant</i> |
| 5. | Haluskan | | | Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> |
| 6. | Rapihkan | | | <i>Rolled fondant</i> dengan bantuan <i>hand cutter</i> |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM *TIER* PERTAMA (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|---|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI TENDA <i>TIER</i> PERTAMA Ø : 35 cm T : 15 cm @24 buah | | | | |
| 7. | Lebarkan | 300 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>yellow</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 8. | Potong | | | <i>Rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan menjadi garis dengan lebar 2,5 cm hingga berjumlah 24 pcs |
| 9. | Tempelkan | | | Pada <i>tier</i> pertama secara bergantian hingga membentuk corak tenda karnaval |
| 10. | Tipiskan | 100 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna biru tua | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga membentuk garis |
| 11. | Tempelkan | | | Melingkar di <i>tier</i> pertama |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* PERTAMA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|---|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI TENDA <i>TIER</i> PERTAMA Ø : 35 cm T : 15 cm @24 buah | | | | |
| 12. | Bentuk | 20 gr | <i>Rolled fondant</i> putih | Manjadi bentuk bulat kecil untuk aksen lampu pada garis |
| 13. | Tempelkan | | | Menggunakan <i>edible glue</i> pada garis biru tua dengan jarak yang sama. |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1 pcs | | | | |
| 14. | Tipiskan | 100 gr | <i>rolled fondant</i> berwarna <i>sky blue</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 15. | Tempelkan | | | Pada <i>styrofoam dummy</i> Ø 18 cm dengan <i>edible glue</i> |
| 16. | Tipiskan | 150 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna merah | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 17. | Bentuk | | | <i>Rolled fondant</i> merah menjadi garis untuk aksen |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM TIER PERTAMA (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|---|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1 pcs | | | | |
| 18. | Bentuk | 20 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna putih | Dengan bentuk bulat kecil untuk akses lampu |
| 19. | Bentuk | 100 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna cokelat | Menjadi bentuk segitiga dengan bagian atas yang tumpul untuk bagian dasar penopang bianglala |
| 20. | Tempelkan | | | Wahana bianglala dan bagian penopang menggunakan <i>edible glue</i> dan <i>skewer</i> agar kokoh. |
| 21. | Tipiskan | 50 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna hijau | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 22. | Bentuk | | | Menjadi bentuk setengah lingkaran untuk kursi pada bianglala |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM TIER PERTAMA (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|--|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1 pcs | | | | |
| 23. | Tipiskan | 50 gr | <i>Rolled fondant berwarna yellow</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 24. | Bentuk | | | Menjadi bentuk setengah lingkaran untuk kursi pada bianglala |
| 25. | Tempelkan | | | Pada bianglala menggunakan <i>edible glue</i> |
| 26. | Tipiskan | 30 gr | <i>Rolled fondant berwarna sweet black</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 27. | Bentuk | | | Menjadi kepala karakter mickey mouse menggunakan <i>hand cutter</i> |
| 28. | Tempelkan | | | Pada bagian tengah dari wahana bianglala |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM TIER PERTAMA (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|---------|---|---|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1pcs | | | | |
| 29. | Siapkan | 20 gr 20 gr 10 gr 3 gr 3 gr 3 gr | <i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> orange <i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> merah <i>Fondant</i> sky blue <i>Fondant</i> pink | |
| 30. | Bentuk | 20 gr 20 gr | <i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> orange | Menjadi 2 bulatan untuk <i>figurine</i> donald duck dan daisy. Menjadi bentuk mulut <i>figurine</i> donald duck dan daisy. Dan bentuk 2 bulatan untuk <i>figurine</i> minnie mouse dan pluto. |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* PERTAMA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|-------------------------|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1 pcs | | | | |
| 31. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> hitam | Dibentuk untuk bagian mata dan hidung keempat <i>figurine</i> dan bentuk telinga |
| | | 3 gr | <i>Fondant</i> merah | untuk <i>figurine</i> minnie mouse dan pluto. |
| | | 3 gr | <i>Fondant sky blue</i> | Dibentuk dasi untuk 2 <i>figurine</i> minnie mouse dan donald duck. |
| | | 3 gr | <i>Fondant pink</i> | Dibentuk topi untuk <i>figurine</i> donald duck. Dibentuk dasi dan bagian pipi untuk <i>figurine</i> daisy. |
| 32. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian membentuk <i>figurine</i> yang utuh dengan <i>edible glue</i> |

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM TIER PERTAMA (LANJUTAN)**

| | | | | |
|---|---------------|------------------|---|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| WAHANA BIANGLALA Ø : 18 cm @1 pcs | | | | |
| 33. | Tempelkan | | | <i>Figurine</i> pada bangku bianglala menggunakan <i>edible glue</i> |
| DEKORASI AWAN DAN BINTANG 2 dekorasi awan @ 50 gr, 2 dekorasi awan @25 gr , 7 dekorasi bintang @3 gr | | | | |
| 34. | Bentuk | 150 gr | <i>fondant</i> putih | Menggunakan <i>mold</i> berbentuk awan |
| 35. | Tipiskan | 20 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>orange</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 36. | Bentuk | | | Menjadi bentuk bintang menggunakan <i>hand cutter</i> |
| 37. | Oleskan | | <i>Edible gold dust</i> | (yang sudah dicampur menggunakan alkohol) pada permukaan bintang |
| 38. | Tempelkan | | | Dekorasi bintang dan awan pada <i>cake drum</i> |

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY
TSUM TSUM TIER PERTAMA (LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|------------------------|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| FIGURINE ALIEN @125 gr ; 1 pcs | | | | |
| 39. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant</i> hijau | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 40. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 4 cm dengan <i>fondant</i> ungu dan <i>edible glue</i> . |
| 41. | Bentuk | 10 gr | <i>fondant</i> hijau | Menjadi bentuk telinga, kaki, dan antena kepala |
| 42. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> putih | Menjadi 3 bulatan mata |
| 43. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi 3 bola mata alien |
| 44. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA
DISNEY TSUM TSUM TIER KEDUA

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|----------|-----------|---|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| COVERING TIER KEDUA Ø : 26 cm T : 15 cm @1 buah | | | | |
| 2. | Lapisi | 1 pcs | <i>Styrofoam dummy</i> Ø : 26 cm T : 15 cm | Menggunakan <i>plastic wrap</i> |
| 3. | Tipiskan | 300 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>sky blue</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga menutupi semua permukaan <i>tier</i> kedua |
| 4. | Berikan | | <i>edible glue</i> | Untuk menempelkan <i>rolled fondant</i> |
| 5. | Haluskan | | | Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> |
| 6. | Rapihkan | | | <i>Rolled fondant</i> dengan bantuan <i>hand cutter</i> |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 5

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KEDUA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|----------|-----------|---|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI TENDA <i>TIER</i> KEDUA @1 buah | | | | |
| 7. | Tipiskan | 70 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>yellow</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 8. | Bentuk | | | Menjadi bentuk setengah lingkaran untuk bagian atas <i>cake</i> lalu tempelkan |
| 9. | Tipiskan | 60 gr | <i>Rolled fondant</i> merah | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 10. | Bentuk | | | Menjadi bentuk setengah lingkaran lebih kecil lalu tempelkan diatas <i>fondant</i> berwarna kuning |
| DEKORASI BINTANG DAN AWAN @12 pcs awan ; 16 pcs bintang | | | | |
| 11. | Tipiskan | 15 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>orange</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |

TABEL 5

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KEDUA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|----------------|---|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI BINTANG DAN AWAN @12 pcs awan ; 16 pcs bintang | | | | |
| 12. | Bentuk | | | Menjadi bentuk bintang menggunakan <i>hand cutter</i> |
| 13. | Oleskan | | <i>Edible gold dust</i> | (yang sudah dicampur menggunakan alkohol) pada permukaan bintang |
| 14. | Tempelkan | | | Dekorasi bintang pada permukaan <i>tier</i> kedua |
| 15. | Tipiskan | 200 gr | <i>Fondant</i> putih | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 16. | Bentuk | | | Menjadi bentuk awan menggunakan <i>plungger</i> |
| 17. | Tempelkan | | | Pada bagian bawah permukaan <i>tier</i> kedua |
| DEKORASI LOLLIPOP @20 gr ; 1 pcs | | | | |
| 18. | Campurkan | 10 gr 10 gr | <i>Fondant</i> putih <i>Fondant sky blue</i> | Menjadi warna gradasi |

TABEL 5

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KEDUA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|-------------------------------|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI LOLLIPOP @20 gr ; 1 pcs | | | | |
| 19. | Bentuk | 20 gr | <i>Rolled fondant gradasi</i> | Menjadi tali lalu bulatkan menjadi bentuk lolipop |
| 20. | Tempelkan | | | Pada <i>skewer</i> yang dilapisi <i>fondant</i> putih |
| 21. | Tusuk | | | Lollipop ke atas <i>tier</i> satu |
| DEKORASI ANGKA @70 gr ; 2 pcs | | | | |
| 22. | Bentuk | 70 gr | <i>Fondant</i> merah | Menjadi angka 10 |
| 23. | Tempelkan | | | Diatas <i>tier</i> pertama |
| FIGURINE LOTSO @123 gr ; 1 pcs | | | | |
| 24. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant rose pink</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 25. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 4 cm dengan <i>fondant rose pink</i> dan <i>edible glue</i> . |
| 26. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant light ivory</i> | Menjadi bagian dalam telinga dan hidung |

TABEL 5

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KEDUA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|------------------------|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| FIGURINE LOTSO @123 gr ; 1 pcs | | | | |
| 27. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bentuk hidung dan alis |
| 28. | Bentuk | 3 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bulatan mata |
| 29. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |
| FIGURINE WINNIE THE POOH @120 gr ; 1 pcs | | | | |
| 30. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant orange</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 31. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 4 cm dengan <i>fondant orange</i> dan <i>edible glue</i> |
| 32. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant orange</i> | Menjadi telinga dan kaki |
| 33. | Bentuk | 10 gr | <i>fondant</i> hitam | Menjadi bagian mata, hidung, dan alis |
| 34. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |

TABEL 5

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY
TSUM TSUM TIER KEDUA (LANJUTAN)**

| | | | | |
|--|---------------|------------------|-------------------------------|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| <i>FIGURINE SULLIVAN @103 gr ; 1 pcs</i> | | | | |
| 35. | Tipiskan | 90 gr | <i>Fondant biru tua</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 36. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 5 cm dengan <i>fondant biru tua</i> dan <i>edible glue</i> |
| 37. | Bentuk | 3 gr | <i>Fondant hitam</i> | Menjadi bagian mata |
| 38. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant biru tua</i> | Menjadi hidung dan alis |
| 39. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant cokelatt</i> | Menjadi bagian tanduk |
| 40. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 6

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA
DISNEY TSUM TSUM TIER KETIGA**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|---|----------|-----------|--|---|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| COVERING TIER KETIGA Ø : 20 cm T : 10 cm @1 buah | | | | |
| 2. | Lapisi | 1 pcs | <i>Styrofoam dummy</i> Ø : 20 cm T : 10 cm | Menggunakan <i>plastic wrap</i> |
| 3. | Tipiskan | 400 gr | <i>Rolled fondant</i> putih | Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga menutupi semua permukaan <i>tier</i> ketiga |
| 4. | Berikan | | <i>edible glue</i> | Untuk menempelkan <i>rolled fondant</i> |
| 5. | Haluskan | | | Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> |
| 6. | Rapihkan | | | <i>Rolled fondant</i> dengan bantuan <i>hand cutter</i> |

TABEL 6

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KETIGA (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|---|-----------|----------------|--|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI TENDA <i>TIER</i> PERTAMA Ø : 35 cm T : 15 cm @15 pcs | | | | |
| 7. | Lebarkan | 200 gr | <i>Rolled fondant</i> berwarna <i>yellow</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 8. | Potong | | | <i>Rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan menjadi garis dengan lebar 2 cm hingga berjumlah 18 pcs |
| 9. | Tempelkan | | | Pada <i>tier</i> ketiga membentuk corak tenda karnaval |
| DEKORASI LOLLIPOP @ 20 gr ; 1 pcs | | | | |
| 10. | Campurkan | 10 gr 10 gr | <i>Fondant</i> putih <i>Fondant rose pink</i> | Menjadi warna gradasi |

TABEL 6

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY
TSUM TSUM *TIER* KETIGA (LANJUTAN)**

| | | | | |
|--|---------------|------------------|-------------------------------|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| DEKORASI LOLLIPOP @16 gr dan 20 gr | | | | |
| 11. | Bentuk | | | Menjadi tali lalu bulatkan menjadi bentuk lollipop |
| 12. | Tempelkan | | | Pada <i>skewer</i> yang dilapisi <i>fondant</i> putih |
| 13. | Tusuk | | | Lollipop ke atas <i>tier</i> kedua |

TABEL 7

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA
DISNEY TSUM TSUM TIER KETIGA BAGIAN ATAS**

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| FIGURINE MICKEY MOUSE @115 gr ; 1 pcs | | | | |
| 2. | Tipiskan | 200 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 3. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 10 cm dengan <i>fondant</i> hitam dan <i>edible glue</i> |
| 4. | Bentuk | 20 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi mata, hidung dan telinga |
| 5. | Bentuk | 20 gr | <i>Fondant light ivory</i> | Menjadi bentuk wajah |
| 6. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |
| FIGURINE WAZOWSKI @123 gr ; 1 pcs | | | | |
| 7. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant</i> hijau | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 8. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 5 cm dengan <i>fondant</i> hijau dan <i>edible glue</i> |

TABEL 7
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY
TSUM TSUM *TIER* KETIGA BAGIAN ATAS (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|----------------------------|--|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| FIGURINE WAZOWKSY @123 gr ; 1 pcs | | | | |
| 9. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> hijau | Menjadi telinga dan kaki |
| 10. | Bentuk | 8 gr | <i>Fondant</i> putih | Menjadi bagian mata |
| 11. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bentuk bola mata |
| 12. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |
| 13. | Tempelkan | | | Ketiga <i>figurine</i> pada bagian atas dari <i>tier</i> pertama |
| FIGURINE TIGER @125 gr ; 1 pcs | | | | |
| 14. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant orange</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 15. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 4 cm dengan <i>fondant orange</i> dan <i>edible glue</i> . |
| 16. | Bentuk | 15 gr | <i>Fondant light ivory</i> | Menjadi bentuk bagian dalam telinga, hidung, dan bagian sekitar mata. |

TABEL 7
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY
TSUM TSUM *TIER* KETIGA BAGIAN ATAS (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|--------------------------|--|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| <i>FIGURINE TIGER @125 gr ; 1 pcs</i> | | | | |
| 17. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bentuk mata, alis, dan kumis dari <i>figurine</i> |
| 18. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |
| <i>FIGURINE PIGLET @100 gr ; 1 pcs</i> | | | | |
| 19. | Tipiskan | 90 gr | <i>Fondant rose pink</i> | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 20. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 3 cm dengan <i>fondant pink</i> dan <i>edible glue</i> |
| 21. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bola mata dan alis |
| 22. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant pink</i> | Menjadi hidung dan telinga |
| 23. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |

TABEL 7

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY

TSUM TSUM *TIER* KETIGA BAGIAN ATAS (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
|--|-----------|-----------|--------------------------------|---|
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| FIGURINE DALE @160 gr ; 1 pcs | | | | |
| 24. | Tipiskan | 150 gr | <i>Fondant</i> cokelat | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 25. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 7 cm dengan <i>fondant</i> cokelat dan <i>edible glue</i> |
| 26. | Bentuk | 20 gr | <i>Fondant light ivory</i> | Menjadi bentuk wajah |
| 27. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> merah dan putih | Menjadi bentuk hidung |
| 28. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bentuk mata |
| 29. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |
| FIGURINE BUZZ LIGHTYEAR @118 gr ; 1 pcs | | | | |
| 30. | Tipiskan | 100 gr | <i>Fondant</i> ungu | Menggunakan <i>rolling pin</i> |
| 31. | Lapisi | | | Bola <i>dummy</i> 3 cm dengan <i>fondant</i> ungu dan <i>edible glue</i> |
| 32. | Bentuk | 3 gr | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi mata dan alis |

TABEL 7

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY**TSUM TSUM *TIER* KETIGA BAGIAN ATAS (LANJUTAN)**

| | | | | |
|--|---------------|------------------|--------------------------------|---|
| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA DISNEY TSUM TSUM | | | Kategori : Dekorasi | |
| | | | Hasil : 1 Dekorasi Kue | |
| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| <i>FIGURINE BUZZ LIGHTYEAR @118 gr ; 1 pcs</i> | | | | |
| 33. | Bentuk | 5 gr | <i>Fondant light ivory</i> | Menjadi bentuk wajah |
| 34. | Bentuk | 10 gr | <i>Fondant hijau</i> | Menjadi bagian perut dan sayap |
| 35. | Tempelkan | | | Masing – masing bagian menggunakan <i>edible glue</i> |

Sumber : Olahan penulis, 2023

2. *Purchase order*

Purchase order (PO) adalah berupa dokumen yang berisi mengenai barang yang akan dibeli oleh pembeli dari pihak penjual. *PO* juga merupakan kontrak yang membentuk kesepakatan mengenai spesifikasi barang maupun harga jual barang yang akan dipesan oleh pembeli dari penjual (Rohani, 2017). Berikut adalah rincian kebutuhan bahan dan barang yang dibutuhkan penulis dalam membuat Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertema Disney Tsum Tsum.

TABEL 8

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|----|--------------------|--------|------|--------------|----------------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 1. | <i>Soft butter</i> | 4 | Kg | 190.000 | 1 kg | 760.000 |
| 2. | <i>Sugar</i> | 4 | Kg | 14.000 | 1 kg | 42.000 |
| 3. | Tepung terigu | 4 | Kg | 16.000 | 1 kg | 64.000 |
| 4. | <i>Salt</i> | 1 | Pak | 5.000 | 250 gr/ pak | 5.000 |
| 5. | <i>Eggs</i> | 3.5 | Kg | 28.000 | 1 kg | 98.000 |
| 6. | <i>Vanilla ess</i> | 1 | Btl | 55.000 | 100 ml/ btl | 55.000 |
| 7. | <i>Lemon zest</i> | 3 | Pcs | 2.000 | 1 pcs | 6.000 |
| 8. | <i>Fresh cream</i> | 3000 | MI | 70.000 | 1000 ml | 210.000 |
| 9. | <i>glucose</i> | 300 | Gr | 20.000 | 1000 gr | 20.000 |

TABEL 8

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|-----|--|--------|------|---------------|--------------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 10. | <i>Dark chocolate compund</i> | 3 | Kg | 55.000 | 1 kg | 165.000 |
| 11. | <i>Rolled fondant</i> | 5 | Kg | 390.000 | 5 kg | 390.000 |
| 12. | <i>Cross food color yellow</i> | 1 | Btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 13. | <i>Cross food color sky blue</i> | 1 | Btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 14. | <i>Cross food color red cherry</i> | 1 | Btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 15. | <i>Cross food color green</i> | 1 | Btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 16. | <i>Cross food color orange</i> | 1 | Btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |

TABEL 8

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|--------------|---|--------|------|---------------|--------------|------------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 17. | <i>Cross food color rose pink</i> | 1 | Btl | 12.000 | 20 ml/btl | 12.000 |
| 18. | <i>Cross food color chocolate</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 19. | <i>Cross food color sweet black</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 20. | <i>Cross food color light ivory</i> | 1 | btl | 24.000 | 20 ml/btl | 24.000 |
| 21. | <i>gold dust</i> | 1 | pak | 22.000 | 2 gr/pak | 22.000 |
| 22. | cmc | 1 | btl | 13.000 | 43 gr/btl | 13.000 |
| 23. | Maizena | 1 | kg | 20.000 | 1 kg | 20.000 |
| 24. | Alkohol | 100 | gr | 85.000 | 400 gr | 85.000 |
| 25. | <i>Cake drum</i> | 1 | pcs | 30.000 | 1 pcs | 30.000 |
| TOTAL | | | | | | 2.301.000 |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 9

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY STYROFOAM

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|----|------------------------------|--------|------|--------------|-------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 1. | Dummy Ø 35 cm t:15 cm | 1 | pcs | 52.000 | 1 pcs | 52.000 |
| 2. | Dummy Ø 26 cm t:15 cm | 1 | pcs | 28.000 | 1 pcs | 28.000 |
| 3. | Dummy Ø 20 cm t:10 cm | 1 | pcs | 16.000 | 1 pcs | 16.000 |
| 4. | Dummy Ø 10 cm | 1 | pcs | 20.000 | 1 pcs | 20.000 |
| 5. | Dummy Ø 18 cm t:2,5 cm | 1 | pcs | 3.000 | 1 pcs | 3.000 |
| 6. | Dummy Ø 7 cm | 1 | pcs | 15.000 | 1 pcs | 15.000 |
| 7. | Dummy Ø 3 cm | 2 | pcs | 5.500 | 1 pcs | 11.000 |
| 8. | Dummy Ø 5 cm | 7 | pcs | 6.000 | 1 pcs | 48.000 |

TABEL 9
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY STYROFOAM
(LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|-----|------------------------------------|--------|------|--------------|-----------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 9. | <i>Rolled fondant</i> | 5 | kg | 390.000 | 5 kg | 390.000 |
| 10. | <i>Cross food color yellow</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 11. | <i>Cross food color sky blue</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 12. | <i>Cross food color red cherry</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 13. | <i>Cross food color green</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 14. | <i>Cross food color orange</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 15. | <i>Cross food color rose pink</i> | 1 | btl | 12.000 | 20 ml/btl | 12.000 |

TABEL 9
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY STYROFOAM
(LANJUTAN)



| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|--------------|-------------------------------------|--------|------|--------------|-----------|------------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 16. | <i>Cross food color chocolate</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 17. | <i>Cross food color sweet black</i> | 1 | btl | 40.000 | 60 ml/btl | 40.000 |
| 18. | <i>Cross food color light ivory</i> | 1 | btl | 24.000 | 20 ml/btl | 24.000 |
| 19. | <i>gold dust</i> | 1 | pak | 22.000 | 2 gr/pak | 22.000 |
| 20. | cmc | 1 | btl | 13.000 | 43 gr/btl | 13.000 |
| 21. | Maizena | 1 | kg | 20.000 | 1 kg | 20.000 |
| 22. | Alkohol | 100 | gr | 85.000 | 400 gr | 85.000 |
| 23. | <i>Cake drum</i> | 1 | pcs | 30.000 | 1 pcs | 30.000 |
| TOTAL | | | | | | 1.069.000 |

Sumber : Olahan penulis, 2023






3. Peralatan penunjang

Dalam pembuatan Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertema Disney Tsum Tsum ini, penulis menggunakan beberapa alat penunjang. Berikut ini adalah tabel daftar alat yang dibutuhkan dalam pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation*.






TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG

| NO | NAMA | GAMBAR | KETERANGAN |
|----|----------------------|--|--|
| 1. | <i>Silicon mat</i> |  | Digunakan sebagai alas menipiskan <i>fondant</i> . |
| 2. | <i>Fondant tools</i> |  | Digunakan untuk membentuk detail-detail <i>fondant</i> . |
| 3. | <i>Hand cutter</i> |  | Digunakan untuk memudahkan pemotongan <i>fondant</i> |
| 4. | <i>Cutting mat</i> |  | Digunakan sebagai alas untuk memotong |

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

| NO | NAMA | GAMBAR | KETERANGAN |
|----|--------------------------------------|--|--|
| 5. | <i>Rolling pin</i> |  | Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> . |
| 6. | <i>Fondant smoother</i> |  | Digunakan untuk menghaluskan permukaan. |
| 7. | <i>Digital scale</i> |  | Digunakan untuk menimbang bahan |
| 8. | kuas |  | Digunakan untuk mengoleskan <i>gold dust</i> ke <i>fondant</i> . |
| 9. | <i>Plungger</i> berbentuk bintang |  | Digunakan untuk mencetak dekorasi bintang |

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

| NO | NAMA | GAMBAR | KETERANGAN |
|-----|-----------------------------------|--|---|
| 10. | <i>plungger</i> berbentuk awan |  | Digunakan untuk mencetak dekorasi awan |
| 11. | <i>Ring cutter</i> |  | Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> |
| 12. | <i>Turn table</i> |  | Digunakan untuk menaruh kue di atasnya agar pengerjaan dekorasi lebih mudah serta untuk saat presentasi produk. |
| 13. | <i>Small knife</i> |  | Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> . |
| 14. | <i>Skewer</i> |  | Digunakan untuk menahan <i>fondant</i> agar lebih kokoh |

Sumber : Dokumentasi penulis, 2023

4. *Recipe costing*

Dilansir dalam jurnal *entrepreneur*, *recipe costing* adalah penghitungan besarnya biaya yang harus dikeluarkan untuk membuat suatu produk. Menghitung besarnya pengeluaran dalam memproduksi makanan maupun minuman bertujuan untuk mendapatkan harga jual ideal dan agar dapat menghitung keuntungan dan kelangsungan hidup dalam industri *Food and Beverages*. (Mohamadi, 2022)

Berikut ini merupakan *recipe costing* yang sudah dibuat oleh penulis untuk pembuatan tugas akhir Dekorasi Kue Ulang Tahun bertema Disney Tsum Tsum berbahan dasar *butter cake* maupun *styrofoam dummy*:

TABEL 11

BUTTER CAKE RECIPE COSTING

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|----|--------------------|--------|------|--------------|---------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 1. | <i>Soft butter</i> | 3375 | gr | 190.000 | 1 kg | 641.250 |
| 2. | <i>Sugar</i> | 3000 | gr | 14.000 | 1 kg | 42.000 |
| 3. | Tepung terigu | 3750 | gr | 16.000 | 1 kg | 60.000 |
| 4. | <i>Salt</i> | 15 | gr | 5.000 | 250 gr | 300 |
| 5. | <i>Eggs</i> | 3.5 | kg | 28.000 | 1 kg | 98.000 |
| 6. | <i>Vanilla ess</i> | 50 | ml | 55.000 | 100 ml | 27.500 |
| 7. | <i>Lemon zest</i> | 3 | pcs | 2.000 | 1 pcs | 6.000 |
| 8. | <i>Fresh cream</i> | 2500 | ml | 70.000 | 1000 ml | 175.000 |
| 9. | <i>glucose</i> | 300 | gr | 20.000 | 1000 gr | 6.000 |

TABEL 11

BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|-----|--|--------|------|---------------|-------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 10. | <i>Dark chocolate compund</i> | 2.5 | kg | 55.000 | 1 kg | 137.500 |
| 11. | <i>Rolled fondant</i> | 4635 | gr | 390.000 | 5 kg | 361.530 |
| 12. | <i>Cross food color yellow</i> | 20 | ml | 40.000 | 60 ml | 13.300 |
| 13. | <i>Cross food color sky blue</i> | 16 | ml | 40.000 | 60 ml | 10.600 |
| 14. | <i>Cross food color red cherry</i> | 11 | ml | 40.000 | 60 ml | 7.300 |
| 15. | <i>Cross food color green</i> | 6 | ml | 40.000 | 60 ml | 4000 |
| 16. | <i>Cross food color orange</i> | 5 | ml | 40.000 | 60 ml | 3.300 |

TABEL 11
BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|--------------|-------------------------------------|--------|------|--------------|--------|------------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 17. | <i>Cross food color rose pink</i> | 3 | ml | 12.000 | 20 ml | 1.800 |
| 18. | <i>Cross food color chocolate</i> | 4 | ml | 40.000 | 60 ml | 2.600 |
| 19. | <i>Cross food color sweet black</i> | 6 | ml | 40.000 | 60 ml | 4.000 |
| 20. | <i>Cross food color light ivory</i> | 4 | ml | 24.000 | 20 ml | 4.800 |
| 21. | <i>gold dust</i> | 1 | pak | 22.000 | 2 gr | 22.000 |
| 22. | <i>cmc</i> | 1 | btl | 13.000 | 43 gr | 13.000 |
| 23. | <i>Maizena</i> | 1 | kg | 20.000 | 1 kg | 20.000 |
| 24. | <i>Alkohol</i> | 100 | gr | 85.000 | 400 gr | 21.250 |
| 25. | <i>Cake drum</i> | 1 | pcs | 30.000 | 1 pcs | 30.000 |
| TOTAL | | | | | | 1.695.030 |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 12

DUMMY STYROFOAM RECIPE COSTING

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|----|-------------------------------------|--------|------|--------------|-------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 1. | <i>Dummy Ø</i> 35 cm t:15 cm | 1 | pcs | 52.000 | 1 pcs | 52.000 |
| 2. | <i>Dummy Ø</i> 26 cm t:15 cm | 1 | pcs | 28.000 | 1 pcs | 28.000 |
| 3. | <i>Dummy Ø</i> 20 cm t:10 cm | 1 | pcs | 16.000 | 1 pcs | 16.000 |
| 4. | <i>Dummy Ø</i> 10 cm | 1 | pcs | 20.000 | 1 pcs | 20.000 |
| 5. | <i>Dummy Ø</i> 18 cm t:2,5 cm | 1 | pcs | 3.000 | 1 pcs | 3.000 |
| 6. | <i>Dummy Ø</i> 7 cm | 1 | pcs | 15.000 | 1 pcs | 15.000 |
| 7. | <i>Dummy Ø</i> 3 cm | 2 | pcs | 5.500 | 1 pcs | 11.000 |
| 8. | <i>Dummy Ø</i> 5 cm | 7 | pcs | 6.000 | 1 pcs | 48.000 |

TABEL 12

DUMMY STYROFOAM RECIPE COSTING (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|-----|------------------------------------|--------|------|--------------|-------|-------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 9. | <i>Rolled fondant</i> | 4635 | gr | 390.000 | 5 kg | 361.530 |
| 10. | <i>Cross food color yellow</i> | 20 | ml | 40.000 | 60 ml | 13.300 |
| 11. | <i>Cross food color sky blue</i> | 16 | ml | 40.000 | 60 ml | 10.600 |
| 12. | <i>Cross food color red cherry</i> | 11 | ml | 40.000 | 60 ml | 7.300 |
| 13. | <i>Cross food color green</i> | 6 | ml | 40.000 | 60 ml | 4.000 |
| 14. | <i>Cross food color orange</i> | 5 | ml | 40.000 | 60 ml | 3.300 |
| 15. | <i>Cross food color rose pink</i> | 3 | ml | 12.000 | 20 ml | 1.800 |

TABEL 12

DUMMY STYROFOAM RECIPE COSTING (LANJUTAN)

| NO | BAHAN | JUMLAH | UNIT | HARGA SATUAN | | JUMLAH (RP) |
|--------------|-------------------------------------|--------|------|--------------|--------|----------------|
| | | | | HARGA (RP) | UNIT | |
| 16. | <i>Cross food color chocolate</i> | 4 | ml | 40.000 | 60 ml | 2.600 |
| 17. | <i>Cross food color sweet black</i> | 6 | ml | 40.000 | 60 ml | 4.000 |
| 18. | <i>Cross food color light ivory</i> | 4 | ml | 24.000 | 20 ml | 4.800 |
| 19. | <i>gold dust</i> | 1 | pak | 22.000 | 2 gr | 22.000 |
| 20. | cmc | 1 | btl | 13.000 | 43 gr | 13.000 |
| 21. | Maizena | 1 | kg | 20.000 | 1 kg | 20.000 |
| 22. | Alkohol | 100 | gr | 85.000 | 400 gr | 21.250 |
| 23. | <i>Cake drum</i> | 1 | pcs | 30.000 | 1 pcs | 30.000 |
| TOTAL | | | | | | 712.480 |

Sumber : Olahan penulis, 2023

5. *Selling price*

Dalam menghitung *selling price*, penulis menggunakan rumus yang telah ditetapkan oleh Miller, dkk dari bukunya yang berjudul “*Food and Beverage Cost Control Second Edition*”. *Selling price* adalah penetapan harga yang sudah dihitung berdasarkan biaya produksi, tenaga, kreativitas. Dengan rumus sebagai berikut :

$$FOOD SALES(SELLING PRICE) = \frac{\text{cost of food sold}}{\text{food cost \%}}$$

Dibawah ini merupakan *selling price* dari Dekorasi Kue Ulang Tahun bertema Disney Tsum Tsum yang sudah dihitung oleh penulis baik berbahan dasar *butter cake* maupun *styrofoam dummy*.

TABEL 13
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

| | |
|----------------------------------|-----------|
| <i>Total Recipe Cost</i> | 1.695.030 |
| <i>Desired Cost Percent</i> | 35% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | 4.842.942 |
| <i>Actual Selling Price</i> | 5.000.000 |

Sumber : Olahan penulis, 2023

TABEL 14
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM DUMMY

| | |
|----------------------------------|-----------|
| <i>Total Recipe Cost</i> | 712.480 |
| <i>Desired Cost Percent</i> | 35% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | 2.035.657 |
| <i>Actual Selling Price</i> | 2.100.000 |

Sumber : Olahan penulis, 2023

6. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

Penulis melaksanakan kegiatan penyusunan Tugas akhir di Taman Cibaduyut Indah blok FA no 85 Bandung. Selanjutnya, sidang tugas akhir dilaksanakan di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamat di Jalan Setiabudi No 186, Bandung.

b. Waktu

Waktu kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk dilakukan pada bulan April hingga Juni 2023.