

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak dahulu, dalam dunia patiseri *cake* sebagai *dessert* banyak diminati oleh banyak kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Menurut Labensky (2012), *Cake* terbuat dari adonan yang terdiri dari tepung, lemak, pengemulsi, bahan pengembang, perasa tambahan, dan telur sebagai bahan tambahan.

Dalam sejarahnya, *cake* digunakan untuk memperingati upacara keagamaan, seiring dengan waktu, *cake* juga disajikan secara khusus untuk memperingati hari bersejarah seperti hari pernikahan, kelahiran, dan bahkan beberapa disajikan saat ada kematian sebagai penghormatan. Perkembangan *cake* mulai bervariasi pada abad 19 sejak ditemukannya *Baking powder* sebagai bahan pengembang kue, sampai saat ini banyak *cake* dengan penambahan gula *icing* sebagai *topping* maupun penggunaan *buttercream* sebagai *filling* maupun hiasan (Syarbini, 2016).

Seiring perkembangan zaman, kue didekorasi dan dibentuk sedemikian rupa sebagai media penyalur kreativitas. Tidak hanya rasa yang dapat dinikmati, wujud visual dari kue yang beragam juga menjadi bagian terpenting sebagai penggugah selera para penikmatnya. *Cake Decoration* adalah sebuah kegiatan memperindah sebuah kue agar memiliki nilai seni artistik, yang

awalnya terlihat biasa saja menjadi terlihat menawan dengan tampilan berbeda (Melisha, 2021).

Seni menghias kue di dunia bermula pada pertengahan abad ke-17 dimana saat itu di daratan Eropa, mulai banyak loyang-loyang kue yang diproduksi. Selama 200 tahun berikutnya, di pesta-pesta para bangsawan Eropa terpampang kue yang dihias dengan indah dan menarik seluruh mata. Kemudian pada pertengahan abad ke-19, di Prancis mulai banyak rangkaian hidangan penutup yang terdiri dari kue-kue manis, dimana kue-kue tersebut dihias sedemikian cantik, dan hal ini mulai menyebar ke seantero Eropa. Selanjutnya, seiring dengan bertumbuhnya industri gula (*sugarcraft*), *cake decorating* menjadi semakin dikenal dan menjadi seni yang populer dikawasan Amerika utara, Eropa Barat, Australia, dan Afrika Selatan. Berbagai aliran dekorasi, macam peralatan, bahan baku dan ornamen mulai marak dan menjelajahi berbagai negara dimana pesta mejadi ritual yang disakralkan (Okezone, 2010).

Menurut Raharja (2019), *Cake decoration* atau dekorasi kue tidak hanya berbicara seputar aspek rasa, bagaimana membuat kue yang lezat, tetapi juga aspek visual, kreativitas, dan aspek seni, bagaimana membuat sebuah karya seni yang dapat dikonsumsi. Seni *cake decoration* mengubah tampilan *cake* menjadi berbeda dengan menggunakan bahan dekorasi seperti *buttercream*, dan *fondant*.

Selama bertahun-tahun juga, dekorasi kue telah banyak mengalami evolusi, saat ini tren dalam dekorasi kue tidak hanya *cake* saja yang menjadi bagian dari tiap *tier* nya, melainkan digantikan dengan *styrofoam*. Menurut

Faizin (2007), *styrofoam* merupakan bahan sejenis busa plastik berwarna putih, memiliki karakteristik ringan, dan empuk, yang pemotongannya dapat menggunakan pisau *cutter*.

Substitusi *cake* menjadi *styrofoam* dalam dunia patiseri disebut dengan *dummy cake*. *Dummy cake* adalah tiruan kue, biasanya terbuat dari *styrofoam* yang dilapisi dengan *icing* dan dihias layaknya *cake* asli. *Dummy cake* terkadang digunakan dalam pembuatan *wedding cake* selain menghemat biaya, pembuatannya juga menghemat waktu (Thompson, 2022).

Hal lain yang sedang marak saat ini selain *dummy cake* adalah, penggunaan *Rice Crispy treats* atau sereal beras menjadi bagian dari *tier cake*. Dilansir dari laman *National Today* (2023), *Rice Crispy treats* bermula dari sebuah pengembangan produk *Rice Krispies* yang dihasilkan oleh Mildred Dray yang bekerja di sebuah perusahaan sereal, *Kellogg Company*. Pada resep ini sereal beras ditambahkan pada mentega dan *marshmallow* yang dilelehkan dan dicampurkan hingga menjadi sebuah adonan yang mudah dibentuk dan pertama kali dipublikasikan pada tahun 1940.

Penampilan merupakan salah satu daya tarik terbesar dari sebuah kue. Dekorasi kue tidak harus kompleks dan rumit, kue yang dihias dengan sederhana namun diselesaikan dengan rapi lebih menarik dibandingkan dengan kue yang dihias berlebihan tanpa keharmonisan. Dalam dekorasi kue, tentu saja banyak teknik, gaya dan media yang digunakan salah satunya, *fondant*.

Dikutip dari Maggrett (2017), Kata "*fondant*" berasal dari bahasa Prancis "*fondre*", yang memiliki arti "meleleh". *Fondant* pertama kali dibuat sebagai permen pada abad ke 16, dengan air mawar, gula, jus lemon, putih telur dan pasta permen karet. Kemudian, *fondant* diadaptasikan menjadi lapisan gula pada kue, namun tidak populer sampai awal abad 20, karna saat itu harga gula putih yang cukup tinggi.

Menurut Hartel (2018), *Fondant* adalah gula yang disatukan oleh sirup gula jenuh yang sebagian bahannya berbentuk kristal, dan sebagiannya juga berbentuk cair yang karakteristik padatnya dihasilkan oleh kristalisasi sebagian glukosa yang diubah menjadi partikel kecil, yang bergantung pada sifat dispersi kristal.

Sedangkan, menurut LoCicero (2007), *Fondant* adalah lapisan gula yang sebagian besar terbuat dari gula halus dan gelatin yang biasa digunakan untuk lapisan, hiasan bentuk dan gambar yang dapat dikonsumsi. Bentuk *fondant* yang dapat digunakan dalam dekorasi kue terdiri dari dua bentuk, yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. Seperti namanya, *Poured fondant* merupakan *fondant* yang dapat dituang di atas permukaan kue untuk mendapatkan lapisan halus, mengkilap, dan keras. Dalam penggunaannya, *poured fondant* dipanaskan sampai konsistensi yang tepat untuk dituang. Sedangkan, *Rolled fondant* adalah gula yang padat dan lembut, yang konsistensinya mudah untuk digulung, ditipiskan, dan diletakkan di atas permukaan dan sekeliling kue.

Rolled fondant atau *plastic icing* mulai berevolusi pada tahun 1950-an, dimana para *bakers* mulai mengolah *fondant* menjadi konsistensi yang lebih padat dan lembut. Alih-alih mencelupkan kue ke dalam *fondant* hangat, *fondant* dibiarkan mendingin dan digulung menjadi lembaran yang lembut lalu diaplikasikan pada *cake*. Kue yang biasa digunakan juga kue yang memiliki struktur yang kuat seperti *pound cake*. *Rolled fondant* atau *plastic icing* ini, dapat diwarnai, diberi *glitter*, atau dipotong dan dibentuk menjadi lebih dekoratif (Margette, 2017).

Pengaplikasian *rolled fondant* dalam menghias kue, biasanya diikuti dengan penggunaan pewarna makanan, baik yang berbahan dasar *gel*, air maupun minyak agar lebih bervariasi dan menunjang nilai seni artistik produk. Penggunaan pewarna ini dapat langsung dicampurkan pada *rolled fondant* atau dilukiskan pada permukaannya. Dalam penggunaannya, *rolled fondant* dapat digunakan sebagai pelapis terluar pada kue, atau sebagai tambahan dekorasi.

Dalam melapisi kue menggunakan *fondant*, terdapat beberapa teknik, teknik yang paling populer adalah teknik *dripping* dan teknik *panelling* atau *wrap*. Teknik *dripping* adalah melapiskan permukaan kue dengan meletakan *rolled fondant* yang telah dipipihkan sampai menutupi seluruh permukaan kue. Sedangkan teknik *panelling* adalah melapiskan permukaan kue secara terpisah, dan memotong sisa *rolled fondant* dengan pisau yang menjorok ke dalam. Teknik ini biasa digunakan untuk mendapatkan sisi yang tajam (Yerner, 2020). Gabungan dari kedua teknik ini penulis gunakan dalam dekorasi kue pada

Tugas Akhir dengan menggunakan teknik *panelling* pada *tier* 1 dan 2, dan teknik *dripping* pada tier 3 dan 4.

Menurut Bahalwan (2013), Teknik penggunaan *rolled fondant* dalam dekorasi kue dapat dibuat berbagai bentuk seperti plastisin anak-anak, yang nantinya dapat direkatkan dengan dengan air matang, baik dengan fondant ataupun dengan hiasan lain. Fondant dapat dicetak menjadi bentuk 2 dimensi dengan *cookie cutter*, dan biasanya diberi tekstur, entah tusuk gigi, sumpit, dsb atau juga dihias dengan teknik *embossing* yaitu memberikan tekstur pada *fondant* yang telah digilas dengan menggunakan *embosser*.

Selain itu, dekorasi fondant 2 dimensi juga dapat dilakukan dengan menggilas *fondant* lalu di bentuk sesuai dengan pola cetakan, teknik ini bernama *cut out*. Menurut Garrett (2007), teknik dekorasi pada rolled fondat juga dapat dilakukan dengan teknik *ruffling*, *classical* dan *freehand drapery*, *braiding*, serta *smocking*.

Selain dibentuk menjadi 2 dimensi, fondant juga dapat dibentuk 3 dimensi dengan teknik *hand modeling fondant*. *Hand modeling fondant* adalah teknik membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk yang diinginkan dengan menggunakan tangan, contohnya adalah *figurine*. Dalam Tugas Akhir ini, penulis menggabungkan teknik *cut out* dan *hand modeling fondant*, karna memudahkan penulis untuk membuat *figurine* dan aksesoris timbul pada setiap dekorasinya.

Menurut Garrett (2007), kue akan terlihat lebih indah jika kue dilapisi dengan *rolled fondant*, Setelah dilapisi *fondant*, selanjutnya kue dapat dihias dengan *royal icing*, *gumpaste*, ataupun cokelat. Ucapan sederhana atau nama seseorang dapat ditambahkan. Untaian manik-manik di beberapa bagian kue, ataupun pita disekeliling *cake*.

Selain *sprinkles* atau manik-manik yang dapat digunakan dalam menunjang dekorasi dengan *rolled fondant*, *Rice paper* dan juga *royal icing* juga dapat ditambahkan sebagai *ornament* penghias. *Rice paper* terbuat dari beras, memiliki karakteristik *translucent* dan difungsikan sebagai pembungkus makanan yang berasal dari Vietnam. Dalam penggunaan sebagai dekorasi kue, biasanya *rice paper* dicelupkan dalam larutan air dan pewarna makanan, lalu dikeringkan sesuai dengan bentuk yang dibutuhkan.

Sedangkan *Royal icing* merupakan campuran yang terbuat dari putih telur atau albumen dengan gula halus, yang dapat mengering dan memiliki tekstur keras. *Royal icing* sendiri dapat digunakan dengan cara diratakan di permukaan kue atau dihias dengan teknik *piping*. Awalan kata 'royal' pertama kali digunakan setelah pernggunaan *icing* ini pada kue pernikahan ratu Victoria, meskipun sudah di perkirakan ada jauh sebelum itu (Murdoch Books Test Kitchen, 2007)

Tidak hanya digunakan dalam mendekorasi *birthday cake* dan *wedding cake*, *Cake decoration* juga dapat digunakan dalam menunjang promosi kegiatan, contohnya pembuatan *cake* untuk promosi film. Dewasa kini, industri

perfilman dunia makin berkembang seiring dengan kemajuan teknologi. Dengan kecanggihannya tersebut, banyak film yang disajikan dengan tampilan lebih menarik. Salah satunya adalah *sequel* kedua dari film Avatar yaitu, “*Avatar: the way of water*”. Diambil dari laman CNN Indonesia, Film Avatar 2: The Way of Water, karya sutradara James Cameron terinspirasi dari Suku Bajo yang tinggal di Indonesia. Inspirasi itu digambarkan dengan kehidupan Suku Metkayina, salah satu suku Na'vi yang hidupnya erat dengan lautan. Pada film ini juga, banyak digambarkan keindahan pesisir pantai dan bawah laut dengan flora dan fauna uniknya.

Selain mengusung tema “*Avatar: the way of water*” sebagai dekorasi kue, penulis akan memadupadankan konsep karya seni 3D dan *defying gravity* pada presentasi produk. Karya seni 3 dimensi adalah sebuah karya seni yang memiliki tiga dimensi yaitu panjang, lebar dan tinggi, atau karya tiga dimensi memiliki volume atau kedalaman dan menempati sebuah ruang. Dengan kata lain, seni karya 3 dimensi ini dapat dilihat dari segala arah, tidak hanya dari arah depan saja (Wijayanti, 2022). Sedangkan teknik *defying gravity* atau melawan gravitasi bumi merupakan teknik dekorasi yang sedang marak dikalangan *cake decorator*, dimana teknik tersebut akan membuat *cake* terlihat melayang atau memiliki kemiringan seolah olah akan terjatuh namun tetap berdiri dengan tegak.

Penulis mengangkat tema ‘*Avatar: The Way of Water*’ karena Menurut Disney, sekuel *Avatar, The Way of Water*, telah melampaui film *Titanic* tahun 1997 sebagai film terlaris No. 3 sepanjang masa, yang menandai kesuksesan besar bagi James Cameron, yang menyutradarai kedua film tersebut (Dellato,23).

Pemilihan tema ini juga didukung dengan ramainya dekorasi kue yang dikemas dengan konsep 3D dan melawan gravitasi bumi. Pengaplikasian *rolled fondant* juga dipilih penulis sebagai media dekorasi karna *rolled fondant* memiliki konsistensi lunak sehingga dapat dibentuk dan diwarnai sesuai dengan keinginan. Selain itu, pilihan untuk menyajikannya dalam bentuk *half-dummy cake* juga menjadi pertimbangan penulis karna saat ini *half-dummy cake* banyak menjadi pilihan sebagai penunjang sebuah dekorasi acara karna memakan biaya yang lebih sedikit dibandingkan dengan *cake* asli dan juga lebih tahan lama.

1.2 Usulan Produk

Berdasarkan teori dan kutipan literatur yang sudah dipaparkan diatas sebelumnya, penulis akan mengangkat *cake decoration* dengan media *rolled fondant* dan *rice paper* sebagai topik *Food Presentation* dalam usulan Tugas Akhir penulis, dengan mengusung tema “DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN ‘AVATAR: THE WAY OF WATER’ DENGAN KONSEP *DEFYING GRAVITY*”.

Penulis mengangkat tema tersebut karena sedang maraknya dekorasi kue dengan *plastic icing* dan dikemas dengan konsep *defying gravity*. Selain itu, karna film “Avatar: the way of water” yang menggambarkan keindahan pantai dan bawah laut cukup menggemparkan jagat maya, sehingga memiliki banyak penggemar. *Design* yang dikemas dalam konsep yang kompleks ini juga harapannya dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue, khususnya dengan media *rolled fondant* dan konsep *defying gravity*.

1.3 Tinjauan Produk

“DEKORASI KUE 3D BERTEMAKAN ‘*AVATAR THE WAY OF WATER*’ DENGAN KONSEP *DEFYING GRAVITY*”

Adapun desain produk dalam Tugas Akhir ini memiliki tema, konsep, dan skema sebagai berikut.

1.3.1 Tema Produk

Penulis mengangkat tema yang terinspirasi dari *sequel* kedua dari film *Avatar*, yang berjudul “*Avatar: The Way of Water*”. Dalam pembuatannya, penulis akan menyisipkan komponen-komponen yang akan diaplikasikan dan dibentuk dengan media *plastic icing* yang diberi warna, tekstur dan tampilan agar tampak seperti ciri khas dalam film tersebut.

Komponen dari film “*Avatar: The Way of Water*” yang akan disisipkan pada dekorasi kue ini meliputi, latar tempat dan suasana, tokoh dan juga flora fauna yang terdapat dalamnya. Berikut penulis lampirkan gambar yang menjadi acuan bentuk *figurine plastic icing* yang akan penulis buat.

GAMBAR 1.3.1 DESA AWA'ATLU



Sumber: pgddttramtau.edu.v

GAMBAR 1.3.2 LAUT PANDORA



Sumber: tr.ign.com

GAMBAR 1.3.3 JAKE SULLY



Sumber: Avatar.com

GAMBAR 1.3.4 NEYTIRI



Sumber: Avatar.com

GAMBAR 1.3.5 KLAN METKAYINA



Sumber: CNN Indonesia

GAMBAR 1.3.6 PADANG LAMUN DI DESA AWA'ATLU



Sumber: Avatar The Way of Water

GAMBAR 1.3.7 TULKUN



Sumber: Avatar.com

GAMBAR 1.3.8 BAWAH LAUT PANDORA



Sumber: fxguide.com

GAMBAR 1.3.9 LOGO AVATAR 2



Sumber: layar.id

GAMBAR 1.3.10 THE THREE BROTHERS



Sumber: Avatar.com

GAMBAR 1.3.11 DAISY ANEMONE



Sumber: Avatar.com

GAMBAR 1.3.12 NOM'S DELIGHT



Sumber: Avatar.com

1.3.2 Konsep Produk

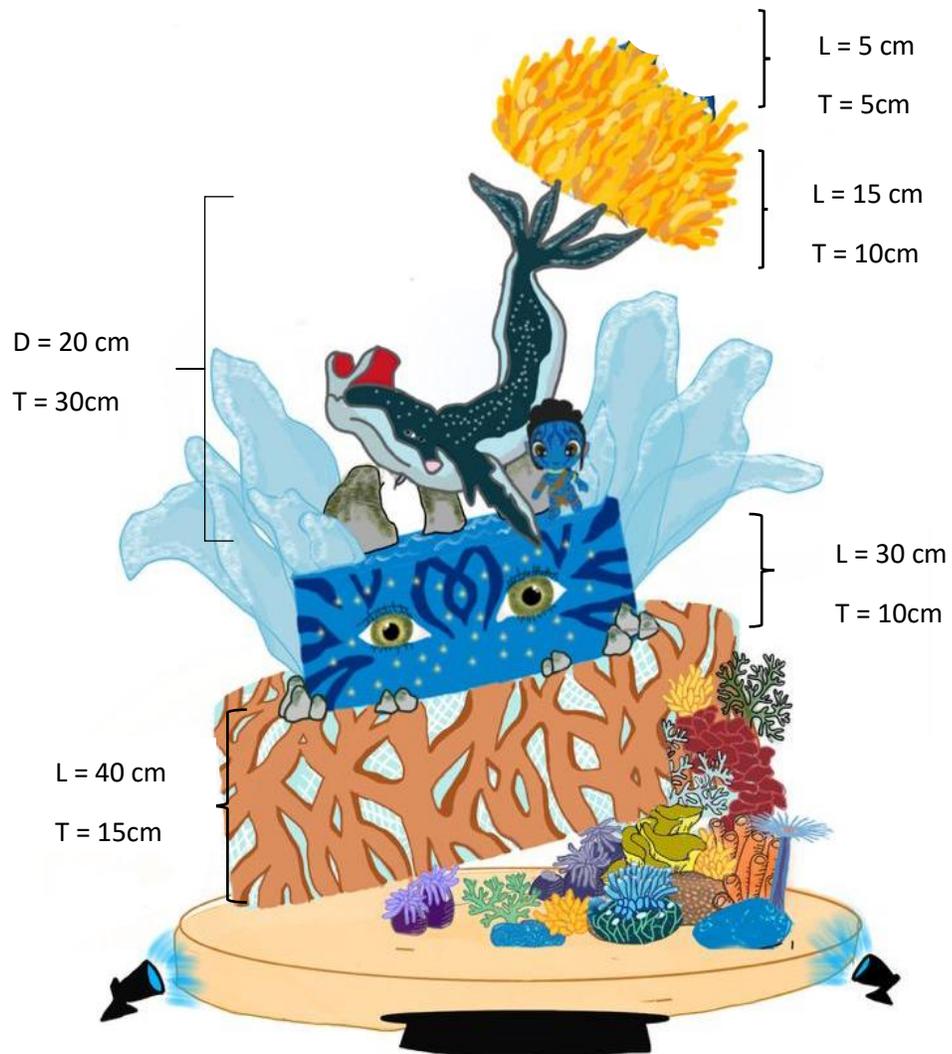
Penulis akan menggunakan konsep *half dummy half cake* dimana, penulis akan memadukan penggunaan *cake* asli, *dummy* dan juga *rice crispy treats* dalam pembuatannya. Jenis kue yang dipilih penulis untuk *tier* keempat adalah *buttercake*, karena *buttercake* memiliki struktur yang kokoh dan sangat cocok apabila digunakan sebagai *base cake* untuk media dekorasi *rolled fondant*. Sedangkan untuk *tier* ketiga, akan memakai *rice crispy treats* sebagai *base*. Penggunaan *buttercake* dan *rice crispy treats* ini nantinya akan digantikan dengan *dummy*. Penggunaan *dummy* ini juga digunakan pada *tier* pertama dan kedua. Pada dekorasi kue ini, penulis akan menggambarkan latar tempat dan suasana, serta tokoh yang terdapat dalam film “*Avatar: The Way of Water*”.

1.3.3 Target Market

Penulis menyasarkan target kepada konsumen yang memiliki ketertarikan kepada film *Avatar*. Kue ini dapat juga dijadikan sebagai sebuah *showpieces* yang dapat ditampilkan pada kegiatan atau acara tertentu, seperti promosi film *avatar*, *birthday party* bertemakan *avatar*, ulang tahun *fanclub* *avatar*, dan sebagainya.

1.3.4 Desain Produk

GAMBAR 1.3.13 DESAIN TAMPAK DEPAN



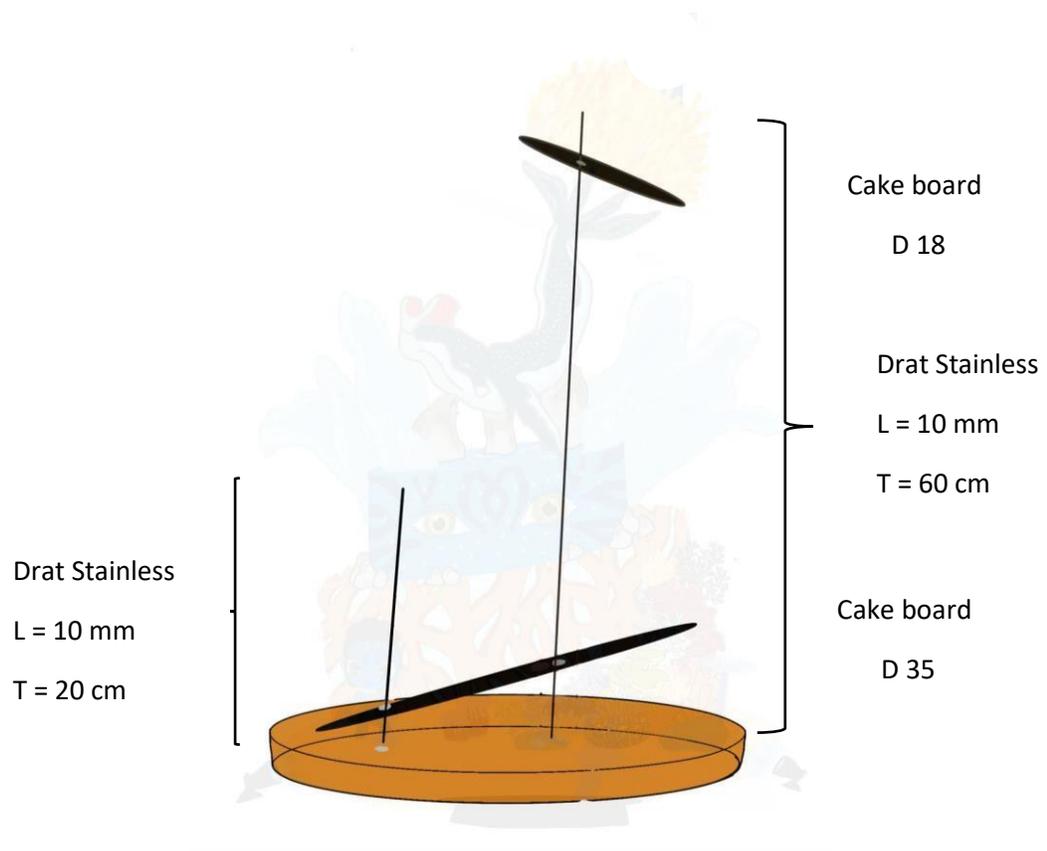
Sumber: Olahan Penulis (2023)

GAMBAR 1.3.14 DESAIN TAMPAK BELAKANG



Sumber : Olahan Penulis (2023)

GAMBAR 1.3.15 DESAIN KERANGKA STRUKTUR



Sumber: Olahan Penulis (2023)

Seperti desain yang telah ditampilkan diatas, produk *Cake decoration* ini akan terbagi menjadi empat *tier* atau tingkatan. Dimana, setiap *tier* nya akan memiliki ukuran, bentuk, dan dekorasi yang berbeda-beda. *Cake board* yang digunakan sebagai alas dari kue ini adalah multiplek berdiameter 50 cm. Berikut penjelasan desain produk dari setiap tingkatanya:

a. *Tier* pertama

Tingkatan pertama dari *cake* ini merupakan *dummy* dengan diameter 40 cm dan tinggi 15 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna biru muda kehijauan, lalu diberikan dekorasi dengan ornamen akar dan batang pohon dengan gradasi gelap terang warna coklat sehingga memberikan kesan timbul. Pemberian warna biru muda kehijauan didasari pada warna tubuh klan metkayina yang hidup di sekitar laut pandora. Diantara batang dan akar pohon terdapat jaring-jaring dengan *lattice pattern* berwarna putih yang didasari pada tempat tinggal klan metkayina.

Pada tingkatan pertama, *cake* dibuat miring seolah-olah terangkat dibagian sisinya, pada permukaan *cake board*, penulis menambahkan pasir pantai yang terbuat dari *crumble* berbahan dasar, tepung, *butter*, dan gula. Kemudian diatas pasir tersebut terdapat berbagai macam terumbu karang yang terdapat di bawah *tier* pertama. Terumbu karang tersebut dibuat dari *plastic icing* dengan macam-macam warna dan jenis seperti *Acropora Cervicornis*, karang dengan bentuk seperti semak dan melebar, karang dengan bentuk semak melebar dengan cabang panjang (*Acropora cervicornis*), karang dengan cabang pipih yang bertumpuk menjadi kelopak (*Montipora*

aquituberculata, karang yang berbentuk seperti batu bulat (*Sidesastra sidereal*), dan *anemone* laut.

Seperti dalam filmnya, laut pandora memiliki keindahan bawah laut dengan flora uniknya salah satunya adalah *Nom's Delight* dan *Daisy Anemone*, dilansir dari laman resmi *avatar.com*, *Nom's delight* adalah karang berbentuk cakram yang biasanya ditemukan pada dasar laut diseluruh terumbu Pandora. Sedangkan *Daisy Anemone*, adalah *anemone* pemakan ikan yang memiliki warna biru muda dan yang terdapat pada laut pandora. Teknik yang akan digunakan dalam membuat komponen dari dekorasi dan *ornament* pada *tier* pertama adalah *modeling fondant*.

b. *Tier* Kedua

Pada tingkatan kedua, akan menggunakan *dummy* berbentuk bulat dengan ukuran diameter 30 cm dan tinggi 10 cm, yang kemudian akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna biru tua dengan gradasi biru muda, lalu diberi corak bergaris berwarna biru tua, pada tampak depan terdapat dekorasi berbentuk mata berwarna hijau kekuningan, dan bintik-bintik yang bersinar yang didasari oleh bagian tubuh dan mata khas dari klan omaticaya. Corak dan mata yang dijadikan acuan oleh penulis, adalah milik

Kiri, seorang tokoh dalam *film Avatar: The way of Water* yang memiliki kemampuan spesial yang erat dengan dewi Pandora (*eywa*). Sedangkan pada bagian belakang *cake* terdapat dekorasi berbentuk tulisan “*I see you*” yang merupakan ucapan sapaan dalam bentuk formal dan juga cara menunjukkan sikap saling menghormati dalam film *Avatar* (Izzo, 2022). Pada sekeliling tier kedua, penulis menambahkan kesan ombak yang terbuat dari lembaran rice paper yang telah diberi gradasi warna biru dan putih lalu dikeringkan membentuk sebuah lengkungan ombak. Penulis tidak lupa juga menambahkan beberapa bebatuan disekitar tier kedua yang berwarna abu-abu dengan kehijauan di atasnya,

c. *Tier Ketiga*

Pada tingkatan ini, *cake* terbuat dari *rice crispy treats* yang akan dibentuk menyerupai seekor paus dengan bentuk melengkung dan ekor menjuntai keatas, namun akan digantikan oleh *dummy* dengan bentuk yang sama. Kemudian, bentuk tersebut akan di lapiasi oleh *rolled fondant* berwarna hitam kebiruan, dengan beberapa ornament berwarna putih dan merah. Bentuk pada tingkatan ini

mengacu pada hewan bernama Payakan dalam film “*Avatar: The Way of Water*”. Payakan merupakan seekor tulkun banteng muda yang diasingkan oleh klan metkayina dan kawanan tulkun lainnya, yang disebabkan oleh keikutsertaannya dalam pertempuran melawan manusia yang mengakibatkan ia kehilangan sebagian siripnya dan kawanan lainnya tewas. Dalam film ini, tulkun berperan sebagai hewan yang disakralkan dan dilindungi oleh klan metkayina (Avatar.com, 2022).

Pada bagian bawah Payakan, penulis juga tak lupa menambahkan *ornament* bebatuan yang berjumlah tiga buah yang saling berdekatan, yang mewakili tempat tinggal Payakan, yaitu *The Three Brothers*. Pada sekeliling dan permukaan *tier*, penulis menambahkan kesan ombak yang terbuat dari lembaran *rice paper* yang telah diberi gradasi warna biru dan putih lalu dikeringkan membentuk sebuah lengkungan ombak.

d. Tier keempat

Pada tingkatan ini, kue yang akan digunakan adalah *vanilla buttercake* dengan *filling lemon basil ganache* dan *mix berries compote* yang nantinya akan digantikan oleh

dummy, bentuk pada *tier* ini adalah setengah bola dengan diameter 15 cm dan tinggi 10 cm. Kemudian akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna kuning dan didekorasi menyerupai tentakel *anemone* laut yang terdiri dari gradasi warna kuning dan jingga. Bentuk dan dekorasi ini terinspirasi dari hamparan padang lamun yang merupakan tempat nenek moyang dan leluhur klan Metkayina dimana Neteyam, anak dari Jake Sully dan Neytiri dimakamkan. Pada bagian atas *tier* ini terdapat *topper* yang terbuat dari *rolled fondant* bergradasi warna biru tua dan muda dengan lebar 5 cm dan tinggi 5 cm, berbentuk logo “*Avatar: The Way of Water*”.

1.3.5 Standar Resep

Standar resep merupakan sebuah kumpulan instruksi khusus yang menjelaskan bagaimana cara menyiapkan suatu hidangan dengan jumlah bahan yang presisi, bagaimana cara bahan itu digabungkan dan dimasak dengan peralatan yang digunakan untuk disajikan kepada pelanggan (Gisslen, 2010). Pada pembuatan *cake* dalam Tugas akhir ini penulis lampirkan standar resep dari *vanilla buttercake*, *lemon basil ganache*, *mix berries compote*, *rice crispy treats*, dan pembuatan dekorasi kue “*Avatar: The Way of Water*”.

a. *Rice Crispy Treats***TABEL 1.3.1 STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS**

RICE CRISPY TREATS				YEILD : 600 gr
				HALAMAN: 1/1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Lelehkan	50 gr	<i>Butter</i>	Di atas <i>saucepan</i> dengan api kecil
2.	Tambahkan	300 gr	<i>Marshmellow</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> ,
3.	Aduk			Hinga meleleh dan angkat dari kompor.
4.	Masukan	300 gr	Rice Crispy	Ke dalam <i>marshmellow</i> yang telah dilelehkan aduk rata.
5.	Pindahkan			Ke atas silpat yang telah di <i>grease</i> oleh <i>butter</i>
6	Dinginkan		Rice crispy treats	Beberapa menit, sampai mudah untuk dibentuk oleh tangan
7.	Bentuk		Rice crispy treats	Sesuai dengan yang dibutuhkan

Sumber: Olahan Penulis (2023)

b. Lemon Basil Ganache

TABEL 1.3.2 STANDARD RECIPE LEMON BASIL GANACHE

LEMON BASIL GANACHE				YEILD : 210 gr
				HALAMAN: 1/1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Masukan	100 gr	<i>Cream</i>	Ke dalam sauce pan
	Panaskan			Diatas kompor dengan api sedang
2	Potong	5-6 lembar	Daun Basil	Menjadi irisan kecil, masukan ke dalam cream
	Panaskan			Hingga mendidih (jangan sampai pecah), angkat dari api
3.	Siapkan	110 gr	White Chocolate	Ke dalam <i>bowl</i>
	Masukan			Cream yang telah dipanaskan ke dalam bowl berisi <i>white chocolate</i>
4.	Tambahkan	2 tetes 1 whole	Lemon essence Lemon zest	Ke dalam ganache, aduk dengan bantuan <i>whisker</i> hingga tercampur rata
5.	Dinginkan			dan simpan dalam wadah kedap udara.

Sumber: Olahan Penulis (2023)

c. *Vanilla buttercake*

TABEL 1.3.3 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCAKE

VANILLA BUTTERCAKE				YEILD : @ 3 cake tin d= 15
				HALAMAN: 1/2
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Masukan	150 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , <i>Creaming</i> hingga tercampur rata, dan volume bertambah dengan bantuan <i>paddle</i>
.		150 gr	<i>Icing sugar</i>	
2	Tambahkan	150 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk hingga mengembang
3.	Saring	105 gr	Tepung terigu protein rendah	Ke dalam satu mangkuk (bahan kering)
		2 gr	Garam	
		3 gr	<i>Vanilla essence</i>	
		3 gr	<i>Baking powder</i>	
4	Masukan		Bahan kering	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk kembali sampai tercampur rata (jangan sampai <i>overmix</i>)
5	Tambahkan	4 gr	Lemon zest	Ke dalam batter
	Tuangkan			Batter ke 3 cake tin dengan diameter 15 cm, dengan berat sama besar.

TABEL 1.3.3 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCAKE (LANJUTAN)

VANILLA BUTTERCAKE				YEILD: @ 3 cake tin d= 15
				HALAMAN: 2/2
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
6.	Panggang			Dalam oven dengan suhu 175°C hingga matang.
7.	Keluarkan			Dari oven, dan dinginkan
	Tuangkan			Batter ke 3 cake tin dengan diameter 15 cm, dengan berat sama besar.

Sumber: Raffles Hotel Jakarta (2022)

d. White Crumble

TABEL 1.3.4 STANDARD RECIPE WHITE CRUMBLE

WHITE CRUMBLE				YEILD : 450 gr
				HALAMAN: 1/1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Masukan	150 gr	<i>Soft flour</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i>
		150 gr	<i>Icing sugar</i>	
		150 gr	<i>butter/margarine</i>	
2.	Campurkan			Semua bahan dengan metode <i>rub in</i>
3.	Panggang			Di oven dengan suhu 180°C sampai matang

Sumber: Olahan Penulis (2023)

e. *Mix berries compote***TABEL 1.3.5 STANDARD RECIPE MIXBERRIES COMPOTE**

MIXBERRIES COMPOTE				YEILD : 500 gr
				HALAMAN: 1/1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Masukan	300 gr 150 gr	<i>Mix berries</i> <i>sugar</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i>
2.	Panaskan			Panaskan diatas kompor hingga <i>boil</i>
3.	Tambahkan	50 gr 20 gr	<i>Sugar</i> <i>pectin</i>	Aduk hinga tercampur rata

Sumber: Raffles Hotel Jakarta (2022)

f. Dekorasi kue dengan tema “Avatar: The Way of Water”

TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD : 8 kg
				PAGE : 1/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan
TIER PERTAMA				
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Berukuran diameter 40 cm dan tinggi 15 cm
3.	Letakan Tambahkan	2000Gr 8 ml 4 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>Green Food coloring</i> <i>Blue food coloring</i>	Di atas <i>cutting mat</i> Pada sebagian jumlah kecil <i>fondant</i> (yang nantinya kan dicampur kembali)
4.	Uleni			Hingga warna tercampur rata,
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>cutting mat</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i>
6.	Oleskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>edible glue</i> pada setiap sisi permukaannya

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD : 8,5 kg
				PAGE: 2/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
7.	Cover		<i>Dummy</i>	Dengan rolled fondant yang telah dipipihkan dengan teknik <i>panelling</i> .
8.	Siapkan Tambahkan	800 Gr 6 MI 5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown food</i> <i>coloring</i> <i>CMC</i>	Di atas cutting mat Pada rolled fondant
9	Uleni Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Hingga warna tercampur rata Memanjang seperti tali untuk membuat akar-dan batang pohon bakau
10.	Oleskan Tempelkan		<i>Edible glue</i> <i>Rolled fondant</i>	Pada fodant yang telah melapisi <i>tier</i> pertama Yang telah dibentuk seperti batang dan akar bakau dengan susunan bertumpang tindih satu sama lainnya

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 4/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
10.	Tambahkan	3ml	<i>Blue, orange, red, green, purple, brown food coloring</i>	Pada <i>rolled fondant</i> yang telah disiapkan
		3 gr	<i>CMC</i>	
11.	Bentuk	16 buah @100 gr	<i>rolled fondant</i>	menjadi bentuk terumbu karang seperti bentuk batuan (3), semak melebar dengan cabang panjang (4), semak melebar (2), pipih dan berkelopak (1), anemone (4), daisy anemone (1), dan <i>nom’s delight</i> (1)
12.	Taburkan			Crumble diatas permukaan cake board yang telah dilapisi edible glue
12	Letakan			dan susun <i>rolled fondant</i> yang telah dibentuk seperti terumbu karang dibagian bawah <i>cake</i> dan menjalar kebagian sisi <i>cake tier 1</i>

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE : 5/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
13.	Siapkan Tambahkan Bentuk	600 10 ml 5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Blue food coloring</i> <i>CMC</i>	Bagi menjadi 2 @300 gr, kemudian uleni hingga tercampur rata Menjadi bagian tubuh dan kepala jake sully dan Neytiri
14.	Siapkan Tambahkan Bentuk	150 gr 5 ml 3 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Black food coloring</i> <i>CMC</i>	Kemudian Uleni hingga tercampur rata, lalu bagi menjadi 2 bagian @75 gr Menjadi rambut dari tiap kepala dan berikan tekstur dengan bantuan <i>modeling tools</i>
15	Siapkan Tambahkan	50 gr 2 ml 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown food coloring</i> <i>CMC</i>	Kemudian Uleni, dan bentuk menjadi aksesoris pakaian figurin jake sully dan Neytiri.

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD : 8 kg
				PAGE:6/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
16.	Letakan		<i>Figurine</i>	Jake sully (bagian tampak depan) dan Neytiri (bagian tampak belakang) di atas permukaan <i>cake board</i>
TIER 2				
17.	Siapkan	1 buah	Dummy	Dengan ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 10 cm
18.	Siapkan Tambahkan	1000 gr 8 ml	<i>Rolled fondant Blue food coloring</i>	Kemudian, Uleni hingga warna terampur rata menjadi warna biru laut
19	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
20	Oleskan Cover		<i>Edible glue</i> <i>Dummy</i>	Pada <i>dummy</i> yang telah disiapkan Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan, dengan teknik panelling, ratakan bagian sisi dengan bantuan <i>fondant smoother</i>

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 7/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
21.	Siapkan Tambahkan	400 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>Blue food coloring</i>	Kemudian, Uleni hingga warna tercampur rata menjadi warna biru tua
22.	Pipihkan Potong Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang telah diberi warna biru tua Sesuai pola corak wajah tokoh kiri Dengan <i>edible glue</i> pada dummy yang telah di <i>cover rolled fondant</i> , disetiap sisi kanan. kiri dan atas.(tampak depan dan belakang)
17.	Siapkan Bentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat bagian mata di bagian tampak depan, bagi menjadi 2 bagian @50 gr Menjadi bentuk mata

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD : 8 kg
				PAGE: 8/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
21.	Oleskan Tambahkan		<i>Green</i> dan <i>yellow food coloring</i> <i>Black food coloring</i>	Kebagian mata dengan kuas lukis untuk menambah kesan realistis Untuk membuat bola mata
22.	Larutkan Lukis	3 gr	<i>Gold dust</i>	Dengan alkohol Beberapa bulatan kecil di atas permukaan <i>rolled fondant</i> di sekitar mata
23.	Siapkan Tambahkan Bentuk Oleskan	250 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black food coloring</i> <i>green food coloring</i>	Kemudian Uleni hingga warna tercampur menjadi warna abu-abu. Menjadi 10 bebatuan kecil @25 gr Sebagai aksan lumut diatas bebatuan
24.	Letakan			Bebatuan sekitar <i>tier 2</i>

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 9/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
25.	Siapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk dekorasi tier 2 bagian tampak belakang
	Tambahkan	2 tetes	<i>Blue food coloring</i>	Uleni hingga tercampur rata menjadi warna biru muda.
	Potong			Sesuai dengan pola bertuliskan “I SEE YOU”
26.	Tempelkan			Pola tulisan ke bagian tampak belakang dengan <i>edible glue</i>
27.	TIER 3			
28	Siapkan	3 buah @50 gr	<i>Dummy/rice crispy treats</i>	menjadi bentuk tiga bebatuan dengan tinggi masing-masing 5 cm
	Siapkan	300 gr	<i>rolled fondant black</i>	kemudian
	Tambahkan	3 ml	<i>food coloring</i>	uleni hingga tercampur rata menjadi warna abu-abu.

**TABEL 1.3.6 STANDARD PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 10/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
29.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
	Cover		<i>Rice crispy/dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> , kemudian
	Oleskan		<i>Green food coloring</i>	Sebagai aksan lumut diatas bebatuan
30.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy/rice crispy treats</i>	Yang telah di bentuk seperti tokoh tulkun
	Siapkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bagi menjadi 2 bagian @250 gr
	Tambahkan	10 tetes	<i>Black food coloring Blue</i>	Pada @250 gr, Uleni hingga warna tercampur rata.
		1 tetes	<i>food coloring Blue food</i>	
	2 tetes	<i>coloring</i>	Pada @250 gr, Uleni hingga warna tercampur rata.	

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8,5 kg
				PAGE: 12/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
TIER 4				
35.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy/cake</i>	Berbentuk setengah bola dengan diameter 15 cm dan tinggi 10 cm
36.	Siapkan	350 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Tambahkan	2 ml	<i>Yellow food coloring</i>	Uleni, hingga warna tercampur rata menjadi berwarna kuning muda.
37.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i>
	Cover		<i>Dummy/cake</i>	Yang telah dilapisi <i>edible glue</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan
38.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Danbagi menjadi 3 bagian sama besar
	Tambahkan		<i>Yellow, orange food coloring</i>	Pada setiap bagian rolled fondant dengan susunan warna gelap-terang.

TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 13/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
39.	Bentuk Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Seperti tentakel pada anemone laut Satu-persatu dengan <i>edible glue</i> , hingga membentuk padang lamun.
40.	Siapkan Bentuk Letakan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian Menjadi logo Avatar 2: The Way of Water dengan ukuran 5 cmx 5cm Dibagian atas dari padang lamun.
41.	Hias			Dengan gradasi warna biru sesuai dengan logo Avatar 2: The Way of Water

**TABEL 1.3.6 STANDARD RECIPE PEMBUATAN DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE “AVATAR: THE WAY OF WATER”				YEILD: 8 kg
				PAGE: 14/15
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>ASSEMBLING</i>				
42.	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Diatas permukaan <i>cake board</i>
43.	Taburkan	500 gr	<i>White crumble</i>	Diatas permukaan <i>cake board</i>
44.	Letakan			Terumbu karang yang terdapat di bawah <i>tier 1</i> di atas permukaan <i>cake board</i>
45.	Susun		<i>Tier 1 dan tier 2</i>	Tusuk perlahan sampai kerangka besi menembus <i>tier</i> pertama.
46.	Tusukan tancapkan	2 buah 2 buah	Tusuk sate <i>Rice crispy treats/dummy</i>	Di atas <i>tier 2</i> Pada tusuk sate sedangkan satu <i>Rice crispy treats/dummy</i> ditancapkan ke kerangka besi
47.	Tancapkan		<i>Tier 3</i>	Bentuk tulkun pada kerangka besi
48.	Pasang		<i>Cake board</i>	Berukuran 18 cm pada kerangka besi, dengan bantuan mur

1.3.6 Purchase Order

Dalam Tugas akhir dengan topik *Food Presentation* yang akan dibuat oleh penulis, berikut adalah daftar barang yang akan diperlukan penulis dalam pembuatan dekorasi kue 3D bertemakan '*Avatar: The Way of Water*' dengan konsep *defying gravity*.

TABEL 1.3.7 PURCHASE ORDER

NO	BARANG	KETER- ANGAN	KUAN- TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
					HARGA	UNIT	
1	<i>Teakblok</i>	D 50 cm	1	pc	Rp75,000	pc	Rp75,000
2	<i>As drat</i>	T 100 cm	1	meter	Rp25,000	meter	Rp25,000
		D 8 mm					
3	<i>Mur & ring</i>		10	pasang	Rp4,000	pasang	Rp40,000
4	<i>Cake board</i>	D 40 cm	1	pc	Rp8,600	pc	Rp8,600
		D 18 cm	1	pc	Rp4,400	pc	Rp4,400
5	<i>Dummy</i>	D 40 cm	1	pc	Rp45,000	pc	Rp45,000
		T 15 cm					
6	<i>Dummy</i>	D 30 cm	1	pc	Rp40,000	pc	Rp40,000
		T 10 cm					
7	<i>Dummy</i>	D 15 cm	2	pc	Rp12,000	pc	Rp24,000

TABEL 1.3.7 PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

NO	BARANG	KETER- ANGAN	KUAN- TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
					HARGA	UNIT	
7	<i>Dummy</i>	tulkun	1	pc	Rp75,000	pc	Rp75,000
		T 25 cm					
		L 20 cm					
		T 10 cm					
9	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	10	kg	Rp370,000	5 kg	Rp740,000
10	<i>Food coloring</i>	Paket koepoekoe poe	8	Btl @30ml	Rp45,000	8btl	Rp45,000
11	<i>Wire</i>	2mm	3	meter	Rp3,750	meter	Rp11,250
12	<i>Food coloring</i>	White powder	50	Gr	Rp11,000	50 gr	Rp11,000
13	<i>Edible gold dust</i>	No brand	5	gr	Rp30,000	5 gr	Rp30,000
13	<i>Edible gold pearl</i>	No brand	5	gr	Rp20,000	5 gr	Rp20,000
14	<i>Alkohol</i>	Food grade	1000	ml	Rp35,000	1000ml	Rp37,000
15	<i>Telur</i>		1000	Gr	Rp40,000	1000 gr	Rp40,000

TABEL 1.3.7 PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

NO	BARANG	KETER- ANGAN	KUAN- TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
					HARGA	UNIT	
15	<i>Rice paper</i>	No brand	15	lbr	Rp57,000	50 lbr	Rp17,500
16	CMC	No brand	250	gr	Rp25,000	250gr	Rp25,000
17	Maizena	Maizenaku	1	kg	Rp20,000	kg	Rp20,000
18	Tusuk sate	50 cm	100	pcs	Rp18,500	100 pcs	Rp18,500
19	<i>Rotation display</i>	24 cm	1	pc	Rp159,000	pc	Rp159,000
20	Lampu sorot	Biru	2	pcs	Rp20,900	pc	Rp41,800
21	<i>Soft flour</i>	Kunci biru	1	kg	Rp15,000	Kg	Rp15,000
22	<i>Icing sugar</i>	saljuku	1000	gr	Rp10,000	500Gr	Rp20,000
23	<i>margarine</i>	blueband	200	gr	Rp12,000	200 gr	Rp12,000
24	Pewarna makanan biru	hakiki	15	ml	Rp3,000	15ml/btl	Rp3,000
TOTAL							Rp. 1,603,050

Sumber: Olahan Penulis (2023)

1.3.7 Recipe Costing

Pembuatan dekorasi kue 3D bertemakan ‘Avatar: The Way of Water’ dengan konsep *defying gravity* dalam usulan tugas akhir dengan topik presentasi produk ini, penulis mencantumkan jumlah bahan dan harga yang terdapat dalam setiap resep dari *half-dummy cake* hingga *full dummy cake*, yang disusun dalam *recipe costing* sebagai berikut

TABEL 1.3.8 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE

NO	BAHAN		KUAN-TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
STRUKTUR						
1	<i>Teakblok</i> D 50 cm		1 pc	Rp75,000	Pc	Rp75,000
2	As Drat	D 8 mm	1 meter	Rp25,000	Meter	Rp17,500
		T 70 cm				
3	Mur & Ring		10 psg	Rp4,000	psg	Rp40,000
4	<i>Cake board</i> D 30 cm		1 pc	Rp8,600	Pc	Rp8,600
5	<i>Cake board</i> D 18 cm		1pc	Rp4,400	Pc	Rp4,400
						Rp145,500
BAHAN DAN DEKORASI						
6	<i>Dummy</i>	D 40 cm	1pc	Rp45,000	Pc	Rp45,000
		T 15 cm				
7	<i>Dummy</i>	D 30 cm	1 pc	Rp40,000	Pc	Rp40,000
		T 10 cm				
8	<i>Dummy</i>	L 20 m	1pc	Rp75,000	Pc	Rp75,000
	Tulkun	T 25 cm				

**TABEL 1.3.8 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN		KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
9	<i>Dummy</i>	D 15 cm	1pc	Rp12,000	Pc	Rp12,000
		T 10 cm				
10	<i>Rolled fondant Tigerson</i>		8 kg	Rp370,000	5 kg	Rp592,000
11	<i>Blue food coloring koepoe-koepoe</i>		30 ml	Rp5,000	30ml	Rp 5,000
12	<i>Blue food coloring hakiki</i>		13 ml	Rp3,000	15ml	Rp2,600
13	<i>Black food coloring koepoe-koepoe</i>		10ml	Rp5,000	30ml	Rp 1,667
14	<i>Orange food coloring koepoe-koepoe</i>		10 ml	Rp5,000	30ml	Rp1,667
15	<i>Yellow food coloring koepoe-koepoe</i>		10 ml	Rp5,000	30ml	Rp1,667
16	<i>Red food coloring koepoe-koepoe</i>		5 ml	Rp5,000	30ml	Rp833

**TABEL 1.3.8 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
17	<i>Purple food coloring</i> koepoe-koepoe	5 ml	Rp 5,000	30ml	Rp833
18	<i>Brown food coloring</i> koepoe-koepoe	15 ml	Rp 5,000	30ml	Rp 2,500
19	<i>Wire 2mm</i>	2,5 meter	Rp 3,750	Meter	Rp9,375
20	<i>Food coloring powder</i> <i>White</i>	50 gr	Rp 11,000	50 Gr	Rp11,000
21	<i>Edible gold dust</i>	5 gr	Rp30,000	5 Gr	Rp30,000
22	<i>Alcohol Food grade</i>	100 ml	Rp35,000	1000ml	Rp3,500
23	<i>Rice paper</i>	10 lbr	Rp 17,500	15	Rp11,667
24	<i>CMC</i>	150gr	Rp25,000	250gr	Rp15,000
25	<i>Maizena Maizenaku</i>	1kg	Rp 20,000	Kg	Rp20,000
26	<i>Soft flour kunci biru</i>	150 gr	Rp15,000	Kg	Rp 2,250
27	<i>Icing sugar Saljuku</i>	650 gr	Rp10,000	500Gr	Rp 13,000
28	<i>Margarine Blueband</i>	150 gr	Rp12,000	200 gr	Rp 9,000
29	<i>Telur</i>	500 gr	Rp20,000	500 gr	Rp20,000
					Rp 969,758

**TABEL 1.3.8 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE
(LANJUTAN)**

PENUNJANG					
27	<i>Rotation display</i> D 20 cm	1 pc	Rp159,000	Pc	Rp159,000
28	Lampu sorot biru	2 pcs	Rp20,900	Pc	Rp41,800
26	Tusuk sate 50 cm	10 pcs	Rp18,500	100 pcs	Rp1,850
					Rp 202,650
TOTAL					Rp1,317,908

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2023

TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALF CAKE

NO	BAHAN		KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
STRUKTUR						
1	<i>Teakblok</i> D 50 cm		1 pc	Rp75,000	Pc	Rp75,000
2	As Drat	D 8 mm	1 meter	Rp25,000	Meter	Rp17,500
		T 70 cm				
3	Mur & Ring		10 psg	Rp4,000	psg	Rp40,000
4	<i>Cake board</i> D 30 cm		1 pc	Rp8,600	Pc	Rp8,600
5	<i>Cake board</i> D 18 cm		1pc	Rp4,400	Pc	Rp4,400
						Rp145,500
BAHAN DAN DEKORASI						
6	<i>Dummy</i>	D 40 cm	1pc	Rp45,000	Pc	Rp45,000
		T 15 cm				
7	<i>Dummy</i>	D 30 cm	1 pc	Rp40,000	Pc	Rp40,000
8	<i>Soft flour</i> Kunci biru	255 gr	Kg	Rp15,000	Kg	Rp 3,825
9	<i>Icing sugar</i> HAAN	800 gr	425Gr	Rp26,000	Gr	Rp48,941
10	<i>Butter</i> Anchor	350 Gr	227 gr	Rp45,000	gr	Rp69,383
11	<i>Cream</i> Anchor	500 Gr	1000 MI	Rp90,000	1L	Rp45,000

**TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALF CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
12	<i>White Couverture</i> <i>Chocolate 28%</i> Callebaut	400 Gr	Rp160,000	500 Gr	Rp128,000
13	<i>Marshmallow</i> Corniche	300 Gr	Rp58,000	300 Gr	Rp58,000
14	<i>Lemon Fresh</i>	200 Gr	Rp22,000	Kg	Rp4,400
15	<i>Basil Leaves Fresh</i>	30 Gr	Rp17,000	100 Gr	Rp5,100
16	<i>Rice Crispy</i> <i>Kellogg's</i>	300 Gr	Rp35,900	130 Gr	Rp82,846
17	Telur	650 Gr	Rp40,000	1000 Gr	Rp26,000
18	Garam Dolphin	2 Gr	Rp5,000	250 Gr	Rp40
19	<i>Vanilla Paste La</i> Dame In Vanilla	5 Gr	Rp43,500	25 Ml/Jar	Rp 8,700
20	<i>Baking Powder</i> Koepoe-Koepoe	3 Gr	Rp7,000	45 Gr/Btl	Rp467

**TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALF CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
21	<i>Lemon Essence</i> Koepoe-Koepoe	5 Gr	Rp9,500	60 Ml/Btl	Rp792
22	<i>Frozen Mixberries</i>	400 Gr	Rp50,000	500 Gr	Rp40,000
23	<i>Granulated Sugar</i>	250 Gr	Rp18,000	1000	Rp4,500
24	<i>Yellow Pectin</i>	20 Gr	Rp30,000	100 Gr	Rp6,000
25	<i>Rolled fondant</i> Tigerson	8 kg	Rp370,000	5 kg	Rp529,000
26	<i>Blue food coloring</i> koepoe-koepoe	30 ml	Rp5,000	30ml	Rp 5,000
27	<i>Blue food coloring</i> hakiki	13 ml	Rp3,000	15ml	Rp2,600
28	<i>Black food coloring</i> koepoekoepoe	10ml	Rp5,000	30ml	Rp 1,667
29	<i>Orange food coloring</i> koepoekoepoe	10 ml	Rp5,000	30ml	Rp1,667

**TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALLF CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
30	<i>Yellow food coloring</i> koepoe-koepoe	10 ml	Rp5,000	30ml	Rp1,667
31	<i>Red food coloring</i> koepoe-koepoe	5 ml	Rp5,000	30ml	Rp833
32	<i>Purple food coloring</i> koepoe-koepoe	5 ml	Rp 5,000	30ml	Rp833
33	<i>Brown food coloring</i> koepoe-koepoe	15 ml	Rp 5,000	30ml	Rp 2,500
34	Wire 2mm	2,5 meter	Rp 3,750	Meter	Rp9,375
35	<i>Food coloring powder</i> <i>White</i>	50 gr	Rp 11,000	50 Gr	Rp12,000
36	<i>Edible gold dust</i>	5 gr	Rp30,000	5 Gr	Rp30,000
37	<i>Alkohol Food grade</i>	100 ml	Rp37,000	1000ml	Rp3,500
38	<i>Rice paper</i>	15 lbr	Rp 17,500	15	Rp17,100
39	CMC	150gr	Rp25,000	250gr	Rp15,000
40	Maizena Maizenaku	1kg	Rp 20,000	Kg	Rp20,000
41	Cuka	10 gr	Rp 7000	150 gr	Rp 467
					Rp1,333,403

TABEL 1.3.9 RECIPE COSTING HALF DUMMY HALF CAKE**(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
PENUNJANG					
41	Tusuk sate 50 cm	10 pcs	Rp18,500	100 pcs	Rp1,850
42	<i>Rotation display</i> <i>D 20 cm</i>	1 pc	Rp159,000	Pc	Rp159,000
43	Lampu sorot biru	2 pcs	Rp20,900	Pc	Rp41,800
					Rp 202,650
TOTAL					Rp1,681,553

Sumber: Hasil Olahan Penulis, (2023)

1.3.8 Selling Price

Dalam pasar komersial, *selling price* mengacu pada jumlah yang mencakup biaya dan keuntungan yang dibebankan penjual kepada pembeli sebagai imbalan atas produk atau jasa (Shurbi, 2021).

Menurut Olajide (2016) Harga, dalam menentukannya diukur dalam bentuk angka dan ditentukan oleh suatu kebijakan. Terkadang, pemerintah ikut serta dalam penentuan *margin* dan *selling price*. Namun seringkali, itu semua diserahkan kepada penjual untuk menentukan *margin* sampai harga jual sebuah produk dan/atau jasa (John Roland, tanpa tahun). Rumus dalam menentukan *selling price* pada kue menurut Iyer (2021), adalah sebagai berikut.

$$\text{Price of Cake} = \text{Direct Cost} + \text{Overhead} + \text{Wages} + \text{Profit}$$

Selling price didapatkan dengan menjumlahkan biaya total bahan yang digunakan dalam pembuatan kue, biaya *overhead* (listrik, air, gas, dan *packaging*), *Wages/labour*, dan persentase keuntungan yang ingin didapatkan. Sedangkan rumus untuk menghitung *Wages* atau *Labour* menurut Chelsey (2019) adalah sebagai berikut

$$\text{Wages} = \text{hours of estimated work} \times \text{hourly rate}$$

Biaya *wages* atau *labor* didapatkan dengan mengkalikan lamanya jam kerja dengan biaya jasa per jam. Harga suatu produk/jasa dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti ukuran, lokasi, dan kualitas (Miller, 1978).

Dengan demikian, penulis akan mengaplikasikan rumus diatas dalam menentukan harga jual dari produk kue yang dibuat oleh penulis.

TABEL 1.3.10 SELLING PRICE FULL DUMMY CAKE

NO	ITEM	COST	%
DIRECT COST			
1	Struktur	Rp 145,500	
2	Dummy dan media Dekorasi	Rp 969,758	
3	Media penunjang	Rp 202,650	
	TOTAL DIRECT COST	Rp1,317,908	39%
OVERHEAD			
1	Listrik	Rp 30,000	
2	Gas	Rp 22,000	
3	Packaging	Rp 250,000	
	TOTAL OVERHEAD	Rp 302,000	9 %
WAGES/LABOUR			
1	Hours of estimated work x Hourly rate		
	16 jam x Rp 60.000	Rp 960,000	28%
TOTAL COST		Rp 2,579,908	
PROFIT 30%		Rp 773,972	
PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp 3,353,880	
ACTUAL SELLING PRICE		Rp 3,400,000	100%

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2023)

Jika dijabarkan dengan rumus diatas menjadi,

$$\text{Price of Cake} = \text{Direct Cost} + \text{Overhead} + \text{Wages} + \text{Profit}$$

$$= \text{Rp1,317,908} + \text{Rp 302,000} + \text{Rp 960,000} + \text{Rp 773,972}$$

$$= \text{Rp 3,353,880} \text{ dibulatkan menjadi } \text{Rp 3,400,000}$$

TABEL 1.3.11 SELLING PRICE HALF DUMMY HALF CAKE

NO	ITEM	COST	%
DIRECT COST			
1	Struktur	Rp 145,500	
2	Dummy dan media Dekorasi	Rp1,333,403	
3	Media penunjang	Rp 202,650	
	TOTAL DIRECT COST	Rp 1,681,553	37%
OVERHEAD			
1	Listrik	Rp 30,000	
2	Gas	Rp 22,000	
3	Packaging	Rp 250,000	
	TOTAL OVERHEAD	Rp 302,000	7%
WAGES/LABOUR			
1	Hours of estimated work x Hourly rate		
	21 jam x Rp 60.000	Rp 1,260,000	27%
	TOTAL COST	Rp 3,243,553	
	PROFIT 40%	Rp 1,297,421	
	PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp 4,540,974	
	ACTUAL SELLING PRICE	Rp 4,600,000	100%

Sumber: Hasil Olahan Penulis (2023)

Jika dijabarkan dengan rumus diatas menjadi,

$$\text{Price of Cake} = \text{Direct Cost} + \text{Overhead} + \text{Wages} + \text{Profit}$$

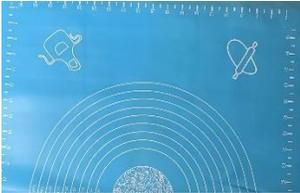
$$= \text{Rp } 1,681,553 + \text{Rp } 302,000 + \text{Rp } 1,260,000 + \text{Rp } 1,297,421$$

$$= \text{Rp } 4,540,974 \text{ dibulatkan menjadi } \text{Rp } 4,600,000$$

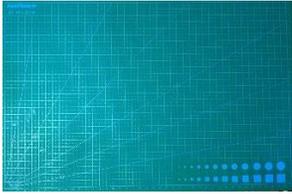
1.3.9 Kebutuhan Alat

Adapun peralatan penunjang yang digunakan penulis selama membuat presentasi produk adalah sebagai berikut.

TABEL 1.3.12 PERALATAN PENUNJANG DEKORASI

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR ALAT
1	<i>Rolling pin</i>	Memipihkan fondant	
2	Timbangan digital	Menghitung massa bahan	
3	Penggaris	Mengukur ketinggian dan lebar	
4	<i>Silicon mat</i>	Sebagai alas menguleni fondant	

**TABEL 1.3.12 PERALATAN PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)**

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR ALAT
5	<i>Cutting mat</i>	Sebagai alas untuk membuat figurin dan memotong fondant	
6	<i>Turn table</i>	Sebagai alat yang memudahkan proses covering cake	
7	<i>Brush dan pallete</i>	Sebagai alat melukis detail pada cake	
8	<i>Carving knife</i>	Alat pemotong	
9	<i>Pastry cutter</i>	Alat pemotong untuk bagian fondant yang berlebih	

**TABEL 1.3.12 PERALATAN PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)**

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR ALAT
10	<i>Fondant extruder</i>	Sebagai pembuat tali pada dekorasi kue	
11	<i>Modelling tools</i>	Sebagai alat untuk memberikan tekstur, detail pada dekorasi kue	
12	<i>Fondant smoother dan scraper</i>	Alat untuk memperhalus permukaan fondant dan memotong fondant	

Sumber: Olahan Penulis, (2023)

1.3.10 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

a. Lokasi Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue dilakukan ditempat tinggal sementara penulis yang berada di Gg.H.Ridho No.1/174 B. RT.02 RW.04 Kel. Gegerkalong Kec.Sukasari. Kota Bandung.

b. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue, dilakukan penulis di bulan April – Juli 2023.