

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Decor dapat diartikan sebagai sentuhan akhir yang diberikan untuk *pastry* atau kue sebelum ditampilkan atau dinikmati oleh konsumen. Koki (*pastry chef*) menggunakan berbagai macam teknik dan material yang membentuk bukan hanya menampilkan kreativitas dan keterampilan, namun juga bagian dari *pastries*, *cakes*, dan *desserts* lainnya. Ketika memilih komponen untuk menyusun *cake* atau *torte*, merupakan hal penting untuk mempertimbangkan kombinasi rasa dan tekstur. *Cake* atau *torte* yang klasik adalah contoh yang baik dari kombinasi rasa dan memiliki tampilan menarik, juga memberikan inspirasi untuk pengaplikasian kontemporer, di mana *cake* atau *torte* yang kontemporer menjelajahi kombinasi rasa baru yang dihasilkan dari globalisasi masakan dan budaya (The Culinary Institute of America, 2009). Selain itu, dalam mendekorasi kue perlu diperhatikan juga jenis kue yang digunakan, karena jenis kue akan memengaruhi hasil akhir dan menentukan dekorasi apa yang sesuai dengan kriteria dari kue yang digunakan.

Bahan yang sering digunakan dalam pembuatan kue adalah kandungan lemak dan gula yang tinggi dalam adonan cair. Selain itu, masing masing bahan dalam pembuatan kue memiliki fungsi masing-masing yang dapat dikategorikan sebagai pengeras, pelembut, pelembab, pengering, pengembang, dan perasa (Labensky, Hause, and Martel, 2018). Secara umum, kue mengacu pada banyak

olahan yang dipanggang, dapat memiliki satu lapis atau lebih dengan kombinasi rasa yang hampir tak terhingga, lalu dapat memiliki tekstur mulai dari ringan dan berongga hingga padat dan kaya rasa, dan dapat memiliki variasi ukuran dan bentuk (Rinsky, 2008). Sehingga, kue dapat diartikan luas mulai dari rasa yang manis, seberapa banyak kandungan lemak, dan dapat dirasakan dalam berbagai lapis, rasa, tekstur, bentuk, dan ukuran. Selain itu, seiring perkembangan zaman kue juga dapat dinikmati dalam berbagai tampilan yang biasa disebut dekorasi. Dekorasi kue seringkali menggunakan berbagai macam *frostings* atau *icings* untuk memperindah tampilan dan memperkaya rasa dari suatu kue atau *pastry* yang digunakan.

Dalam buku “*Pastry Chef’s Companion*” (Rinsky, 2008), *icing* atau *frosting* merupakan campuran krim yang manis, digunakan untuk melapisi, menutupi, atau mendekorasi *baked goods*, *cakes*, *pastries*, dan *petit fours*. Ada tujuh kategori *icing* : *buttercream*, *fondant*, *royal icing*, *fudge-type icing*, *flat icing* (*rolled coatings* seperti *fondant*, *marzipan*, dan *modelling chocolate*), *glazes*, dan *boiled icing* (*foam-type icing*). Tipe yang digunakan bergantung pada tekstur, penampilan, dan rasa yang diinginkan karena *icing* memberikan banyak fungsi termasuk memperkaya rasa produk selain tampilan dan tekstur, serta memperpanjang umur simpan (*shelf life*) dengan membentuk lapisan pelindung untuk membantu mencegah produk menjadi kering. Selain itu, menurut The Culinary Institute of America dalam buku yang berjudul *Baking & Pastry: Mastering the Art and Craft* (2009), jenis *icing* lainnya ada meringue dengan tiga tingkatan *peak* (*soft*, *medium*, dan *stiff*) yang dibagi menjadi tiga jenis (*french*, *swiss*, dan *italian*), lalu *buttercream* dibagi menjadi beberapa tipe (*american*,

italian, swiss, german, french, dan flavoring), *whipped cream*, dan ada *ganache (soft & hard)*. Saat ini, *icing* atau *frosting* mengalami perkembangan dalam segi definisi dan jenis-jenisnya.

Dalam edisi ke-delapan buku *Professional Baking* (Gisslen, 2022), *icing* atau yang juga disebut sebagai *frosting*, merupakan lapisan yang manis untuk kue dan *baked goods* lainnya. *Icing* memiliki tiga fungsi utama, yaitu berkontribusi dalam rasa, meningkatkan tampilan, dan meningkatkan pen jagaan kualitas dengan membentuk lapisan yang protektif di sekeliling kue. Ada delapan tipe dasar dari *icing* dan macam-macam lapisan kue lainnya. Delapan kategori *icing* tersebut yaitu: *poured fondant*, *buttercreams (simple buttercream/decorator's buttercream, meringue-type buttercream (italian & swiss meringue), french buttercream, english buttercream, pastry cream-type buttercream, dan fondant-type buttercream)*, *foam-type icings (plain boiled icing, marshmallow icing, dan chocolate foam icing and filling)*, *fudge-type icings (contohnya cocoa fudge, caramel fudge, dan white fudge)*, *flat icings/water icings, royal icing/decorator's icing, glazes (contohnya chocolate glacage/sacher glaze, ganache icing (ganache a glacer) opera glaze, fruit glacage, cocoa jelly, marble glaze)*, dan *rolled coatings (marzipan, rolled fondant, dan modelling chocolate)*. Dari banyaknya tipe *icing*, penulis akan memfokuskan *icing* sesuai tema yang dipilih yaitu tipe *fondant*.

Fondant adalah sirup gula yang dikristalisasikan ke dalam gumpalan putih halus dan lembut, yang familiar dengan *icing* untuk *napoleons, eclairs, petit fours*, dan beberapa kue (Gisslen, 2022). *Fondant* dibagi menjadi dua bagian, yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* memiliki kilap, bisa dituang

untuk melapisi atau menjadi isi yang harus dipanaskan di suhu sekitar 100°F (38°C). Sedangkan *rolled fondant* memiliki konsistensi seperti adonan yang lembut (*doughlike*) dibuat dari gula, sirup jagung, gliserin, dan gelatin, yang dipipihkan untuk membentuk lapisan yang halus dan bisa digunakan untuk pengaplikasian *cover*, bunga, maupun produk dekoratif lainnya (Rinsky, 2009). Jika *poured fondant* biasa diberikan dengan warna putih *opaque*, *rolled fondant* sering diwarnai sesuai selera namun dengan pewarna pasta/gel/bubuk agar teksturnya tidak berubah menjadi lengket. Dengan keterangan yang telah disebutkan mengenai *fondant*, maka dapat disimpulkan bahwa *rolled fondant* lebih relevan untuk Tugas Akhir penulis yang menggunakan *fondant* sebagai media pelapis kue dan media gambar.

Dalam Tugas Akhir ini penulis mengambil tema “*Golden Memories: The Life of Us*” yang berkonsep pada dekorasi kue untuk ulang tahun pernikahan. Menurut kutipan pada Kompas.com - 03/11/2021 mengenai “Selain Pernikahan Perak, Ini Nama Perayaan Ulang Tahun Pernikahan Lainnya” ada 25 kategori perayaan ulang tahun pernikahan, antara lain:

- Ulang tahun ke-1: *Paper*
- Ulang tahun ke-2: *Cotton*
- Ulang tahun ke-3: *Leather*
- Ulang tahun ke-4: *Fruit and Flowers*
- Ulang tahun ke-5: *Wood*
- Ulang tahun ke-6: *Sugar*
- Ulang tahun ke-7: *Wool*
- Ulang tahun ke-8: *Bronze*

- Ulang tahun ke-9: *Pottery*
- Ulang tahun ke-10: *Tin*
- Ulang tahun ke-11: *Steel*
- Ulang tahun ke-12: *Silk*
- Ulang tahun ke-13: *Lace*
- Ulang tahun ke-14: *Ivory*
- Ulang tahun ke-15: *Crystal*
- Ulang tahun ke-20: *China*
- Ulang tahun ke-25: *Silver*
- Ulang tahun ke-30: *Pearl*
- Ulang tahun ke-35: *Coral*
- Ulang tahun ke-40: *Ruby*
- Ulang tahun ke-45: *Sapphier*
- Ulang tahun ke-50: *Gold*
- Ulang tahun ke-55: *Emerald*
- Ulang tahun ke-60: *Diamond*
- Ulang tahun ke-70: *Platinum*

Dari banyaknya jenis ulang tahun pernikahan, yang paling populer adalah perak, emas, dan platinum. Penulis memilih tema *gold* yang akan dijelaskan lebih rinci pada konsep produk. Selain itu, dekorasi kue pada tema ini mengacu pada perkembangan *wedding cake* yang dibuat untuk perayaannya.

Ada banyak sejarah perkembangan *wedding cake*. Dimulai pada Roma kuno, di mana *barley bread* dihancurkan membentuk remahan di atas pengantin untuk melambangkan kesuburan. Di abad pertengahan Inggris, para tamu

membawa *sweets* sebagai hadiah yang akan ditumpuk di atas meja yang kemudian kedua mempelai akan mencium tumpukan tersebut sebagai lambang keberuntungan dan kemakmuran. Setelah mulai perkembangan metode dan bahan yang semakin mudah ditemukan, *wedding cake* semakin berkembang. Di pertengahan tahun 1840, Ratu Victoria menikahi Pangeran Albert, dan memiliki satu tingkat kue setinggi tujuh kaki dalam bentuk lingkaran dengan dekorasi rumit menggunakan *pure white icing*. Lalu, *tiered wedding cake* yang biasa kita lihat sekarang berawal muncul di acara pernikahan putri dari Ratu pada tahun 1859. Saat ini, desain dan dekorasi dari *wedding cake* menjadi bentuk seni dengan kemungkinan yang tiada akhirnya. Contohnya tradisi di Amerika, dimana tingkatan paling atas dari *wedding cake* disimpan dan dikonsumsi pada ulang tahun pernikahan pertamanya dengan teknik pembekuan yang dilapis pelindung berupa *wrap* agar bertahan satu tahun lamanya. Walaupun setiap negara mungkin memiliki desain dan tradisi masing-masing, *wedding cake* adalah bagian utuh dari perayaan (Rinsky, 2009).

1.2 Usulan Produk

Pada Tugas Akhir ini, penulis memilih tema “*Golden Memories: The Life of Us*”. Maksud dari *golden memories* di sini adalah perumpamaan dari *gold anniversary* atau pernikahan emas di mana hal ini merupakan perayaan ulang tahun pernikahan sebuah pasangan ke-50 tahun.

Tujuan pembuatan desain ini adalah purwa-rupa untuk orang tua penulis yang menikah pada 29 Oktober 1995 dan akan menjalankan pernikahan emas di tahun 2045 mendatang. Pembuatan purwa-rupa yang dilakukan penulis jauh lebih

cepat dikarenakan penulis ingin membuat tugas akhir ini menjadi persembahan untuk orang tua penulis atas segala jasa yang diberikan hingga penulis mencapai tahap saat ini, juga dikarenakan pemahaman umum tentang perayaan ulang tahun pernikahan biasanya berkaitan dengan tiga besar yaitu perak, emas, dan platinum. Selain itu, kegunaan lain dari pengerjaan dekorasi ini adalah untuk para pembaca menjadikannya sumber ide untuk penjualan dekorasi kue.

Dalam tema dekorasi kue mengenai pernikahan emas, penulis menyesuaikan isi dengan kehidupan orang tua penulis yang merupakan gambaran atas cerita-cerita yang dihayati oleh kedua orang tua penulis. Dari cerita-cerita tersebut, penulis akan mengaplikasikan dengan *fondant* dan diberikan teknik dekorasi seperti *cake painting*. Produk yang akan dibuat adalah kue ulang tahun pernikahan dengan tiga tingkat. Tingkat satu dan tingkat dua untuk *cake painting* dilengkapi figuran di atas tingkatan kedua dan ditutup oleh tingkat tiga yang berbentuk kubah yang dilapisi *fondant* yang diberi warna dan pola.

1.3 Tinjauan Umum

1.3.1 Tema Produk

Pada tema yang penulis ambil, yaitu “*Golden Memories: The Life of Us*”, produknya akan diaplikasikan ke dalam *fondant*. Warna *fondant* yang akan dipakai untuk melapisi dasar kue adalah warna putih untuk memudahkan pengaplikasian lukisan yang akan ditampilkan. Untuk lukisan yang akan digambarkan adalah siluet berwarna emas yang merupakan gambaran memori orang tua penulis yang diceritakan mulai dari pendekatan hingga memiliki anak terakhir di atas *fondant*, pada tingkat satu (sebelum menikah hingga menikah) dan

tingkat dua (setelah menikah hingga memiliki anak terakhir yaitu anak kelima). Tema ini akan dilengkapi dengan hiasan figuran pasangan dengan *fondant* di atas altar dari panggung yang dibuat dari *sugar casting* agar tampilannya bening dan mencolok di atas tingkatan kedua, lalu akan di tutup oleh tingkatan kue terakhir berbentuk kubah berwarna hijau, memiliki pola seperti huruf “u” dengan sanggahan empat pilar di bawahnya.

1.3.2 Konsep Produk

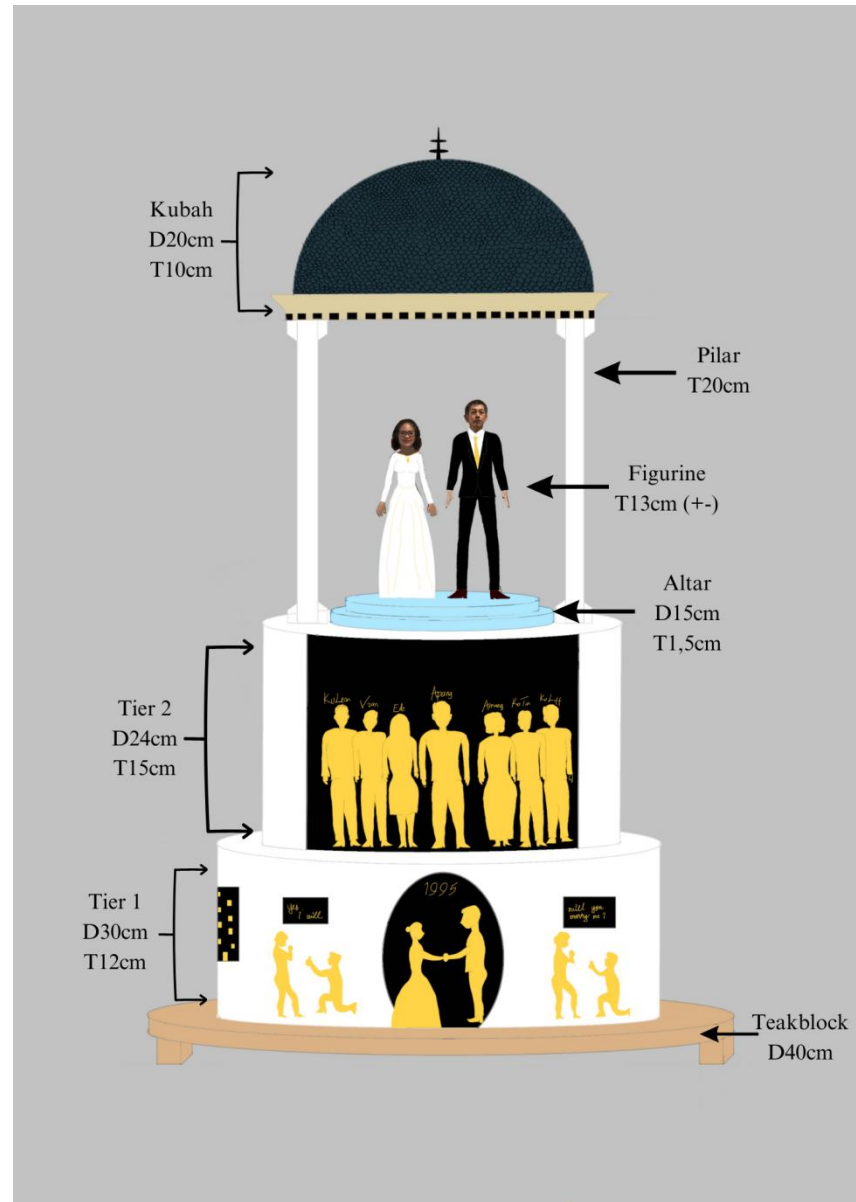
Dalam dekorasi kue yang memiliki banyak tingkat, tidak semua kue cocok menjadi bagian dasar. Penulis memilih *butter cake* yang memiliki karakteristik tekstur yang lembut namun padat karena mengandung banyak lemak dan sedikit telur, sehingga cocok dijadikan kue bertingkat dengan hiasan *fondant* yang cukup berat yang dipadupadankan dengan *chocolate ganache* sebagai *filling* dan *coating*. Namun, dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan *dummy* berupa *styrofoam* sebagai pengganti *butter cake* dan tidak akan menggunakan *filling* maupun *coating* agar proses pembuatannya tidak lebih panjang yang disebabkan pembuatan dasar kue tersebut, karena Tugas Akhir ini berfokus pada tampilan dekorasi akhir produk. Hiasan yang akan penulis berikan adalah *gold edible paint* yang membentuk siluet kehidupan orang tua penulis. Lalu, dekorasi utama lainnya figuran pasangan yang menunjukkan rekayasa penampilan orang tua penulis sesuai dengan usia di masa depan. Figuran akan berdiri di atas altar dari *marbled sugar casting* berwarna bening dengan sedikit warna biru dengan *tier* paling atas membentuk kubah dilengkapi empat pilar di bawahnya.

Adapun teknik-teknik yang dipakai adalah *cutout* untuk bagian cetakan siluet emas, dengan menggunakan kertas yang digambar lalu diletakkan mika tebal di atas gambar dan dipotong sesuai sketsa yang digambar dan kemudian gambar cetakan tersebut digunakan untuk mencetak *fondant* yang kemudian diberi olesan *gold dust* menggunakan berbagai macam kuas sesuai dengan ukuran sketsa. Kemudian ada teknik *stencil* untuk teknik mencetak bentuk dari siluet hitam, dengan menggunakan kertas yang digambar lalu diletakkan mika tebal di atas gambar dan dipotong sesuai sketsa yang digambar dan kemudian gambar cetakan tersebut digunakan untuk membuat pola langsung di atas *fondant* dengan cara menempelkan cetakan di atas *fondant* lalu dioles menggunakan tinta hitam menggunakan berbagai macam ukuran kuas sesuai dengan ukuran sketsa. Untuk teknik yang digunakan untuk melapisi *fondant* di atas permukaan kue adalah *blanket method* dimana *fondant* dipipihkan lalu digunakan untuk menutupi bagian atas dan bagian samping sekaligus.

1.3.3 Sketsa Produk

GAMBAR 1

DESAIN SKETSA DEKORASI UTUH



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Desain di atas merupakan sketsa menyeluruh untuk tema “*Golden Memories: The Life of Us*”. Dekorasi yang akan dibuat akan dibagi menjadi tiga

tingkatan dengan dimensi yang berbeda-beda lalu dilengkapi dengan dekorasi yang berbeda-beda pula. Bagian bawah/alas dari produk yang dihasilkan menggunakan *cake board* dengan ukuran 40 cm. Untuk paparan mengenai setiap *tier* dan *detail* akan dijelaskan sebagai berikut.

A. *Tier* Pertama

Bagian ini akan menjadi tingkatan pertama dalam dekorasi dengan ukuran paling besar diantara tingkatan lainnya. Pada tingkatan pertama akan memiliki ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 12 cm. Selanjutnya, *dummy* yang digunakan dilapisi dengan *rolled fondant* dengan tetap berwarna putih. *Rolled fondant* yang digunakan akan tetap berwarna putih karena *fondant* merupakan lapisan untuk *cake painting*. Selanjutnya, *fondant* akan diberi lukisan dari pewarna hitam sebagai beberapa gambar dan *gold dust* untuk siluet bagian orang.

Konsep lukisan yang diberikan adalah dari bagian belakang ke depan. Pada tingkatan pertama, lukisan yang diberikan berupa kisah orang tua penulis sebelum menikah, dengan arti dari tiap gambar sebagai berikut:

GAMBAR 2
SKETSA TIER 1



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1. Pada bagian kiri atas, terlihat seorang wanita sedang berjalan dan seorang laki-laki dari kejauhan. Gambar tersebut bermaksud sebagai awal mula jumpa orang tua penulis dari sisi wanita.
2. Setelahnya, ada gambar dua orang sedang bercakap-cakap. Gambar tersebut bermaksud sebagai ajakan kencan dengan ilustrasi tulisan “*Wanna go on a date?*”.
3. Selanjutnya, siluet dua orang mengendarai motor. Sketsa ini menggambarkan perjalanan kencan orang tua penulis.

4. Pada bagian kanan atas ada siluet dua orang menikmati matahari tenggelam. Ilustrasi ini menggambarkan memori orang tua penulis saat mengunjungi Bali.
5. Di bawah siluet pantai, ada sketsa perkotaan yang dimaksudkan dua orang yang sedang berkencan di tengah kota.
6. Pada bagian tengah, bagian kanan dan kiri saling bersahutan. Di bagian kanan sang pria mengucapkan "*Will you marry me?*" yang dibalas di bagian kiri dengan sang wanita menjawab "*Yes, I will*".
7. Pada bagian paling tengah menggambarkan pernikahan orang tua penulis pada tahun 1995.
8. Di bagian kanan bawah, terlihat seorang wanita dari kejauhan. Sketsa ini menggambarkan sudut pandang laki-laki ketika melihat wanita tersebut, yang dilanjutkan percakapan sapaan.
9. Pada bagian bawah, terdapat gambar mobil. Ilustrasi ini menggambarkan perjalanan kencan orang tua penulis yang dilanjutkan pada bagian bawahnya ada sketsa bioskop di mana hal tersebut beberapa kali dilakukan orang tua penulis saat kencan.
10. Selanjutnya, pada bagian kiri bawah terdapat bangunan. Hal ini menggambarkan kantor di mana orang tua penulis pernah bekerja bersama di kantor biro jasa.

B. Tier Kedua

Pada tingkat kedua, ukurannya lebih kecil dari segi diameter namun lebih tinggi dari lapisan pertama, yaitu ukuran diameter 24 cm

dengan tinggi 15 cm. Di tingkatan kedua ini, masih sama dengan tingkat pertama yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih untuk lapisan *cake painting* berwarna hitam untuk beberapa gambar dan emas untuk siluet orang. Tingkat ini lebih tinggi dari tingkat pertama karena kisah yang dibawakan lebih padat, yaitu kisah sejak pernikahan orang tua penulis hingga memiliki anak terakhir (anak kelima). Berikut merupakan makna dari setiap gambar yang akan di lukis:

GAMBAR 3
SKETSA TIER 2



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1. Pada bagian kiri bawah digambarkan kelahiran anak pertama pada tahun 1996 dan ketika anak tersebut mulai tumbuh. Gambar ini merupakan bagian paling belakang dari tingkatan kedua.
2. Pada bagian kiri bawah terdapat tulisan 1999 sebagai tanda kelahiran anak kedua yang merupakan anak kembar. Di atas gambar tersebut ada ilustrasi tiga anak sedang bermain di ayunan dengan maksud sebagai gambaran kaka dari penulis sedang bermain bersama.
3. Setelahnya, terdapat gambar ilustrasi bertulisan 2007 yang dimaksudkan sebagai kelahiran anak terakhir. Pada bagian bawah gambar tersebut terdapat lima anak bermain bersama sebagai gambaran penulis bersama empat saudara penulis lainnya.
4. Pada bagian kanan bawah terdapat kutipan yang bertuliskan “*Love Is Not Something We Can See, Because It’s What’s In Hearts*”.
5. Pada bagian kanan atas merupakan gambaran kelahiran penulis pada tahun 2002 dan ilustrasi empat orang anak bermain di taman sebagai gambaran penulis dengan kakak-kakak penulis.
6. Pada bagian atas terdapat pula kutipan yang bertuliskan “*Despite All Of The Things We’ve Been Through, We Are One, A Family*”.
7. Pada bagian kiri atas digambarkan sebagai foto keluarga penulis, dengan tulisan “Apang” sebagai ayah penulis, “Amang” sebagai ibu penulis, “Ko Liff” sebagai kakak pertama penulis, “Ko Tin” sebagai kakak kedua penulis, “Ko Leon” sebagai kakak ketiga

penulis, “Ede” sebagai adik penulis, dan “Vian” sebagai penulis itu sendiri

Selanjutnya, pada tingkat kedua akan diberi hiasan berupa altar disertai pasangan di atasnya. Altar yang digunakan terbuat dari *marbled sugar casting* agar tampilannya mengkilap, berwarna bening dengan tambahan sedikit warna biru dengan diameter 15 cm dan tinggi kira-kira 1,5 cm. Untuk bagian figuran pasangan akan dibuat menggunakan fondant dengan tinggi hingga 13 cm untuk menyesuaikan bentuk dan warna sesuai rekayasa orang tua penulis di masa depan.

C. Tier Ketiga

Berbeda pada dua tingkat sebelumnya, tingkat ketiga ini berdiameter paling kecil yaitu berdiameter 20 cm membentuk kubah/*dome* atau berbentuk setengah bola. Bagian kubah ini akan dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau tua yang menggunakan *blanket method* yang kemudian diberi pola dengan *modelling tool* yang berbentuk huruf “U” yang mengelilingi seluruh permukaan *fondant* hijau, dengan hiasan berwarna krem mengelilingi bagian bawah dari kubah dan diberi hiasan seperti pagoda kecil dua tingkat berwarna hitam di atasnya. Pada tingkat ketiga ini akan memiliki empat pilar dengan tinggi 17cm dan diameter maksimal 2,5 cm di bagian bawah agar tidak mengenai figuran pada tingkat ke dua.

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Standar Resep

Menurut Diana (2018) dalam karya ilmiah “Standarisasi Penulisan Resep Masakan Dengan Menggunakan Bahasa Indonesia”, standar resep merupakan seperangkat penunjuk atau instruksi yang menjelaskan cara pembuatan tertentu dan penyiapan hidangan yang tertentu, sehingga resep standar adalah suatu pola yang sudah biasa dikembangkan tentang cara pengolahannya, penataan dan pola-pola menghidangkannya.

Adapun penulis mencantumkan standar resep pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan *dummy* maupun kue yang asli, serta mencantumkan *butter cake*, *chocolate ganache*, dan *sugar casting*.

1. *Butter Cake*

TABEL 1

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

<i>BUTTER CAKE</i>			Hasil: 4 <i>cake forms</i> @1056gr	
			Halaman: 1 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	<i>Grease and flour</i>			Seluruh bagian dalam <i>cake forms</i> tidak terlalu tebal.
3	Tempatkan Tambahkan	1250gr	Mentega	<i>Mixing bowl</i> ke mesin <i>mixer</i> .

TABEL 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Hasil: 4 cake forms @1056gr	
			Halaman: 2 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Letakkan Aduk	1000gr	Gula Pasir	<i>Beater/paddle attachment.</i> Hingga gula pasir tercampur rata dan meleleh, serta
	Saring Parut Pecahkan Masukkan	1125gr 1gr 1buah 18butir	Terigu Garam Lemon Telur Terigu	campuran tersebut menjadi ringan, pucat, dan lembut. Ke dalam wadah terpisah dan tambahkan Lalu sisihkan. Dan sisihkan. Di wadah terpisah, lalu masukkan ke dalam <i>sugar-butter mixture</i> secara perlahan 3-4 butir dalam satu waktu. 1/3 bagian ke dalam <i>sugar-butter-egg mixture</i> . Ulangi hingga seluruh bagian Terigu habis dan tercampur rata.

TABEL 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Hasil: 4 <i>cake forms</i> @1056gr	
			Halaman: 3 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Tambahkan Kocok	1gr	Esens Vanila <i>Lemon Zest</i>	Dan Yang sudah disiapkan. Dengan kecepatan sedang hingga tercampur dengan rata
4	Tuang Ratakan Panggang			Seluruh campuran di atas ke dalam <i>cake forms</i> yang sudah disiapkan dengan berat yang sama dengan bantuan <i>spatula</i> . Adonan dengan bagian sisi/ samping sedikit lebih tinggi daripada bagian tengah adonan. Dengan suhu oven sedang yaitu 175°C dengan <i>dry atmosphere</i> .
5	Keluarkan			<i>Butter cake</i> dari oven ketika adonan sudah matang (cek dengan menusukkan tusuk sate ke bagian tengah secara miring dan cabut untuk melihat

TABEL 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Hasil: 4 <i>cake forms</i> @1056gr	
			Halaman: 4 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
				apakah adonan masih menempel pada tusuk sate atau tidak, jika iya tambah waktu, dan jika belum matang saat bagian atas sudah berwarna coklat, letakkan <i>aluminium foil</i>).
6	Dinginkan			<i>Butter cake</i> yang sudah matang di suhu ruang di atas kawat pendingin dan keluarkan dari <i>cake forms</i> .

Sumber: Standar Resep Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI

Bandung, Tanpa Tahun

2. *Chocolate Ganache*

TABEL 2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Hasil: 750gr	
			Halaman: 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Potong	500gr	<i>Chocolate Compound</i>	Menjadi bagian kecil atau cincang halus.
3	Hangatkan	250gr	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Dalam <i>pan.</i>
4	Campurkan	15gr 10gr	Coklat Bubuk Gula Pasir	(yang sudah diayak) dengan Ke dalam wadah.
5	Tambahkan Aduk Pindahkan Tambahkan			Campuran coklat bubuk dengan gula pasir ke dalam krim yang sudah dihangatkan. Selama sekitar 30 detik. Dari atas api. Potongan coklat <i>compound</i> .

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*
(LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Hasil: 750gr	
			Halaman: 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
6	Letakkan Aduk Campur Tuang			<p>Kembali di atas kompor dengan api kecil.</p> <p>Untuk menghindari gosong di bagian bawah dan sisi <i>pan</i> agar menghasilkan konsistensi yang halus.</p> <p>Hingga semua bagian coklat <i>compound</i> meleleh dan pindahkan dari api.</p> <p>Ke dalam wadah, letakkan di tempat yang sejuk dengan ditutup <i>plastic wrap</i> dengan menyentuh bagian atas <i>ganache</i> agar tidak terjadi <i>skinning</i>.</p>

Sumber: Standar Resep Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI

Bandung, Tanpa Tahun

3. *Sugar Casting*

TABEL 3

STANDAR RESEP *SUGAR CASTING* SEBAGAI ALTAR

<i>SUGAR CASTING</i>			Hasil: 1500gr	
			Halaman: 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Oles		Minyak	(<i>cooking oil</i>) ke seluruh bagian dalam cetakan yang sudah dilapisi <i>aluminium foil</i> agar tidak lengket.
3	Campurkan	120gr 115gr	Air Panas <i>Cream of Tartar</i>	Hingga rata untuk dijadikan <i>Tartaric Solutions</i> .
4	Masukkan Aduk Berikan	1135gr 240gr 225gr	Gula Pasir Air <i>Corn Syrup</i> Pewarna	Dan Ke dalam <i>pan</i> . Campur rata, bersihkan sisi <i>pan</i> dan masak dengan api kecil hingga mencapai suhu 130°C. Dengan jumlah sesuai dengan yang diinginkan.

TABEL 3
STANDAR RESEP *SUGAR CASTING* SEBAGAI ALTAR
(LANJUTAN)

<i>SUGAR CASTING</i>			Hasil: 1500gr	
			Halaman: 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5	Tuang	12 tetes	<i>Tartaric Solutions</i>	Yang sudah dibuat sebelumnya dan teruskan memasak hingga mencapai suhu 145°C, lalu tuangkan ke dalam cetakan yang sudah diberi <i>aluminium foil</i> dan dilapisi minyak, dan tunggu hingga <i>sugar casting</i> mengeras dan mengering.
6	Lepaskan			Dari cetakan dan gunakan sesuai dengan dekorasi yang diinginkan.

Sumber: Standar Resep Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI

Bandung, Tanpa Tahun

4. Pengaplikasian Dekorasi kue

TABEL 4

**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 1 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Ukir/ <i>cut out</i>	5 lembar	Kertas Mika	Sesuai dengan sketsa yang sudah dibuat sebelumnya.
TIER 1: Menghasilkan satu tingkat kue berukuran diameter 30cm dan tinggi 12cm dengan hiasan berupa lukisan berwarna hitam yang kemudian ditempel hiasan <i>fondant</i> emas.				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy / Butter Cake</i>	Ukuran diameter 30cm dengan tinggi 12cm. Lapsi dengan <i>plastic wrap</i> untuk <i>dummy</i> dan lapsi <i>ganache</i> untuk <i>butter cake</i> .
2	Siapkan Pipihkan	2000gr	<i>Fondant</i>	Dengan tetap berwarna putih. Dengan tinggi sama rata lalu aplikasikan sebagai lapisan <i>dummy / butter cake</i> .

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 2 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lubangi			Bagian tengah atas <i>dummy</i> / <i>cake</i> sedalam 5cm sebagai ruang untuk menopang menggunakan penyangga untuk tingkatan selanjutnya.
3	Siapkan Oleskan	20ml	Pewarna Hitam	Di atas palette lalu Pewarna tersebut di atas <i>fondant</i> sesuai dengan pola mika yang sudah dibuat sebelumnya dan tunggu kering.
4	Pipihkan Cetak Oles	250gr 10gr	<i>Fondant</i> <i>Gold Dust</i>	Dengan tipis lalu Sesuai dengan pola mika. Ke atas <i>fondant</i> yang sudah dicetak menggunakan kuas untuk menutupi seluruh bagian atas dan sampingnya.

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 3 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi <i>gold dust</i> ke atas tingkatan satu (yang sudah kering) dengan larutan
		5gr	<i>CMC</i>	Dan
		10gr	Air	Lalu
	Larutan	1gr	<i>Gold Dust</i>	Dengan
		2gr	Alkohol	Di atas palette dan
	Oleskan			Di atas <i>fondant</i> untuk beberapa <i>detail</i> . Lalu sisihkan.
TIER 2: Menghasilkan satu tingkat kue berukuran diameter 24cm dan tinggi 15cm dengan hiasan berupa lukisan berwarna hitam yang kemudian ditempel hiasan <i>fondant</i> emas.				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy / Butter Cake</i>	Ukuran diameter 24cm dengan tinggi 15 cm. Lapisi <i>dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> dan lapis <i>ganache</i> untuk <i>butter cake</i> .

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 4 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
2.	Siapkan Pipihkan Lubangi	2000gr	<i>Fondant</i>	Dengan tetap berwarna putih. Dengan tinggi yang sama rata lalu aplikasikan sebagai lapisan <i>dummy / butter cake</i> . Bagian sisi atas <i>dummy / cake</i> sebanyak empat buah sebagai ruang penyangga pilar tingkat selanjutnya dan bagian tengah bawah untuk sanggahan <i>tier 1</i> sedalam 5cm.
3	Siapkan Oleskan	20ml	Pewarna Hitam	Di atas palette, lalu Pewarna tersebut di atas <i>fondant</i> sesuai pola dari mika yang sudah dibuat sebelumnya dan tunggu hingga kering.
4	Pipihkan	250gr	<i>Fondant</i>	Dengan tipis lalu

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 5 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Cetak Oles	10gr	<i>Gold Dust</i>	Sesuai dengan pola mika. Ke atas <i>fondant</i> yang sudah dicetak menggunakan kuas untuk menutupi seluruh bagian atas dan samping.
5	Tempelkan	5gr 10gr	<i>Fondant</i> <i>CMC</i> Air	Yang sudah diberikan <i>gold dust</i> ke atas tingkatan kedua (yang sudah kering) dengan menggunakan larutan Dan Lalu Dengan Di atas palette dan Di atas <i>fondant</i> untuk beberapa <i>detail</i> . Lalu sisihkan.

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE <i>GOLD</i>			Hasil: <i>1 Decorated Cake</i>	
<i>WEDDING ANNIVERSARY</i>			Halaman: 6 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<p style="text-align: center;">ALTAR, PILAR DAN <i>FIGURINE</i>: Menghasilkan sebuah <i>sugar casting</i> dua tingkat berwarna biru berukuran diameter 15cm dengan tinggi 0,75cm dan diameter 13cm dengan tinggi 0,75cm, lalu empat pilar warna putih dengan tinggi 17cm dan dua <i>figurine</i> berbentuk pasangan.</p>				
1	Buatlah	1 buah	<i>Sugar Casting</i>	Berwarna biru, berbentuk panggung dan tangga berukuran diameter 15cm dan tinggi maksimal 1,5cm serta menancapkan dua buah kawat di bagian tengah untuk figuran.
2	Lilitkan Lapisi	2 buah	Kawat Sumpit Kayu <i>Fondant</i>	Ke Membentuk panjang 25cm. Lakukan kembali hingga terbentuk empat buah pilar sumpit kayu. Ke atas sumpit kayu di bagian tengah sepanjang 20cm, menyisakan 2,5cm di bawah dan 2,5cm di atas.

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 7 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
				Tebalkan <i>fondant</i> membentuk pilar dengan bagian ujung lebih lebar dan lebih tebal dengan ukiran garis vertikal pada bagian tengah dan garis horizontal mengelilingi bagian ujung pilar.
3	Siapkan	50gr 1gr 50gr 2gr	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat Fondant Pewarna Hitam	Pewarnaan <i>fondant</i> untuk figuran dari Uleni dengan Membuat beberapa gradasi warna krem. Lalu Uleni dengan Membuat warna hitam dan gradasi abu-abu.

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 8 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Buatlah			Struktur badan wanita dan pria menggunakan kawat yang sudah ditancapkan pada <i>sugar casting</i> menggunakan <i>fondant</i> krem tua untuk wanita dan krem muda untuk pria.
	Buatlah			<i>Detail</i> baju untuk figuran pria dan wanita seperti <i>dress</i> putih untuk wanita dan <i>tuxedo</i> hitam untuk pria dan sepatu.
	Buatlah			<i>Detail</i> kepala pria dan wanita menggunakan bentuk rambut dari <i>fondant</i> dengan gradasi abu-abu.
	Siapkan	2gr	<i>Gold Paint</i>	<i>Palette</i> lukis dengan isi

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 9 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lukis	1gr 1gr 1gr 1gr	Pewarna Hitam Pewarna Coklat Pewarna Merah Pewarna Putih	<i>Detail</i> pada seluruh figuran mulai dari isi wajah (alis, mata, dan bibir), hingga pernak-pernik pada <i>dress</i> dan <i>tuxedo</i> .
<p>TIER 3: Menghasilkan satu tingkat kue berbentuk setengah bola berwarna hijau dengan ukuran diameter 20cm dan tinggi 10cm yang diberi <i>stencil</i> dari modelling tool huruf “U” dengan dekorasi pagoda hitam kecil di atasnya dan dekorasi <i>fondant</i> melingkari kue berwarna krem.</p>				
1	Lubangi	1 buah	<i>Dummy / Butter Cake</i>	Berbentuk kubah D20cm di empat sisi sedalam 2,5cm di bagian datar untuk pilar. Lalu

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 10 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lapisi Lubangi	1 buah	<i>Cake Board</i>	Dengan <i>plastic wrap / ganache</i> . Dengan ukuran diameter 20cm di empat sisi mengikuti kubah yang sudah dibuat.
2	Uleni Pipihkan Letakkan Uleni	1000gr 5gr 100gr 1gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau <i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Dengan Dan aplikasikan di atas <i>dummy / cake</i> . Di atas <i>cake board</i> lalu ukir menggunakan <i>u-shape fondant tool</i> untuk membentuk dekorasi kubah. Dengan Untuk warn krem lalu bentuk menjadi hiasan kubah.

TABEL 4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE GOLD			Hasil: 1 Decorated Cake	
WEDDING ANNIVERSARY			Halaman: 11 dari 11	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Buatlah	5cm 5gr	Kawat <i>Fondant</i> Hitam	Hiasan di atas kubah berbentuk pagoda lingkaran kecil menggunakan dan Dengan menyisakan 2cm yang dikosongkan untuk ditancapkan ke atas kubah.
PENYUSUNAN SELURUH TINGKARAN & DEKORASI				
1	Tancapkan	1 buah	Pipa	Berukuran 10cm dengan diameter kira-kira 2cm di bagian tengah tingkatan 1 lalu disusun dengan tingkatan 2.
2	Susun Tancapkan Letakkan		Panggung Pilar - Pilar Kubah	Di atas tingkatan 2. Di atas tingkatan dua dan Di atas pilar.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.4.2 Kebutuhan Bahan Dekorasi

Dekorasi dalam pembuatan Tugas Akhir penulis diartikan dalam tabel di bawah ini dengan keterangan daftar belanja kebutuhan bahan dekorasi. *Purchase order* atau pesanan pembelian atau daftar belanja data yang diberikan oleh pembeli ke pihak penjual yang menunjukkan barang apa saja yang diperlukan untuk dibeli yang berisi detail pesanan dari pembeli seperti nama bahan, ketentuan bahan (dimensi/jenis/merek), kuantitas/jumlah pembelian, harga pasar, dan total pembelian (Mohamadi,2023).

TABEL 5

***PURCHASE ORDER* KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI**

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	Fondx	5	kg	Rp 320.000	1 <i>pail</i> /5kg	Rp 320.000
2	<i>Dummy</i>	D 30cm T 12cm	1	pc	Rp 27.500	1pc	Rp 27.500
3	<i>Dummy</i>	D 24cm T 15cm	1	pc	Rp 23.500	1pc	Rp 23.500
4	<i>Dummy</i>	<i>Dome</i> D 20cm	1	pc	Rp 14.500	1pc	Rp 14.500
5	Kawat Alumunium	D 1mm	1	roll	Rp 7.500	1roll/ 20m	Rp 7.500
6	Pewarna Hitam	<i>Cross Gel Color</i>	1	pc	Rp 14.000	1pc/ 20ml	Rp 14.000
7	Pewarna Biru		1	pc	Rp 14.000	1pc/ 20ml	Rp 14.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
8	Pewarna Coklat	<i>Cross Gel Color</i>	1	pc	Rp 14.000	1pc/ 20ml	Rp 14.000
9	Pewarna Hijau Tua		1	pc	Rp 14.000	1pc/ 20ml	Rp 14.000
10	Pewarna Merah		1	pc	Rp 14.000	1pc/ 20ml	Rp 14.000
11	Pipa 10cm	Rucika	1	pc	Rp 3000	1pc/ 10cm	Rp 3.000
12	<i>CMC</i>	Koepoe Koepoe	1	pc	Rp 10.000	1pc/ 43gr	Rp 10.000
13	Sumpit	Tanpa Merek	1	pack	Rp 2.000	1 pack	Rp 2.000
14	Maizena	Maizenaku	1	kg	Rp 23.500	1kg	Rp 23.500
15	Pewarna Putih	Koepoe Koepoe	1	pc	Rp 10.500	1pc/ 50gr	Rp 10.500
16	<i>Edible Gold Dust</i>	Tanpa Merek	3	pc	Rp 12.000	1pc/ 3gr	Rp 36.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI
(LANJUTAN)

17	<i>Cake Board</i>	D 40cm	1	pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
18	<i>Cake Board</i>	D 20cm	1	pc	Rp 10.000	1pc	Rp 10.000
19	Alkohol	Tanpa Merek	1	ltr	Rp 36.000	1 ltr	Rp 36.000
20	Mika	Tanpa Merek	5	pc	Rp 1.500	1pc	Rp 7.500
21	Gula Pasir	Gulaku	2	kg	Rp 18.000	1kg	Rp 36.000
22	<i>Cream of Tartar</i>	Koepoe Koepoe	1	pc	Rp 6.000	1pc/ 43gr	Rp 6.000
23	Minyak	Fortuna	1	ltr	Rp 18.000	1ltr	Rp 18.000
24	Glukosa	Tanpa Merek	2	pack	Rp 15.000	1pck/ 400gr	Rp 30.000
25	Isomalt	Tanpa Merek	3	pack	Rp 75.000	1pck/ 500gr	Rp 225.000
TOTAL							Rp946.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.4.3 Perumusan Harga Jual

1. Perhitungan *Recipe Costing*

Dalam buku *On Cooking, a Textbook of Culinary Fundamentals Sixth Edition*, *recipe costing* atau yang berarti biaya resep adalah resep yang sudah distandarisasi, menabelkan bahan-bahan beserta jumlah yang dipakai, serta jumlah dan ukuran porsi, harus ditetapkan untuk menentukan biaya dari sebuah menu yang telah diselesaikan. Setelah resep yang akurat dicatat, total biaya resep dihitung melalui dua tahap. Tahap pertama menentukan biaya untuk jumlah yang telah diberikan pada setiap bahan. Tahap kedua adalah menambahkan semua biaya bahan untuk mendapatkan total biaya resep yang kemudian dari total yang sudah didapatkan, dapat dipecah kembali dalam biaya per porsi yang berguna dalam perhitungan *food cost control* (Labensky, Hause, and Martel, 2018).

TABEL 6

***RECIPE COSTING* DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE**

TIRUAN/DUMMY

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	4500gr	Rp 320.000	5kg	Rp 288.000
2	<i>Dummy D 30cm T 12cm</i>	1pc	Rp 27.500	1pc	Rp 27.500
3	<i>Dummy D 24cm T 15cm</i>	1pc	Rp 23.500	1pc	Rp 23.500
4	<i>Dummy Dome D 20cm T 10cm</i>	1pc	Rp 14.500	1pc	Rp 14.500
5	Pewarna Hitam	44gr	Rp 14.000	20gr	Rp 30.800

TABEL 6
RECIPE COSTING DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
TIRUAN/DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Harga	Unit	
6	<i>Gold Dust</i>	24gr	Rp 12.000	3gr	Rp 96.000
7	<i>CMC</i>	10gr	Rp 10.000	43gr	Rp 2.325
8	Alkohol	100gr	Rp 36.000	1 ltr	Rp 3.600
9	Kawat	2m	Rp 7.500	20m	Rp 750
10	Sumpit Kayu	8pcs	Rp 2.000	30pcs	Rp 533
11	Pewarna Coklat	3gr	Rp 14.000	20gr	Rp 2.100
12	Pewarna Merah	1gr	Rp 14.000	20gr	Rp 700
13	Pewarna Putih	1gr	Rp 10.500	50gr	Rp 210
14	<i>Cake Board 40cm</i>	1pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
15	<i>Cake Board 20cm</i>	1pc	Rp 10.000	1pc	Rp 20.000
16	Pewarna Hijau	5gr	Rp 14.000	20gr	Rp 3.500
17	Pipa 10cm	1pc	Rp 3.000	1pc	Rp 3.000
18	Minyak	50gr	Rp 18.000	1kg	Rp 900
19	Isomalt	1500gr	Rp 75.000	500gr	Rp 225.000
20	Pewarna Biru	5gr	Rp 14.000	20gr	Rp 3.500
21	Mika	5pcs	Rp 1.500	1pc	Rp 7.500
TOTAL					Rp 783.918

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7

**RECIPE COSTING DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
ASLI/BUTTER CAKE**

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	4500gr	Rp 320.000	5kg	Rp 288.000
2	Pewarna Hitam	44gr	Rp 14.000	20gr	Rp 30.800
3	<i>Gold Dust</i>	24gr	Rp 12.000	3gr	Rp 96.000
4	<i>CMC</i>	10gr	Rp 10.000	43gr	Rp 2.325
5	Alkohol	100gr	Rp 36.000	1 ltr	Rp 3.600
6	Kawat	2m	Rp 7.500	20m	Rp 750
7	Sumpit Kayu	8pcs	Rp 2.000	30pcs	Rp 533
8	Pewarna Coklat	3gr	Rp 14.000	20gr	Rp 2.100
9	Pewarna Merah	1gr	Rp 14.000	20gr	Rp 700
10	Pewarna Putih	1gr	Rp 10.500	50gr	Rp 210
11	<i>Cake Board 40cm</i>	1pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
12	<i>Cake Board 20cm</i>	1pc	Rp 10.000	1pc	Rp 20.000
13	Pewarna Hijau	5gr	Rp 14.000	20gr	Rp 3.500
14	Pipa 10cm	1pc	Rp 3.000	1pc	Rp 3.000
15	Minyak	50gr	Rp 18.000	1kg	Rp 900
16	Gula Pasir	1560gr	Rp 18.000	1kg	Rp 28.080
17	Isomalt	1500gr	Rp 75.000	500gr	Rp 225.000
18	Pewarna Biru	5gr	Rp 14.000	20gr	Rp 3.500

TABEL 7
RECIPE COSTING DEKORASI KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
ASLI/BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Harga	Unit	
19	<i>Pure Butter</i>	1kg	Rp 45.000	227gr	Rp 188.238
20	<i>Room Butter</i>	1kg	Rp 90.000	1kg	Rp 90.000
21	Terigu	1750gr	Rp 14.000	1kg	Rp 24.500
22	Garam	2gr	Rp 3.000	250gr	Rp 24
23	Lemon	2pcs	Rp 27.500	7pcs	Rp 7.857
24	Telur	27pcs	Rp 28.000	16pcs	Rp 46.250
25	Esens Vanila	2gr	Rp 24.000	50gr	Rp 960
26	<i>Baking Paper</i>	1pc	Rp 5.000	1pc	Rp 5.000
27	<i>Chocolate Compound</i>	3kg	Rp 65.000	1kg	Rp 195.000
28	<i>Fresh Dairy Cream</i>	1,5kg	Rp 65.000	1kg	Rp 97.500
29	Coklat Bubuk	90gr	Rp 17.500	90gr	Rp 17.500
30	Mika	5pcs	Rp 1.500	1pc	Rp 7.500
TOTAL					Rp 1.419.327

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

2. Perhitungan Harga Jual

Harga merupakan jumlah biaya yang harus dibayarkan dari pelanggan untuk produk yang akan dibeli (Kotler, 2012). Menurut Alex Onyeocha (2015) harga jual dapat ditentukan sebagai alat pengukuran kuantitas, berat, maupun ukuran lainnya dari suatu produk, ataupun jasa yang akan diberikan kepada pembeli, yang dapat dihitung sebagai berikut:

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

Onyeocha (2015) dalam jurnal “*Food Costing and Control*” menyatakan perusahaan dapat meminta *gross profit* di angka 65% hingga 70% tanpa melihat nilai *variable cost* seperti *overhead* dan lainnya. Sedangkan *food cost* dapat dihitung sebagai *presentage of sales* di kisaran 30% hingga 45%.

Dari rumus yang disajikan di atas, penulis memasukkan *percentage of sales* yang ditambah dengan nilai kreativitas dan seni. Kreativitas dan seni memang tidak bisa dinilai dari angka, namun penulis memperkirakan angka 60% harga untuk kreativitas dan seni dilihat dari lama pengerjaan produk, desain produk, dan tingkat kesulitan dekorasi.

Dengan tabel di bawah ini, penulis menyajikan nilai harga jual dari nilai *food cost* sebesar 40% dengan keinginan *gross profit* 60%, yang kemudian ditambahkan nilai kreativitas dan seni sebesar 60% yang sudah disebutkan pada paragraf sebelumnya. Berikut adalah nilai jual dekorasi *non edible/dummy* dan yang *fully edible/cake*.

TABEL 8
HARGA JUAL DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR
KUE TIRUAN/*DUMMY*

No.	Nama Barang	Kuantitas	Unit	Harga
1	<i>Dummy</i>	3	pcs	Rp 65.500
2	Media Dekorasi	20	<i>item</i>	Rp 718.418
HARGA TOTAL BAHAN				Rp 783.918
PERSENTASE BIAYA BAHAN POKOK				40%
TOTAL BIAYA BAHAN POKOK				Rp 1.959.795
KREATIVITAS DAN SENI (60% BIAYA POKOK)				Rp 1.175.877
HARGA JUAL AWAL				Rp 3.135.672
HARGA JUAL SEBENARNYA				Rp 3.150.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 9
HARGA JUAL DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR
KUE ASLI/*BUTTER CAKE*




No.	Nama Barang	Kuantitas	Unit	Harga
1	<i>Recipe Costing Butter Cake dan Choc. Ganache</i>	12.336 (1,5 x resep cake dan 6 x resep Ganache)	gram	Rp 700.909
2	Media Dekorasi	20	<i>item</i>	Rp 718.418
HARGA TOTAL BAHAN				Rp 1.419.327
PERSENTASE BIAYA BAHAN POKOK				40%
TOTAL BIAYA BAHAN POKOK				Rp 3.548.318
KREATIVITAS DAN SENI (60% BIAYA POKOK)				Rp 2.128.991
HARGA JUAL AWAL				Rp 5.677.309
HARGA JUAL SEBENARNYA				Rp 5.700.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

1.4.4 Kebutuhan Alat

TABEL 10

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG DEKORASI

Nama Alat	Gambar	Fungsi
<i>Silicone Matt</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 4</p> 	Sebagai alas ulen dan pengerjaan dekorasi <i>fondant</i>
<i>Rolling Pin</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 5</p> 	Sebagai alat memipihkan dan meratakan <i>fondant</i>
<i>Scale</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 6</p> 	Sebagai alat untuk menimbang bahan
<i>Carving Knife</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 7</p> 	Sebagai alat untuk memotong <i>detail fondant</i>
<i>Fondant Smoother</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 8</p> 	Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>

TABEL 10
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar	Fungsi
<i>Modelling Tools</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 9</p> 	Sebagai alat pemberian <i>detail</i> pada seluruh bagian dekorasi
Penggaris Mika Bening	<p style="text-align: center;">Gambar 10</p> 	Sebagai alat pengukur agar lebih presisi
Kuas	<p style="text-align: center;">Gambar 11</p> 	Sebagai alat pemberian warna, dan alat pengolesan dekorasi lainnya
<i>Lazy Susan</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 12</p> 	Sebagai wadah untuk memudahkan dekorasi
Gunting	<p style="text-align: center;">Gambar 13</p> 	Sebagai alat pemotongan bagian yang dibutuhkan

TABEL 10
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar	Fungsi
<i>Plastic Wrap</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 14</p> 	Digunakan untuk media pelapis dan menjaga <i>fondant</i> tetap lembut
<i>Stylus Pen</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 15</p> 	Sebagai alat pembantu pembuatan desain sketsa
<i>Edible Ink Marker</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 16</p> 	Sebagai alat lukis pemberian <i>detail</i> pada bagian tertentu
<i>Cutting Matt</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 17</p> 	Sebagai alas pemotongan agar tetap <i>hygiene</i>
<i>Tweezer / Pinset</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 18</p> 	Sebagai alat pembantu untuk mengambil bahan kecil

TABEL 10
DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar	Fungsi
Palet Cat	<p style="text-align: center;">Gambar 19</p> 	Sebagai wadah / media pelukisan seluruh warna
<i>Scraper</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 20</p> 	Sebagai alat pembantu pengambilan <i>fondant</i>
Kompor	<p style="text-align: center;">Gambar 21</p> 	Sebagai alat pembuatan <i>sugar casting</i>
<i>Pan</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 22</p> 	Sebagai wadah pemasakkan <i>sugar casting</i>
<i>Thermometer</i>	<p style="text-align: center;">Gambar 23</p> 	Sebagai pengukur suhu pada pembuatan <i>sugar casting</i>

Gambar 4 - Gambar 23: Alat-Alat Penunjang Tugas Akhir

Sumber: Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2023

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.5.1 Lokasi Kegiatan

Kegiatan latihan Tugas Akhir pembuatan dekorasi ini akan dilaksanakan di tempat tinggal sementara penulis (kos) yang bertempat di Jl. Raya Kartika No. 250A, Kel. Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung. Lalu penulis juga akan melaksanakan kegiatan latihan dan presentasi di gedung-gedung area Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berada di Jl. Dr. Setiabudi No.186, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

1.5.2 Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan latihan hingga presentasi Tugas Akhir dekorasi kue ini dilakukan di bulan April - Juli 2023.