

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG

*Cake* merupakan istilah umum yang mengacu pada berbagai varietas makanan yang dipanggang, mulai dari yang memiliki tekstur ringan hingga padat, dan dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk. *Cake* dapat disajikan dengan satu ataupun berbagai lapis, dengan kombinasi rasa yang tidak terbatas (Rinsky & Rinsky, 2009). *Cake* juga dapat diartikan sebagai makanan apapun yang dipanggang, memiliki rasa manis, tekstur lembut, dan terkadang dilapisi *frosting* (Labensky dkk.,2016).

Asal mula *cake* menurut sejarah berawal di Mesir, dimana orang Mesir dikenal telah membuat *cake* sejak tahun 3000 SM (Tannahill, 1988). Bahan populer untuk pembuatan *cake* termasuk susu, telur, mentega, madu, biji wijen, kacang pinus, kenari, almond, biji poppy, dan kurma (Revel, 1982). Pada masa tersebut, *cake* umumnya dapat berupa roti manis yang diolesi dengan madu dan dilapisi dengan biji-bijian (Suas, 2009).

*Cake decoration* adalah salah satu seni untuk mengubah *cake* yang biasa menjadi terlihat luar biasa dengan menggunakan elemen dekoratif yang dapat dimakan untuk membuat tampilan *cake* lebih menarik (Trezise, 2016). *Cake decoration* juga merupakan sebuah seni artistik dalam pembuatan *cake*. Membuat sebuah *cake decoration* tidak semudah membuat kue yang enak, melainkan membuat sebuah karya seni yang dapat dimakan. Nilai yang

diberikan dalam sebuah *cake decoration* tidak hanya aspek rasa, tetapi ditambah dengan aspek seni, kreativitas, dan visual (Raharja, 2019).

*“Decorated cakes made their first appearance during the reign of Great Britain’s Elizabeth 1. They did not debut as wedding cakes, however, but as extraordinary centerpieces at banquets. Many were adorned with almond paste, which was known as marchpanes and dates back to 1494.”* (Garrett, 2007:13). Berdasarkan pernyataan diatas, dapat diketahui bahwa *cake* yang didekorasi pertama kali muncul di Inggris (United Kingdom) pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth 1, walaupun bukan berupa *wedding cake*, melainkan sebagai *centrepiece* dalam acara tertentu. Kebanyakan *cake* tersebut dihias menggunakan *almond paste*. Makanan pada era tersebut itu juga kerap berkembang, bersama dengan penemuan kuliner dari sekitar kerajaan tersebut.

*Cake decorating* dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai macam bahan seperti *buttercream*, *royal icing*, *rolled fondant*, *gumpaste*, *marzipan (almond paste)*, dan *modeling chocolate* (Garrett, 2007). Dalam Tugas Akhir ini, Penulis akan membuat *cake decoration* yang menggunakan gabungan media *rolled fondant* dan *modelling chocolate*.

*Rolled fondant* adalah pelapis *cake* yang memiliki tekstur elastis dan mudah dibentuk layaknya sebuah adonan padat, terbuat dari gula halus, sirup jagung, gliserin, dan gelatin. *Rolled fondant* dapat ditipiskan dan digunakan untuk menutupi *cake* untuk menciptakan permukaan yang halus. Walaupun berwarna putih, *rolled fondant* dapat diberi warna dan digunakan untuk elemen dekoratif lainnya (Rinsky & Rinsky, 2009). *Rolled fondant* juga seringkali

disebut *sugar paste*. *Rolled fondant* dapat ditipiskan, dibentuk, dan dicetak menjadi *centrepices* yang indah (Garrett, 2007).

Seiring dengan berkembangnya *trend* makanan, penggunaan *rolled fondant* semakin dikenal oleh masyarakat karena sifatnya yang serbaguna dan mudah untuk diwarnai sesuai kebutuhan. *Rolled fondant* juga memiliki tekstur yang tepat, lentur namun tidak terlalu elastis sehingga mudah dibentuk dan dapat menjaga bentuknya dengan baik (Trezise, 2016). Teknik dalam dekorasi menggunakan *rolled fondant* sangat beragam, mulai dari *covering*, *molding*, *hand modelling*, *embossing*, hingga *stenciling* (Sullivan, 2013).

*Modeling chocolate* adalah istilah untuk cokelat yang elastis; dapat dibentuk, dicetak, dan ditipiskan dengan *rolling pin* dan dapat digunakan untuk melapisi sisi-sisi *cake* sebagai *rolled icing*. *Modeling chocolate* juga biasa disebut *chocolate clay*, *chocolate plastic*, maupun *chocolate leather* (Garrett, 2007). *Modeling chocolate* merupakan media *cake decorating* yang sangat mudah dibentuk, terutama pada *hyper-realistic cake* yang menggunakan metode *sculpting* karena *modeling chocolate* sangat sensitif terhadap suhu, sehingga mudah dibentuk dengan tangan (*hand sculpting*) (Sideserf, 2020).

Dalam pemberian warna, *rolled fondant* dan *modelling chocolate* paling cocok menggunakan *paste colors* (*gel colors*). Pewarna dalam bentuk pasta atau *gel* sangat ideal karena dapat memberikan warna yang kuat tanpa mengubah konsistensi dari *rolled fondant* dan *modeling chocolate*. *Powder* dan *oil-based food color* juga cocok untuk digunakan pada *modeling chocolate* karena bahannya yang larut dengan kandungan lemak pada cokelat. Apabila digunakan sebagai cat, sebaiknya *paste colors* dilarutkan dengan sedikit air

ataupun *food grade alcohol* agar kandungan air dapat menguap dan tidak merusak permukaan *rolled fondant*. *Tinting* atau *dusting powder* juga dapat digunakan untuk memberikan warna. Walaupun tidak memiliki intensitas yang sama dengan *paste colors*, *dusting powder* bisa saja digunakan langsung pada permukaan *rolled fondant* dan *modelling chocolate*. Detail-detail kecil dapat pula ditambahkan dengan *edible marker* (Lange, 2018).

Seiring berjalannya waktu, *cake* yang didekorasi tidak hanya digunakan untuk perayaan ulang tahun saja. *Cake* juga dapat disajikan sebagai *centrepiece* perayaan suatu pencapaian atau *milestone* tertentu, seperti dalam pesta perayaan suatu proyek yang telah diresmikan (Smith, 2019).

Memasuki zaman yang lebih modern, masyarakat terkesan lebih ekspresif dalam mengutarakan kesukaan nya terhadap sesuatu, baik terhadap komik, animasi, maupun film. Salah satunya adalah dalam permintaan bentuk dekorasi atau tema *cake* yang tidak biasa untuk perayaan hari spesial ataupun acara tertentu (Smith, 2018).

Kedua hal ini dapat terlihat pada acara-acara TV (*reality show*) seperti *Cake Boss* dan *Ace of Cakes*. Sebagai contoh, *cake* berbentuk kastil Hogwarts yang disajikan dalam rangka penayangan perdana film (*movie premiere*) “Harry Potter and the Deathly Hallows” yang dibuat oleh Duff Goldman pada acara *Ace of Cakes* yang ditayangkan kanal TV *Foodnetwork* (Ferdman, 2011). Contoh lainnya adalah *cake* berbentuk peti mati sebagai salah satu permintaan *customer* untuk pesta kostum *Halloween* bertema *vampir* pada acara *Cake Boss* (Carlson, 2022).

Kalangan tertentu seperti penggemar film horror dapat menginginkan *cake* dalam nuansa yang cukup menyeramkan seperti layaknya film horror untuk menghiasi hari spesial mereka (Carlson, 2022). Salah satu film horror yang terkenal adalah film “IT” (2017). Film ini merupakan film adaptasi dari novel karangan penulis Amerika, Stephen King, dengan judul yang sama (Ebert, 2017).

Film ini menceritakan tentang buruknya sebuah kota kecil di Maine, Amerika Serikat bernama Derry, dimana banyak terjadi peristiwa mengerikan seperti anak-anak yang menghilang secara misterius maupun meningkatnya peristiwa kejahatan yang terjadi setiap 27 tahun sekali. Sekelompok anak-anak yang disebut “*The Losers Club*” pun mencari tau apa yang menyebabkan hal ini terjadi. Mereka menemukan bahwa sumber dari berbagai peristiwa misterius adalah suatu entitas yang bewujud badut, yang bernama Pennywise, yang ternyata memakan anak-anak yang hilang tersebut (Ebert, 2017).

Berbeda dengan film horror yang pada umumnya memiliki karakter antagonis berupa sosok hantu, film IT memiliki ikon antagonis berupa badut. Hal ini juga sangat ironis karena pada dasarnya badut berperan untuk menghibur anak, namun di film ini badut tersebut melakukan yang sebaliknya. Dari segi visual, film IT juga sangat menarik, nuansa tahun 80-an sangat tergambar melalui warna-warna pada film ini. Visual untuk karakter-karakternya sendiri cukup *simple* namun cukup untuk memberi ciri khas pada film tersebut.

Film ini meraih berbagai pencapaian pada tahun rilisnya. Film IT mendapat *rating* sebanyak 86% *via Rotten Tomatoes*, serta mendapatkan

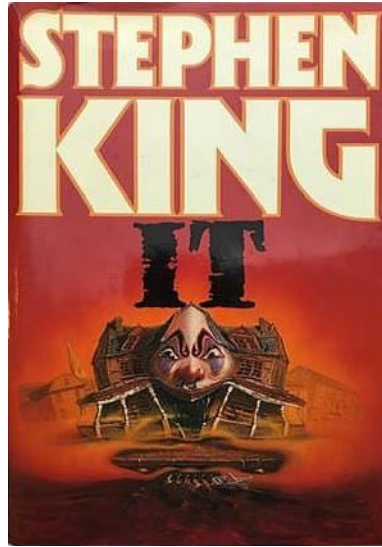
banyak penghargaan *via Imdb*, salah satunya adalah “*Best Horror Movie of the Year*” pada *Golden Schmoes Awards 2017*. Film IT (2017) juga dinobatkan sebagai “Film Horror Terlaris dalam Sejarah” yang berhasil menghasilkan sebanyak 677,6 juta USD *via Box Office*, mengalahkan film “The Sixth Sense” dengan pendapatan 672.6 juta USD (Bean, 2019).

Seperti karya Stephen King lainnya, Film “IT” memiliki banyak sekali penggemar yang terkumpul dalam komunitas-komunitas seperti pada situs *stephenking.fandom.com*, maupun pada *platform social media* seperti pada akun Instagram resmi nya (*@itmovieofficial*) yang memiliki 1.2 juta pengikut.

Oleh karena itu, Penulis ingin mengambil tema ini karena Penulis ingin menunjukkan bahwa dekorasi sebuah *cake* dapat terlihat teatrikal dan dramatis seperti nuansa film horror. *Cake decoration* tersebut kemudian Penulis ajukan sebagai Tugas Akhir dengan judul :

**“*Cake Decoration Bertemakan Film IT (2017) Karya Stephen King*”**

## 1.2 USULAN PRODUK



**Gambar 1: Novel IT Stephen King (*First UK Edition*), 1986**

(Sumber : johnatkinsonbooks.co.uk, tanpa tahun)

Film IT (2017) merupakan adaptasi dari novel “IT” karya Stephen King tahun 1986. Novel *genre* horror ini cukup terkenal pada kalangan remaja dan merupakan salah satu novel terlaris di Amerika Serikat pada tahun tersebut. Sekarang, novel IT kerap disebut sebagai literatur “*Modern Masterpiece*” dalam *genre* horror (Ozma, 2019).

Pada tahun 1989, saat Stephen King sudah menulis lebih dari 20 buku, tiga orang remaja menemukan novel IT tersebut. Ketiga remaja tersebut kini tumbuh menjadi *filmmaker* yang bergabung untuk membuat adaptasi film dari novel tersebut, diantaranya adalah Andy Muschietti sebagai sutradara, Gary Dauberman sebagai *screenwriter*, dan Seth Grahame-Smith sebagai produser (Cohen, 2018).

Kemudian film “IT” rilis pada September 2017, dengan latar tahun 1980-an (meskipun di dalam novel digambarkan pada tahun 1950-an), dimana

sekitar tahun tersebut merupakan masa remaja yang *nostalgic* bagi para *filmmakers* dan sebagai harapan apabila ada kesempatan untuk menceritakan bagian kedua dari cerita tersebut, maka akan dibuat dengan latar masa kini (IT : *Chapter 2*, 2019) (Cohen, 2018).

### 1.2.1 Tema



**Gambar 2 : Poster Film IT (2017)**

(Sumber : [stephenking.fandom.com](http://stephenking.fandom.com), 2017)

Tema yang akan diambil Penulis untuk *cake decoration* ini adalah film IT (2017) karya Stephen King. Film ini merupakan salah satu film kesukaan Penulis dan merupakan film horror yang sangat populer. Inspirasi utama yang Penulis ambil adalah visual dan detail yang sangat menarik pada film ini, meskipun bergenre horror. Tema ini juga diambil sebagai bentuk ekspresi dan apresiasi terhadap film



tersebut yang Penulis tunjukan dalam bentuk *cake* yang memiliki nuansa dramatis dan teatrikal layaknya film horror.

Film yang dikategorikan sebagai *rating R (Restricted)* atau 18+ ini menarik perhatian banyak kalangan, terutama para penggemar dari novel IT tersebut. Film IT juga telah sukses menggapai gelar “*Highest Grossing Horror Movie of All Time*” yang berhasil menghasilkan sebanyak 677,6 juta USD via *Box Office* (Bean, 2019). Dilansir dari situs *Imdb (Internet Movie Database)*, film IT telah mendapatkan sebanyak 10 penghargaan dan 47 nominasi, beberapa diantaranya adalah “*Best Horror Movie of the Year*” pada *Golden Schmoes Awards 2017*, “*Best Horror Movie*” pada *IGN Summer Movie Awards 2017*, serta “*Best Horror Feature Film*” pada *iHorror Awards 2018*.

Film IT berawal dengan seorang anak bernama George Denbrough atau Georgie, yang akan bermain dibawah derasnya hujan kota Derry pada bulan Oktober 1988. Kakak Georgie, Bill Denbrough membuatkan perahu kertas yang dilapisi lilin *paraffin* untuk adiknya yang berumur enam tahun itu. Georgie pun melayarkan perahu kertasnya di jalanan kecil Derry yang penuh hujan, namun perahu tersebut hanyut ke dalam selokan. Saat akan mengambilnya, anak yang menggunakan jas hujan kuning itu malah bertemu dengan Pennywise, “*The Dancing Clown*”. Setelah Georgie mencoba meraih perahu kertasnya. Pennywise justru menggigit tangan Georgie dan menariknya ke dalam selokan (Emory, 2017).

Di musim panas, Bill yang masih berduka berusaha menyelidiki bagaimana adiknya hilang bersama teman-temannya, Richie, Eddie, dan Stanley. Merasa masih dihantui oleh kepergian Georgie, Bill mengajak ketiga temannya mengunjungi The Barrens, tempat dimana Georgie “mungkin” hanyut dan terdampar. Dalam perjalanannya mereka kerap menjadi target perundungan dari Henry, Belch, dan Patrick (Emory, 2017).

Di perpustakaan *Derry School*, Ben – salah satu teman Bill- mempelajari tragedi misterius dan fenomena anak-anak hilang yang telah mencemari kota tersebut selama abad terakhir melalui buku “*A History of Old Derry*”. Ia pun menyadari bahwa tragedi-tragedi tersebut terjadi setiap 27 tahun sekali (Emory, 2017).

Kemudian, salah satu adegan menunjukkan Ben sedang dirundung oleh Henry. Ben pun kabur, bertemu dengan Bill dan kawan-kawan. Mereka pun pergi untuk mengobati luka pada tubuh Ben dan bertemu dengan Beverly. Beverly yang juga sering di-*bully* karena rumor akan pergaulan bebas yang dia lakukan, bergabung dengan Bill dan teman-temannya. Kemudian, geng tersebut bertemu Mike, seorang anak yatim piatu berkulit hitam yang menjadi korban *bullying* dari Henry yang rasis. Mereka pun berkumpul dan menyebut dirinya “*The Losers Club*”, dimana “*Loser*” adalah sebuah sebutan yang diserukan oleh para *bully* yang memiliki maksud merendahkan dan menganggap mereka hanyalah sebatas pecundang. Tiap anggota geng tersebut pun menyadari bahwa mereka telah bertemu “IT” dengan bentuk yang

berbeda-beda, namun kemudian mereka bertemu “IT” dengan bentuk yang paling terkenal, yaitu badut Pennywise, *The Dancing Clown* (Emory, 2017).



**Gambar 3 : Pennywise *The Dancing Clown***

(Sumber : [www.wwnytv.com](http://www.wwnytv.com), 2019)

Pennywise sendiri merupakan sebuah karakter berwujud badut, dengan kostum yang terkesan tua dan kuno, menunjukkan bahwa Pennywise telah hidup sejak waktu lampau (Schaefer, 2016). Riasan wajah dengan dasar warna putih namun kusam, rambut merah-oranye, mata yang cukup gelap, hidung merah serta lukisan senyum lebar berwarna merah adalah ciri khas dari badut tersebut (King, 1986).

Dalam suatu sore, saat *The Losers* melawan Pennywise, Eddie terjatuh dan tangannya pun patah. *The Losers Club* sempat berpisah, kemudian Eddie mendapat perawatan untuk tangannya, meskipun tangannya harus di-gips / *casting*. Saat hendak membeli obat, Eddie bertemu dengan Greta, yang awalnya akan menandatangani gips pada

tangan Eddie, namun dia malah menuliskan “*LOSER*” yang tentunya bukan pujian, melainkan maksud merendahkan. Pada salah satu adegan, Eddie pun berusaha mengubah tulisan tersebut dengan spidol merah, menuliskan huruf V pada huruf S yang menjadikan tulisan pada gips tangannya “*LOVER*” (Leigh, 2019).

“*You’ll float, too*”, sebuah kutipan dari film IT yang kerap diutarakan oleh Pennywise dan merupakan *tagline* yang tertera pada poster film tersebut. Kutipan ini memiliki makna yang cukup penting, dimana Pennywise tidak hanya mengancam anak-anak di Kota Derry, melainkan mengancam para penonton dan mengusik mereka dengan terror. Setiap kali Pennywise menarik perhatian karakter di film ini, ia selalu mengutarakan dengan kata “*float*” yang artinya mengambang. Tujuan Pennywise bukan hanya membunuh dan memakan anak-anak di Kota Derry, melainkan menjadikan mereka sebagai trofi (atas perbuatannya) yang mengambang. *Tagline* ini juga memiliki arti terselubung, dimana para korban Pennywise merupakan orang-orang yang terpisah atau terisolasi dari masyarakat, maka dari itu tanpa masyarakat yang bersatu maka mereka akan menjadi korban “mengambang” dari Pennywise pula (Leigh, 2019).

Selain dari visual nya yang menarik, film IT juga mengangkat pesan mengenai *bullying awareness*, dimana digambarkan para karakter film tersebut merupakan korban *bullying*, baik verbal maupun non verbal (Reskiani. dkk, 2021). Walaupun masih anak-anak, mereka juga mempunyai ketakutan dan *insecurities* masing-masing dan pada film ini

ditunjukkan bagaimana mereka melawan ketakutan tersebut. Meskipun dihias dengan nuansa horror, film ini memiliki pesan moral yang sangat penting, yaitu betapa pentingnya menjaga pertemanan dan kebersamaan dalam menghadapi berbagai rintangan dalam hidup (Leigh, 2019).

### 1.2.2 Konsep Produk

*Cake decoration* dengan tema film IT ini dapat disajikan dalam berbagai acara seperti ulang tahun, pemutaran perdana film IT (*movie premiere*), *centrepiece* pada pesta *Halloween*, maupun perayaan *anniversary* film tersebut. Karena film IT dikategorikan dengan *rating* R atau 18+, maka *cake* ini akan lebih cocok dan lebih disukai oleh kalangan remaja dan dewasa, terutama yang menyukai film horror.

Dalam pembuatan *cake decoration* bertemakan film IT (2017) ini, *base* yang akan digunakan adalah *red velvet cake* dengan isian dan *coating cream cheese buttercream*. Elemen *base* dekorasi lainnya akan terbuat dari *rice crispy treats*. Kemudian *cake* akan di *cover* dan didekorasi menggunakan *rolled fondant* dan *modelling chocolate*.

*Cake* terbagi menjadi dua kategori besar, yaitu *high fat cake* (*butter cake*) dan *low fat cake* (*egg-foam cake*). *High fat cake* cenderung memiliki remah yang lembab, halus dan kaya serta dengan umur simpan yang lebih lama karena tingginya kandungan lemak. Salah satu jenis *high-fat cake* adalah *red velvet cake*. *Red velvet cake* sendiri merupakan kue dari Amerika yang terbuat dari kue cokelat yang diberi pewarna makanan warna merah terang. *Cake* tersebut kemudian

disusun dengan *cream cheese frosting*. *Red velvet cake* sangat populer di bagian selatan Amerika (Rinsky & Rinsky, 2009).

Base dari *cake* yang akan Penulis gunakan adalah *red velvet cake*, dimana warna merah pekat dari kue ini sangat cocok dengan kesan dramatis yang ingin Penulis capai. *Red velvet cake* yang memiliki tekstur padat namun *moist* sangat cocok sebagai *base* dari *cake decoration*. *Red velvet cake* akan dipadukan dengan *cream cheese buttercream*, baik untuk *filling* maupun lapisan tipis *covering* atau *crumb coat*. *Cream cheese buttercream* terbuat dari *italian meringue buttercream* yang dicampur dengan *cream cheese*. Perpaduan *red velvet cake* dengan *cream cheese* sangat cocok untuk rasa yang seimbang. *Cream cheese buttercream* juga Penulis gunakan karena teksturnya yang lembut dan lebih stabil dibandingkan *cream cheese frosting* pada umumnya.

Dalam beberapa elemen, Penulis akan menggunakan *rice crispy treats* sebagai media untuk *base* bentuk benda-benda tertentu. Saat masih hangat, konsistensi *rice crispy treats* sangat cocok untuk dibentuk menjadi bentuk-bentuk yang diinginkan, yang terkadang sulit apabila dibentuk menggunakan *cake*. Sifatnya yang ringan dan dapat menahan bentuk dengan baik juga sangat cocok digunakan untuk dekorasi yang “melayang” tanpa adanya *support* pada bagian bawahnya. berbeda dengan *cake* yang harus menggunakan *cake board* (Sullivan, 2013).

Namun, pada proyek ini Penulis akan mengganti *base red velvet cake* dan *rice crispy treats* dengan *styrofoam dummy* karena Penulis akan lebih fokus ke aspek dekorasi *cake decoration* ini.

Dekorasi akan dilakukan menggunakan *rolled fondant* dan *modelling chocolate*. Elemen-elemen dekorasi yang ditampilkan pada *cake* ini terinspirasi dari visual film IT sendiri, dimana elemen ini merupakan ciri khas dari film tersebut, beserta warna abu-abu, *off-white*, hijau tua, kuning, serta merah yang kerap muncul pada film itu. Penulis akan menggunakan teknik dekorasi *covering*, *hand modelling*, *embossing* pada *rolled fondant* serta *covering* dan *sculpting* pada *modeling chocolate*.

*Covering* merupakan metode untuk menutup permukaan *cake* dengan *rolled icing*, dalam hal ini adalah *rolled fondant*. *Covering* sendiri terdiri dari 2 metode yaitu metode *draping* dan *paneling*. *Covering* dengan metode *draping* memang lebih umum dan lebih mudah dilakukan, dimana *rolled fondant* yang sudah ditipiskan langsung diletakan secara keseluruhan ke atas permukaan *cake*, namun bagian pinggir *cake* akan terlihat lebih membulat atau tumpul. Namun, teknik *draping* kurang cocok untuk *cake* yang tinggi karena *rolled fondant* mudah *crack/patah* pada bagian sudut atas *cake*. Sedangkan *covering* dengan metode *paneling* akan menghasilkan pinggiran *cake* yang lebih lurus dan tajam (*sharp edges*) (Holmon, 2022). Penulis akan mengaplikasikan kedua metode *covering* pada *cake decoration* ini karena cocok dengan desain yang sudah ada.

*Hand modeling* merupakan metode dekorasi dengan cara membentuk *rolled fondant* menggunakan tangan serta *modeling tools* (Sullivan, 2013). Penulis memilih metode ini karena *hand modeling* merupakan metode yang serbaguna dan *rolled fondant* dapat dibentuk sedemikian rupa ke berbagai aspek dekorasi yang akan Penulis buat, seperti dalam pembuatan *ruffles*, *buttons*, serta mainan. *Hand modeling* juga sangat tepat untuk membuat *figurine* karakter yang diinginkan.

Pada pengaplikasian tertentu, *rolled fondant* perlu memiliki konsistensi yang kuat dan padat agar dapat mengering menjadi kokoh lebih cepat. Hal ini dapat dicapai dengan menambahkan *tylose powder* (lazim dikenal dengan *Carboxymethyl Cellulose* atau *CMC*) pada *rolled fondant*. Umumnya digunakan sebanyak 2 sendok teh *CMC* untuk 500 gram *rolled fondant*. *CMC* juga dapat digunakan sebagai *edible glue* untuk menempelkan elemen dekoratif *rolled fondant*. *Edible glue* dibuat dengan mencampurkan *CMC* dan air dengan perbandingan 1 : 30, kemudian didiamkan semalaman sebelum digunakan (Sullivan, 2013).

*Embossing* merupakan metode dekorasi dengan cara menekan *modeling tools* atau *embossing matt* untuk membentuk *indent* atau lekukan-lekukan sehingga permukaan *rolled fondant* memiliki pola tertentu, seperti pada pembentukan pola *vein* pada daun (Sullivan, 2013). Penulis memilih teknik ini karena *embossing* sangat cocok untuk menunjukkan detail dari permukaan *rolled fondant*, seperti untuk



menggambarkan lekukan pada baju ataupun lipatan pada *cover* dan halaman buku.

Teknik – teknik yang dapat diaplikasikan pada *modeling chocolate* adalah teknik yang sama pada dekorasi *rolled icing* lainnya. Penulis akan menggunakan teknik *covering* dan *sculpting* untuk *modeling chocolate* di *cake* ini. *Covering* yang akan Penulis gunakan adalah metode *draping*, dimana *modeling chocolate* dapat menutup permukaan *cake* yang tidak memiliki pinggir tajam dengan mudah, serta sebagai *base* untuk *sculpting*.

*Sculpting* sangat serupa dengan *hand modeling*, dimana *modeling chocolate* dibentuk dengan tangan dan *modeling tools*, namun *sculpting* membutuhkan waktu yang lebih lama sehingga dapat membentuk fitur yang lebih detail. *Sculpting* juga berarti *modeling chocolate* dapat ditambahkan ataupun diambil sebagian kemudian dibentuk layaknya *clay sculpture*. Metode *sculpting* sangat cocok untuk *bust cake* seperti *cake* wajah seseorang dan *hyper-realistic cake* lainnya (Sideserf, 2020). Penulis memilih metode *sculpting* untuk *modeling chocolate* karena dengan *sculpting*, *modeling chocolate* dapat dibentuk sedemikian rupa sehingga Penulis dapat membentuk fitur wajah secara lebih detail dan dengan transisi yang lebih halus.

Dari segi pewarnaan, Penulis memilih teknik *painting*, dan *stenciling* untuk diaplikasikan pada *cake decoration* ini. *Painting* merupakan salah satu teknik *decorating* dimana warna dapat diaplikasikan secara langsung pada permukaan *cake* ataupun *rolled*

*icing*, baik menggunakan kuas, spons, maupun *airbrush* (Sullivan, 2013). Penulis memilih teknik ini karena *painting* merupakan teknik yang serbaguna untuk memberikan warna serta memberikan aksen seperti tulisan maupun pola pada *cake*. Warna yang dihasilkan dari teknik *painting* juga dapat memberi ciri khas pada *cake*.

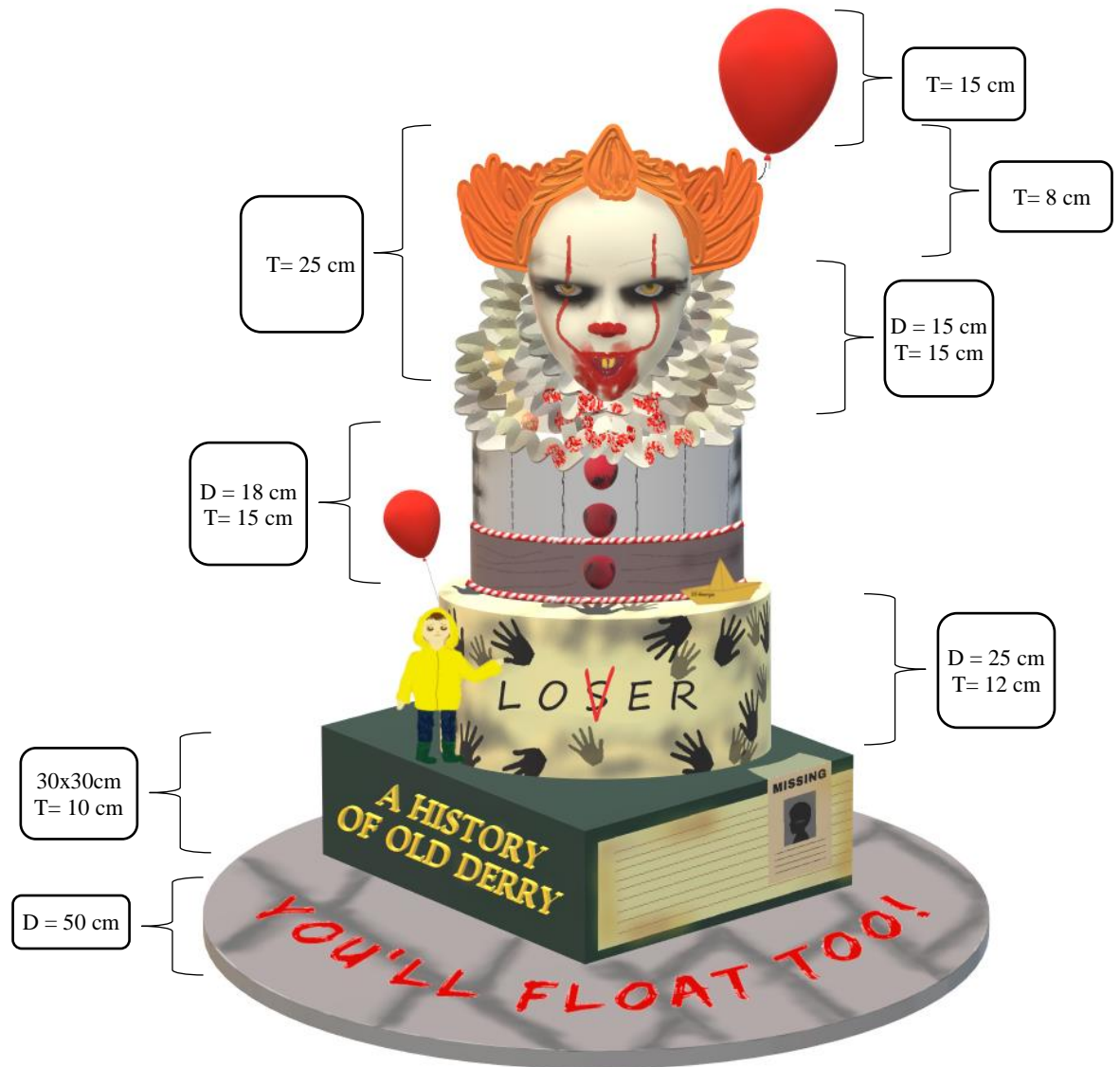
Teknik *painting* dapat dilakukan dengan *food color*, baik *paste*, *gel* maupun *liquid*. Apabila digunakan sebagai cat, sebaiknya *paste colors* dilarutkan dengan sedikit air ataupun *food grade alcohol* agar kandungan air dapat menguap dan tidak merusak permukaan *rolled fondant*. *Tinting* atau *dusting powder* (*lustre dust* & *petal dust*) juga dapat digunakan untuk memberikan warna. Walaupun tidak memiliki intensitas yang sama dengan *paste colors*, *dusting powder* bisa saja digunakan langsung pada permukaan *rolled icing*. Detail-detail kecil dapat pula ditambahkan dengan *edible marker* (Lange, 2018). Dalam pengaplikasian tertentu, *petal dust* dapat digantikan dengan *cocoa powder* sebagai alternatif yang lebih mudah didapat. *Cocoa powder* dapat menggantikan *petal dust* berwarna coklat untuk memberikan kesan *rustic* dan usang pada *rolled fondant* bertekstur kayu (Jane, 2021).

*Stenciling* juga salah satu teknik dekorasi untuk memberikan warna pada *cake*, namun teknik *stenciling* membutuhkan sebuah *stencil* atau pola untuk memberikan motif atau bentuk tertentu pada permukaan *cake*. *Stenciling* dapat diaplikasikan menggunakan *royal icing*, *edible paint* (*food color*), *edible dust*, maupun *airbrush* (Sullivan, 2013).

Penulis memilih teknik *stenciling* karena dengan sebuah *stencil* dapat terbentuk pola yang menarik dan memberi keunikan pada *cake*.

Penulis juga akan mengaplikasikan teknik *distressing*, yaitu sebuah teknik pada bidang tata busana, dimana teknik ini bertujuan untuk membuat permukaan pakaian terlihat kusam, kuno, dan rusak seperti telah lama digunakan (Douglas, 1973). Teknik ini akan sangat cocok untuk kostum karakter Pennywise yang memang terlihat tua dan kuno. Dalam hal ini, *distressing* akan dilakukan dengan cara mengaplikasikan *cocoa powder* secara tidak merata pada bagian kerah baju Pennywise yang terbuat dari *rolled fondant*.

### 1.2.3 Desain Produk



**Gambar 4: Sketsa Produk *Cake Decoration***

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Berikut penjelasan dari setiap bagian pada sketsa *cake decoration* tersebut,

a) *Cake Board*



**Gambar 5: *Cake Board***

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*Cake board* yang akan digunakan adalah *cake board* berbentuk bulat dengan diameter 50 cm. *Cake board* akan dilapisi (*covering*) *rolled fondant* berwarna abu abu yang sudah dicampur *CMC*, kemudian dibentuk pola bebatuan dengan teknik *embossing*. Kemudian detail *shading* akan ditambahkan dengan *cocoa powder* hitam menggunakan *brush*. Pola bebatuan sendiri terinspirasi dari dinding pada sumur tempat persembunyian badut Pennywise.

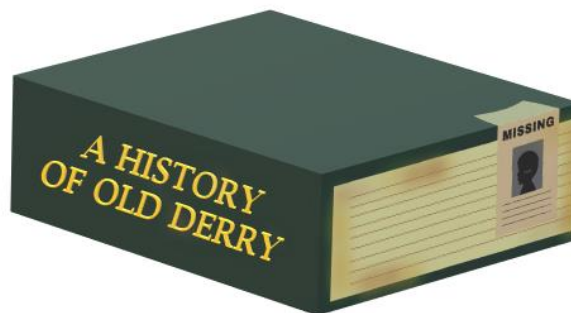


**Gambar 6: Adegan di Sumur Persembunyian Pennywise**

(Sumber : ladyandtheblog.com, 2021)

Bagian samping *cake board* akan dilapisi dengan pita satin warna abu-abu. Pada bagian depan *cake board* akan dituliskan “*YOU’LL FLOAT TOO!*” dengan pewarna merah (*liquid*) menggunakan kuas tipis. “*You’ll float too*”, sebuah kutipan dari film IT yang kerap diutarakan oleh Pennywise dan merupakan *tagline* yang tertera pada poster film tersebut. Kutipan ini memiliki makna yang cukup penting, dimana Pennywise tidak hanya menarik perhatian dan mengancam anak-anak di Kota Derry, melainkan juga memikat para penonton dan mengusik mereka dengan terror (Leigh, 2019). Dalam hal ini, tulisan tersebut bermaksud untuk menarik perhatian dan memikat para audiens yang melihat *cake decoration* ini.

b) *Tier* Pertama

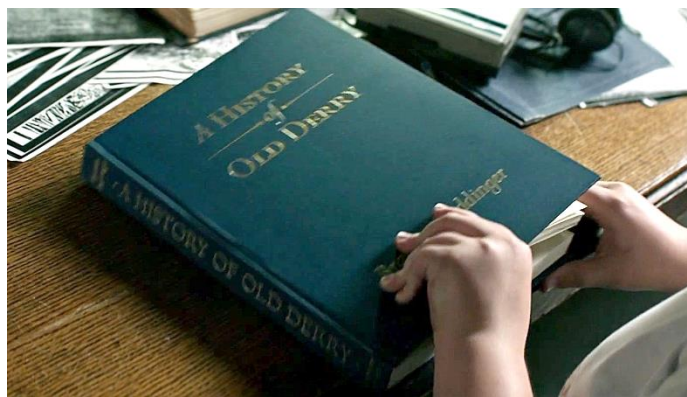


**Gambar 7: *Tier* Pertama**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*Tier* pertama merupakan *styrofoam dummy* berbentuk persegi ukuran 30x30cm dengan tinggi 10 cm yang menyerupai bentuk sebuah *textbook*. Penulis akan menerapkan teknik *covering paneling* pada sekeliling *dummy* dengan *rolled fondant* berwarna

*off-white*, kemudian akan ditambahkan indentasi (*embossing*) dengan *modeling tools* untuk membentuk halaman buku tersebut. Bagian halaman buku juga akan diberi sedikit *cocoa powder* untuk memberikan kesan tua dan usang. Kemudian *cover* akan dibentuk dari *rolled fondant* berwarna hijau tua, dan judul buku “*A History of Old Derry*” akan ditambahkan pada bagian samping *tier* menggunakan *rolled fondant* yang dilapisi *gold dust*.



**Gambar 8 : Buku Sejarah Kota Derry**

(Sumber : BuzzFeed.com, 2019)

*Tier* ini didekorasi menyerupai sebuah buku salah satu adegan di film tersebut, yaitu saat salah satu karakter membaca buku sejarah berjudul “*A History of Old Derry*”, dimana buku tersebut menyimpan ratusan tahun catatan sejarah Kota Derry serta asal usul dari berbagai fenomena misterius yang terjadi setiap 27 tahun sekali di kota kecil itu. Buku ini juga menjadi salah satu kunci dari keberadaan Pennywise.

c) *Tier* Kedua

**Gambar 9 : *Tier* Kedua**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*Tier* kedua merupakan *dummy* berbentuk bulat dengan diameter 25 cm dengan tinggi 12 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna *off-white*, dengan pola tangan berwarna hitam serta tulisan “*LOSER/LOVER*”. *Styrofoam dummy* akan dilapisi dengan teknik *covering paneling*, detail bayangan serta pola tangan akan ditambahkan dengan metode *stenciling* menggunakan *airbrush* dengan pewarna hitam yang dicampur dengan *food grade alcohol* serta tulisan “*LOSER/LOVER*” ditambahkan metode *painting*.

Pola bayangan tangan-tangan melambangkan peristiwa banyaknya anak-anak yang hilang secara misterius kemudian tewas sebagai imbas dari munculnya Pennywise pada masa itu, sesuai dengan deskripsi pada novel *IT* (1986), “...*victims in the murder-sprees which began with George Denburgh and did not end until the following summer*” (King, 1986:186). Tulisan “*LOSER/LOVER*” melambangkan tulisan pada gips tangan Eddie, sebuah karakter di film tersebut.

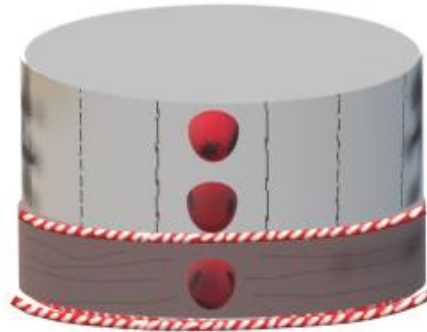




**Gambar 10: Tulisan *LOSER/LOVER* pada Gips Tangan**

(Sumber : mbird.com, 2019)

Tulisan "*LOSER*" pada gips tangan Eddie merupakan salah satu bentuk *bullying* yang dia alami. Kemudian Eddie berusaha mengganti tulisan tersebut dengan spidol merah, menuliskan huruf "V" yang menjadikan tulisan tersebut "*LOVER*". Detail ini menunjukkan bahwa mereka berusaha melawan stigma dari *bullying* yang mereka alami serta saling peduli satu sama lain ialah satu-satunya cara melawan Pennywise (Leigh, 2019). Tulisan ini juga merupakan pesan penting pada audiens dan salah satu ciri khas pada film IT yang Penulis tambahkan pada *cake decoration* ini.

d) *Tier Ketiga***Gambar 11 : *Tier Ketiga***

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*Tier ketiga* merupakan *dummy* berbentuk bulat dengan diameter 18 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna abu-abu dengan teknik *covering paneling*. Kemudian detail sabuk akan ditambahkan menggunakan *rolled fondant* berwarna abu-abu yang lebih gelap. Teknik *embossing* juga akan diaplikasikan dengan *modeling tools* untuk memberi detail lipatan baju secara vertikal, dan untuk memberi detail lekukan-lekukan pada sisi *cake*. Detail pada kostum berupa tali berwarna merah putih serta kancing besar berwarna merah sebanyak tiga buah juga akan ditambahkan menggunakan *rolled fondant*. Teknik *distressing* juga akan dilakukan pada sekeliling *tier* ini dengan *cocoa powder* hitam secara tidak merata.

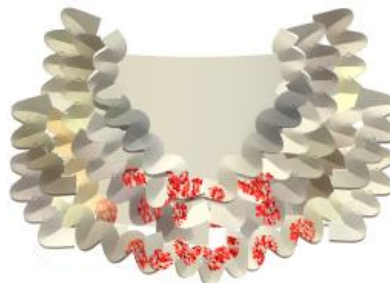


**Gambar 12 : Kostum Pennywise**

(Sumber : Entertainment Weekly, 2016)

*Tier* ketiga melambangkan kostum badut yang digunakan Pennywise. Kostum dengan berbagai unsur busana dalam sejarah serta kesannya yang kuno, menunjukkan bahwa Pennywise telah ada sejak waktu lampau (Schaefer, 2016). Teknik *distressing* juga Penulis gunakan untuk memberikan kesan usang serta kotor karena Pennywise sendiri suka bersembunyi di dalam selokan Kota Derry.

e) *Tier* Keempat



**Gambar 13: *Tier* Keempat**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*Tier* keempat merupakan *dummy* berbentuk bulat dengan diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna abu-abu terang dengan teknik *covering draping*. Kemudian detail berupa *ruffles* dengan *rolled fondant* abu-abu terang ditambahkan pada sekeliling *cake*, membuatnya menjadi *ruffled cake* (Sullivan, 2013). Teknik *painting* juga akan diaplikasikan dengan pewarna merah menggunakan spons pada sebagian *rolled fondant* serta *cocoa powder hitam* untuk memberi kesan usang.



**Gambar 14: Adegan Pennywise di Tepi Sungai**

(Sumber : pinterest.com, 2017)

*Tier* ketiga melambangkan kerah pada kostum badut yang digunakan Pennywise. Lipatan-lipatan ini terinspirasi dari kerah *fortuny pleating* pada kostum *original* Pennywise. Teknik *distressing* akan digunakan secara tidak merata pada kerah untuk memberi kesan usang. Detail dengan pewarna merah ditambahkan untuk memberi kesan menakutkan serta darah yang mengotori kerah Pennywise saat ia sedang memakan salah satu anak yang hilang, seperti pada salah satu adegan di film ini.

f) Pennywise – *The Dancing Clown*

**Gambar 15: *Cake Topper* Pennywise**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Bagian ini merupakan *cake topper* dengan tinggi 25 cm berupa kepala ikon antagonis utama dari film IT (2017). *Styrofoam dummy* akan dilapisi *modeling chocolate* putih serta fitur wajah dan rambut akan ditambahkan menggunakan metode *sculpting*. Riasan wajah serta detail akan ditambahkan dengan teknik *painting*.



**Gambar 16: Riasan Wajah Pennywise**

(Sumber : TheSun.co.uk, 2017)

Pennywise merupakan ikon yang sangat penting pada film ini. “IT” adalah sebuah entitas yang dapat berubah wujud dan wujudnya yang paling sering muncul adalah badut bernama Pennywise, *The Dancing Clown*. Riasan yang berupa wajah putih serta senyuman berwarna merah dan rambut berwarna jingga juga merupakan deskripsi Pennywise yang cukup akurat dengan naskah novel IT, “*But his face was covered with that white grease-paint they use, and he had a big red clown smile painted on. Also had these tufts of fake hair, you know. Orange. Sorta comical*” (King, 1986:409). Riasan mata yang gelap akan ditambahkan dengan metode *painting*. Detail yang melambangkan darah juga akan ditambahkan pada sekitar mulut Pennywise dengan pewarna merah menggunakan spons.

g) *Figurine* Georgie



**Gambar 17: *Figurine* Georgie**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Pada bagian atas *tier* pertama *cake* ini akan ditambahkan *figurine* salah satu karakter yaitu Georgie, yang terbuat dari *rolled fondant* dengan metode *hand modeling*. *Rolled fondant* akan diberi sedikit

*CMC* agar lebih kokoh dan mengering lebih cepat. *Rolled fondant* akan diberi warna kuning, biru tua, hijau tua, serta untuk menggambarkan pakaian karakter Georgie.



**Gambar 18: Pakaian Georgie**

(Sumber : [stephenking.fandom.com](http://stephenking.fandom.com), 2017)

Pada adegan pertama film *IT*, ditunjukkan bahwa Georgie bermain dibawah hujan menggunakan jas hujan warna kuning, celana denim biru tua, serta sepatu *boots* warna hijau tua. Georgie juga merupakan salah satu ikon dan ciri khas film *IT* yang tercetak pada poster film tersebut. Georgie yang tewas karena Pennywise juga memegang peran penting di film ini, dimana kehilangannya menjadi alasan utama terbentuknya “*The Losers Club*” dan asal mula mereka mencari Pennywise.



**Gambar 19 : Wajah Georgie**

(Sumber : insider.com, 2018)

Pada *figurine* ini, ditambahkan detail berupa rambut coklat, wajah dengan ekspresi sedih dan cemas serta posisi salah satu tangan terangkat, berusaha mengambil perahu kertas yang ada di sisi lain *cake*. Detail ini merupakan adaptasi dari adegan pertama film IT, yaitu saat Georgie sedang mengejar perahu kertasnya yang hanyut ke dalam selokan.

h) Perahu Kertas



**Gambar 20: Perahu Kertas Georgie**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Elemen berbentuk perahu kertas akan ditambahkan pada sisi kanan *tier* kedua *cake*, terbuat dari *rolled fondant* berwarna kuning kecoklatan yang telah diberi sedikit *CMC* dan dibentuk dengan



teknik *hand modeling*. Detail tulisan “SS Georgie” akan ditambahkan dengan teknik *painting*.



**Gambar 21 : Perahu SS Georgie**

(Sumber : Entertainment Weekly, 2017)

Perahu kertas ini merupakan mainan yang dipakai Georgie saat bermain dibawah hujan. Warna nya yang sedikit menguning berasal dari *paraffin wax* yang dioleskan pada perahu tersebut oleh kakak Georgie, yaitu Bill. Tulisan “SS Georgie” juga ditambahkan sang kakak, menandakan bahwa perahu tersebut milik Georgie. Perahu tersebut juga menjadi benda yang penting pada film ini, karena perahu inilah Georgie hilang. Perahu ini juga merupakan simbol *innocence* atau keluguan dan kemurnian pada anak anak, dalam hal ini kemurnian Georgie yang secara ironis membuatnya celaka (Shaw, 2020).

## i) Poster “MISSING”



**Gambar 22 : Poster “MISSING”**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Pada bagian samping *tier* pertama akan ditambahkan poster “MISSING” dengan *rolled fondant* berwarna *off-white* kecoklatan yang ditipiskan dan dipotong ukuran 7x10 cm serta detail tulisan dan siluet seorang anak akan ditambahkan dengan teknik *painting*.



**Gambar 23 : Fenomena Hilangnya Anak di Derry**

(Sumber : mashable.com, 2017)

Poster ini merupakan simbol dari fenomena banyaknya anak-anak yang hilang sepanjang musim panas di Kota Derry. Ketika seorang anak hilang, akan diletakkan poster “MISSING” dengan wajah anak tersebut di seluruh penjuru kota dengan harapan anak tersebut dapat ditemukan. Namun pada akhirnya mereka merupakan korban dari jahatnya Pennywise.

## j) Balon Merah Kecil



**Gambar 24: Balon Merah Kecil**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Pada bagian sebelah kiri *cake*, tepatnya dibelakang *figurine* Georgie, akan ditambahkan balon merah kecil yang terbuat dari *styrofoam dummy* yang dilapisi *rolled fondant* berwarna merah, kemudian dipasang menggunakan kawat yang telah dilapisi *rolled fondant* berwarna putih.



**Gambar 25: Adegan Balon Merah**

(Sumber : Lin Pictures, 2017)

Balon merah disini merupakan sebuah simbol untuk menarik perhatian Georgie. Seperti badut pada umumnya, balon digunakan sebagai alat untuk menghibur anak-anak. Namun, Pennywise

menggunakan balon merah ini untuk memikat anak-anak agar jatuh kedalam perangkapnya. Ketika balon merah muncul, balon tersebut merupakan pertanda keberadaan Pennywise dan saat seorang anak melihat balon itu, menandakan munculnya rasa takut pada anak tersebut (Wells, 2021).

k) Balon Merah Besar



**Gambar 26: Balon Merah Besar**

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Pada bagian atas *cake*, tepatnya dibelakang wajah Pennywise, akan ditambahkan balon merah besar yang terbuat dari *styrofoam dummy* yang dilapisi *rolled fondant* berwarna merah, kemudian dipasang menggunakan kawat yang telah dilapisi *rolled fondant* berwarna putih.



**Gambar 27: Balon Merah Pennywise**

(Sumber : her.ie.entertainment, 2018)

Balon merah besar ini ditambahkan di bagian atas *cake* untuk menarik perhatian audiens yang sedang melihat *cake decoration* ini. Hampir dalam setiap adegan Pennywise terlihat membawa balon merah untuk menarik perhatian korban nya. Tampilan balon merah ini merupakan ciri khas Pennywise yang juga terlihat pada poster film tersebut.

### **1.3 TINJAUAN PRODUK**

#### **1.3.1 *Standard Recipe***

Sebuah *standard recipe* atau *standardized formula* merupakan rangkaian instruksi yang mendeskripsikan cara suatu pihak membuat suatu *item*. Dalam kata lain, *standard recipe* merupakan resep khusus yang dikembangkan oleh suatu perusahaan untuk digunakan oleh para *cook* perusahaan tersebut, menggunakan peralatannya sendiri, untuk dijual dan atau disajikan ke pelanggannya sendiri. Bentuk *standard*

*recipe* dapat berbeda dari suatu pengerjaan ke pengerjaan lainnya, namun hampir semua memuat informasi setepat dan serinci mungkin (Gisslen, 2013). *Standard recipe* memuat semua bahan yang digunakan, kuantitas bahan yang digunakan, serta metode produksi. Hal ini akan menentukan jumlah porsi yang dihasilkan yang nantinya akan berpengaruh pada ukuran porsi pada pengendalian produksi (Sona, 2020).

Berikut *standard recipe* untuk pembuatan *cake decoration* baik menggunakan *styrofoam dummy* maupun *cake* yang terdiri dari resep *red velvet cake*, *rice crispy treats*, *cream cheese buttercream*, dan *modeling chocolate*.

a) *Red velvet cake*

**Tabel 1: Standard Recipe Red Velvet Cake**

<b>Red Velvet Cake</b>				<i>Yield : 1 Cake Persegi 30x30x10 cm 1 Cake Bulat Ø25 x 12 cm 1 Cake Bulat Ø18 x 15 cm 1 Cake Bulat Ø15 x 15 cm</i>
				<b>Halaman : 1 dari 3</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 175° C
2.	Olesi	30 ml	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang secara tipis, kemudian lapiasi bagian bawah loyang dengan <i>parchment paper</i> .
3.	Taburi	80 gr	<i>Medium Flour</i>	Pada permukaan loyang secara merata.
4.	<i>Cream</i>	915 gr 2440 gr	<i>Butter Castor sugar</i>	Dalam <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai pucat dan <i>fluffy</i> .

Tabel 1: *Standard Recipe Red Velvet Cake*

(Lanjutan)

<i>Red Velvet Cake</i>				<i>Yield : 1 Cake Persegi 30x30x10 cm 1 Cake Bulat Ø25 x 12 cm 1 Cake Bulat Ø18 x 15 cm 1 Cake Bulat Ø15 x 15 cm</i>
Halaman : 2 dari 3				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Ayak	2160 gr 61 gr 12 gr 31 gr	<i>Medium flour Cocoa powder Garam Baking soda</i>	Dalam <i>bowl</i> terpisah. (bahan kering) Sisihkan.
6.	Campurkan	1312 gr 153 gr 31 ml 20 gr	<i>Plain yogurt Air Cuka Vanilla essence</i>	Dalam <i>measuring jug</i> . (bahan cair) Sisihkan.
7.	Tambahkan	1220 gr (24-25 <i>pcs</i> )	Telur (tanpa cangkang)	Ke dalam adonan secara bertahap. Aduk kembali sampai tercampur rata. Ganti <i>whisk</i> dengan <i>paddle attachment</i> .
8.	Masukkan		Bahan kering  Bahan cair	Secara bertahap ke dalam adonan, bergantian dengan penambahan  Secara bertahap ke dalam adonan. Aduk dengan kecepatan rendah.
9.	Tambahkan	610 ml 92 ml	<i>Vegetable Oil Pewarna merah (liquid)</i>	Ke dalam adonan secara perlahan. Beri pengadukan terakhir dengan <i>rubber spatula</i> .
10.	Bagi			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan. Ratakan bagian atasnya dengan <i>knee palette</i> .

Tabel 1: *Standard Recipe Red Velvet Cake*

(Lanjutan)

<b>Red Velvet Cake</b>				<i>Yield : 1 Cake Persegi 30x30x10 cm 1 Cake Bulat Ø25 x 12 cm 1 Cake Bulat Ø18 x 15 cm 1 Cake Bulat Ø15 x 15 cm</i>
				<b>Halaman : 3 dari 3</b>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Panggang			<i>Cake</i> di dalam oven selama 40-50 menit atau sampai matang.
12.	Dinginkan  Keluarkan			Sejenak <i>red velvet cake</i> yang sudah matang , kemudian  <i>Cake</i> dari loyang, dan dinginkan diatas <i>cooling wire</i> .

(Sumber : Sofitel Dubai Jumeirah Beach, 2021)

b) *Cream cheese buttercream*Tabel 2: *Standard Recipe Cream Cheese Buttercream*

<b>Cream Cheese Buttercream</b>				<i>Yield : 1819 gram</i>
				<b>Halaman : 1 dari 2</b>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	150 gr 5 ml	Putih telur <i>Lemon juice</i>	Pada <i>mixing bowl</i> dengan <i>whisk attachment</i> .
2.	Campurkan	300 gr 90 gr	<i>Castor sugar</i> Air	Dalam <i>sauce pan</i> . Panaskan dengan api sedang.
3.	Campurkan	390 gr 210 gr	<i>Butter</i> <i>Croma</i>	Dalam <i>bowl</i> terpisah, aduk hingga tidak ada gumpalan. Sisihkan.
4.	Kocok		Putih telur & <i>lemon juice</i>	Ketika <i>sugar syrup</i> mulai mendidih. Gunakan kecepatan sedang lalu bertahap menaikkan kekepatannya hingga <i>soft peaks stage</i> .



Tabel 2: *Standard Recipe Cream Cheese Buttercream*

(Lanjutan)

<i>Cream Cheese Buttercream</i>				<i>Yield</i> : 1819 gram
				Halaman : 2 dari 2
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Ukur			Suhu <i>sugar syrup</i> dengan <i>thermometer</i> . Ketika suhu mencapai 118 °C,
6.	Tuang			<i>Sugar syrup</i> perlahan ke dalam putih telur ( <i>soft peaks stage</i> ) sambil <i>mixer</i> dinyalakan. Gunakan kecepatan sedang.
7.	Kocok			Dengan kecepatan tinggi sampai <i>meringue</i> mengembang dan mencapai titik <i>stiff peaks</i> serta suhunya turun menjadi suhu ruang.
8.	Tambahkan		<i>Butter</i> & <i>croma</i>	Ke dalam <i>meringue</i> sedikit demi sedikit, kocok sampai tercampur rata.
9.	Tambahkan	642 gr 30 ml 7 gr	<i>Cream cheese</i> <i>Lemon juice</i> Garam	Ke dalam <i>buttercream</i> . Kocok sampai tercampur dan tidak ada gumpalan.
10.	Pindahkan			<i>Cream cheese buttercream</i> ke dalam <i>container</i> dan tutup dengan <i>plastic wrap</i> . Dinginkan di dalam <i>chiller</i> dan <i>beat</i> sebelum digunakan.

(Sumber : Sofitel Dubai Jumeirah Beach, 2021 dimodifikasi oleh Penulis, 2023)

c) *Rice crispy treats***Tabel 3: Standard Recipe Rice Crispy Treats**

<b>Rice Crispy Treats</b>				<b>Yield : 323 gram</b>
				<b>Halaman : 1 dari 1</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Panaskan	60 gr	<i>Butter</i>	Dalam <i>pan</i> besar dengan api sedang,
2.	Tambahkan	138 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam <i>pan</i> . Masak sampai meleleh sambil diaduk, kira kira selama 3 menit. Matikan api kemudian
3.	Tambahkan	125 gr	<i>Rice crispy cereal</i>	Ke dalam adonan <i>marshmallow</i> . Aduk sampai tercampur rata.
4.	Dinginkan			Beberapa saat kemudian bentuk menjadi bentuk-bentuk yang diinginkan menggunakan tangan ataupun cetakan yang telah dilumuri minyak. Dinginkan sampai mengeras.

(Sumber : Step-by-Step Cake Decorating by Karen Sullivan, 2013)

d) *White Modeling chocolate***Tabel 4: Standard Recipe White Modeling Chocolate**

<b>White Modeling Chocolate</b>				<b>Yield : 1154 gram</b>
				<b>Halaman : 1 dari 2</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	<i>Chop</i>	908 gr	<i>White chocolate (compound)</i>	Menjadi potongan kecil, letakkan dalam <i>stainless steel bowl</i> .
2.	Lelehkan		<i>White chocolate (compound)</i>	Dengan metode <i>au bain marie</i> . Pastikan tidak ada gumpalan. Angkat dari api kemudian

**Tabel 4: Standard Recipe Modeling Chocolate**

(Lanjutan)

<b>White Modeling Chocolate</b>				<i>Yield</i> : 1154 gram
				Halaman : 2 dari 2
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
3.	Tambahkan	246 gr	<i>Corn syrup</i>	Ke dalam lelehan coklat. <i>Fold-in</i> dengan <i>spatula</i> sampai tercampur namun hindari <i>overmix</i> (cokelat akan mulai mengental)
4.	Letakkan Tuang		<i>Plastic wrap</i>	Di <i>working table</i> kemudian Adonan coklat tersebut diatasnya. Bungkus adonan secara rapat.
5.	Dinginkan			<i>Modeling chocolate</i> di <i>chiller</i> selama 24 jam sebelum digunakan.

(Sumber : Sideserf Cake Studio by Natalie Sideserf, 2018)

e) *Cake decoration film IT***Tabel 5: Standard Recipe Cake Decoration Film IT**

<b>Cake Decoration Film IT</b>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (4 Tiers)
				Halaman : 1 dari 16
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>Edible Glue</i></b>				
1.	Campurkan	5 gr 150 gr	<i>CMC</i> Air	Sampai tidak ada gumpalan.
2.	Diamkan			Di dalam <i>chiller</i> selama semalaman sebelum digunakan.

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 2 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>Cake Board</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Cake Board</i>	Bulat ukuran diameter 50 cm.
2.	Campurkan	1100 gr 7 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu.
3.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 5 mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>cake board</i> .
6.	<i>Cover</i>		<i>Cake board</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan. Ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
7.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk memberi <i>emboss</i> pola bebatuan pada permukaan <i>rolled fondant</i> ,
8.	<i>Brush</i>	5 gr	<i>Cocoa powder</i> hitam	Pada celah bebatuan dan sekeliling <i>cake board</i> secara tidak merata untuk memberi kesan usang.
9.	Campurkan	3 ml 3 ml	Pewarna merah <i>FG alcohol</i>	Kemudian gunakan brush untuk menuliskan “ <i>YOU’LL FLOAT TOO!</i> ” pada satu sisi <i>cake board</i> . Biarkan mengering.
10.	Tempelkan	160 cm	Pita satin abu-abu	Pada sekeliling <i>cake board</i> menggunakan <i>double tape</i> .

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<b>Cake Decoration Film IT</b>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (4 Tiers)
				Halaman : 3 dari 16
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Tier Pertama</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Persegi ukuran 30x30x10 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	750 gr 1 gr 0,2 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna <i>off-white</i> .
4.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant off-white</i>	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk persegi panjang dengan lebar 10 cm sampai ketebalannya 2 mm.
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan samping <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	Bagian samping dengan Yang sudah ditipiskan. Gunakan metode <i>paneling</i> dan ratakan. Lakukan pada 3 sisi <i>dummy</i> (sisi tinggi 10 cm)
8.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk memberi guratan-guratan halus seperti ujung kertas halaman buku.
9.	Gabungkan	1 gr	Sisa <i>rolled fondant off-white</i> <i>CMC</i>	Campurkan dengan Uleni dan pipihkan.
10.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk huruf yang menyusun "A HISTORY OF OLD DERRY" dan biarkan mengering.

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 4 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
11.	Campurkan	1 gr 2 ml	<i>Gold dust</i> <i>FG Alcohol</i>	Dan oleskan pada huruf-huruf tersebut menggunakan <i>brush</i> . Sisihkan.
12.	Campurkan	900 gr 9 gr 3 ml 1 ml 1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna biru Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hijau tua.
13.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
14.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk sampai ketebalannya 3 mm.
15.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada <i>plastic wrap</i> pada permukaan atas dan samping <i>dummy (cover buku)</i>
16.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	dengan Yang sudah ditipiskan. <i>Cover</i> dengan metode <i>paneling</i> dan ratakan dengan <i>fondant smoother</i> . Biarkan <i>fondant</i> sedikit melebihi sisi <i>dummy</i> untuk membentuk <i>cover buku</i> .
17.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk <i>strip</i> tebal kemudian rekatkan pada sekeliling bagian bawah <i>dummy</i> untuk membentuk <i>cover</i> pada bagian bawah buku.
18.	Rekatkan			Huruf judul buku " <i>A HISTORY OF OLD DERRY</i> " pada bagian samping ( <i>spine</i> ) buku menggunakan <i>edible glue</i> .

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 5 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
19.	<i>Brush</i>	2 gr	<i>Cocoa powder</i> hitam	Pada sekeliling halaman buku secara tidak merata untuk memberi kesan usang.
<b><i>Tier Kedua</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	bulat ukuran Ø 25 x 12 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	1250 gr 10 gr 1 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna <i>off-white</i> .
4.	<i>Dusting</i>	15 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant off-white</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 3 mm.
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	dengan Yang sudah ditipiskan. <i>Cover</i> dengan metode <i>paneling</i> dan ratakan dengan <i>fondant smoother</i> .
8.	Campurkan	2 ml 15 ml	Pewarna hitam <i>FG Alcohol</i>	(Simpan dalam wadah kecil dengan tutup) Kemudian masukan ke wadah cat <i>airbrush</i> .
9.	Gunakan			<i>Airbrush</i> untuk memberi efek bayangan secara tidak merata pada <i>cake</i> , kemudian
10.	Semprotkan			Cat pada <i>Airbrush</i> menggunakan <i>stencil</i> untuk membentuk pola tangan pada sekeliling <i>cake</i> .

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 6 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
11.	Tambahkan	1 ml	Pewarna hitam	Pada wadah cat <i>airbrush</i> dan seprotkan kembali pada <i>cake</i> untuk warna pola tangan lebih gelap. Ulangi langkah ini sekali lagi untuk pola tangan yang gelap. Biarkan <i>cake</i> mengering selama beberapa saat.
12.	Oleskan	0,5 ml 1 ml	Pewarna hitam <i>FG alcohol</i>	Menggunakan <i>brush</i> kecil untuk membentuk tulisan “ <i>LOSER</i> ” pada sisi depan <i>cake</i> dan biarkan mengering.
13.	Oleskan	0,5 ml 0,5 ml	Pewarna merah <i>FG alcohol</i>	Menggunakan <i>brush</i> kecil, lukis huruf S diatas huruf V pada tulisan yang sudah dibuat.
<b>Tier Ketiga</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	bulat ukuran Ø 18 x 15 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	900 gr 8 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu.
4.	<i>Dusting</i>	12 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 5 mm.
6.	Oleskan	Secukup-nya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>Cover</i> dengan metode <i>paneling</i> dan ratakan dengan <i>flexi smoother</i> .



Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 7 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
8.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk membentuk jahitan/lipatan baju secara <i>vertical</i> pada sekeliling <i>cake</i> .
9.	Gabungkan	0,2 ml	Sisa <i>rolled fondant</i> abu-abu Pewarna hitam	Kemudian campurkan Uleni sampai menjadi warna abu yang lebih tua. Pipihkan membentuk <i>strip</i> panjang.
10.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Agar lebarnya 5 cm
11.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada bagian bawah sekeliling <i>cake</i> .
12.	Tempelkan			<i>Strip rolled fondant</i> abu tua pada bagian bawah <i>cake</i> . Ratakan dengan <i>flexi smoother</i> .
13.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk guratan secara <i>horizontal</i> pada sekeliling sabuk abu tua serta untuk membentuk lekukan seperti lekukan baju pada sekeliling <i>cake</i> .
14.	Campurkan	175 gr 4 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah terang
15.	Bagi	75 gr	<i>Rolled fondant</i> merah	Menjadi 3 bagian sama besar dan bulatkan menjadi kancing.
16.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Kancing tersebut pada bagian depan <i>cake</i> menggunakan potongan tusuk sate serta <i>edible glue</i> .

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 8 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
17.	<i>Roll</i>	50 gr  50 gr	<i>Rolled fondant</i> merah <i>Rolled fondant</i> (tanpa warna/putih)	Dan  Memanjang, secara merata membentuk tali tipis.
18.	Kepang <i>/twist</i>		Kedua warna <i>rolled fondant</i>	Secara perlahan, membentuk tali berulir merah & putih.
19.	Oleskan	Secukup- nya	<i>Edible glue</i>	Pada bagian atas sabuk abu tua <i>rolled fondant</i> .
20	Rekatkan		<i>Rolled fondant</i>	Bentuk tali merah putih pada sekeliling sabuk. Ulangi langkah ini untuk ditempelkan pada pinggir bagian bawah <i>cake</i> .
21.	<i>Brush</i>	5 gr	<i>Cocoa powder</i> hitam	secara tidak merata pada bagian lipatan baju dan kancing agar terlihat usang.
<b><i>Tier Keempat</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	bulat ukuran Ø 15 x 15 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	850 gr 6 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu terang.
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm.
6.	Oleskan	Secukup- nya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 9 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	dengan <i>Cover</i> dengan metode <i>draping</i> dan ratakan dengan <i>fondant smoother</i> .
8.	Campurkan	800 gr 6 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant CMC Pewarna hitam</i>	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu terang.
9.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
10.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu terang	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm, bentuk <i>strip</i> memanjang.
11.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Dengan lebar 5 cm, kemudian pipihkan pinggir salah satu sisi potongan tersebut dengan <i>modeling tools</i> .
12.	Oleskan	Secukup-nya	<i>Edible glue</i>	Pada sekeliling bagian bawah <i>cake</i>
13.	Rekatkan		<i>Rolled fondant</i>	Pada sekeliling bagian bawah <i>cake</i> sambil dilipat-lipat untuk membentuk <i>ruffles</i> .
14.	Ulangi			Langkah yang sama sampai permukaan <i>cake</i> tertutupi
15.	Rekatkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan arah melengkung seperti huruf U besar dan sisakan ruang kosong berbentuk huruf U pada bagian depan <i>cake</i> , untuk meletakkan <i>topper</i> wajah Pennywise.
16.	Sobek			Beberapa bagian kerah untuk memberikan kesan sedikit rusak dan usang

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 10 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
17.	Brush	5 gr	<i>Cocoa powder</i> hitam	Secara tidak merata pada lipatan-lipatan <i>rolled fondant</i> .
<b><i>Figurine Georgie</i></b>				
1.	Campurkan	125 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Dan bagi menjadi 5 bagian,
2.	Campurkan	30 gr 1 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i> ) Pewarna biru Pewarna hitam	Sampai merata membentuk warna biru tua
3.	Campurkan	20 gr 1 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i> ) Pewarna hijau Pewarna hitam	Sampai merata membentuk warna hijau tua
4.	Campurkan	40 gr 0,2 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i> ) Pewarna merah Pewarna kuning	Sampai merata membentuk warna kulit
5.	Campurkan	30 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i> ) Pewarna kuning	Sampai merata membentuk warna kuning
6.	Campurkan	5 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i> ) Pewarna coklat	Sampai merata membentuk warna coklat.
7.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru tua	Dengan tangan membentuk celana denim
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Membentuk sepasang sepatu <i>boots</i>
9.	Pasang		<i>Rolled fondant</i>	Celana dan sepatu menggunakan tusuk sate. Berdirikan diatas <i>Styrofoam dummy</i>

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<b>Cake Decoration Film IT</b>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 11 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Membentuk <i>torso</i> dan letakkan diatas celana. Beri 1 tusuk sate pada bagian tengah secara vertikal.
11.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Membentuk 2 tangan dan 1 kepala
12.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> warna kuning	Kemudian potong, menyesuaikan ukuran <i>torso</i> dan tangan sebagai jas hujan. Tempelkan menggunakan sedikit <i>edible glue</i> .
13	Pasang		<i>Floral wire</i>	Pada bagian dalam tangan Georgie.
14.	Rekatkan			Kedua tangan dengan posisi tangan kiri terangkat.
15.	Pasang		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Di atas torso, serta beri detail rambut dan wajahnya dengan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat, hitam dan putih
16.	Pasang		<i>Rolled fondant</i> warna kuning	Pada kepala untuk membentuk tudung jas hujan.
<b>Poster “MISSING”</b>				
1.	Campurkan	20 gr 0,1 gr 0,1 ml  0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna <i>off white</i> kecoklatan.
2.	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk persegi panjang ukuran 5 x 9 cm

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 12 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5.	Campurkan	0,1 ml	Sisa <i>rolled fondant</i> Pewarna hitam	Untuk membentuk warna abu tua. Pipihkan dan potong dengan ukuran 3x4 cm
6.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> abu tua pada bagian tengah poster
7.	Campurkan	0,2 ml 0,2 ml	Pewarna hitam <i>FG alcohol</i>	Dan gunakan <i>brush</i> kecil untuk memberi detail pada poster berupa tulisan “ <i>MISSING</i> ”, siluet anak laki-laki serta garis pada bagian bawah poster.
<b>Perahu Kertas</b>				
1.	Campurkan	40 gr 0,2 gr 0,2 ml 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna kuning kecoklatan.
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kasar sebuah perahu kertas.
2.	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Menyesuaikan dengan bentuk perahu kertas
5.	Rekatkan		Potongan <i>rolled fondant</i>	Pada perahu kertas. Rapiakan menggunakan <i>modeling tools</i> .
6.	Gunakan		<i>Edible marker</i> hitam	Untuk memberi detail pada perahu berupa tulisan “ <i>SS Georgie</i> ”, pada satu sisi perahu.

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 13 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<b>Balon Merah Kecil</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk balon kecil (tinggi 5 cm)
2.	Campurkan	40 gr 0,1 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
3.	<i>Dusting</i>	1 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i>
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	dengan Yang sudah ditipiskan. <i>Cover</i> dengan metode <i>draping</i> dan ratakan dengan tangan
7.	Siapkan		Kawat 2mm	Sepanjang 15 cm kemudian <i>cover</i> dengan
		30 gr	<i>Rolled fondant</i> (Putih)	Sisakan jarak pada ujung atas dan bawah kawat tersebut.
8.	Tusukkan			Ujung kawat pada bagian bawah balon.
<b>Balon Merah Besar</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk balon besar (tinggi 15 cm)
2.	Campurkan	175 gr 0,5 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
3.	<i>Dusting</i>	2 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 2 mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i>

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<b>Cake Decoration Film IT</b>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (4 Tiers)
				<b>Halaman : 14 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	dengan Yang sudah ditipiskan. <i>Cover</i> dengan metode <i>draping</i> dan ratakan dengan tangan
7.	Siapkan	2 pcs	Kawat 2mm	Sepanjang 15 cm kemudian <i>cover</i> dengan
8.		40 gr	<i>Rolled fondant (Putih)</i>	Sisakan jarak pada ujung atas dan bawah kawat tersebut.
9.	Tusukkan			Ujung kawat pada bagian bawah balon.
<b>Topper Pennywise</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bentuk wajah polos Pennywise (tinggi 16 cm)
2.	Siapkan	500 gr	<i>White modeling chocolate</i>	Uleni sampai sedikit melunak
3.	Pipihkan		<i>White modeling chocolate</i>	Diatas <i>silicone matt</i> dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 5 mm.
4.	Cover		<i>Styrofoam dummy White modeling chocolate</i>	Dengan metode <i>draping</i> Potong sisa <i>modeling chocolate</i> dan ratakan permukaan dengan <i>flexi smoother</i> .
5.	<i>Sculpt</i>		<i>White modeling chocolate</i>	Perlahan dengan tangan dan <i>modeling tools</i> , untuk membentuk fitur-fitur wajah Pennywise
9.	Pasang		Wajah Pennywise	Di bagian depan <i>tier</i> keempat dengan bantuan potongan tusuk sate dan sedikit <i>edible glue</i> .



Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 15 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
6.	Campurkan	500 gr 3 ml 2 ml	<i>White modeling chocolate</i> Pewarna kuning Pewarna merah	Sampai tercampur untuk membuat <i>modeling chocolate</i> oranye
7.	Bentuk		<i>Modeling chocolate</i> oranye	Dengan tangan dan <i>modeling tools</i> , membentuk rambut Pennywise dan letakkan di atas bagian atas <i>topper</i> serta bentuk bagian belakang rambut menyatu dengan bagian atas <i>cake</i> .
8.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk memberi guratan seperti helai rambut pada <i>modeling chocolate</i> .
9.	Siapkan	1 ml 3 ml 5 ml 3 ml 2 ml 20 ml	Pewarna putih Pewarna hitam Pewarna kuning Pewarna merah Pewarna coklat <i>FG alcohol</i>	Pada <i>palette</i> cat
10.	Gunakan			<i>Brush</i> untuk memberikan detail fitur dan riasan wajah Pennywise, seperti riasan mata hitam, senyuman berwarna merah serta detail warna pada rambut.
<b><i>Assembly</i></b>				
1.	Siapkan		<i>Cake board</i>	Yang sudah didekorasi
2.	Letakkan		<i>Tier pertama</i>	Diatasnya
3.	Letakkan		<i>Tier kedua</i>	Diatas <i>tier pertama</i>
4.	Letakkan		<i>Tier ketiga</i>	Diatas <i>tier kedua</i>

Tabel 5: *Standard Recipe Cake Decoration Film IT*

(Lanjutan)


<i>Cake Decoration Film IT</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (4 Tiers)</i>
				<b>Halaman : 16 dari 16</b>
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5.	Letakkan		<i>Tier</i> keempat	Diatas <i>tier</i> ketiga
6.	Rekatkan		Poster “MISSING”	Pada bagian samping <i>tier</i> pertama dengan sedikit <i>edible glue</i>
7.	Pasang		<i>Figurine</i> Georgie	Di atas <i>tier</i> pertama
8.	Letakkan		Perahu kertas	Di atas <i>tier</i> kedua
10.	Pasang		Balon merah kecil	Di belakang <i>figurine</i> Georgie
11.	Pasang		Balon merah	Di belakang <i>topper</i> Pennywise.
12.	Campurkan	3 ml 3 ml	Pewarna merah <i>FG Alcohol</i>	Dan oleskan di sekitar mulut dan kerah Pennywise menggunakan spons

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

### 1.3.2 Kebutuhan Peralatan



Peralatan (*tools & equipment*) merupakan benda-benda pendukung yang membantu seorang *baker* dalam proses produksi. Adanya peralatan yang tepat untuk pembuatan produk tertentu sangat membedakan pekerjaan terlaksana dengan baik, dengan yang terlaksana kurang baik, salah, bahkan membahayakan. Kini beragam peralatan khusus sudah tersedia untuk membantu pekerjaan seorang *baker* (Labensky dkk., 2016). Berikut daftar kebutuhan peralatan pada pembuatan *cake decoration* pada Tugas Akhir ini.

Tabel 6: Daftar Kebutuhan Peralatan








No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Silicone matt</i>		Alas untuk memipihkan dan membentuk <i>rolled fondant &amp; modeling chocolate</i>
2.	<i>Digital scale</i>		Menimbang kebutuhan bahan dekorasi
3.	<i>Rolling pin</i>		Memipihkan <i>rolled fondant &amp; modeling chocolate</i>
4.	<i>Modeling tools</i>		Membentuk dan memberi detail pada <i>rolled fondant &amp; modeling chocolate</i>
5.	<i>Fondant smoother</i>		Merapikan permukaan <i>rolled fondant</i> secara lurus/tegak
6.	<i>Flexi smoother</i>		Merapikan permukaan <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i> secara fleksibel.
7.	<i>Small knife</i>		Memotong <i>rolled fondant &amp; modeling chocolate</i>

Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
8.	<i>Plastic wrap</i>		Membungkus sisa <i>rolled fondant &amp; modeling chocolate</i> setelah digunakan.
9.	<i>Brush</i>		Mengaplikasikan pewarna dan <i>cocoa powder</i> hitam pada proses <i>painting</i>
10.	<i>Airbrush set</i>		Menyemprotkan pewarna secara tipis pada permukaan <i>cake</i>
11.	<i>Turntable</i>		Memudahkan proses dekorasi
12.	Tang		Memotong kawat dan <i>floral wire</i>
13.	<i>Sauce container</i>		Menyimpan campuran pewarna dan <i>FG alcohol</i> .
14.	<i>Palette</i>		Wadah untuk mencampur pewarna untuk proses <i>painting</i>

**Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan**  
(Lanjutan)







No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
15.	<i>Plastic scrapper</i>		Memotong sebagian <i>rolled fondant</i> sebelum digunakan
16.	Pita meteran		Mengukur panjang <i>rolled fondant</i> serta panjang sekeliling <i>styrofoam dummy</i> .
17.	Spons		Mengaplikasikan pewarna pada proses <i>painting</i> secara tidak merata
18.	<i>Stencil</i> pola tangan		Memberi motif pola tangan saat proses <i>painting (airbrush)</i>
19.	Gunting		Memudahkan memotong <i>rolled fondant</i> saat membuat <i>figurine</i>
20.	Penggaris		Mengukur serta memudahkan memotong <i>rolled fondant</i>
21.	<i>Edible marker</i>		Memudahkan memberi detail-detail kecil pada <i>rolled fondant</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)





### 1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi

Dalam Tugas Akhir ini, *cake red velvet* dan *rice crispy treats* akan digantikan dengan Styrofoam dummy untuk memudahkan proses dekorasi. Berikut daftar kebutuhan bahan dekorasi pada pembuatan *cake decoration* pada Tugas Akhir ini.

**Tabel 7: Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi**

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Cake board</i> bulat ukuran Ø 50 cm		Sebagai <i>base</i> untuk <i>cake decoration</i>
2.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 30x30x10 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
3.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 25 x 12 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua
4.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 18 x 15 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> ketiga
5.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 15 x 15 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> keempat
6.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk wajah polos Pennywise tinggi 16 cm		Menggantikan <i>rice crispy</i> pada <i>topper Pennywise</i>

**Tabel 7: Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi**  
(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
7.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk balon tinggi 5 cm		Menggantikan <i>rice crispy</i> pada balon merah kecil
8.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk balon tinggi 15 cm		Menggantikan <i>rice crispy</i> pada balon merah besar
9.	Tusuk sate		Membantu saat pembuatan <i>figurine</i> dan pemasangan elemen dekorasi
10.	<i>Floral wire</i>		Sebagai penyangga untuk memasang tangan <i>figurine</i> Georgie
11.	Kawat 2 mm		Sebagai penyangga untuk memasang elemen dekorasi balon merah
12.	<i>Plastic wrap</i>		Membungkus <i>styrofoam dummy</i> sebelum di <i>cover</i> dengan <i>rolled fondant</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

### 1.3.4 Purchase Order

*Purchase order* atau yang sering disebut *PO* adalah suatu formulir berisikan daftar barang yang akan dibeli atau dipesan kepada vendor (Iqbal, 2010). *Purchase order* memuat nama barang, harga, serta spesifikasinya, baik merk maupun ukuran. Penulis telah menyusun *purchase order* untuk *cake decoration* kali ini, baik *PO* dengan *base cake* dan dengan *styrofoam dummy* sebagai pembanding harga total bahan yang harus dibeli.

**Tabel 8: Purchase Order dengan Base Cake**

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Baking soda</i>	Koepoe Koepoe	45	gr	Rp7,000	45 gr	Rp7,000
2.	<i>Butter</i>	Australian	2000	gr	Rp115,000	1000 gr	Rp230,000
3.	<i>Cake board</i>	-	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
4.	<i>Castor sugar</i>	-	3000	gr	Rp36,000	1000 gr	Rp108,000
5.	<i>CMC</i>	Koepoe Koepoe	50	gr	Rp10,000	10 gr	Rp50,000
6.	<i>Cocoa powder</i>	Tulip Burgundy	100	gr	Rp18,000	100 gr	Rp18,000
7.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip Black Noir	100	gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
8.	<i>Corn syrup</i>	-	1000	gr	Rp37,000	1000 gr	Rp37,000
9.	<i>Cornstarch</i>	Maizenaku	250	gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
10.	<i>Cream cheese</i>	Anchor	1000	gr	Rp130,000	1000 gr	Rp130,000
11.	<i>Croma</i>	Pusaka	1000	gr	Rp30,000	1000 gr	Rp30,000
12.	Cuka	Dixi	150	ml	Rp6,500	150 ml	Rp6,500
13.	<i>Double tape</i>	Joyko	1300	m	Rp6,000	1300 m	Rp6,000



**Tabel 8: Purchase Order dengan Base Cake  
(Lanjutan)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
14.	<i>FG alcohol</i>	-	1000	ml	Rp52,000	1000 ml	Rp52,000
15.	<i>Floral wire</i>	1.1 mm	15	pcs	Rp16,000	15 pcs	Rp16,000
16.	<i>Fresh lemon</i>	Import	210	gr	Rp2,350	100 gr	Rp4,935
17.	Garam	Dolphi n	250	gr	Rp4,500	250 gr	Rp4,500
18.	<i>Gold dust</i>	-	2	gr	Rp35,000	2 gr	Rp35,000
19.	<i>Greasing oil</i>	Carlo	500	ml	Rp37,000	500 ml	Rp37,000
20.	Kawat 2mm	-	100	cm	Rp5,000	100 cm	Rp5,000
21.	<i>Marshmallow</i>	Snow white	200	gr	Rp31,000	200 gr	Rp31,000
22.	<i>Medium flour</i>	Segiti- ga Biru	3000	gr	Rp14,000	1000 gr	Rp42,000
23.	Pewarna hitam	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
24.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
25.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
26.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
27.	Pewarna kuning	Koepoe Koepoe	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
28.	Pewarna merah	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
29.	Pewarna merah <i>liquid</i>	Koepoe Koepoe	120	ml	Rp6,000	30 ml	Rp24,000
30.	Pewarna putih	My flavor	25	ml	Rp45,000	25 ml	Rp45,000
31.	Pita satin	Abu- abu	2000	cm	Rp15,000	2000 m	Rp15,000
32.	<i>Plain yogurt</i>	Green- fields	1500	gr	Rp28,000	500 gr	Rp84,000
33.	<i>Rice crispy cereal</i>	Kellogs	130	gr	Rp23,000	130 gr	Rp23,000

**Tabel 8: Purchase Order dengan Base Cake  
(Lanjutan)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
34.	<i>Rolled fondant</i>	Tiger-son	5000	gr	Rp390,000	5000 gr	Rp390,000
35.	<i>Rolled fondant (repack 500gr)</i>	Tiger-son	2500	gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000
36.	Telur	Ayam negeri	2000	gr	Rp30,000	1000 gr	Rp60,000
37.	Tusuk sate	-	50	pcs	Rp6,000	50 pcs	Rp6,000
38.	<i>Vanilla essence</i>	Jansen	100	ml	Rp52,000	100 ml	Rp52,000
39.	<i>Vegetable oil</i>	Fortune	1000	ml	Rp18,000	1000 ml	Rp18,000
40.	<i>White Chocolate compound</i>	Chef-mate	1000	gr	Rp33,500	500 gr	Rp67,000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>							<b>Rp1,983,535</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

**Tabel 9: Purchase Order dengan Styrofoam Dummy**

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake board</i>	-	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
2.	<i>CMC</i>	-	50	gr	Rp10,000	50 gr	Rp50,000
3.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip Black Noir	100	gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
4.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	250	gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
5.	<i>Double tape</i>	Joyko	1300	m	Rp6,000	1300 m	Rp6,000
6.	<i>FG alcohol</i>		1000	ml	Rp52,000	1000 gr	Rp52,000
7.	<i>Floral wire</i>	1.1 mm	15	pcs	Rp16,000	15 pcs	Rp16,000
8.	<i>Gold dust</i>		2	gr	Rp35,000	2 gr	Rp35,000

**Tabel 9: Purchase Order dengan Styrofoam Dummy****(Lanjutan)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
9.	Kawat 2mm	-	100	cm	Rp5,000	100 cm	Rp5,000
10.	Pewarna hitam	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
11.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
12.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
13.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
14.	Pewarna kuning	Koepoe Koepoe	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
15.	Pewarna merah	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
16.	Pewarna putih	My Flavor	25	ml	Rp45,000	25 ml	Rp45,000
17.	Pita satin	Abu-abu	2000	cm	Rp15,000	2000 m	Rp15,000
18.	<i>Plastic Wrap</i>		1	roll	Rp18,000	1 roll	Rp18,000
19.	<i>Rolled fondant</i>	Tiger-son	5000	gr	Rp390,000	5000 gr	Rp390,000
20.	<i>Rolled fondant (repack 500gr)</i>	Tiger-son	2500	gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000
21.	<i>Styrofoam dummy bentuk balon</i>	Tinggi 13 cm	1	pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
22.	<i>Styrofoam dummy bentuk balon</i>	Tinggi 5 cm	1	pc	Rp5,000	1 pc	Rp5,000

**Tabel 9: Purchase Order dengan Styrofoam Dummy**  
(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
23.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk wajah polos Pennywise	Tinggi 16 cm	1	pc	Rp25,000	1 pc	Rp25,000
24.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat	Ø 15 x 15 cm	1	pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
25.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat	Ø 18 x 15 cm	1	pc	Rp16,800	1 pc	Rp16,800
26.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat	Ø 25 x 12 cm	1	pc	Rp27,000	1 pc	Rp27,000
27.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi	30x30x 10 cm	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
28.	Tusuk sate		50	pcs	Rp6,000	50 pcs	Rp6,000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>							<b>Rp1,116,400</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

### 1.3.5 Perumusan *Selling Price*

*Selling price* atau harga jual dapat dibidang sebagai harga pasaran yang telah disetujui atau nilai harga suatu barang. *Selling price* suatu produk dapat dirancang sesuai dengan kebijakan pihak hotel ataupun restoran (Onyeocha, 2015). Terdapat berbagai metode menentukan *selling price*, salah satunya adalah dengan cara menambahkan *total recipe cost*, *labour cost* (*hourly rate x estimated time*), *overhead cost* dan *desired profit percentage* (White, 2019).

***Selling Price***

$$= \left( \begin{array}{l} \textit{Total recipe cost} + \textit{Labour cost (hourly rate} \times \textit{estimated time)} \\ \textit{+ overhead cost} \end{array} \right) \\ \textit{+ desired profit percentage}$$

Total *recipe cost* adalah jumlah harga keseluruhan bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu produk pada *recipe costing*. *Recipe costing* merupakan tahapan merekap semua bahan yang digunakan serta biaya bahan tersebut pada suatu resep (Day, 2022).

*Labour cost* merupakan biaya upah kerja, yang dimana dapat dihitung dari *hourly rate* atau tarif per jam yang dikalikan dengan *estimated time* atau estimasi waktu yang dibutuhkan untuk membuat *cake* tersebut. *Hourly rate* dapat ditentukan oleh seorang *baker* atau *cake decorator* berdasarkan tingkat kesulitan desain *cake* maupun *skill* yang dimiliki *cake decorator* tersebut (White, 2019). Dalam pembuatan sebuah *custom cake*, *overhead cost* yang dibutuhkan biasanya berupa biaya listrik, air, gas, biaya sewa tempat, maupun barang-barang pendukung seperti *plastic wrap* maupun *tissue* (White, 2019).

*Desired profit percentage* merupakan presentase keuntungan bersih dari *total cost*. Jumlah profit yang diinginkan dapat ditentukan oleh seorang *cake decorator* secara subjektif, namun ada baiknya presentase profit dipertimbangkan berdasarkan jenis kue yang dibuat, lokasi penjualan, serta keahlian dan reputasi *cake decorator/cake shop* (Iyer, 2021).

Metode ini Penulis gunakan karena rumus ini dapat membantu memperjelas kebutuhan biaya serta menentukan keuntungan bersih pada

penjualan *cake decoration*. Penulis telah menyusun *selling price* untuk *cake decoration* kali ini, baik dengan *base cake* dan dengan *styrofoam dummy* untuk perbandingan.

a) *Recipe Costing*

**Tabel 10: *Recipe Costing* dengan *Base Cake***

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>Baking soda</i>	31	gr	Rp7,000	45 gr	Rp4,822
2.	<i>Butter</i>	1365	gr	Rp115,000	1000 gr	Rp156,975
3.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
4.	<i>Castor sugar</i>	2740	gr	Rp36,000	1000 gr	Rp98,640
5.	<i>CMC</i>	50	gr	Rp10,000	10 gr	Rp50,000
6.	<i>Cocoa powder</i>	61	gr	Rp18,000	100 gr	Rp10,980
7.	<i>Cocoa powder hitam</i>	20	gr	Rp20,900	100 gr	Rp4,180
8.	<i>Corn syrup</i>	246	gr	Rp37,000	1000 gr	Rp9,102
9.	<i>Cornstarch</i>	166	gr	Rp9,700	250 gr	Rp6,441
10.	<i>Cream cheese</i>	642	gr	Rp130,000	1000 gr	Rp83,460
11.	<i>Croma</i>	210	gr	Rp30,000	1000 gr	Rp6,300
12.	Cuka	31	ml	Rp6,500	150 ml	Rp1,343
13.	<i>Double tape</i>	160	cm	Rp6,000	1300 cm	Rp738
14.	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp52,000	1000 ml	Rp2,600
15.	<i>Floral wire</i>	3	pcs	Rp16,000	15 pcs	Rp3,200
16.	<i>Fresh lemon</i>	210	gr	Rp2,350	100 gr	Rp4,935
17.	Garam	19	gr	Rp4,500	250 gr	Rp342
18.	<i>Gold dust</i>	1	gr	Rp35,000	2 gr	Rp17,500
19.	<i>Greasing oil</i>	30	ml	Rp37,000	500 ml	Rp2,220
20.	Kawat 2mm	50	cm	Rp5,000	100 cm	Rp2,500
21.	<i>Marsh-mallow</i>	138	gr	Rp31,000	200 gr	Rp21,390

Tabel 10 : *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

(Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
22.	<i>Medium flour</i>	2240	gr	Rp14,000	1000 gr	Rp31,360
23.	Pewarna hitam	14	ml	Rp14,000	20 ml	Rp9,800
24.	Pewarna biru	2	ml	Rp14,000	20 ml	Rp1,400
25.	Pewarna coklat	1	ml	Rp14,000	20 ml	Rp700
26.	Pewarna hijau	4	ml	Rp14,000	20 ml	Rp2,800
27.	Pewarna kuning	8	ml	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
28.	Pewarna merah	19	ml	Rp14,000	20 ml	Rp13,300
29.	Pewarna merah <i>liquid</i>	92	ml	Rp6,000	30 ml	Rp18,400
30.	Pewarna putih	7	ml	Rp45,000	25 ml	Rp12,600
31.	Pita satin abu-abu	160	cm	Rp15,000	2000	Rp12,00
32.	<i>Plain yogurt</i>	1312	gr	Rp28,000	500 gr	Rp73,472
33.	<i>Rice crispy cereal</i>	125	gr	Rp23,000	130 gr	Rp22,115
34.	<i>Rolled fondant</i>	7205	gr	Rp390,000	5000 gr	Rp561,990
35.	Telur	1653	gr	Rp30,000	1000 gr	Rp49,590
36.	Tusuk sate	10	pcs	Rp6,000	50 pcs	Rp1,200
37.	<i>Vanilla essence</i>	20	ml	Rp52,000	100 ml	Rp10,400
38.	<i>Vegetable oil</i>	610	ml	Rp18,000	1000 ml	Rp10,980
39.	<i>White Chocolate compound</i>	908	gr	Rp33,500	500 gr	Rp60,836

**Tabel 10 : Recipe Costing dengan Base Cake****(Lanjutan)**

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
<b>TOTAL RECIPE COST</b>						<b>Rp1,410,412</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

**Tabel 11: Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy**

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
2.	<i>CMC</i>	50	gr	Rp10,000	50 gr	Rp50,000
3.	<i>Cocoa powder hitam</i>	20	gr	Rp20,900	100 gr	Rp4,180
4.	<i>Cornstarch</i>	166	gr	Rp9,700	250 gr	Rp6,441
5.	<i>Double tape</i>	160	cm	Rp6,000	1300 cm	Rp738
6.	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp52,000	1000 gr	Rp2,600
7.	<i>Floral wire</i>	3	pcs	Rp16,000	15 pcs	Rp3,200
8.	<i>Gold dust</i>	1	gr	Rp35,000	2 gr	Rp17,500
9.	Kawat 2mm	50	cm	Rp5,000	100 cm	Rp2,500
10.	Pewarna hitam	14	ml	Rp14,000	20 ml	Rp9,800
11.	Pewarna biru	2	ml	Rp14,000	20 ml	Rp1,400
12.	Pewarna coklat	1	ml	Rp14,000	20 ml	Rp700
13.	Pewarna hijau	4	ml	Rp14,000	20 ml	Rp2,800
14.	Pewarna kuning	8	ml	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
15.	Pewarna merah	19	ml	Rp14,000	20 ml	Rp13,300
16.	Pewarna putih	7	ml	Rp45,000	25 ml	Rp12,600



**Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy  
(Lanjutan)**

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
17.	Pita satin abu-abu	160	cm	Rp15,000	2000	Rp12,00
18.	<i>Plastic Wrap</i>	0.3	roll	Rp18,000	1 roll	Rp5,400
19.	<i>Rolled fondant</i>	7205	gr	Rp390,000	5000 gr	Rp561,990
20.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk balon besar	1	pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
21.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk balon kecil	1	pc	Rp5,000	1 pc	Rp5,000
22.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk wajah polos Pennywise	1	pc	Rp25,000	1 pc	Rp25,000
23.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 15 x 15 cm	1	pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
24.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 18 x 15 cm	1	pc	Rp16,800	1 pc	Rp16,800
25.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 25 x 12 cm	1	pc	Rp27,000	1 pc	Rp27,000
26.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 30x30x10 cm	1	pc	Rp35,000	1 pc	Rp35,000
27.	Tusuk sate	10	pcs	Rp6,000	50 pcs	Rp1,200

**Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy  
(Lanjutan)**

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
<b>TOTAL RECIPE COST</b>						<b>Rp866,949</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

*b) Selling Price*

**Tabel 12: Selling Price Cake Decoration dengan Base Cake**

<b>Total Recipe Cost</b>			Rp1,410,412	28%
<b>Labour Cost</b>	<i>Hourly rate</i>	Rp100.000	Rp2,000.000	39%
	<i>Estimated time</i>	20 hours		
<b>Overhead Cost</b>	Listrik, gas, air, plastic wrap, dll		Rp300.000	6%
<b>Total Cost</b>			Rp3.710.412	72%
<b>Desired Profit</b>	38%		Rp1.409.957	28%
<b>Preliminary Selling Price</b>			Rp5.120.369	100%
<b>Actual Selling Price</b>			Rp5.125.000	

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

**Tabel 13: Selling Price Cake Decoration dengan Styrofoam Dummy**

<b>Total Recipe Cost</b>			Rp866,949	25%
<b>Labour Cost</b>	<i>Hourly rate</i>	Rp100.000	Rp1,500.000	43%
	<i>Estimated time</i>	15 hours		
<b>Overhead Cost</b>	Listrik, gas, air, plastic wrap, dll		Rp150.000	4%
<b>Total Cost</b>			Rp2,516,949	72%
<b>Desired Profit</b>	38%		Rp956,441	28%
<b>Preliminary Selling Price</b>			Rp3,473,390	100%
<b>Actual Selling Price</b>			Rp3,475.000	

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

Dilansir dari beberapa *online custom cake shop* daerah Jabodetabek dan Bandung seperti *Sourfelly Custom Cake*, *MOREE Cake Artistry*, dan *Brittany Cakery* Bandung, harga *custom cake* dengan *rolled fondant* sejumlah 4 tier, *full styrofoam dummy* dengan ukuran serupa berkisar antara Rp. 1.950.000 sampai Rp. 7.700.000. Harga tersebut tentu dipengaruhi oleh tingkat kesulitan serta detail dari desain *cake decoration* yang diinginkan klien. Berdasarkan harga beberapa *online custom cake shop* diatas, Penulis dapat menyimpulkan bahwa *selling price* untuk *cake decoration* dengan tema film IT yang Penulis buat dapat bersaing dengan harga pasar, serta *selling price* sejumlah Rp3.475.000 untuk *cake decoration (full styrofoam dummy)* sangat sepadan mengingat ukuran serta tingkat kesulitan dari desain *cake decoration* tersebut.

## **1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN**

### **1.4.1 Lokasi Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilakukan di tempat tinggal sementara Penulis yang berlokasi di Gg. H. Ridho No. 20B Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153.

Kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4014.

### **1.4.2 Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan Mei sampai Juli 2023 dan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Juli 2023.