

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan salah satu produk makanan manis yang memiliki berbagai macam jenis tergantung dari bahan-bahan hingga teknik pematangannya. Menurut Gisslen (2013) dalam buku *The 6th Professional Baking*, *cake* adalah semua produk kue panggang yang manis, kaya akan gula dan lemak.

Menurut Subagyo (2007), dalam pembuatan *cake*, seluruh pengaruh pengembangan diperoleh dari udara yang terbungkus putih telur selama pengocokan. Dan memang, dalam pembuatan *cake*, aerasi atau pengembangan pada *cake* sangat bergantung kepada pengadukan telur yang digunakan apabila *cake* tersebut tidak ditambahkan bahan pengembang kimia.

Dalam Bahasa Indonesia, *cake* berarti kue dengan terminologi yang lebih mengarah ke kudapan manis yang terbuat dari berbagai jenis tepung dan memiliki ukuran *bite size*. Kue di Indonesia secara umum dikategorikan ke dalam dua jenis menyesuaikan dengan kandungan air di dalamnya, yakni kue basah dan kue kering atau dalam Bahasa Inggris dikenal dengan nama *cookies*.

Kata “kue” merupakan serapan dari bahasa Hokkien, yakni *koé* yang merepresentasikan cengkraman seni memasak budaya Tionghoa yang ada di Indonesia. Sedangkan kue yang memiliki kesamaan terminologi dengan *cake* dalam bahasa Inggris adalah bolu atau kue bolu yang juga merupakan serapan dari bahasa

Portugis, yakni *bolo* yang memiliki dua jenis pematangan, yakni dipanggang dan dikukus. *Cake* atau bolu diklasifikasikan ke dalam dua jenis menurut teknik pembuatan dan metode pengadukannya, yakni *high-fat (shortened cake)* yang mengandalkan aerasi dari pengadukan lemak dan gula, serta *low-fat (foam-based cake)* yang mengandalkan aerasi dari pengadukan telur dan gula (Wayne Gisslen, 2013). Perbedaan kedua teknik pembuatan tersebut tentunya memberikan hasil akhir yang berbeda juga pada *cake* yang dibuat.

Cake dapat dikonsumsi dalam berbagai macam bentuk dan tampilan. Sebuah *cake* yang polos tanpa hiasan tambahan juga biasa dikonsumsi sebagai kudapan. Namun, *cake decorating* dapat dilakukan sebagai upaya meningkatkan kualitas *cake* dalam segi rasa, presentasi dan bentuk yang juga dapat menutupi apabila adanya kekurangan terutama apabila bertujuan menjadikan *cake* tersebut sebagai *center of interest*.

Dengan ini, *cake décoration* dilakukan sebagai upaya memperindah penampilan *cake*. *Cake decorating* sendiri merupakan sebuah kegiatan menghias kue dengan cara menutupi permukaan kue dengan memberi dekorasi tambahan menggunakan berbagai macam media dekorasi. Umumnya dilakukan dengan menggunakan *icing, frosting, glaze* hingga *ganache*.

Cake decorating sudah dilakukan sejak abad ke-16 di Eropa, tepatnya di Inggris pada saat pemerintahan Ratu Elizabeth I. Saat itu, *cake decoration* dilakukan untuk mempercantik penampilan kue yang digunakan dalam acara pernikahan dan bertujuan untuk menjadikan kue tersebut sebagai pusat perhatian.

Hingga saat ini, *cake decorating* semakin banyak dilakukan oleh para *cake artist* atau *cake decorator* di seluruh dunia. Kemajuan zaman membuat inovasi-inovasi baru dalam kegiatan menghias kue terus bermunculan dan Indonesia menjadi salah satu negara yang mengikuti perkembangan inovasi tersebut, khususnya dekorasi kue menggunakan *rolled fondant* dengan berbagai macam tema.

Rolled fondant dipilih karena pengaplikasiannya lebih mudah dibandingkan media-media dekorasi lainnya, terutama dalam membentuk sebuah elemen yang membutuhkan detail tekstur untuk menjadikannya terlihat lebih realistis. Selain itu, penulis menilai bahwasannya proses pewarnaan terhadap *rolled fondant* juga paling mudah dari seluruh media dekorasi yang ada.

Rolled fondant adalah salah satu jenis *icing* dengan tekstur seperti *clay* yang dapat digulung, dipotong, dipahat dan diberi tekstur yang kemudian dapat digunakan untuk melapisi permukaan kue dan *cookies* sebagai media dekorasi dan menjadi salah satu pilihan yang luar biasa dalam kegiatan *decorating* (Autumn Carpenter, 2013).

Begitu pula dalam pemilihan tema untuk tugas akhir ini, penulis memutuskan untuk mengambil tema “*The Wondrous Agrabah*”. Tema tersebut akan diterapkan dalam pembuatan *cake decorating* ini. Dalam Bahasa Indonesia, *The Wondrous Agrabah* berarti Agrabah yang menakjubkan. Dengan kata lain, tema ini menunjukkan betapa menakjubkannya negeri Agrabah dengan suasana dan arsitektur yang kental akan seni dan budaya Arab.

B. Usulan Produk

1) Tema Cake Decoration

Agrabah sendiri adalah negeri fantasi di kawasan Timur Tengah yang menjadi latar tempat dari film Aladdin. Sebuah negeri yang ramai dan penuh gemerlap, serta dideskripsikan sebagai negeri yang penuh misteri dan mempesona serta banyak hal-hal fantastis di dalamnya. Film tersebut merupakan film fantasi musikal berbentuk *live action* garapan salah satu perusahaan produksi film asal Amerika Serikat, Walt Disney Picture yang dirilis pada tahun 2019 yang juga merupakan adaptasi dari film Aladdin 1992 yang ditayangkan dalam bentuk animasi.

Gambar 1. 1 Agrabah Lanskap



Sumber: Disney+ Hotstar, 2019

Keduanya menceritakan tentang seorang putri dari kesultanan Agrabah bernama Jasmine yang dinikahi oleh seorang laki-laki pencuri di negeri Agrabah, yakni Aladdin yang berteman dengan Genie, sesosok jin yang sudah jutaan tahun terjebak di dalam sebuah lampu ajaib. Ia menemukan lampu ajaib tersebut

setelah memasuki suatu gua dan secara tidak sengaja terjebak di dalamnya. Genie berhasil keluar dari dalam lampu ajaib setelah Aladdin menggosoknya. Sejak saat itu, atas dasar balas budi, Genie berjanji akan mengabuli 3 permintaan Aladdin, salah satunya menikahi putri Jasmine.

Gambar 1. 2 Cuplikan Film Aladdin 2019



Sumber: Disney+ Hotstar, 2019

Pada penayangan film Aladdin di tahun 1992, film tersebut menjadi satu-satunya animasi yang paling laris terjual sepanjang masa hingga film animasi Disney selanjutnya, The Lion King tayang pada tahun 1994. Saat itu Disney menghasilkan pendapatan kotor sebanyak \$504 juta secara global dan memenangkan nominasi *original soundtrack* terbaik di acara *Academy Awards*, dikutip dari The Hollywood Reporter (2019).

Gambar 1. 3 Cuplikan Film Aladdin 1992



Sumber: Geeksandgamers.com, 2019

Aladdin 1992 disukai oleh berbagai kalangan usia dan menjadi sebuah film yang tak lekang oleh waktu. Hingga ditayangkannya Aladdin 2019 dalam bentuk *live action*, film tersebut kembali menyita perhatian khalayak dan menjadi wadah bagi para generasi 90an untuk bernostalgia. Dikutip dari Bisnis.com (2019), Aladdin 2019 menjadi film *remake* ke-5 dengan pendapatan terbesar dengan total pendapatan \$1 miliar.

“Dalam durasi sekitar 2 jam, saya dapat melakukan perjalanan melalui masa kecil saya. Hampir tiga dekade telah berlalu antara film lama dan baru, tetapi tidak ada satu pun emosi yang hilang dalam film baru tersebut.” (Debdut Bhadra, 2019).

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis tidak akan menampilkan sosok Aladdin dan Jasmine yang menjadi pemeran utama dalam film tersebut, melainkan penulis akan berfokus pada suasana negeri Agrabah yang menjadi

latar tempat film Aladdin dengan *rolled fondant* yang akan digunakan sebagai media dekorasinya.

Cake decoration bertema The Wondrous Agrabah ini dapat diaplikasikan pada kue untuk pesta ulang tahun para penggemar Disney dengan berbagai jenis pilihan *cake base* juga untuk *showpieces* dengan bahan dasar *dummy* yang nantinya dapat dipajang atau dipamerkan di *banquet* hotel pada saat bulan Ramadan, hari raya Idul fitri dan hari raya Idul Adha karena ketiga acara tersebut merupakan hari besar Agama Islam yang erat kaitannya dengan Arab sebagai negara di mana Agama Islam pertama kali muncul.

Maka berdasarkan seluruh penyampaian di atas, penulis memilih topik *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir ini mengenai Kota Agrabah yang diangkat dari film Disney Aladdin 2019 pada pembuatan *cake decoration* yang berjudul:

**“APLIKASI ROLLED FONDANT DALAM PEMBUATAN DEKORASI
KUE BERTEMA THE WONDROUS AGRABAH”**

2) Konsep Cake Decoration

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, *cake decoration* akan memiliki 3 tingkat *tier* dan 1 *topper*. Tingkat pertama berbentuk lingkaran/tabung dengan tinggi 20 cm dan berdiameter 30 cm, tingkat kedua berbentuk lingkaran/tabung dengan tinggi 20 cm dan diameter 20 cm. Tingkat ketiga berbentuk bantalan kubus dengan tinggi 7,5 cm dengan masing-masing sisi berukuran 22 cm. Pada tingkatan atas akan disimpan *topper* dengan panjang 10 cm dan tinggi 7,5 cm.

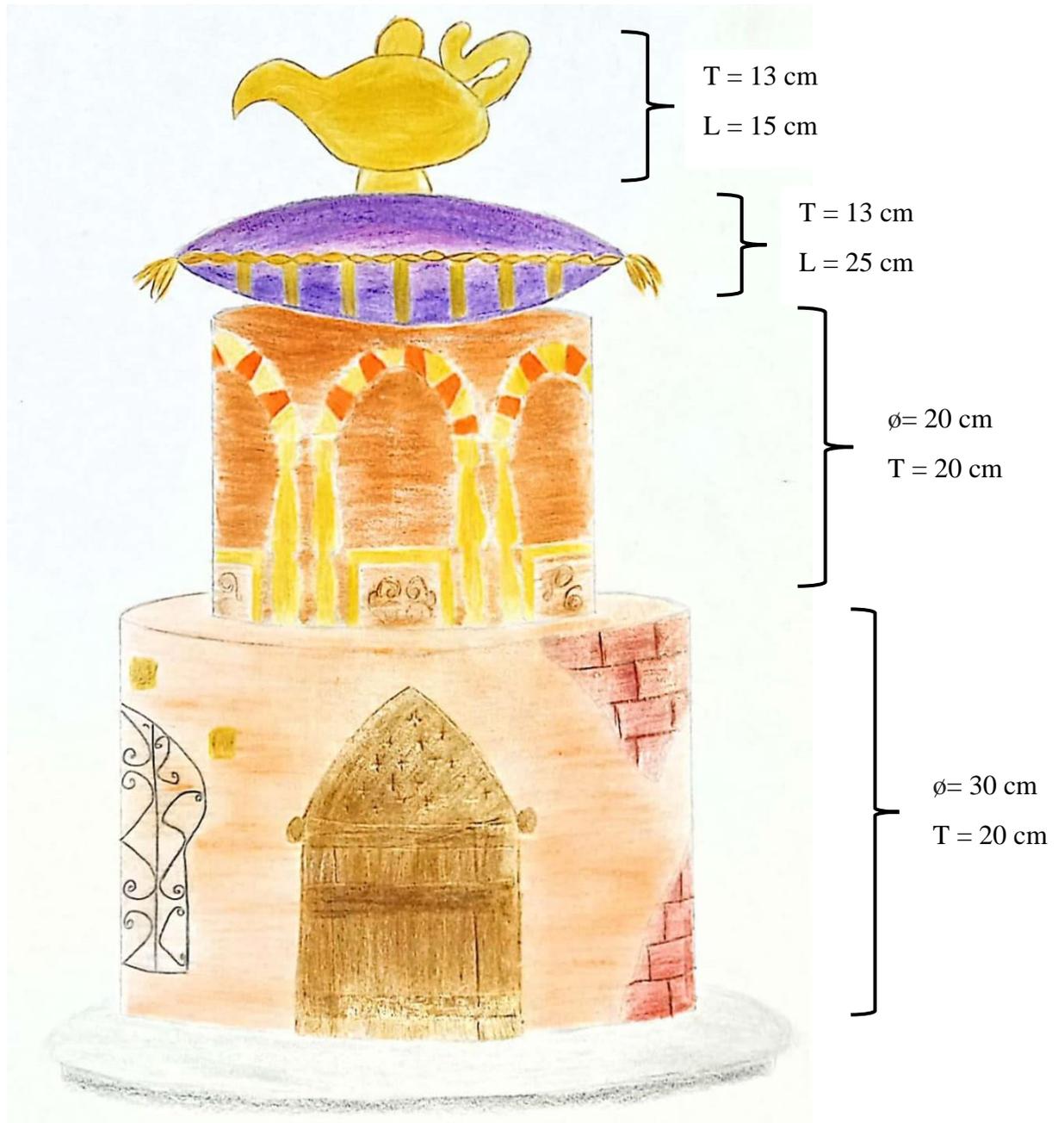
Seluruh *cake tier* dalam pembuatan presentasi produk ini akan menggunakan *dummy* karena penulis hanya berfokus dalam pengaplikasian *rolled fondant* untuk dekorasi, sedangkan *base* yang akan digunakan dalam pembuatan *topper* adalah *rice crispy* yang dicampur dengan *marshmallow*.

Ketika presentasi produk dilakukan, penulis akan memperuntukkan *cake decoration* ini untuk showpiece, sehingga tidak memerlukan *base* yang terbuat dari bahan *edible*. Namun, dekorasi kue dengan tema *The Wondrous Agrabah* juga dapat diaplikasikan menggunakan *edible base* seperti *chocolate devil cake* apabila *cake* digunakan untuk pesta tertentu seperti ulang tahun.

Cake decoration ini akan disimpan di atas *teak block* berbentuk lingkaran dengan diameter 35 cm yang dilapisi oleh *rolled fondant*. *Teak block* digunakan untuk memudahkan proses pemindahan.

3) Desain Cake Decoration

Gambar 1. 4 Sketsa *Cake Decoration*



Sumber: Olahan Penulis, 2023

a) *Cake Board*

Pada *cake board* yang digunakan sebagai alas akan dilapisi *rolled fondant* berwarna abu-abu kehitaman sebagai replika jalanan berbatu di perkampungan Agrabah. Detail pada *rolled fondant* yang akan digunakan adalah retakan jalan menggunakan bantuan *modelling tools*.

Gambar 1. 5 Referensi Gambar Untuk *Cake Board*

Sumber: WordPress.Com, 2015

b) *Tier Pertama*

Untuk *tier* pertama akan menerapkan replika 2 dimensi di sekelilingnya menggunakan *rolled fondant* mengenai model rumah-rumah umum yang berada di negeri Agrabah. Arsitektur Agrabah secara lebih luas mewakili budaya Islam klasik yang meliputi Timur Tengah, Afrika Utara, Asia Tengah dan sebagian benua India, termasuk kerajaan Islam seperti Kekhalifahan Abbasiyah, Kekaisaran Ottoman, Persia Safawi dan Mughal India, dikutip dari Disneywiki.com (2020).

Gambar 1. 6 Referensi Gambar Rumah di Perkampungan Agrabah



Sumber: Anniewarsit.Com, 2019

c) Tier Kedua

Pada *tier* kedua juga akan menerapkan konsep 2 dimensi di sekelilingnya untuk Istana Agrabah yang merupakan tempat tinggal Sultan

Agrabah dan putrinya, Jasmine memakai *rolled fondant* dengan warna-warna yang menyesuaikan gambar referensi. Istana Agrabah ini terinspirasi dari arsitektur Maroko, Persia dan Turki dengan elemen budaya dari Arab, India dan Asia Selatan serta sedikit sentuhan arsitektur biara Buddha di Myanmar yang berlapis emas, dikutip dari Okezone.com (2019).

Gambar 1. 7 Istana Agrabah



Sumber: Disney+ Hotstar, 2019

d) Tier Ketiga

Di negara-negara Arab, *cushion* tersebut banyak dijual di setiap *Souq* (pasar Tradisional). *Cushion* banyak dipakai di ruang tamu atau ruang keluarga oleh masyarakat Arab bersamaan dengan sofa atau Kursi Majlis sebagai tempat duduk untuk bercakap dan berkumpul. Umumnya terbuat dari wol, sutra atau katun dengan warna yang menyesuaikan ruang tamu dan dipadukan dengan motif tertentu sehingga memberikan kesan mewah dan menunjukkan warisan Arab tradisional yang kaya, dikutip dari Isuu.com (2023).

Pada pembuatan *tier* ketiga ini penulis akan membuat replika *Arabian cushion* berbentuk 4 dimensi dengan *dummy* yang dilapisi *rolled fondant* berwarna ungu dengan tambahan ornamen berwarna emas.

Gambar 1. 8 Penjual *Cushion* dan Karpét di Souq Waqif, Doha



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Gambar 1. 9 Referensi Gambar *Arabian Cushion*



Sumber: Flickr.com, 2015

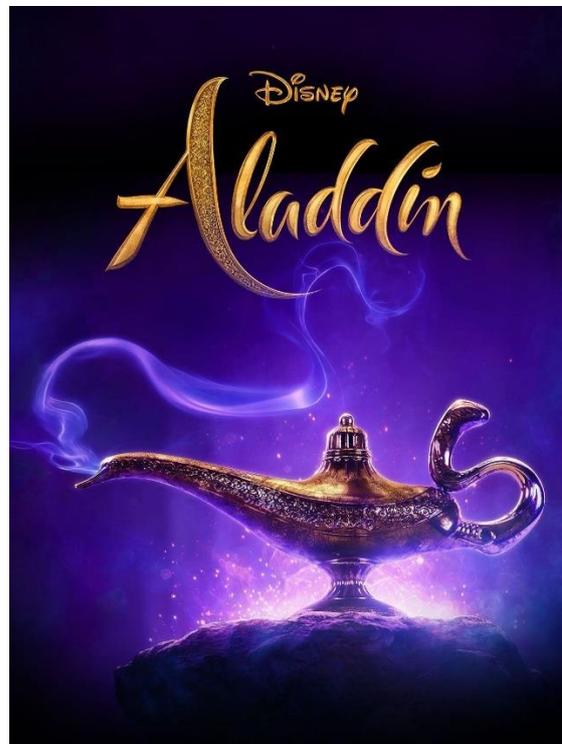
Pemilihan warna ungu dan emas dalam pembuatan *Arabian cushion* ini karena kedua warna tersebut merupakan warna yang sering terlihat di dalam film Aladdin. Film-film Disney menggunakan bahasa universal untuk menyampaikan plot dan jiwa karakternya dengan warna, dikutip dari Gabrielle Roux dalam Medium.com (2021).

Warna ungu menggambarkan kekuatan magis dan mengekspresikan perubahan, serta dikaitkan dengan royalti, kekayaan, kekuasaan, dan bangsawan yang sangat menggambarkan sosok Aladdin dalam film tersebut. Begitu pula warna emas yang berkaitan dengan harta dan kekayaan yang berhubungan erat dengan kerajaan Agrabah dan keseluruhannya yang sangat mengagumkan.

e) *Topper*

Topper akan disimpan di bagian paling atas menggunakan *base* yang terbuat dari *dummy* untuk kegiatan presentasi dan untuk kue yang menggunakan *chocolate devil cake* akan menggunakan *rice crispy treats* (campuran *rice crispy* dan marshmallow) yang kemudian dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna kuning kecokelatan dan sedikit sentuhan emas. *Topper* merupakan replika *magic lamp* atau teko ajaib berbentuk 4 dimensi. *Magic lamp* merupakan salah satu benda yang penting di dalam film Aladdin karena berkat benda tersebut, Aladdin mendapatkan semua keinginannya.

Gambar 1. 10 Referensi Gambar Aladdin Magic Lamp



Sumber: Designbolts.com, 2019

C. Tinjauan Produk

1) *Standard Recipe*

Menurut *United States Department of Agriculture* (USDA) atau Departemen Pertanian Amerika Serikat, *standard recipe* atau resep standar didefinisikan sebagai resep yang telah dicoba, diadaptasi, dan dicoba lagi beberapa kali untuk digunakan oleh operasi layanan makanan tertentu dan telah ditemukan menghasilkan hasil yang baik dan konsisten serta menggunakan prosedur yang tepat dengan jenis peralatan dan jumlah bahan yang sama. Dalam istilah yang lebih mudah, *standard recipe* adalah seperangkat instruksi tertulis yang lengkap dan spesifik bagi juru masak untuk menghasilkan resep yang konsisten dan berkualitas tinggi setiap saat.

a) *Chocolate Devil Cake*

Pembuatan *cake decoration* akan menggunakan *Chocolate Devil Cake* sebagai *cake base*. Jenis ini dipilih karena memiliki tekstur yang lembut namun padat dan memiliki struktur yang kuat karena *chocolate devil cake* termasuk ke dalam *fat-based cake* yang memiliki rongga udara rapat sehingga dapat menopang berat dari *rolled fondant* yang akan digunakan untuk menutupi *cake* dan juga sebagai media dekorasi. (Dini, 2023). Pada *tier* pertama dan kedua akan menggunakan 4 lapis *chocolate devil cake* dengan masing-masing tinggi 4 cm dan setiap lapisannya akan diberi *karak chai ganache*.

Tabel 1. 1 Resep Standar *Chocolate Devil Cake*

CHOCOLATE DEVIL CAKE				
				<i>Category : Cake Base</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield :</i> 3 x <i>Cake tin</i> ø 30 cm; t = 7 cm 3 x <i>Cake tin</i> ø 20 cm; t = 7 cm 2 x <i>Cake tin</i> 20 cm x 20 cm x 7 cm
				<i>Page : 1 of 4</i>
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	<i>Preheat</i>			Oven dengan suhu 180°C
3	Semprotkan Beri			<i>Cake tin</i> dengan <i>baking spray</i> dan <i>parchment paper</i> di bagian bawahnya
4	Saring	2440 g 100 g 50 g 25 g	<i>All-purpose flour</i> <i>Baking soda</i> Garam <i>Baking powder</i>	Ke dalam <i>large bowl</i>

5	Masukkan	1150 g	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> . Menggunakan <i>paddle attachment</i> dan dengan kecepatan sedang
CHOCOLATE DEVIL CAKE				Category : Cake Base
Standard Recipe				Yield : 3 x Cake tin ø 30 cm; t = 7 cm 3 x Cake tin ø 20 cm; t = 7 cm 2 x Cake tin 20 cm x 20 cm x 7 cm
				Page : 2 of 4
	<i>Beat</i>			Dengan kecepatan sedang hingga <i>creamy</i> /
6	<i>Whisk</i> Tuang Tambahkan	1000 g 1220 ml 3000 g 1115 g	<i>Cocoa powder</i> (<i>Dutch-processed</i>) <i>Vegetable oil</i> Campuran <i>cocoa powder</i> dan <i>vegetable oil</i> Gula <i>Brown sugar</i>	Dan di dalam <i>bowl</i> terpisah, lalu ke dalam <i>butter</i> yang sudah <i>creamy</i> . Lanjutkan pengadukan menggunakan kecepatan sedang. Setelah 5 menit, hentikan <i>mixer</i> dan <i>scrape</i> bagian bawah <i>mixing bowl</i> . Lakukan beberapa kali dan

				lanjutkan hingga adonan menjadi <i>fluffy</i> .
7	Tambahkan	30 butir	Telur	Satu persatu secara bertahap setelah setiap satu telur
CHOCOLATE DEVIL CAKE				
Standard Recipe				Category : Cake Base
Standard Recipe				Yield : 3 x <i>Cake tin</i> ø 30 cm; t = 7 cm 3 x <i>Cake tin</i> ø 20 cm; t = 7 cm 2 x <i>Cake tin</i> 20 cm x 20 cm x 7 cm
Standard Recipe				Page : 3 of 4
	Tuang	120 ml	<i>Vanilla extract</i>	tercampur dengan baik. Hentikan <i>mixer</i> beberapa saat untuk <i>scrapping</i> bagian bawah <i>mixing bowl</i> . Ke dalam adonan, lanjutkan pengadukan
8	Turunkan Masukkan Memasukkan	1220 ml 1220 ml	<i>All-purpose flour</i> Susu <i>Sour cream</i>	Kecepatan <i>mixer</i> lalu Dengan 3 tahapan, diselingi dengan Sebanyak 2 kali. Diawali dan diakhiri dengan memasukkan <i>all-purpose flour</i> . <i>Scrap</i> bertahap hingga tepung, susu dan <i>sour cream</i> tercampur merata.

9	Tambahkan		<i>Hot coffee</i>	Lanjutkan pengadukan secara bertahap.
10	Tuang		Adonan	Ke dalam seluruh <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan.
CHOCOLATE DEVIL CAKE				
				Category : Cake Base
Standard Recipe				Yield : 3 x Cake tin ø 30 cm; t = 7 cm 3 x Cake tin ø 20 cm; t = 7 cm 2 x Cake tin 20 cm x 20 cm x 7 cm
				Page : 4 of 4
11	Panggang		Adonan	Yang sudah dituang ke dalam <i>cake tin</i> dengan suhu 180°C selama 40-45 menit hingga <i>cake</i> mulai keluar dari bibir <i>cake tin</i> dan bagian tengahnya kembali ke bentuk semula ketika ditekan secara perlahan.
	Keluarkan		<i>Cake</i>	Dari dalam oven dan diamkan di suhu ruang hingga temperatur menurun.
	Lepaskan		<i>Cake</i>	Dari <i>cake tin</i> dan lepaskan <i>parchment paper</i> secara perlahan.
	<i>Wrap</i>		<i>Cake</i>	Dan simpan di dalam chiller yang akan bertahan selama 3

				hari dann simpan di dalam <i>freezer</i> yang akan bertahan hingga 1 bulan.
--	--	--	--	---

Sumber: Preppy Kitchen, 2022

b) *Karak Chai Ganache*

Karak chai ganache akan digunakan sebagai *filling* yang akan disimpan di bagian tengah pada setiap *layer*. *Karak chai ganache* dipilih karena *karak chai* sendiri merupakan minuman teh panas yang sangat populer di beberapa negara Teluk Persia khususnya Qatar, Uni Emirat Arab, Arab Saudi dan Bahrain. (Farah Abumaizar, 2021). Hal tersebut berkaitan dengan tema yang penulis pilih, yakni The Wondrous Agrabah yang berlatar belakang negara Arab.

Karak diadopsi dari minuman teh tradisional India bernama *masala chai* yang terbuat dari teh hitam dan direbus bersamaan dengan beberapa rempah seperti kapulaga, lada hitam, cengkeh, kayu manis dan jahe, serta diberi susu. Kata *karak* berasal dari Bahasa India yang memiliki arti “kuat” yang merujuk pada warna dan rasa rempah-rempah yang terkandung, sedangkan *chai* juga berasal dari Bahasa India yang berarti “teh”. (John Anderson, 2022).

Berawal dari tahun 1960, *masala chai* dibawa oleh diaspora India yang bekerja di negara Teluk Persia dan secara cepat, minuman tersebut disukai dan diadaptasi oleh orang-orang Arab dengan

penggunaan rempah yang tidak sebanyak *masala chai* dilansir dari IloveQatar.net (2022).

Karena memiliki rasa unik yang didapat dari perpaduan asam dan pahitnya teh hitam, susu yang *creamy* dan rempah-rempah yang pedas, *karak chai* banyak disukai dan hingga saat ini sudah banyak *brand franchise* yang khusus menjual *karak chai* dan melakukan inovasi seperti menjual *karak milk shake* yang dingin, menyesuaikan dengan tingginya temperatur udara negara-negara Arab di musim panas. Dengan ini, penulis ingin berinovasi dengan menjadikan *karak chai* sebagai *ganache* yang dapat digunakan dalam pembuatan *cake decoration* karena memiliki kesesuaian dengan tema yang diambil.

Tabel 1. 2 Resep Standar Karak Chai Ganache

KARAK CHAI GANACHE				Recipe Code: TUA/PRP/03/23
				Category : Sauce
Standard Recipe				Yield : 490 g
				Page : 1 of 3
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Panaskan	50 g	Gula	Di dalam <i>sauce pan</i> dengan panas sedang. Biarkan gula menjadi karamel tanpa diaduk.
3	Tuang	50 ml	Air	Ke dalam karamel (beberapa bagian akan mengeras namun

				karamel akan kembali larut ketika air sudah mendidih).
4	Masukkan	10 ml 10 g 6 pods	<i>Corn syrup</i> <i>Black tea</i> Kapulaga	Ke dalam cairan karamel lalu didihkan selama 5-7 menit atau
KARAK CHAI GANACHE				Recipe Code: TUA/PRP/03/23
				Category : Sauce
Standard Recipe				Yield : 490 g
				Page : 2 of 3
		3 wholes Sejumput 3 ruas	Cengkeh Saffron Jahe	hingga aroma rempah tercium kuat.
5	Tambahkan	120 ml	<i>Evaporated milk</i>	Aduk hingga merata.
6	Kecilkan			Api hingga warna the berwarna pekat. <i>Simmer</i> selama 8-10 menit hingga the mengental.
7	Tambahkan	50 ml	<i>Heavy cream</i>	Aduk sebentar, angkat <i>pan</i> dari api
8	Cincang	100 g 25 g 25 g	<i>white chocolate</i> <i>milk chocolate</i> <i>dark chocolate</i>	Masukkan ke dalam <i>mixing bowl</i> .
9	Tuang		Campuran <i>evaporated milk</i> dan <i>black tea</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> berisi <i>chocolate</i> yang sudah dicincang.

	<i>Whisk</i>			Hingga membentuk <i>ganache</i> yang lembut dan
	Masukkan	50 g	<i>Unsalted butter</i>	Ke dalam <i>ganache</i> dan aduk hingga tercampur

Sumber: Olahan Penulis 2023

	<i>KARAK CHAI GANACHE</i>			<i>Recipe Code: TUA/PRP/03/23</i>
				<i>Category : Sauce</i>
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield : 490 g</i>
				<i>Page : 3 of 3</i>
10	Diamkan		<i>Ganache</i>	Hingga suhunya turun
11	<i>Karak Chai</i> <i>Ganache</i>			Siap digunakan untuk <i>filling</i> .

c) *Buttercream Coating*

Tabel 1. 3 Resep Standar *Buttercream*

	<i>KARAK CHAI GANACHE</i>			<i>Recipe Code: TUA/PRP/03/23</i>
				<i>Category : Sauce</i>
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield : 490 g</i>
				<i>Page : 3 of 3</i>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan

				<i>Rice crispy</i> menyerupai <i>magic lamp</i> dengan ukuran yang sudah ditentukan.
--	--	--	--	--

Sumber: *YouTube Channel* Deborah Hwang Cakes, 2021

Tabel 1. 5 Standar Resep Pemakaian *Rolled Fondant* untuk Dekorasi

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category: Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 1 of 14</i>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Seluruh bahan dan peralatan yang dibutuhkan
<i>Covering Arabian Cushion</i>				
2	Ukir			<i>Dummy</i> berukuran 25 x 25 x 10 cm membentuk bantalan dengan tinggi 7,5 cm
3	Timbang	750 g	<i>Rolled fondant</i>	
4	Tuang	8 ml 10 ml	Pewarna biru Pewarna merah	Dan Uleni hingga mencapai warna ungu
	Tambahkan	6 g	CMC	Lanjutkan uleni hingga CMC tercampur dengan baik
5	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi dua bagian dengan masing-masing berat 325 g

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category: Decoration</i>
				<i>Yield : 5 kg</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Page : 2 of 14</i>
6	Ratakan	325 g	<i>Rolled fondant</i>	Membentuk segi empat dengan sisi masing-masing 29 cm. lakukan hal serupa pada <i>rolled fondant</i> yang telah dibagi dua
7	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i>
8	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> , <i>trim</i> bagian sisi berlebihnya. Lakukan hal yang sama pada sisi lainnya
9	Ratakan			Seluruh permukaan hingga tidak terlihat sambungan-sambungan <i>rolled fondant</i>
<i>Covering Tier Kedua (ø 20 cm x 20 cm)</i>				
10	Timbang	1000 g	<i>Rolled fondant</i>	
11	Tuang		Pewarna	Ke dalam <i>rolled fondant</i> yang sudah ditimbang
12	Uleni		<i>Rolled fondant</i>	Hingga seluruh warna yang ditetaskan tercampur merata dan mengeluarkan warna coklat terang

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category: Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 3 of 14</i>
13	Pisahkan Ratakan	250 g	<i>Rolled fondant</i>	Lalu Hingga mencapai diameter 22 cm
14	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada bagian atas <i>dummy</i> \varnothing 20 cm
15	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat terang
16	Ratakan	750 g	<i>Rolled fondant</i> yang sudah disisihkan	Hingga berukuran 95 cm x 20 cm
17	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada seluruh bagian <i>dummy</i> \varnothing 20 cm x 20 cm
18	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> tersebut hingga seluruh bagian tertutup
19	Ratakan		Seluruh permukaan	Dengan bantuan <i>fondant</i> <i>smoother</i>
<i>Covering Tier Pertama (\varnothing 30 cm x 20 cm)</i>				
20	Timbang	1400 g	<i>Rolled fondant</i>	
21	Tuang	15 ml 10 ml 5 ml	Pewarna coklat Pewarna merah Pewarna kuning	Ke dalam <i>rolled fondant</i>

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category: Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 4 of 14</i>
22	Uleni		<i>Rolled fondant</i>	Hingga mencapai warna <i>cream</i> dan
	Tambahkan	6 g	CMC	Lanjut uleni hingga tercampur merata
24	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Hingga mencapai diameter 33 cm
25	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Bagian atas dengan \varnothing 30 cm lalu
	Rapikan			Dengan bantuan <i>fondant smoother</i>
26	Ratakan	1000 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Mencapai panjang 95 cm
27	<i>Cover</i>		Bagian selimut	<i>Dummy</i> \varnothing 30 dengan <i>rolled fondant tersebut</i> dan rapikan seluruh permukaan dengan bantuan <i>fondant smoother</i> hingga tidak terlihat bagian sambungan-sambungan <i>rolled fondant</i>
<i>Dekorasi Arabian Cushion</i>				
28	Timbang	100 g	<i>Rolled fondant</i>	

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category : Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 5 of 14</i>
29	Tuang	10 tetes 4 tetes 1 tetes	Pewarna kuning Pewarna coklat Pewarna merah	Ke dalam <i>rolled fondant</i>
30	Uleni Tambahkan	 1 g	<i>Rolled fondant</i> CMC	yang sudah diberi warna hingga mencapai warna yang diinginkan dan lanjutkan uleni hingga tercampur merata
Dekorasi Arabian Cushion (1)				
31	Pisahkan	28 g	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berwarna kuning kecokelatan dan ratakan dengan panjang 28 cm
32	Potong			Ke dalam 5 bagian dengan lebar masing-masing 1 cm dan menggunakan <i>fondant modelling tools</i> sehingga menunjukkan efek gerigi di setiap sisinya.
Assembling (Dekorasi 1)				

		DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH		<i>Category</i> : <i>Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		<i>Yield</i> : 5 kg <i>Page</i> : 6 of 14
33	Oles		<i>Edible glue</i>	Secara memanjang sebanyak 5 buah pada sebagian permukaan <i>arabian cushion</i> dan berikan jarak kurang lebih 1,5 cm – 2 cm.
	Tempelkan Keringkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dijadikan dekorasi Dan Selama beberapa saat.
Dekorasi Arabian Cushion (2)				
34	Bagi Bentuk Ulir		<i>Rolled fondant</i>	Dengan berat 12 g menjadi 2 bagian (dengan masing-masing 6 g) lalu Memanjang hingga berukuran 23 cm dan Kedua <i>rolled fondant</i> dengan merekatkan setiap ujungnya, membentuk talikur. Lakukan hal yang sama pada seluruhnya.
Dekorasi Arabian Cushion (3)				

	DEKORASI THE WONDROUS			<i>Category : Decoration</i>
	AGRABAH			
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 7 of 14</i>
35	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Dengan berat 6 g menjadi bentuk <i>cigar</i> dengan panjang kurang lebih 5 cm
	Ratakan			Dengan bantuan <i>rolling pin</i> membentuk persegi panjang berukuran 5 x 10 cm dan
	Potong			Melebar, membentuk tekstur benang (sisakan 2 cm di bagian atasnya).
	Gulung			Perlahan dan rapatkan.
36	Biarkan		Kedua bentuk	Yang sudah dibuat untuk dekorasi <i>arabian cushion</i> hingga mengeras (kurang lebih 1-2 hari dengan suhu ruang rata-rata 26°C)
Assembling (Dekorasi 2 & 3)				
37	Balikkan		<i>Arabian cushion</i>	Yang sudah diberi dekorasi 1
38	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Di setiap ujung <i>arabian cushion</i> , lalu

	Tempelkan			Dekorasi di bagian yang sudah diolesi <i>edible glue</i> .
Dekorasi Tier Kedua (ø 20 cm x 20 cm)				
	DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH			<i>Category</i> : <i>Decoration</i>
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield</i> : 5 kg
				<i>Page</i> : 8 of 14
39	Potong Tempelkan		<i>Dummy</i>	Berukuran 13,5 cm dengan lebar 8,5 cm lalu Menggunakan <i>edible glue</i> serta beberapa batang tusuk sate untuk memperkuat
40	Timbang	300 g	<i>Rolled fondant</i>	
41	Tuang	5 ml 10 tetes	Pewarna kuning Pewarna coklat	Ke dalam <i>rolled fondant</i>
42	Uleni			Hingga mengeluarkan warna kuning kecoklatan (digunakan sebagai pilar balkon istana Agrabah)
43	Buat			Sketsa gambar yang akan digunakan menggunakan kertas HVS dan pensil
44	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diwarnai menyesuaikan dengan sketsa

				gambar yang sudah dibuat dan tempelkan.
	DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH			<i>Category : Decoration</i>
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 9 of 14</i>
Dekorasi Tier Pertama (ø 30 cm x 20 cm)				
45	Timbang	300 g	<i>Rolled fondant</i>	
46	Tuang	3 ml 1 ml 1 ml	Pewarna coklat Pewarna hijau Pewarna kuning	Ke dalam <i>rolled fondant</i>
47	Uleni		<i>Rolled fondant</i>	Hingga mencapai warna yang diinginkan
	Tambahkan	2 g	CMC	Dan lanjutkan uleni hingga tercampur merata
48	Ratakan	70 g	<i>Rolled fondant</i>	Dengan panjang 8 cm dan lebar 5,5 cm
49	Potong			Ke dalam 9 bagian: - 5 potong dengan lebar 1 cm & panjang x cm - 1 potong dengan lebar 0,5 cm & tinggi - 3 potong dengan lebar 1 cm & tinggi

		DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH		<i>Category</i> : <i>Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		<i>Yield</i> : 5 kg <i>Page</i> : 10 of 14
50	Gambarkan			Sketsa pintu & ventilasi di dalam kertas dan potong sesuai bentuk yang sudah digambarkan
51	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> mengikuti bentuk sketsa pintu yang sudah dibuat
52	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> dan
	Tempelkan			<ul style="list-style-type: none"> - Potongan-potongan replika pintu yang sudah disiapkan. - 5 potong dipasang secara vertikal 3 potong dipasang secara horizontal
53	Berikan Tambahkan			Tekstur kayu dan lubang ventilasi menggunakan bantuan <i>small knife</i> dan <i>fondant modelling tools</i> dan Detail kecil seperti <i>handle</i> pintu

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category : Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 11 of 14</i>
54	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah menutupi <i>dummy</i> dengan jarak (5 cm dari replika pintu) dengan panjang 10 cm x 13 cm.
55	Potong Tempelkan		<i>Dummy</i>	Mencapai ukuran 10 cm x x cm dan <i>double tape</i> di bagian belakangnya, lalu
	Rekatkan			dengan <i>dummy base</i> , tusuk dengan tusuk sate berukuran 4 cm sebanyak 6 buah untuk memperkuat <i>dummy</i> yang ditempelkan
56	Masukkan		<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 3-5 gr ke belakang <i>dummy</i> yang digunakan untuk jendela timbul
57	Olesi		<i>Edible glue</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> yang akan digunakan sebagai replika jendela timbul
58	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dan potong dengan panjang 14 cm dan lebar 15 cm

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category : Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 12 of 14</i>
59	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> timbul	Menggunakan <i>rolled fondant</i> tersebut
60	Siapkan Bentuk	4 buah 5 g	Tusuk sate (dengan panjang 4 cm) <i>Rolled fondant</i>	Dan Sebanyak 4 buah (membentuk penyangga jendela dengan panjang 2 cm)
	Tusuk		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan tusuk sate dan tusukkan ke dalam <i>dummy</i>
61	Ratakan Potong		<i>Rolled fondant</i>	Dan - Dengan panjang x cm dan lebar 1 cm (buat 3 buah) sebagai pilar jendela - Potong dengan ukuran 2 x 2,5 cm lalu lekukkan untuk membuat genting (buat sebanyak 15 buah)
62	Timbang	50 g	<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat dekorasi tambahan di bagian jendela timbul

DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH				<i>Category : Decoration</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 5 kg</i>
				<i>Page : 13 of 14</i>
63	Tuang	1 tetes	Pewarna hitam	Ke dalam <i>rolled fondant</i>
		2 g	Pewarna hijau	
	Uleni	2 g	Pewarna biru	
	Tambahkan	2 g	CMC	Hingga warna tercampur merata dan mengeluarkan warna biru tosca Lanjutkan uleni hingga tercampur merata
64	Ratakan		<i>Rolled fondant</i> berwarna biru <i>tosca</i>	Potong dan tempelkan sesuai sketsa yang dibuat
65	Ratakan	50 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna kayu tua	Lalu Ke dalam 4 bagian berukuran panjang 4 cm dengan lebar 1 cm (untuk membuat jendela kecil)
66	Timbang	100 g	<i>Rolled fondant</i>	
67	Tuang	10 tetes	Pewarna merah	Ke dalam <i>rolled fondant</i> dan
		5 tetes	Pewarna kuning	

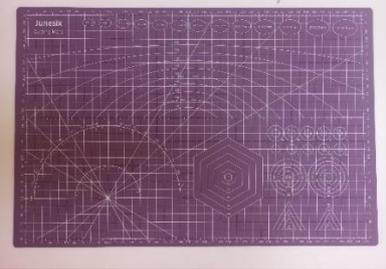
	Uleni	5 tetes	Pewarna coklat	Hingga mengeluarkan warna oranye seperti batu bata
	DEKORASI THE WONDROUS AGRABAH			Category : Decoration
	Standard Recipe			Yield : 5 kg
				Page : 14 of 14
68	Ratakan Potong			Lalu Dengan lebar 1 cm dan panjang 2 cm membentuk susunan batu bata
69	Timbang	30 g	<i>Rolled fondant</i>	
70	Tuang	10 tetes	Pewarna hitam	Ke dalam <i>rolled fondant</i>
71	Uleni			Hingga menyesuaikan dengan warna hitam yang diinginkan
72	Bentuk			Memanjang berukuran kecil untuk digunakan sebagai tralis pada jendela.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

2) Kebutuhan Peralatan Penunjang

Tabel 1. 6 Kebutuhan Peralatan Penunjang

No.	Gambar	Nama Alat	Fungsi
1		<i>Rolling pin</i>	Untuk meratakan <i>rolled fondant</i> menuju tingkat ketebalan yang diinginkan
2		<i>Silicon mat</i>	Untuk mengalasi <i>rolled fondant</i> ketika diratakan/ditipiskan
3		<i>Paint brush</i>	Untuk memberi warna-warna <i>detail</i> pada setiap elemen <i>rolled fondant</i> dan untuk mengolesi <i>edible glue</i>
4		<i>Modelling tools</i>	Untuk membuat <i>detail</i> seperti garis, tekstur, dll terhadap <i>rolled fondant</i>

5		<i>Cutting mat</i>	Untuk <i>cutting out rolled fondant</i> yang akan digunakan sebagai dekorasi
6		<i>Small knife</i>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> ke ukuran yang diinginkan
7		<i>Ruler</i>	Untuk mengukur panjang dan tinggi dalam pembuatan <i>cake decoration</i>
8		<i>Fondant smoother</i>	Untuk merapikan dan meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> ketika sudah diaplikasikan ke atas <i>base</i> yang dipakai
9		<i>Digital Scale</i>	Untuk menimbang jumlah <i>rolled fondant</i> yang dibutuhkan

10		<i>Small bowl</i>	Untuk melarutkan <i>luster dust</i> dan menyimpan warna-warna yang akan digunakan
11		Tusuk sate	Untuk membantu memperkokoh setiap <i>tier</i> dan menjadi kerangka replika <i>magic lamp</i>
12		<i>Turn table</i>	Untuk memudahkan ketika proses <i>detailing</i> pada semua elemen-elemen <i>rolled fondant</i>
13		<i>Dummy</i> (∅ 30 cm & t = 15 cm, ∅ 20 cm t = 15 cm, <i>dummy</i> 25 cm x 25 cm x 10 cm, <i>dummy</i> 20 cm x 20 cm x 10 cm	Sebagai <i>base</i> untuk presentasi produk

14		Kertas HVS	Untuk membuat sketsa yang akan digunakan sebagai dekorasi pada <i>tier</i> pertama dan <i>tier kedua</i>
15		Pensil	Untuk membuat sketsa yang akan digunakan sebagai dekorasi pada <i>tier</i> pertama dan <i>tier kedua</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2023

3) *Purchase Order*

Purchase order (PO) adalah sebuah dokumen berisikan daftar barang-barang yang dibutuhkan dan dibeli oleh pembeli kepada penjual. *Purchase order* juga menjadi sebuah bukti transaksi jual beli yang dilakukan untuk mencegah adanya duplikat pesanan dan dapat meminimalisir kesalahan pesanan, dikutip dari Mekari.com (2022).

Dalam pembuatan *purchase order* ini, penulis membuat dua bagian *purchase order*, yakni produk *cake decoration* untuk *showpiece* dan presentasi produk yang menggunakan *dummy* dan *cake decoration* yang menggunakan *chocolate devil cake*, *karak chai ganache filling* dan *chocolate ganache coating* sebagai *base*.

Tabel 1. 7 Purchase Order Menggunakan *Dummy*

No.	Nama Barang	QTY	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp385.000	5 kg	Rp385.000
2	<i>Oil based color</i> (kuning)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
3	<i>Oil based color</i> (cokelat)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
4	<i>Oil based color</i> (hijau)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
5	<i>Oil based color</i> (biru)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
6	<i>Oil based color</i> (hitam)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
7	<i>Oil based color</i> (merah)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
8	<i>Corn starch</i>	1	<i>Bks</i>	Rp8.000	300 g	Rp8.000
9	CMC	1	<i>Pack</i>	Rp26.000	100 g	Rp26.000
10	Tusuk sate	1	<i>Pack</i>	Rp10.000	50 pcs	Rp10.000
11	<i>Dowel</i>	1	<i>Piece</i>	Rp5.000	3 pcs	Rp15.000
12	<i>Edible glue</i>	1	<i>Btl</i>	Rp15.000	50 ml	Rp15.000
13	<i>Edible gold dust</i>	1	<i>Btl</i>	Rp32.000	2 g	Rp32.000

14	<i>Lemon extract</i> (pelarut <i>dust</i>)	1	Pcs	Rp25.000	35 ml	Rp25.000
15	<i>Dummy</i> ø30; t= 20 cm (<i>cylinder</i>)	1	Pcs	Rp55.000	Pcs	Rp55.000
16	<i>Dummy</i> ø20; t= 20 cm (<i>cylinder</i>)	1	Pcs	R30.000	Pcs	Rp30.000
17	<i>Dummy</i> 25 x 25 x 10 cm (<i>cuboid</i>)	1	Pcs	Rp25.000	Pcs	Rp25.000
18	<i>Dummy</i> 20 x 20 x 10 (<i>cuboid</i>)	1	Pcs	Rp16.000	pcs	Rp16.000
19	<i>Cake board</i> 40 cm	1	pcs	Rp25.000	pcs	Rp25.000
TOTAL						Rp704.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 8 Purchase Order Menggunakan Chocolate Devil Cake

No.	Nama Barang	QTY	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>All purpose flour</i>	3	<i>Pail</i>	Rp25.000	3 kg	Rp75.000
2	<i>Baking powder</i>	1	Btl	Rp13.000	81 g	Rp13.000
3	<i>Baking soda</i>	2	Btl	Rp5.000	162 g	Rp10.000
4	<i>Black tea</i>	1	Btl	Rp35.000	50 g	Rp35.000
5	<i>Brown sugar</i>	2	<i>Pack</i>	Rp30.000	2 kg	Rp60.000

6	<i>Butter</i>	9	<i>Pack</i>	Rp45.000	2,43 g	Rp405.000
7	<i>Cake board d = 40 cm</i>	1	<i>Piece</i>	Rp25.000	1 <i>piece</i>	Rp25.000
8	<i>Cardamom</i>	1	<i>pack</i>	Rp23.000	100 g	Rp23.000
9	<i>Cloves</i>	1	<i>btl</i>	Rp19.000	100 g	Rp19.000
10	<i>Cocoa powder</i>	1	<i>pack</i>	Rp190.000	1000 g	Rp190.000
11	<i>Coffee powder</i>	1	<i>pack</i>	Rp28.000	250 g	Rp28.000
12	<i>Corn starch</i>	1	<i>Pack</i>	Rp8.000	300 g	Rp8.000
13	<i>Corn syrup</i>	1	<i>Pcs</i>	Rp27.000	700 ml	Rp27.000
14	<i>Dark chocolate</i>	1	<i>pack</i>	Rp20.000	100 g	Rp20.000
15	<i>Dowel</i>	3	<i>pack</i>	Rp5.000	3 pcs	Rp15.000
16	<i>Edible glue</i>	1	<i>btl</i>	Rp15.000	50 ml	Rp15.000
17	<i>Egg</i>	2,5	<i>Kg</i>	Rp35.000	2,5 kg	Rp87.500
18	<i>Evaporated milk</i>	1	<i>Can</i>	Rp16.000	380 ml	Rp16.000
19	<i>Fresh milk</i>	2	<i>Pack</i>	Rp22.000	2 ltr	Rp44.000
20	<i>Ginger</i>	1	<i>pack</i>	Rp6.000	100 g	Rp6.000
21	<i>Gold dust</i>	1	<i>Pack</i>	Rp32.000	2 g	Rp32.000
22	<i>Heavy cream</i>	1	<i>Pack</i>	Rp29.000	500 ml	Rp29.000
23	<i>Lemon extract</i>	1	<i>Btl</i>	Rp25.000	35 ml	Rp25.000
24	<i>Marshmallow</i>	4	<i>Pack</i>	Rp10.000	60 g	Rp40.000
25	<i>Milk chocolate</i>	1	<i>Pack</i>	Rp19.500	100 g	Rp19.500

26	<i>Oil based color</i> (coklat)	1	<i>Pack</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
27	<i>Oil based color</i> (hijau)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
28	<i>Oil based color</i> (merah)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
29	<i>Oil based color</i> (biru)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
30	<i>Oil based color</i> (kuning)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
31	<i>Oil based color</i> (hitam)	1	<i>Btl</i>	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
342	<i>Rice crispy</i>	2	<i>Pack</i>	Rp22.000	260 g	Rp44.000
33	<i>Rolled fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp385.000	5 kg	Rp385.000
34	<i>Saffron</i>	1	<i>pack</i>	Rp128.000	1 g	Rp128.000
35	<i>Salt</i>	1	<i>pack</i>	Rp40.000	300 g	Rp40.000
36	<i>Sour cream</i>	7	<i>Btl</i>	Rp61.000	200 g	Rp427.000
37	<i>Sugar</i>	4	<i>Bks</i>	Rp17.000	4000 g	Rp68.000
38	<i>Tusuk sate</i>	1	<i>pack</i>	Rp10.000	50 pcs	Rp10.000
39	<i>Vanilla extract</i>	1	<i>Btl</i>	Rp90.000	150 ml	Rp90.000
40	<i>Vegetable oil</i>	2	<i>pack</i>	Rp100.000	2 ltr	Rp200.000
41	<i>White chocolate</i>	1	<i>Pack</i>	Rp26.000	100 g	Rp26.000
TOTAL						Rp2.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023

4) *Recipe Costing*

Menurut Tess Bemporat (2022), *recipe costing* adalah sebuah proses membongkar menu dan menghitung biaya masing-masing bahan yang digunakan untuk hidangan tertentu. Biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan akan sama dengan total biaya untuk sebuah hidangan. Ketika kita mengetahui biaya yang tetap untuk membuat sebuah hidangan, maka penentuan harga menu akan menjadi lebih mudah.

Dalam perhitungan *recipe costing* untuk pembuatan presentasi produk ini juga penulis membaginya ke dalam 2 bagian, yakni *recipe costing* dengan bahan *dummy* dan *recipe costing* dengan bahan dasar *chocolate devil cake*.

Tabel 1. 9 *Recipe Costing* Menggunakan *Dummy*

No.	Nama Barang	QTY	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	1 <i>pail</i> @5kg	Rp385.000	5 kg	Rp385.000
2	<i>Oil based color</i> (kuning)	20 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp4.667
3	<i>Oil based color</i> (cokelat)	30 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
4	<i>Oil based color</i> (merah)	15 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp3.500

5	<i>Oil based color</i> (biru)	10 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
6	<i>Oil based color</i> (hijau)	10 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
7	<i>Oil based color</i> (hitam)	10 ml	1 btl @30 ml	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
8	<i>Corn starch</i>	200 g	1 pack @300 g	Rp8.000	300 g	Rp5.333
9	CMC	50 g	1 pack @100 g	Rp26.000	100 g	Rp13.000
10	Tusuk sate	30 pcs	1 pack @50 ml	Rp10.000	50 pcs	Rp6.000
11	<i>Dowel</i>	3 pcs	1 piece	Rp5.000	1 piece	Rp15.000
12	<i>Edible glue</i>	50 ml	1 btl @50 ml	Rp15.000	50 ml	Rp15.000
13	<i>Edible gold dust</i>	2 g	1 btl @2g	Rp32.000	2 g	Rp32.000
14	<i>Lemon extract</i> (pelarut dust)	20 ml	1 btl @35 ml	Rp25.000	35 ml	Rp8.571
15	<i>Dummy</i> ø 30 cm x 20 cm (cylinder)	1	1 piece	Rp55.000	1 piece	Rp55.000

16	<i>Dummy</i> ø 20 cm x 20 cm (<i>cylinder</i>)	1	<i>1 piece</i>	Rp30.000	1 <i>piece</i>	Rp30.000
17	<i>Dummy</i> 25 cm x 25 cm x 10 cm (<i>cuboid</i>)	1	<i>1 piece</i>	Rp25.000	1 <i>piece</i>	Rp25.000
18	<i>Dummy</i> 20 cm x 20 cm x 10 cm (<i>cuboid</i>)	1	<i>1 piece</i>	Rp16.000	1 <i>piece</i>	Rp16.000
19	<i>Cake board</i> 40 cm	1	<i>1 piece</i>	Rp25.000	1 <i>piece</i>	Rp25.000
TOTAL						Rp653.071

5Sumber: Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 10 Recipe Costing Menggunakan Chocolate Devil Cake

No.	Nama Barang	<i>QTY Needed</i>		Harga Satuan		Total Harga
		<i>QTY</i>	<i>Unit</i>	Harga	<i>Unit</i>	
1	<i>All purpose flour</i>	2440 g	<i>1 pack</i>	Rp25.000	1 kg	Rp61.0002
2	<i>Baking powder</i>	25 g	<i>1 pack</i>	Rp13.000	81 g	Rp4.012
3	<i>Baking soda</i>	100 g	<i>1 pack</i>	Rp5.000	81 g	Rp6.173
4	<i>Black tea</i>	10 g	<i>1 pack</i>	Rp35.000	50 g	Rp7.000

5	<i>Brown sugar</i>	1,15 kg	2 pack	Rp30.000	1 kg	Rp33.450
6	<i>Butter</i>	1950 g	9 pack	Rp45.000	227 g	Rp386.564
7	<i>Cake board</i>	1 <i>piece</i>	1 <i>piece</i>	Rp25.000	1 <i>piece</i>	Rp25.000
8	<i>Cardamom</i>	30 g	1 pack	Rp23.000	100 g	Rp6.900
9	<i>Cloves</i>	15 g	1 pack	Rp19.000	100 g	Rp2.850
10	<i>Coffee powder</i>	50 g	1 pack	Rp28.000	1 kg	Rp5.600
11	<i>Corn starch</i>	200 g	1 pack	Rp8.000	300 g	Rp5.333
12	<i>Corn syrup</i>	10 g	1 btl	Rp27.000	700 ml	Rp386
13	<i>Dutch processed cocoa powder</i>	1 kg	1 pack	Rp190.000	1 kg	Rp190.000
14	<i>Dowel</i>	3 pcs	3 pack	Rp5.000	3 pcs	Rp15.000
15	<i>Edible glue</i>	50 ml	1 btl	Rp15.000	50 ml	Rp15.000
16	<i>Edible gold dust</i>	2 g	1 btl	Rp32.000	2 g	Rp32.000
17	<i>Egg</i>	2,5 kg	2,5 kg	Rp35.000	1 kg	Rp87.500
18	<i>Evaporated milk</i>	170 ml	1 can	Rp16.000	380 ml	Rp7.158
19	<i>Fresh milk</i>	1,2 ltr	2 pack	Rp22.000	1 ltr	Rp26.840r
20	<i>Ginger</i>	50 g	1 pack	Rp6.000	100 g	Rp3.000

21	<i>Heavy cream</i>	50 ml	1 pack	Rp29.000	500 ml	Rp2.900
22	<i>Lemon extract</i>	20 ml	1 btl	Rp25.000	35 ml	Rp14.286
23	<i>Marshmallow</i>	200 g	4 pack	Rp10.000	60 g	Rp33.333
24	<i>Milk chocolate</i>	25 g	1 pack	Rp19.500	100 g	Rp4.875
25	<i>Oil based color</i> (biru)	10 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
26	<i>Oil based color</i> (coklat)	30 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp7.000
27	<i>Oil based color</i> (hijau)	10 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
28	<i>Oil based color</i> (hitam)	10 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp2.333
29	<i>Oil based color</i> (kuning)	20 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp4.667
30	<i>Oil based color</i> (merah)	15 ml	1 btl	Rp7.000	30 ml	Rp3.500
31	<i>Rice crispy</i>	200 g	1 btl	Rp22.000	130 g	Rp33.846
32	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	1 can	Rp385.000	5 kg	Rp385.000
33	<i>Saffron</i>	1 g	1 pack	Rp128.000	1 g	Rp128.000
34	<i>Salt</i>	50 g	1 pack	Rp40.000	300 g	Rp6.667
35	<i>Sour cream</i>	1,2 kg	7 pack	Rp61.000	200 g	Rp372.100

36	<i>Sugar</i>	3,55 kg	4 pack	Rp17.000	1 kg	Rp60.350
38	Tusuk sate	30 pcs	1 pack	Rp10.000	50 pcs	Rp6.000
39	<i>Vanilla extract</i>	120 ml	1 btl	Rp90.000	150 ml	Rp72.000
40	<i>Vegetable oil</i>	1220 ml	2 pack	Rp100.000	1 ltr	Rp122.000
41	<i>White chocolate</i>	100 g	1 pack	Rp26.000	100 g	Rp26.000
TOTAL						Rp2.215.290

Sumber: Olahan Penulis, 2023

4) Selling Price

Selling price atau harga jual merupakan jumlah yang dibayarkan oleh pembeli ketika membeli suatu produk atau layanan dari sebuah jasa yang di dalamnya sudah mencakup HPP (harga pokok penjualan). *Selling price* berfungsi untuk memberikan ketetapan pendapatan yang dibutuhkan oleh seorang penjual dalam suatu bisnis (Sekarningrum, 2022).

Menurut Sekarningrum (2022), *Selling price* menjadi faktor penentu keuntungan suatu bisnis karena memberikan efek langsung terhadap penjualan yang telah dilakukan. *Selling price* sendiri dapat dipengaruhi oleh Undang-undang suatu negara dan juga dipengaruhi oleh perminatan pasar. Berikut rumus untuk menghitung selling price:

$$\text{Selling Price} = (\text{Cost}) + (\text{Margin keuntungan yang diinginkan})$$

Tabel 1. 11 Selling Price Dengan Bahan *Dummy*

ITEM	<i>RECIPE COSTING</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp653.071
<i>FOOD COST</i>	35%
<i>SELLING PRICE</i>	Rp881.646
<i>CREATIVITY & ARTS</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp1.190.222
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp1.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Tabel 1. 12 Tabel *Selling Price* dengan Bahan *Chocolate Devil Cake*

ITEM	<i>RECIPE COSTING</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp2.215.290
<i>FOOD COST</i>	35%
<i>SELLING PRICE</i>	Rp2.990.641
<i>CREATIVITY & ART</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp4.037.365
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp4.200.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi

Pembuatan Tugas Akhir dimulai di rumah kos penulis dan penyelesaian serta presentasi produk dilaksanakan di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung (Jl. Dr. Setiabudhi Nomor 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141).

2) Waktu

Latihan pertama dilakukan pada bulan April 2023 dengan *trial covering* dan elemen-elemen dekorasi dengan metode yang cukup kompleks. dan latihan selanjutnya akan dilakukan pada bulan Juni 2023. Penulis terus berlatih berlatih *covering* pada *dummy*, dekorasi dan replika *magic lamp* yang akan digunakan.