

# BAB I

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

*Cake* atau yang biasa dikenal dengan kue sangat populer dikalangan masyarakat. Kue merupakan suatu produk yang tersusun dari telur, gula, tepung dan lemak yang dipanggang. Kue juga menjadi salah satu jenis makanan penutup yang disukai banyak orang dengan rasa yang beragam. Kue bisa memiliki berbagai bentuk, rasa, dan ukuran. Kue dapat dibuat dalam bentuk bulat, kotak, atau bahkan dalam bentuk yang lebih unik seperti karakter animasi atau objek tertentu. Kue menjadi bagian penting dalam sebuah acara dan sering dikaitkan dengan perayaan-perayaan khusus seperti ulang tahun, pernikahan, dan acara lainnya memiliki nilai simbolis dan emosional yang signifikan bagi masyarakat. Kue juga sering dihubungkan dengan kebiasaan dan adat istiadat di banyak negara di seluruh dunia, sehingga menjadi semacam ikonik dalam kebudayaan masyarakat, kue juga dapat di hias atau di percantik ( Faridah, 2008 ).

Dengan kata lain ialah *cake decoration* atau dekorasi kue merupakan seni dan keahlian dalam mempercantik kue sesuai dengan kreativitas yang diinginkan. Kreativitas dalam menghias kue tidak terbatas pada jenis teknik dan bahan yang digunakan, sehingga memungkinkan untuk mengaplikasikan segala macam bentuk seni. Untuk merancang hiasan dengan penuh kesempurnaan, diperlukan disiplin dan latihan serta tentunya diperlukan sejumlah teknik dan landasan dalam menghias kue yang perlu dimiliki ( Faridah, 2008).

Kemudian deifinisi menghias kue adalah proses memberikan dekorasi atau ornamentasi pada permukaan kue menggunakan berbagai macam bahan dekoratif yang bertujuan untuk meningkatkan estetika, rasa, tekstur, dan bentuk kue ( Faridah 2008). Dekorasi dapat meningkatkan penampilan kue sehingga terlihat lebih menarik . Hal ini dapat membuat kue lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Dekorasi kue yang baik juga harus selaras dengan rasa kue dan tidak hanya berfokus pada tampilan saja, sehingga kualitas kue secara keseluruhan dapat terjamin. Sering kali, dalam proses pembuatan yang kurang baik sehingga kue menjadi tidak sesuai.

Hasil kue yang tidak sesuai dengan yang diharapkan membuat tampilan kue menjadi kurang menarik. Namun, bagian kue yang tidak sempurna atau rusak dapat diperbaiki dengan teknik dekorasi atau pengaplikasian bahan penghias pada area yang terdapat cacat atau kerusakan, hal ini tentunya bertujuan untuk meningkatkan kualitas kue dengan memanfaatkan kreativitas dan imajinasi untuk menciptakan bentuk baru yang lebih menarik dan memperbaiki tampilan kue. Selain itu, kue yang didekorasi dapat menyatakan ungkapan atau sebagai ucapan selamat ( Faridah 2008).

Kue juga dapat didekorasi secara sederhana ataupun secara mewah (Suhardjito, 2006). Dalam mendekorasi kue dibutuhkan bahan penghias seperti diantaranya beberapa bahan penghias kue yang digunakan di beberapa antaranya adalah *buttercream*, *royal Icing*, *fondant*, *glazes*, *gum paste*, *marzipan*, dan *chocolate*. Sementara teknik dekorasi kue ulang tahun meliputi *rolled fondant*, *pastillage*, *royal icing piped*, dan *chocolate modelling* (Garrett, 2007).

Salah satu bahan penghias yang sangat populer dikalangan masyarakat ialah *fondant*. *Fondant* diperkenalkan sebagai bahan untuk dekorasi kue di akhir abad ke-19 oleh *chef* konditor terkenal dari paris yang muncul dengan kreasi kue- kue yang mengejutkan. *Fondant* digunakan untuk menghasilkan efek dekoratif yang halus dan bersih pada kue dan *pastry*. Dalam dekade terakhir, *fondant* semakin populer di seluruh dunia sebagai bahan untuk dekorasi kue karena kemampuannya untuk memberikan tampilan yang halus, tahan lama, dan unik pada kue. Saat ini, *fondant* dapat ditemukan dalam berbagai warna dan rasa yang berbeda, memungkinkan untuk eksplorasi kreativitas dalam mendekorasi kue dan *pastry* (Garrett, 2007).

Maka pada kesempatan kali ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai media dekorasi kue. *Rolled fondant* adalah bahan dekoratif yang terbuat dari campuran gula, glukosa, gliserin, *cream of tart*, dan air. *Fondant* yang dihasilkan berwarna putih sehingga memudahkan dalam menambah warna untuk dekorasi atau ornamen yang diperlukan (Garrett, 2007).

Karena alasan tersebut, penulis memutuskan untuk menggunakan *rolled fondant*, dikarenakan *rolled fondant* termasuk bahan penghias yang tahan lama dan dapat bertahan selama sehari-hari bahkan minggu dalam suhu ruangan. Hal ini

membuat *rolled fondant* cocok untuk kue memerlukan dipajang saat acara dengan waktu yang cukup lama didalam ruangan. Selain itu, dengan sifatnya yang elastis dan mudah dibentuk sehingga desain kue dapat diaplikasikan dengan lebih mudah dan diubah bentuknya, serta dapat membentuk hiasan atau dekorasi yang kompleks dengan hasil yang presisi dan detail sesuai permintaan atau desain yang diinginkan. Dengan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan penghias, akan tercipta permukaan yang rata dan halus pada kue sehingga kue tetap segar dan memberikan hasil akhir yang sempurna, berkualitas, dan kokoh (LoCicero, 2007).

Maka dari paparan diatas penulis akan menerapkan tiga teknik dalam pembuatan dekorasi kue ini, teknik tersebut ialah *hand modeling*, *covering*, *rolled fondant*, *covering paneling*, dan *embossing*. Alasan penulis menggunakan teknik *hand modeling* pada *fondant* muncul saat penulis membaca buku *step by step cake decorating* by Karen Sullivan (Sullivan, 2013). Lalu pada akhirnya teknik ini di ambil oleh penulis dikarenakan teknik *hand modeling* memungkinkan penulis untuk dapat membuat bentuk-bentuk yang sulit dan bentuk-bentuk yang lebih detail dan unik. Dalam penggunaanya *fondant* akan di potong dan dibentuk secara manual menggunakan tangan dan beberapa peralatan *carving* tanpa menggunakan alat bantu cetakan, dengan teknik seperti ini penulis akan dapat secara bebas mengekspresikan kreatifitas dan membuat bentuk-bentuk yang lebih bervariasi.

Selain itu penulis menggunakan teknik *embossing* pada *fondant* untuk memberikan detail dan tekstur yang diinginkan dengan cara ditekan atau memadatkan *fondant* sehingga menciptakan detail tertentu.

Penulis juga menggunakan teknik *covering* pada *fondant*, yang terbagi menjadi dua yaitu *rolled fondant* dan *paneling fondant*, *rolled fondant* dilakukan dengan cara menggulung *fondant* menjadi lembaran tipis lalu ditempelkan pada permukaan kue dengan lembut dan diratakan dengan *fondant smoother*. Lalu ada teknik *paneling*, yaitu teknik yang melibatkan pemotongan *fondant* menjadi panel kecil yang kemudian ditempelkan secara individual ke permukaan kue dan dibuat dengan ukuran yang tepat untuk menutupi setiap bagian kue dan digunakan untuk kue yang memiliki bentuk yang rumit (Tomar, 2020). Teknik-teknik tersebut penulis gunakan untuk menciptakan tampilan yang halus dan rapi pada *fondant* dan digunakan untuk menutupi permukaan kue secara keseluruhan serta teknik – teknik *covering* ini juga mampu memberikan tampilan yang rapi dan eksklusif.

Teknik – teknik tersebut akan diterapkan dalam satu jenis dekorasi kue yang akan mengangkat tema film “*Harry potter and The Deathly Hallows*” dalam pembuatan tugas akhir penulis. *Harry potter and The Deathly Hallows* adalah film yang diadaptasi dari novel terakhir dalam seri *Harry Potter* karya J.K. Rowling dengan gabungan *genre adventure, family, fantasy* dan *mystery* yang diproduksi oleh sutradara David Yates dan ditayangkan pada tanggal 19 November 2010 di Amerika Serikat (Maharani, 2022).

Serta film ini juga dikenal sebagai akhir yang epik dari seri *Harry Potter* dan memecahkan rekor *box office*. Film ini juga berhasil mendapatkan *rating* 77% dari 287 *review* dan bertengger di posisi ketiga sebagai film terlaris dari seluruh seriesnya (Maharani, 2022).

*Harry Potter* sendiri memang telah menjadi tren yang sangat populer dalam beberapa tahun terakhir, tren *harry potter* dalam dunia *pastry* memiliki target market yang sangat luas selain menarik untuk penggemar *harry potter* itu sendiri, tren ini juga dapat menarik minat dari kalangan masyarakat yang menyukai *pastry* yang unik dan inovatif. Target market dari *harry potter* ini sendiri meliputi berbagai rentang usia, mulai dari anak – anak, remaja, dan dewasa. Oleh sebab itu dengan

target market yang sangat luas, tren ini sangat menjanjikan dan menarik *chef pastry* maupun pembisnis *pastry* dalam menarik minat dan memperluas pasar.

Dalam dunia *pastry* sendiri *harry potter* merupakan tren yang sedang populer dan berkembang pesat saat ini, tren ini bisa menjadi populer di dunia *pastry* dikarenakan banyaknya elemen-elemen yang dapat diambil dari *series harry potter* dan dituangkan menjadi karya *pastry*. Misalnya, karakter – karakter yang dapat dijadikan inspirasi dalam menciptakan desain atau karya *pastry* dan juga tema yang terkait dengan *harry potter*, seperti *hogwarts*, *slytherin*, ataupun pesta ulang tahun bertema *harry potter* yang di adaptasikan kedalam karya *pastry* ataupun dekorasi kue.

Selain itu di Indonesia, film ini sangat terkenal dan banyak peminatnya. Film *harry potter* memiliki daya tarik yang luas, karena berhasil menarik perhatian dan kecintaan banyak orang dengan berbagai latar belakang dan usia pada hal tersebut. Film ini memiliki cerita yang sangat menarik dan menghibur, serta memiliki karakter-karakter yang kuat dan kompleks. Sehingga, membawa penonton ke dunia fantasi yang kaya, di mana sihir, makhluk fantasi, dan tempat-tempat ajaib hadir dengan indah dan detail (Maharani, 2022). Film *harry potter* juga memiliki pesan moral yang positif tentang persahabatan, keberanian, toleransi, dan pentingnya melawan ketidakadilan dan kejahatan (Maharani, 2022). Oleh karena itu, kue ulang tahun dengan tema *harry potter* ini dirancang khusus untuk memuaskan para penggemar akan cerita tersebut. Tema ini dapat diaplikasikan pada kue ulang tahun untuk semua kelompok usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa, baik pria maupun wanita. Maka dari itu, penulis termotivasi untuk menghasilkan tugas akhir dengan fokus pada *food presenting* yang berjudul : “*Harry Potter and The Deathly Hallows*”.

## 1. Tinjauan Produk

Tema, konsep, ukuran, dan bentuk produk yang akan dijabarkan sebagai berikut :

### a. Tema produk

Pada kesempatan ini, penulis mengangkat series dari *harry potter* dan penulis akan mengangkat film terakhir yaitu “*Harry potter and The Deathly Hallows*” sebagai inspirasi dalam membuat dekorasi kue dalam pembuatan tugas akhir.

Kisah dalam film ini mengikuti perjuangan *harry potter* dan teman-temannya, *ron* dan *hermione*, dalam menghentikan *lord voldemort* yang sedang mencari *elder wand*, tongkat sihir yang kuat, demi menguasai dunia sihir. Mereka melarikan diri dan bersembunyi dari *voldemort* dan pengikutnya, sambil mencari *horcrux*, benda-benda sihir yang memiliki kekuatan untuk membuat *voldemort* menjadi abadi. Mereka mengunjungi tempat-tempat penting dalam sejarah *hogwarts* dan dunia sihir, sementara dalam bagian kedua film, perjuangan untuk menemukan *horcrux* ketiga dan keempat berlanjut, serta pertempuran antara *hogwarts* dan pasukan *voldemort* semakin dekat. *harry* dan teman-temannya harus mempertaruhkan nyawa mereka untuk menghentikan *voldemort* dan mengembalikan perdamaian di dunia sihir (Maharani, 2022).

Dalam dekorasi yang akan disajikan di kue penulis akan menuangkan dekorasi pada alat – alat ataupun *hocruxes* yang menggambarkan film terakhir dari series *harry potter* dan juga scene terakhir dalam film *harry potter and the deathly hallows* yang merupakan pertempuran antara *lord voldemort* dan *harry potter* bersama dengan *hocrux* terakhir yang merupakan seekor ular atau yang biasa disebut dengan nama *nagini* yang akan menunjukkan akhir dariseluruh series *harry potter*. Berikut merupakan beberapa contoh rujukan bentuk fondant yang akan dijadikan acuan dalam pembuatan *cake* ini. Komponen yang akan penulis pilih merupakan komponen penting dalam berjalannya episode terakhir ini seperti, *7 horcruxes*, *the deathly hallows*, *elder wand*, dan karakter - karakter utama dalam film *harry potter*.

**GAMBAR 1**  
**HARRY POTTER**



Sumber : pxfuel, 2019

*Harry potter* adalah tokoh utama dalam seri novel fantasi yang ditulis oleh *J.K Rowling*. Ia merupakan anak yatim piatu yang tinggal dibawah asuhan keluarga bibinya yang kejam dan tidak menyukainya, yang kemudian pada usia 11 tahun *harry* mulai menyadari bahwa ia adalah seorang penyihir. *Harry* memiliki bekas luka di dahinya yang membentuk seperti kilatan petir, hasil dari serangan sihir yang hampir membunuhnya saat masih bayi. *Harry* terkenal di dunia sihir karena kemampuannya untuk melakukan sihir-sihir yang sulit dan ia juga sangat berani dan setia kepada teman-temannya. Selama perjalanannya di *hogwarts*, *harry* mengalami banyak tantangan dan petualangan penuh akan bahaya, tetapi pada akhirnya ia berhasil mengalahkan *voldemort* dan menyelamatkan dunia sihir dari kehancuran (Gramedia, 2022).

**GAMBAR 2**  
**LORD VOLDEMORT**



Sumber : pxfuel, 2019

*Voldemort* merupakan tokoh antagonis utama dalam seri novel *Harry Potter*. Ia merupakan seorang penyihir jahat yang ingin menguasai dunia sihir dan memiliki ambisi besar untuk memperluas kekuasaannya sampai ke dunia manusia. *Lord Voldemort* memiliki kemampuan kekuatan sihir yang sangat hebat dan besar, termasuk kemampuan untuk menciptakan *hocruxs*, benda yang berisi potongan jiwa yang digunakan untuk memperpanjang umurnya dan menjaga keabadian (Marvin, 2022).

**GAMBAR 3**  
**NAGINI**



Sumber : *nerdist*, 2018

*Nagini* merupakan seekor ular besar yang merupakan peliharaan dan penasihat utama *voldemort* dalam seri novel *harry potter*. *Nagini* juga merupakan salah satu *hocrux* dari *lord Voldemort*. *Nagini* juga memiliki kecerdasan yang lebih tinggi daripada ular pada umumnya dan dapat mematuhi perintah dari *lord Voldemort* (Nural, 2018).



**GAMBAR 4**  
**TOM RIDDLE DIARY**



Sumber : Amazon, 2015

*Tom Riddle Diary* merupakan buku harian yang digunakan oleh *Voldemort* saat muda. Ketika ia masih menggunakan nama aslinya yaitu *tom marvolo riddle*, buku ini memiliki kemampuan untuk mewujudkan kenangan dan keinginan penggunanya menjadi kenyataan atau berbentuk nyata. Buku harian ini merupakan salah satu *hocrux* yang diisi dengan potongan jiwa dari *Lord Voldemort* yang kemudian di musnahkan oleh *Harry Potter* dengan tusukan *basilisk* untuk menghancurkan kekuatan *Voldemort* (Abby, 2003).

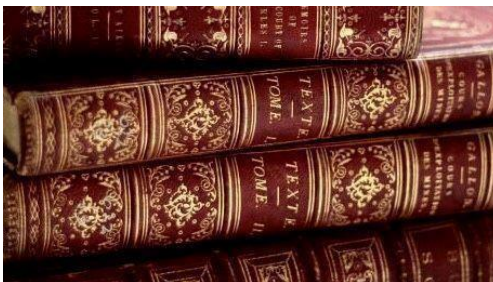
**GAMBAR 5**  
**HOGWARTS**



Sumber : Collider, 2023

*Hogwarts School of Witchcraft and Wizardry* atau lebih dikenal dengan *hogwarts* adalah *setting* utama untuk enam buku pertama serial *Harry Potter* oleh *J. K. Rowling*, dengan setiap buku berlangsung setara dengan satu tahun pelajaran. *Hogwarts* dikisahkan sebagai salah satu sekolah sihir terbaik dunia yang berada di Inggris. Sekolah ini berfungsi melatih anak-anak yang berumur mulai 11 hingga 18 tahun yang memiliki kemampuan sihir untuk menjadi para penyihir yang berkualitas (Wikipedia, 2018).

**GAMBAR 6**  
**BOOK OF GRYFFINDOR**



Sumber : *wattpad*, 2022

*Gryffindor* adalah salah satu dari empat rumah di *hogwarts* dalam serinovel *harry potter* yang juga dikenal sebagai rumah yang diisi oleh siswa yang pemberani dan jujur. Rumah *gryffindor* identik dengan warna merah dan emasdengan simbol seekor singa, buku *gryffindor* merujuk pada buku berisi informasi dan sejarah tentang rumah dan tradisi mereka (William, 2022).

**GAMBAR 7**  
**RAVENCLAW DIADEM**



Sumber : *heroes and villain*, 2021

*Ravenclaw diadem* merupakan mahkota yang pernah dimiliki oleh *rowena ravenclaw* sebagai pendiri dari rumah *ravenclaw* di *hogwarts*. Mahkota ini memiliki kekuatan untuk meningkatkan kecerdasan dan kebijaksanaan yang kemudia diubah oleh *Lord Voldemort* dan dijadikan *Hocrux* yang pada akhirnya mahkota ini ditemukan oleh *Harry Potter* dan kemudian dimusnahkan (Morrigan, 2011).

**GAMBAR 8**  
**GAUNT'S RING**



Sumber : *the wizards shop*, 2020

*Gaunt's Ring* adalah cincin yang dimiliki oleh keluarga *gaunt* yang merupakan keturunan terakhir dari *salazar slytherin* salah satu pendiri *Hogwarts*. Cincin tersebut dianggap sebagai salah satu *hocrux* dari potongan jiwa *Voldemort*. Cincin ini memiliki batu besar hitam di tengahnya yang merupakan batu keabadian yang dapat membangkitkan kembali orang yang telah mati (Santer, 2023).

**GAMBAR 9**  
**SALAZAR SLYTHERIN LOCKET**



Sumber : *amazon*, 2014

*Salazar Slytherin Locket* adalah liontin yang pernah dimiliki oleh *salazar slytherin*, liontin ini dihiasi dengan batu hijau besar yang memiliki kekuatan magis yang sangat besar, dan merupakan salah satu *hocrux* dari *lord voldemort* ( Rachel, 2021).

**GAMBAR 10**  
**HELGA HUFFLEPUFF CUP**



Sumber : *warnerbros*, 2019

*Hufflepuff cup* merupakan cawan yang pernah dimiliki oleh *helga hufflepuff* sebagai salah satu pendiri *hogwarts* dan kemudian diambil oleh *lord Voldemort* dan dijadikan *hocrux* (Anastasiya, 2017).

**GAMBAR 11**

**ELDER WAND**



Sumber : *harrypotter fandom*, 2022

*Elder wand* merupakan salah satu dari tiga *deathly hallows* atau benda-benda paling kuat dalam dunia sihir, tongkat tersebut memiliki kekuatan untuk menjadi tak terkalahkan dalam pertarungan sihir (Pottermore, 2017).

**GAMBAR 12**  
**CLOAK OF INVISIBILITY**



Sumber : *windlass*, 2020

*Cloack of invisibility* atau jubah tak terlihat adalah salah satu dari tiga *deathly hallows* yang berfungsi atau memiliki kekuatan untuk membuat pemakainnya tidak terlihat oleh siapapun, jubah ini berperan penting dalam petualangan *harry potter* dan membantu menghindari pengawasan dalam menyelesaikan banyak tugas berbahaya ( Anastasiya, 2017).

**GAMBAR 13**  
**TARING BASILISKS**



Sumber : *Devian art*, 2011

Taring *basilisk* adalah salah satu dari sedikit artefak magis yang mampu menghancurkan *Horcrux*. Sebuah taring dari *Basilisk Slytherin* digunakan untuk menghancurkan dua *Horcrux Voldemort* – buku harian *tom riddle* dan cangkir *helga hufflepuff* (Rachel, 2022).

## b. Konsep Produk

Pada Kesempatan ini, kue yang akan penulis pilih untuk digunakan adalah *Butter cake* dengan *filling ganache*, penulis memilih kue tersebut dikarenakan *Butter cake* kokoh dan dapat digunakan untuk kue dengan *tier* bertingkat. Guna mempermudah proses pembuatan dekorasi dalam tugas akhir ini, penulis akan menggunakan bahan tiruan atau *dummy* sebagai pengganti objek aslinya agar lebih efisien. Kemudian kue akan diisi dengan *filling Ganache*, dikarenakan *filling* ini merupakan *filling* yang populer dikalangan masyarakat serta memiliki tekstur yang lezat dan lembut yang menjadikan *filling* ini merupakan *filling* yang tepat, selain itu *filling* ini juga tahan lama dan dapat dipadukan dengan berbagai rasa.

Didalam *cake* ini penulis akan menonjolkan *figurine- figurine* yang ada kedalam bentuk 3D atau ditonjolkan, seperti halnya didalam *tier* pertama terdapat 4 *horcrux* yaitu, *Gaunt's Ring*, *Tom Riddle Diary*, *Ravenclaw Diadem*, dan *Salazar slytherin locket*, serta tongkat *elder wand* yang bersandar di sebelah *Tom Riddle Diary*, Serta terdapat taring dari *nagini* yang merupakan taring *basilisks*. Maksud dan tujuan penulis memilih ornamen- ornamen tersebut dikarenakan ornamen- ornamen tersebut merupakan bagian krusial dalam petualangan *harry potter* demi mengalahkan *lord Voldemort* pada *series* terakhir yaitu *Harry Potter and the Deathly Hallows* yang melibatkan ke 4 *horcrux* sebagai potongan jiwa *voldemort* dan tongkat *elder wand* sebagai salah satu dari 3 benda terkuat *deathly hallows* yang diletakan pada *tier* pertama ini.

Serta pada *tier* kedua penulis memperlihatkan buku dari rumah atau asrama *Gryffindor* yang merupakan rumah bagi *Harry Potter* selama berada di *Hogwarts*, buku ini identik dengan warna merah dan ornamen emas.

Serta pada *tier* ke tiga penulis memperlihatkan buku dari rumah atau asrama *slytherin* yang merupakan rumah bagi pemilik salah satu *hocrux salazar slytherin locket* yaitu *salazar slytherin*, buku ini identik dengan warna hijau dan dipadukan dengan ornamen emas serta lambang dari asrama *slytherin* itu sendiri yang berada pada bagian pinggir buku.

Serta pada *tier* keempat berbeda dengan *tier* sebelumnya dikarenakan pada *tier* ke empat ini berbentuk tabung. Pada tingkatan ini penulis menonjolkan *figure* dari *Lord Voldemort* yang akan menempel dengan kue dan akan ditonjolkan sedikit yang nantinya akan terlihat teksturenya dan akan dibuat menggunakan teknik *hand modeling* untuk mempermudah penulis melakukan pembentukan. Serta ada pula tembok dari *Hogwarts* yang akan mengcover hampir keseluruhan *tier* ini. Serta ada pula sosok *figure* lainnya yaitu *nagini* atau ular besar yang akan berbentuk 3D dan akan melingkari *tier* ke 2 yang Sebagian badannya akan digunakan teknik *hand painting* untuk memberikan warna yang tepat. serta penulis menambahkan lambang dari *deathly hallows* pada bagian belakang kue.

Kemudian pada *tier* kelima atau *tier* terakhir terdapat *figure Harry Potter* yang merupakan tokoh utama yang sedang berperang melawan *lord Voldemort* dan *nagini* yang terlihat pada bagian belakang *cake* sedang membawa *clock of invisibility* yang selama ini telah membantu *harry potter* dalam tugas-tugas yang berbahaya, serta nantinya akan terlihat seperti menonjol dan terlihat teksturenya. Pada *tier* terakhir ini penulis juga menambahkan lambang dari *Harry Potter* pada bagian tengah kue serta ditambahkan juga teknik *covering rolled fondant* dengan warna putih ke coklat- coklat an seperti bentuk atau warna marmer yang kemudian di tambahkan *edible gold leaves*.

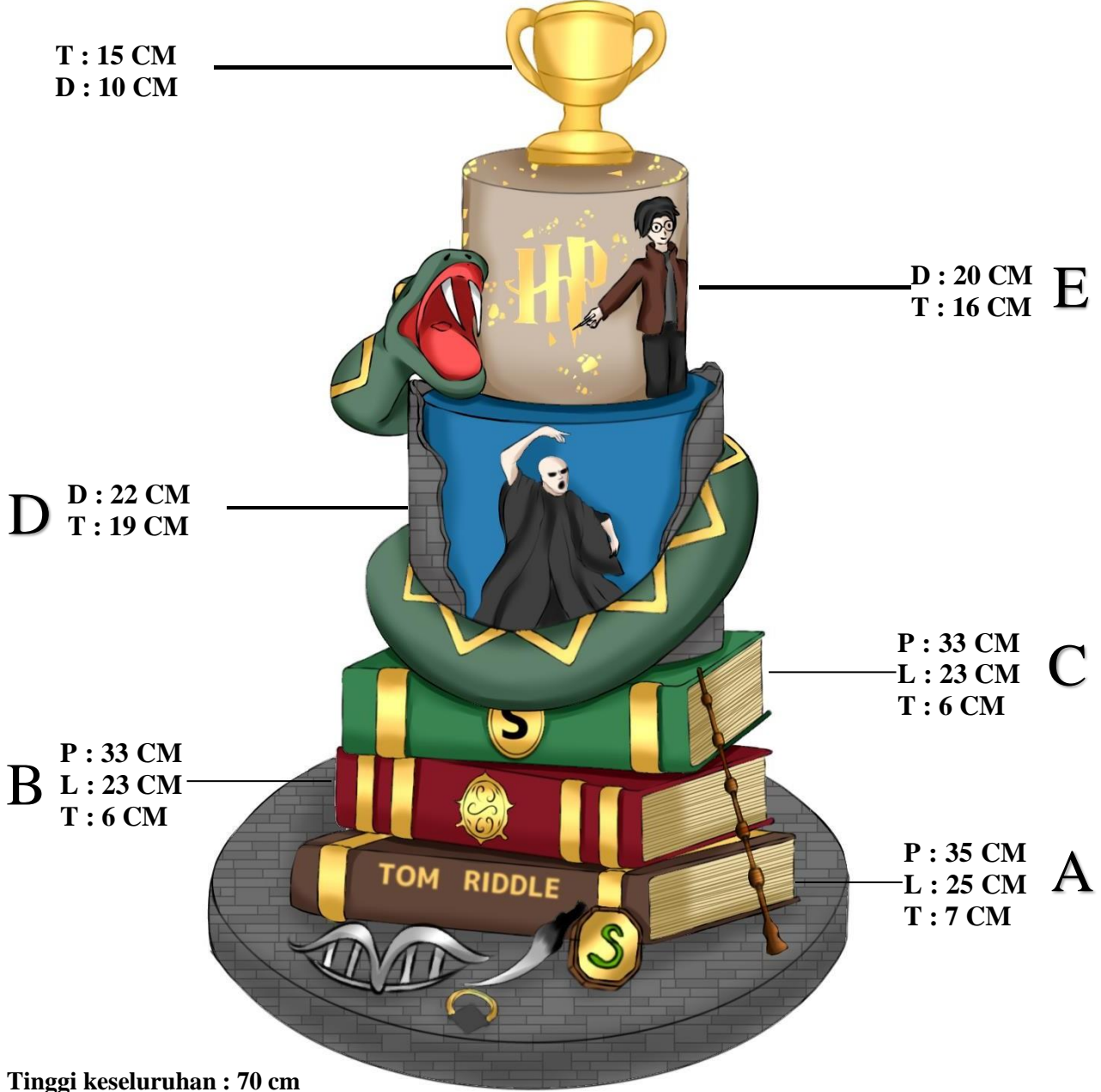
Maksud dan tujuan dari susunan dan warna pada kue tersebut ialah, penulis ingin menampilkan seluruh *clue* dalam series terakhir ini serta pertempuran terakhir antara *harry potter* dan juga *lord voldemort* didalam satu kue sehingga penulis mengharapkan orang-orang akan cepat mengetahui bahwa kue ini merupakan seluruh rangkaian dari series terakhir yaitu *harry potter and the deathly hallows*, serta penulis juga ingin menampilkan warna utama dari keempat asrama atau rumah yang ada dalam film *harry potter* yaitu, *gryffindor* yang identik dengan warna merah, *ravenclaw* yang identik dengan warna biru, *slytherin* yang identik dengan warna hijau, dan *hufflepuff* yang identik dengan warna kuning atau emas, Yang kemudian penulis susun kedalam setiap *tier* dengan warna-warna yang berbeda. Serta terdapat tembok dan alas dengan motif batu yang merupakan kastil *hogwarts* dalam scene terakhir saat *harry potter* berhadapan dengan *lord voldemort*. Pada *tier* terakhir penulis tidak memakai warna kuning pada keseluruhan kue dikarenakan selain estetika dalam perpaduan warnanya, penulis juga melambangkan warna kuning sebagai warna emas yang kemudian diartikan sebagai kemenangan yang menutupi warna putih perlahan demi perlahan seperti mengelupas, serta terdapat *helga hufflepuff cup* pada bagian atas kue yang dapat diartikan sebagai piala kemenangan dalam memerangi kekuatan jahat.



c. Desain Produk

GAMBAR 14

DESAIN PRODUK (TAMPAK DEPAN)



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

**GAMBAR 15**

***DESAIN PRODUK (TAMPAK BELAKANG)***



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Sesuai dengan rancangan yang telah ditampilkan di atas, kue akan terdiri dari 5 *tier* dengan total Panjang keseluruhan mencapai 70 cm, pada desain kue ini penulis menampilkan 5 warna berbeda pada 5 *tier*, untuk *tier* A berwarna coklat yang melambangkan *Tom Riddle Diary*, *tier* B berwarna merah yang melambangkan buku dari asrama Gryffindor, *tier* C berwarna Hijau yang melambangkan buku dari asrama *Slytherin*, *tier* D berwarna biru yang melambangkan asrama *Ravenclaw*, dan *tier* terakhir atau *Tier* E berwarna Putih keemasan melambangkan asrama *hufflepuff*. Untuk total panjang kue tersebut adalah 70 cm dengan alas yang ber diameter 50 cm. Berikut merupakan penjelasan dari desain kue per tingkat :

a. *Tier* Pertama (A)

Pada bagian awal ini, *tier* A berbentuk kotak dengan Panjang : 36 cm, Lebar : 25 cm, Tinggi : 7 cm. Membuat dasar kue yang didesain menyerupai buku dari *Tom Riddle Diary*. Tingkat pertama kue ini kemudian akan dilapisi *rolled fondant* dengan Teknik *covering* dan *embossing* untuk bagian kertasnya.

Pada tingkatan pertama, terdapat enam objek penting yaitu *tom riddle diary*, *basilisks fang*, *elder wand*, *salazar slytherin locket*, *gaunt's ring*, dan *ravenclaw diadem* yang merupakan objek dasar dari rencana *lord voldemort* dalam menjalankan rencananya.

Serta pada bagian alas dari *tier* pertama ini merupakan alas bebatuan yang dilambangkan sebagai *hogwarts* atau tempat pertarungan terakhir berlangsung.

b. *Tier* Kedua (B)

*Tier* B berbentuk kotak dengan Panjang : 33 cm, Lebar : 23 cm, Tinggi : 6 cm. Pada *tier* kedua ini penulis akan menampilkan *Book Of Gryffindor* yang berwarna merah dengan teknik *covering* dan *embossing* dengan beberapa sentuhan *gold* pada dekorasinya.

c. *Tier* Ketiga (C)

*Tier* C berbentuk kotak dengan Panjang : 33 cm, Lebar : 23 cm, Tinggi : 6 cm. Pada *Tier* ketiga ini penulis akan menampilkan *Book Of Slytherin* yang berwarna hijau dengan teknik *covering* dan *embossing* dengan beberapa sentuhan *gold* pada dekorasi serta lambang dari *slytherin* itu sendiri.

d. *Tier Keempat (D)*

*Tier D* berbentuk tabung dengan dimensi : 22 cm, Tinggi : 18 cm. Pada *Tier* keempat ini penulis akan menampilkan *Lord Voldemort, Nangini*, dan tembok *castle hogwarts* yang dibuat menggunakan teknik *hand modeling* dan *embossing*. Sementara itu terdapat tembok dari *Hogwarts* yang merupakan lokasi terakhir *Lord Voldemort* bertempur dengan *Harry potter*, serta *background* dari *Lord Voldemort* sendiri terinspirasi dari Langit saat *Lord Voldemort* sedang bertarung yang berwarna biru tua serta penulis melambangkan ini juga menjadi warna dari asrama *ravenclaw*. dengan tambahan lambang dari *The Deathly Hallows* itu sendiri pada bagian belakang *tier*.

e. *Tier Kelima (E)*

*Tier E* berbentuk tabung dengan dimensi : 17 cm, Tinggi : 18 cm. Pada *Tier* kelima atau *tier* terakhir penulis akan menampilkan *harry potter* yang tengah memegang *cloak of invisibility* yang dibuat menggunakan teknik *hand modeling*, serta terdapat lambang *Harry Potter* pada bagian tengah *tier*, Serta penulis akan menggunakan teknik *covering* pada seluruh *tier* dan juga terdapat salah satu *hocruces* yaitu *helga hufflepuff cup*. *Tier* ini akan diberi putih dan coklat muda dan dengan sentuhan warna kuning keemas-emasan yang melambangkan asrama *hufflepuff* dan juga kemenangan.

#### D. Standar Resep

Standar resep adalah instruksi tertulis untuk menghasilkan atau memperoleh suatu produk makanan yang di dalamnya terdapat informasi mengenai kebutuhan bahan, banyaknya kebutuhan bahan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan dan informasi lainnya yang bertujuan untuk menciptakan suatu produk (Mufqi, 2016).

Dalam hal ini penulis mencantumkan standar resep dengan *dummy* dan juga kue asli, *butter cake*, *chocolate ganache* dan dekorasi kue. Dalam hal ini juga penulis mendapatkan inspirasi untuk pemilihan jenis kue dan *fillingnya* tentunya salah satunya saat penulis melakukan kegiatan praktik saat berada di kampus karena penulis menyukai sifat dari *butter cake* karena rasa klasiknya yang enak dan sederhana dalam pembuatan, serta *butter cake* mudah untuk dimodifikasi dengan berbagai macam dekorasi sehingga dapat dengan mudah menyesuaikan tema, selain itu *butter cake* juga memiliki tekstur yang cukup stabil dan kuat sehingga cocok untuk dijadikan kue bertingkat.

Kemudian alasan penulis memilih coklat *ganache* untuk *filling cake* dikarenakan coklat *ganache* memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang kaya yang dapat memberikan sensasi pada setiap gigitannya serta penulis juga dapat dengan mudah menentukan tingkat manis dan pahit yang diinginkan, dan juga penulis terinspirasi dari berbagai sumber di internet yang memberikan akses mudah dalam mencari inspirasi serta mempelajari teknik-tekniknya, serta penulis mendapat banyak inspirasi dari tugas akhir para alumni dalam hal mendekorasi kue dan membuat desain sebagai tambahan inspirasi.

1. *Butter Cake*

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP BUTTER CAKE**

<b>BUTTER CAKE</b>		<b>Hasil :5 Cetakan Kue</b> <b>Berat Keseluruhan : 7475 g</b> <b>Volume/Tier : 1 ( 6125 cm<sup>3</sup> – Kotak) . 2 ( 4554 cm<sup>3</sup> – Kotak ) . 3 (4554 cm<sup>3</sup> - Kotak). 4 (2659 cm<sup>3</sup> - Tabung). 5 (2198 cm<sup>3</sup> - Tabung).</b> <b>Ukuran: P: 35x L: 25x T: 7 . P : 33x L: 23x T : 6. P : 33x L : 23x T : 6. D : 22. D : 20.</b>		
		<b>Halaman : 1 dari 1</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	Olesi			Cetakan kue dengan tepung
3	Siapkan			<i>Standing mixer</i> dan <i>mixing bowl</i>
4	Tambahkan	2162 g	Mentega	
		1654 g	Gula	
	Kemudian			Aduk dengan <i>standing mixer</i> besar sampai gula menjadi satu dengan mentega sampai lembut.
5	Saring	1861 g	Tepung	
		Sedikit	Garam	
6	<i>Fold</i>			1/3 garam dan tepung kedalam adonan mentega
7	Pecahkan	30 pcs	Telur	Ke dalam mangkuk
8	Tuangkan	Beberapa Tetes	<i>Vanilla</i> <i>Essence</i>	Kedalam adonan

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>BUTTER CAKE</i>		Halaman : 2 dari 2		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9	Parut	2 pcs	Lemon	Lalu tambahkan <i>zest</i> kedalam adonan dengan kecepatan sedang sampai seluruh bahan tercampur dengan rata.
10	Masukan			Adonan kedalam cetakan kue yang sudah disiapkan (dengan berat yang sama) dengan bantuan spatula kayu.
11	Ratakan			Adonan agar sama rata.
12	Panggang			Kedalam oven dengan suhu 175°C selama 45 – 50 menit.
13	Dinginkan			Kue yang sudah matang di <i>cooling wire</i> kemudian
	Keluarkan			Kue dari Loyang.

Sumber : Standar Resep Poltekpar NHI Bandung, Seni Pengolahan Patiserie

2. *Chocolate Ganache*

**TABEL 2**  
**STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE**

<i>Choccolate Ganache</i>		<b>Hasil : 3.249 gr</b> <b>Ganache / Tier : 1 (1003 g) . 2 ( 745 g). 3 (745 g). 4 (396 g). 5 (360 g).</b> <b>Ukuran : 35x25x7 . 33x23x6. 33x23x6. D : 22. D : 20.</b>		
		<b>Halaman : 1 dari 2</b>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1	Siapkan			Alat dan Bahan yang akan digunakan
2	Potong	2166 g	Coklat	Hingga berukuran kecil
	Panaskan	1083 g	<i>Dairy Cream</i>	Di dalam pan
3	Campurkan	65 g	Bubuk koko	Dan
		43 g	Gula	Kedalam mangkuk
4	Tambahkan			Campuran koko dan gula Kedalam krim
	Aduk			Selama ½ menit
	Angkat			Dari api
	Tambahkan			Potongan Coklat
5	Taruh Kembali			Pada kompor
	Aduk			Untuk mencegah gosong dari bawah wajan
	Tuangkan			Kedalam mangkuk dan



**TABEL 2**  
**STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

<i>CHOCOLATE</i> <i>GANACHE</i>				Hasil : 3249 gr
				Halaman : 2 dari 2
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Tempatkan			Ditempat yang dingin dan simpan di kulkas
	Hangatkan			Sedikit demi sedikit sebelum memakai <i>ganache</i> dari Kulkas.

Sumber : Standar Resep Poltekpar NHI Bandung, Seni Pengolahan Patiserie

3. Standar Resep Pembuatan Dekorasi Kue *Harry Potter*  
*And The Deathly Hallows*

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 7 Cm, L : 25 Cm, P: 35 Cm</b> <b>Ornamen : 4 Hocruxs Berat : 990 g</b>
				<b>Tier 1</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Siapkan	500 g	<i>Rolled Fondant</i>	
	Campurkan	20 ml	Pewarna Coklat Tua	Hingga warna tercampur merata dan menjadi warna coklat tua
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik
	<i>Covering</i>			Kue tersebut dengan membentuk kotak, kecuali bagian depan <i>styroafoam</i> , Dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling.
	<i>Embossing</i>			<i>Fondant</i> hingga menyerupai buku yang Sudah tua
3	Campurkan	300 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		1 ml	Pewarna Coklat Muda	Hingga menghasilkan warna putih agak ke coklat-coklatan yang menyerupai kertas yang sudah usang.
	Giling			Hingga <i>Rolled Fondant</i> menjadi pipih

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>			Pada bagian samping kue atau <i>dummy</i> .
	<i>embossing</i>			Fondant dengan bentuk atau motif garis-garis menyerupai buku
4	Campurkan	50 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
			Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata
	Bentuk			Dan bagi dua hingga menyerupai hiasan <i>cover</i> buku
	Siapkan		Kertas	Yang sudah di potong menyerupai tulisan Tom Riddle Diary
		10 ml	Edible Painting/ Colouring	
	Letakkan			Kertas pada sampul buku
	Oles			Edible painting pada bagian kertas yang sudah dipotong dan berbentuk tulisan hingga tulisanmenempel pada sampul buku.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
	Siapkan	1 pc	<i>Stick</i>	
	<i>Cover</i>		<i>Aluminium Foil</i>	Dengan stick hingga menyerupai tongkat “elder wand”
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Aluminium foil</i>	Dengan <i>Edible Glue</i> agar dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>		<i>Stick</i>	Yang sudah di cover oleh aluminium foil dengan Rolled Fondant
	<i>Embossing</i>			Hingga memiliki tekstur menyerupai tongkat
6	Campurkan	30 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		3 ml	Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna abu-abu
	Bentuk		<i>Aluminium Foil</i>	Menjadi bentuk liontin
	Olesi		<i>Aluminium Foil</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat menempel dengan baik
	Giling	20 g	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Pada <i>aluminium foil</i> hingga merata

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Lukiskan	5 ml	Pewarna kuning	Pada bagian atas <i>fondant</i>
	Lukiskan	2 ml	Pewarna Hijau	Membentuk huruf S pada bagian atas tengah <i>fondant</i> .
	Bentuk	10 g	<i>Rolled Fondant</i>	Menyerupai rantai
	Tempelkan			Rantai pada bagian pinggir liontin
7	Campurkan	30 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		5 ml	Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna abu
	Siapkan	2 pc	<i>Wire 1mm</i>	
	Bentuk			Menyerupai Mahkota atau " <i>Ravenclaw Diadem</i> "
	Siapkan		<i>Aluminium Foil</i>	<i>Cover wire</i> menggunakan <i>aluminium foil</i> .
	Olesi		<i>Aluminium Foil</i>	Dengan <i>Edible Glue</i> agar <i>fondant</i> dapat melekat dengan baik
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga membentuk mahkota dengan cara atau Teknik <i>Paneling</i> .

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Lukiskan	5 ml	Pewarna Biru	Pada bagian tengah mahkota hingga menyerupai berlian berwarna biru.
8	Campurkan	25 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		5 ml	Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata dan membentuk warna kuning untuk membentuk cincin.
		5 ml	Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan membentuk warna batu hitam.
	Siapkan	1 pc	<i>Wire 1mm</i>	
	Bentuk			Menyerupai cincin
	<i>Cover</i>		<i>Aluminium Foil</i>	Dengan <i>wire 1mm</i> dan membentuk cincin
	Olesi		<i>Aluminium Foil</i>	Menggunakan <i>edible glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	<i>Covering</i>	15 g	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga membentuk cincin dengan Teknik <i>panelling</i>
		10 g	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga membentuk batu cincin dengan Teknik <i>panneling</i>
	<i>Embossing</i>			Hingga membentuk tekstur pada cincin.
9	Siapkan	30 gr	Fondant	
	Bentuk			Menyerupai taring dari basilisks

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
	Siapkan	5 ml	Pewarna Hitam	
				Dan warnai ujung dari taring tersebut dengan warna hitam tipis.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 6 Cm, L : 23 Cm, P: 33 Cm</b> <b>Ornamen : Sampul Buku Emas Berat : 600g</b>
				<b>TIER 2</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Campurkan	500 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		20 ml	Pewarna Merah	Hingga tercampur merata dan menjadi warna merah tua.
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Dengan <i>Edible Glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Yang sudah diolesi <i>edible glue</i> hingga merata
	Campurkan	30 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		10 ml	Pewarna Kuning	
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Dan
	Bentuk			Hingga berbentuk menyerupai ornamen pada buku
	Tempelkan			<i>Fondant</i> pada bagian belakang buku



**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
	Campurkan	100 g	<i>Rolled Fondant</i>	
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Bentuk			Hingga menyerupai kertas pada buku
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Pada bagian pinggir buku
	<i>Embossing</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga membentuk tekstur seperti garisan kertas dan tekstur ornamen pada buku.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 6 Cm, L : 23 Cm, P: 33 Cm</b> <b>Ornamen : Sampul Buku Emas Berat : 600g</b>
				<b>TIER 3</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Campurkan	500 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		20 ml	Pewarna Hijau	Hingga tercampur merata dan menjadi warna Hijau
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Dengan <i>Edible Glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Yang sudah diolesi edible glue hingga merata
	Campurkan	30 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		10 ml	Pewarna Kuning	
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Dan
	Bentuk			Hingga berbentuk menyerupai ornamen pada buku
	Tempelkan			<i>Fondant</i> pada bagian belakang buku

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
	Campurkan	100 g	<i>Rolled Fondant</i>	
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Bentuk			Hingga menyerupai kertas pada buku
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Pada bagian pinggir buku
	<i>Embossing</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga membentuk tekstur seperti garisan kertas dan tekstur ornamen pada buku.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 100 Cm, L : 10 Cm, P: 80 Cm</b> <b>Ornamen : Taring ular, Motif Ular Berat : 710 g</b>
				<b>TIER 4 ( Nagini )</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Campurkan	700 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		100 ml	Pewarna Hijau	Hingga tercampur secara merata dan menghasilkan warna hijau tua
	Siapkan		<i>Aluminium Foil</i>	
	<i>Cover</i>			Beberapa bagian <i>dummy</i> ular hingga menghasilkan bentuk yang sesuai
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Styrofoam</i>	
			<i>Aluminium Foil</i>	Dengan <i>Edible Glue</i> agar fondant dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>			Kue tersebut dengan membentuk ular dengan fondant yang sudah digiling dengan Teknik <i>paneling</i> dan <i>hand modeling</i> .
	<i>Embossing</i>			Seluruh bagian badan dan kepala <i>dummy</i> ular dengan sisik hingga menyerupai ular

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
	Lukiskan	10 ml	Pewarna Kuning	
		10 ml	Pewarna Hitam	
				Pada bagian kepala dan badan ular untuk membuat motif ular garis ular

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 19 Cm, D : 22 Cm Ornamen : <i>figurine Voldemort Berat : 1.800g</i></b>
				<b>TIER 4</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
	Campurkan	1000 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		100 ml	Pewarna Biru	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna biru tua
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Menggunakan Edible Glue agar fondant merekat dengan baik
	Covering			Kue tersebut dengan rolled fondant yang sudah digiling.
2	Campurkan	1000 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		100 ml	Pewarna Biru	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna Biru tua
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Fondant</i>	Yang sudah di <i>cover</i> pada <i>styroafoam</i>

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Covering</i>			<i>Cake</i> menggunakan <i>fondant</i> yang sudah digiling
3	Campurkan	400 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		30 ml	Pewarna Hitam	Sehingga warna tercampur dengan merata dan menghasilkan warna hitam pekat
	Bentuk			<i>Fondant</i> dengan Teknik <i>Hand Modeling</i> sehingga berbentuk <i>figure Lord Voldemort</i>
	Olesi			<i>Fondant</i> dengan <i>Edible glue</i> agar <i>fondant figure Voldemort</i> bisa menempel dengan baik.
	<i>Embossing</i>			<i>Fondant</i> tersebut untuk menciptakan teksture pada baju <i>Lord Voldemort</i>
4	Campurkan	50 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
	Giling			Hingga menjadi pipih
	Siapkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
	Bentuk			Menjadi kepala dan tangan <i>Lord Voldemort</i>

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5	Campurkan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		30 ml	Pewarna Coklat muda	
		5 ml	Pewarna Hitam	Hingga tercampur merata menciptakan warna coklat tua seperti warna kastil
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Yang sudah diwarnai hingga pipih dengan tebal 2 cm
	<i>Covering</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Ke hampir seluruh bagian samping <i>dummy</i> yang sebelumnya sudah di <i>covering</i> dengan warna biru, dan sisakan bagian depan tanpa di <i>covering</i>
	Bentuk			Motif pada <i>fondant</i> dengan <i>mold</i> berbentuk batu bata
	<i>Embossing</i>			<i>Fondant</i> hingga menyerupai batu bata yang agak kasar atau batu bata yang bertekstur
6	Siapkan	5 ml	Pewarna Hitam	
			Kuas	
	Lukis			Lambang dari <i>Deathly Hallows</i> pada bagian belakang <i>fondant</i>



**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>Ukuran : T : 16 Cm, D : 20 Cm + T : 15 Cm</b> <b>Ornamen : <i>Hufflepuff cup</i> Berat : 1.555g</b>
				<b>TIER 5</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Bahan – bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Campurkan	700 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
			Pewarna Coklat Muda	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna Marbel campuran putih dan coklat muda
	Giling			<i>Fondant</i> hingga pipih
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Menggunakan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat merekat dengan baik.
	<i>Covering</i>			Kue tersebut hingga merata
	Tambahkan		Edible Gold	Pada beberapa bagian pada tier 5
3	Campurkan	50 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		15 g	Pewarna Kuning	Hingga tercampur dengan merata
	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga menjadi pipih

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Bentuk			Dengan Teknik Paneling membentuk logo <i>Harry Potter</i>
	<i>Embossing</i>			Agar menciptakan tekstur yang diharapkan
4	Campurkan	500 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
		10 ml	Pewarna Coklat Tua	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna Coklat tua
		5 g	Pewarna bubuk Putih	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna Putih
		5 ml	Pewarna Hitam	Sehingga warna tercampur merata dan menjadi warna Hitam
	Olesi			<i>Fondant</i> dengan <i>edible glue</i> agar dapat menempel dengan baik
	Bentuk			<i>Fondant</i> dengan Teknik <i>hand modeling</i> membentuk <i>figure Harry Potter</i> dan <i>Cloack of Invisibility</i> .
	<i>Embossing</i>			<i>Figure</i> agar menciptakan teksture yang diinginkan.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5	Campurkan	200 g	<i>Rolled Fondant</i>	Dengan
			Pewarna kuning	Hingga warna tercampur merata dan menjadi warna kuning
	Giling			Hingga menjadi pipih
	Olesi		<i>Styroafoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat menempel dengan baik
	Bentuk			<i>Fondant</i> dengan Teknik <i>paneling</i> hingga membentuk piala.
	<i>Embossing</i>			<i>Fondant</i> untuk menciptakan tekstore seperti ornamen dari piala.




**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN**  
**PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE**  
**(LANJUTAN)**

<b>Dekorasi Kue <i>Harry Potter and The Deathly Hallows</i></b>				<b>ASSEMBLING</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Letakkan		<i>Tier 1</i>	Diatas <i>cake board</i> dengan diameter 50 cm
	Tancapkan		<i>Drat Stainless</i>	Untuk <i>Tier A</i> hingga <i>Tier E</i> atau <i>Tier Terakhir</i>
	Susun		<i>Tier 2</i>	diatas <i>Tier</i> ke 1
	Susun		<i>Tier 3</i>	diatas <i>Tier</i> ke 2 dengan urutan yang sesuai dengan desain
	Susun		<i>Tier 4</i>	Diatas <i>tier</i> ke 3
	Tancapkan		Tusuk Sate <i>Stainless</i>	Diatas <i>tier</i> ke 5 agar <i>dummy</i> piala dapat menempel.
	Letakan			<i>Hocrux</i> , <i>Elder Wand</i> , dan <i>Basillisks Fang</i> di bagian alas <i>cake</i>
	Tempelkan			Seluruh elemen sesuai pada tempatnya yang sudah mengacu kepada desain.




Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

### E. Kebutuhan Alat




**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan fondant
2	<i>Hot Wire Foam Cutter</i>		Untuk memotong <i>Dummy</i>
3	Tang		Untuk memotong kawat




**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
4	<i>Small Bowl</i>		Wadah untuk menaruh bahan dan pewarna
5	Gunting		Untuk memotong bagian yang diperlukan
6	<i>Turning Table</i>		Untuk alas kue saat mendekorasi

**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**




NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
7	Kuas		Digunakan untuk melukis dan mengolesi air atau perekat
8	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong fondant
9	Penggaris		Sebagai alat ukur dalam pemotongan <i>fondant</i>

**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10	<i>Modeling Tools</i>		Untuk memberikan Teknik embossing pada fondant
11	<i>Pastry Cutter</i>		Untuk memotong fondant yang berlebih
12	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang berat fondant yang akan digunakan



**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
13	<i>Rolling Pin</i>		Untuk memipihkan <i>fondant</i>
14	<i>Silicon Mat</i>		Untuk alas pembuatan dekorasi <i>fondant</i>
15	<i>Cutting Mat</i>		Untuk alas pemotongan <i>fondant</i> terutama dalam Teknik <i>paneling</i> .

**TABEL 4**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
16	<i>Mold</i>		Cetakan yang digunakan untuk mencetak huruf <i>tom riddle</i>

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2023.

## F. Purchase order List

Purchase order (PO) merupakan dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli atau miliki dari pihak penjual. Dapat diartikan juga sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli. (Mohamadi, 2023).

Penulis membuat daftar barang atau *purchase order* yang diperlukann guna membuat dekorasi kue dalam pembuatan tugas akhir *food presentation* yang bertemakan “*Harry Potter and The Deathly Hallows*” sebagai berikut.

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER**

NO	NAMA BAHAN	KETERANGAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
1	Cake Board	D 50 CM	1	bh	Rp. 37.000	bh	Rp. 37.000
2	Dummy	T : 7 Cm L : 25 Cm P: 35 Cm	1	bh	Rp. 35.000	bh	Rp. 35.000
3	Dummy	T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	1	bh	Rp. 25.000	bh	Rp. 25.000
4	Dummy	T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	1	bh	Rp. 25.000	bh	Rp. 25.000
5	Dummy	T : 19 Cm D : 22 Cm	1	bh	Rp. 35.000	bh	Rp. 35.000
6	Dummy	T : 16 Cm D : 20 Cm	1	bh	Rp. 40.000	bh	Rp. 40.000
7	Dummy	T : 15 Cm D : 10 Cm	1	bh	Rp. 30.000	bh	Rp. 30.000
8	Dummy	P : 80 Cm	1	bh	Rp. 160.000	bh	Rp. 160.000
9	Fondant	Tigerson	10	Kg	Rp. 780.000	10 kg	Rp. 780.000
10	Wire	1 mm	35	bh	Rp. 22,000	35 bh	RP. 22.000

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	KETERANGAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
11	Pewarna Hijau	Cross	1	Btl	Rp 130.000	Btl	Rp 130.000
12	Pewarna Biru		1	Btl	Rp 23.500	Btl	Rp 23.500
13	Pewarna Kuning		1	Btl	RP. 4.500	Btl	RP. 4.500
14	Pewarna Hitam		1	Btl	Rp. 23.500	Btl	Rp. 23.500
15	Pewarna Coklat Tua		1	Btl	Rp. 45.000	Btl	Rp. 45.000
16	Pewarna Pink		1	Btl	Rp. 4.500	Btl	Rp. 4.500
17	Pewarna Coklat Muda		1	Btl	Rp. 12.000	Btl	Rp. 12.000
	Pewarna Merah		1	Btl	Rp. 4.500	Btl	Rp. 4.500
18	Pewarna Putih	Bubuk	50	gr	Rp. 11.000	50 gr	Rp. 11.000
19	CMC	No Brand	500	gr	Rp. 75.000	500 gr	Rp. 75.000
20	Maizena	Maizenaku	1	Kg	Rp. 35.000	1 Kg	Rp. 35.000
21	Alkohol	Food Grade	1	Btl	Rp. 36.000	Btl	Rp. 36.000
22	Auminium Foil	Klinpak	2	bh	Rp. 40.000	bh	Rp. 40.000
23	Edible Glue	No Brand	2	Btl	Rp. 50.000	Btl	Rp. 50.000
24	<i>Drat Stainless</i>	50 Cm	3	bh	Rp. 18.000	bh	Rp. 18.000
<b>TOTAL</b>							Rp. 1.664.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 6**  
**PURCHASE ORDER KUE**

NO	NAMA BAHAN	KETERANGAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
1	Cake Board	D 50 CM	1	bh	Rp. 37.000	bh	Rp. 37.000
2	Mentega	Anchor	2000	g	Rp 130.000	g	Rp 260.000
3	Gula	Gulaku	2000	g	Rp 15.000	g	Rp 30.000
4	Tepung terigu protein rendah	Kunci Biru	2000	g	Rp 12.500	g	Rp 25.000
5	Garam	Dolphin	100	g	Rp 6.000	g	Rp 6.000
6	Telur	Lokal	2000	g	Rp 24.000	g	Rp 48.000
7	Vanilla Essence	Jansen	100	ml	Rp 55.000	ml	Rp 55.000
8	Lemon	Lokal	1	pc	Rp 2.000	pc	Rp 2.000
9	Coklat	Collata	1000	g	Rp 60.000	g	Rp 60.000
10	Dairy Cream	Millac	1000	ml	Rp 35.000	ml	Rp 35.000
11	Cocoa Powder	Van Houten	500	g	Rp 93.000	g	Rp 93.000
12	Fondant	Tigerson	10	Kg	Rp. 780.000	10 kg	Rp. 780.000
13	Wire	1 mm	35	bh	Rp. 22,000	35 bh	RP. 22.000
14	Pewarna Hijau	Cross	1	Btl	Rp 130.000	Btl	Rp 130.000
15	Pewarna Biru		1	Btl	Rp 23.500	Btl	Rp 23.500
16	Pewarna Kuning		1	Btl	RP. 4.500	Btl	RP. 4.500
17	Pewarna Hitam		1	Btl	Rp. 23.500	Btl	Rp. 23.500
18	Pewarna Coklat Tua		1	Btl	Rp. 45.000	Btl	Rp. 45.000
19	Pewarna Pink		1	Btl	Rp. 4.500	Btl	Rp. 4.500
20	Pewarna Coklat Muda		1	Btl	Rp. 12.000	Btl	Rp. 12.000

**TABEL 6**  
**PURCHASE ORDER KUE**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	KETERANGAN	KUA NTI TAS	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
21	Pewarna Merah	Cross	1	Btl	Rp. 4.500	Btl	Rp. 4.500
22	Pewarna Putih	Bubuk	50	gr	Rp. 11.000	50 gr	Rp. 11.000
23	CMC	No Brand	50 0	gr	Rp. 75.000	500 gr	Rp. 75.000
24	Maizena	Maizenaku	1	Kg	Rp. 35.000	1 Kg	Rp. 35.000
25	Alkohol	Food Grade	1	Btl	Rp. 36.000	Btl	Rp. 36.000
26	Aumuniu mFoil	Klinpak	2	bh	Rp. 40.000	bh	Rp. 40.000
27	Edible Glue	No Brand	2	Btl	Rp. 50.000	Btl	Rp. 50.000
28	<i>Drat Stainless</i>	50 Cm	3	bh	Rp. 18.000	bh	Rp. 18.000
<b>TOTAL</b>							Rp 1.965.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

### G. Recipe Costing

Berikut merupakan recipe costing yang penulis jumlahkan terhadap keseluruhan harga bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Tugas Akhir Food Presentation adalah sebagai berikut.

**TABEL 7**  
**RECIPECOSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	NAMA BAHAN	KUAN TITAS	HARGA PASAR		BIAYA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1	Cake Board D : 50 cm	1bh	Pc / D 50 cm	Rp. 37.000	Rp. 37.000
2	Dummy T : 7 Cm L : 25 Cm P: 35 Cm	1bh	Pc / T : 7 Cm L : 25 Cm P: 35 Cm	Rp. 35.000	Rp. 35.000
3	Dummy T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	1bh	Pc / T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	Rp. 25.000	Rp. 25.000
4	Dummy T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	1bh	Pc / T : 6 Cm L : 23 Cm P : 33 Cm	Rp. 25.000	Rp. 25.000
5	Dummy T : 19 Cm D : 22 Cm	1bh	Pc / T : 19 Cm D : 22 Cm	Rp. 35.000	Rp. 35.000
6	Dummy T : 16 Cm D : 20 Cm	1bh	Pc / T : 16 Cm D : 20 Cm	Rp. 40.000	Rp. 40.000
7	Dummy T : 15 Cm D : 10 Cm	1bh	Pc / T : 15 Cm D : 10 Cm	Rp. 30.000	Rp. 30.000
8	Dummy P : 80 Cm	1bh	Pc / P : 80 Cm	Rp. 160.000	Rp. 160.000

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	KUAN TITAS	HARGA PASAR		BIAYA TOTAL
			UNIT	HARGA	
9	Rolled Fondant	7,5 kg	5 kg	Rp. 390.000	Rp. 585.000
10	Wire	10 bh	35 bh	Rp. 22,000	Rp. 6.285
11	Pewarna Hijau	60 ml	450 ml / btl	Rp 130.000	Rp. 17.333
12	Pewarna Biru	20 ml	60 ml / btl	Rp 23.500	Rp 7.833
13	Pewarna Kuning	10 ml	30 ml / btl	RP. 4.500	RP. 1.500
14	Pewarna Hitam	45 ml	60 ml / btl	Rp. 23.500	Rp. 17.625
15	Pewarna Coklat Tua	20 ml	60 ml / btl	Rp. 45.000	Rp. 15.000
16	Pewarna Pink	5 ml	20 ml / btl	Rp. 4.500	Rp. 1.125
17	Pewarna Coklat Muda	10 ml	30 ml / btl	Rp. 12.000	Rp. 4.000
18	Pewarna merah	5 ml	20 ml / btl	Rp. 4.500	Rp. 1.125
19	Pewarna bubuk putih	10 gr	50 gr	Rp. 11.000	Rp. 2.200
20	CMC	250 gr	500 gr	Rp. 75.000	Rp. 37.500
21	Maizena	1000 gr	1kg	Rp. 35.000	Rp. 35.000
22	Alkohol	15 ml	100 ml	Rp. 36.000	Rp. 5.400
23	Auminium Foil	2 bh	1 bh	Rp. 20.000	Rp. 40.000
24	Edible Glue	100 gr	100 gr	Rp. 50.000	Rp. 50.000
25	Stick Penyangga Kue	1 bh	1 bh	Rp. 6.000	Rp. 6.000
<b>TOTAL</b>					<b>Rp. 1.664.500</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.



**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE**

NO	NAMA BAHAN	KUAN TITAS	HARGA PASAR		BIAYA TOTAL
			UNIT	HARGA	
1	Mentega	1710 g	1000 g	Rp. 130.000	Rp. 222.300
2	Gula	1292 g	1.000 g	Rp. 15.000	Rp. 19.380
3	Tepung TeriguProtein Rendah	1453 g	1.000 g	Rp. 12.500	Rp. 18.162
4	Garam	10 g	500 g	Rp. 6000	Rp. 120
5	Telur	1150	1.000 g	Rp. 24.000	Rp. 27.600
6	Vanilla Essence	1 ml	100 ml	Rp. 55.000	Rp. 550
7	Lemon	1 bh	1 bh	Rp. 2.000	Rp. 2000
8	Coklat	1000 g	1000 g	Rp. 60.000	Rp. 60.000
9	Dairy Cream	1000 g	500 g	Rp. 35.000	Rp. 70.000
10	Cocoa Powder	300 g	1000 g	Rp. 93.000	Rp. 27.900
11	Cake BoardD : 50 cm	1pc	Pc / D 50cm	Rp. 37.000	Rp. 37.000
12	Rolled Fondant		5 kg	Rp. 390.000	Rp. 585.000
13	Wire		35 bh	Rp. 22,000	Rp. 6.285
14	Pewarna Hijau	60 ml	450 ml / btl	Rp 130.000	Rp. 17.333
15	Pewarna Biru	20 ml	60 ml/ btl	Rp 23.500	Rp 7.833
16	Pewarna Kuning	10 ml	30 ml / btl	RP. 4.500	RP. 1.500
17	Pewarna Hitam	45 ml	60 ml / btl	Rp. 23.500	Rp. 17.625
18	Pewarna Coklat Tua	20 ml	60 ml / btl	Rp. 45.000	Rp. 15.000
19	Pewarna Pink	5 ml	20 ml / btl	Rp. 4.500	Rp. 1.125
20	Pewarna Coklat Muda	10 ml	30 ml / btl	Rp. 12.000	Rp. 4.000

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	KUAN TITAS	HARGA PASAR		BIAYA TOTAL
			UNIT	HARGA	
21	Pewarna Merah	5 ml	20 ml / btl	Rp. 4.500	Rp. 1.125
22	Pewarna bubuk Putih	10 gr	50 gr	Rp. 11.000	Rp. 2.200
23	CMC	250 gr	500 gr	Rp. 75.000	Rp. 37.500
24	Maizena	1000 gr	1 kg	Rp. 35.000	Rp. 35.000
25	Alkohol	15 ml	100 ml	Rp. 36.000	Rp. 5.400
26	Alumunium Foil	2 bh	1 bh	Rp. 20.000	Rp. 40.000
27	Edible Glue	100 gr	100 gr	Rp. 50.000	Rp. 50.000
28	Stick Penyangga Kue	1 bh	1 bh	Rp. 6.000	Rp. 6.000
<b>TOTAL</b>					<b>Rp. 1.317.938</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

## H. Selling Price

Harga jual atau *selling price* merupakan harga jual yang meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan (Alimsyah, 2021).

*Desired cost percentage* adalah persentase tertentu dari pendapatan atau penjualan yang ingin dicapai sebagai hasil dari pengendalian biaya yang efektif. Ini adalah target yang ditetapkan oleh perusahaan atau individu untuk mengelola biaya operasional mereka dengan tujuan mencapai profitabilitas yang diinginkan (Kranker,2022).

**TABEL 9**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE**

No	Nama Barang	Kuantitas	Unit	Cost ( Rp )
1	<i>Recipe Costing</i> - <i>Butter cake</i> - <i>Chocolate Ganache</i>	10	<i>items</i>	Rp 448.012
2	Media dekorasi	18	<i>items</i>	Rp 881.926
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>				Rp 1.317.938
<b>DESIRED COST PERCENTAGE</b>				35 %
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				Rp 3.799.822
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				Rp 3.788.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 10**  
**SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama Barang	Kuantitas	Unit	Cost ( Rp )
1	Dummy	7	pcs	Rp 350.000
2	Media dekorasi	18	items	Rp 881.926
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp 1.219.926
DESIRED COST PERCENTAGE				35 %
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 3.519.788
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 3.508.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

### **Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

#### **a. Lokasi Kegiatan**

Penulis melakukan kegiatan latihan dekorasi kue di kediaman penulis yang berada di Jalan Mohammad Toha No. 171, Kota Bandung, Jawa Barat.

#### **b. Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

Penulis melakukan kegiatan pelatihan pembuatan dekorasi kue yang berlangsung pada rentang waktu April hingga Juli 2023

