

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Proses pembuatan *cake* yang paling menyenangkan yaitu proses menghias atau dekorasi kue. Kita bisa mengeluarkan kreativitas dan imajinasi yang bisa diaplikasikan dalam menghias kue, tidak ada batas di dalam mengaplikasikannya. Dekorasi kue pun berpengaruh pada hasil akhir jika terjadi kegagalan dalam proses pembuatan kue. Dengan adanya dekorasi kue, bentuk yang tidak berhasil akan tertutupi dengan adanya dekorasi. Dengan imajinasi dan daya kreativitas yang kita punya, dapat mengubah kue yang kurang menarik menjadi lebih menarik.

Kue yang cantik akan menjadi pusat perhatian orang – orang di setiap acara. Dengan dekorasi yang indah, daya minat masyarakat akan tinggi dikarenakan kue terlihat lebih menarik dan menggugah selera, serta memberikan keindahan pada penampilan kue. Untuk mencapai keindahan dan ketepatan dalam menghias kue, terdapat prinsip – prinsip yang harus diterapkan. Diantaranya , tema berarti membuat suatu produk kue, hal pertama yang harus kita tentukan adalah tema. Untuk mengetahui bentuk seperti apa dan dekorasi seperti apa yang akan dibuat. Tema juga harus sesuai dengan acara yang merupakan tempat penempatan kue. Sesudah mengetahui tema, tentu saja sebuah kue perlu adanya serasi. Keserasian terdapat pada pemilihan warna yang sesuai dengan tema dan design. Selain serasi, Seimbang pun sangat diperlukan. Kue yang dihias harus memiliki keseimbangan visual yang baik antara bagian atas dan bagian bawah, serta antara ukuran dan bentuk hiasan yang digunakan. Bagian yang penting juga merupakan Ketepatan kue. Ketepatan yang dimaksud adalah tepat dengan acara atau sesuai dengan tema yang merupakan tempat penempatan kue. Terakhir, dalam suatu acara sebuah kue harus menjadi pusat perhatian. Hiasan kue harus memiliki ciri khas tertentu yang menarik sehingga menjadi *center of interest* orang. Dan bertujuan agar orang mengetahui tema dari kue dan acara tersebut.

Seiring dengan berjalannya zaman, hiasan kue pun ikut berkembang. Untuk mempercantik kue, kita tidak hanya menggunakan berbagai macam cream saja. Di era sekarang ini, terdapat bahan lainnya untuk mempercantik kue, salah satunya *fondant*. Terdapat dua jenis *fondant*, yaitu *fondant* yang berbentuk seperti pasta dan *Fondant* yang padat. *Fondant* yang berbentuk seperti pasta adalah pasta manis yang biasanya digunakan sebagai *filling* untuk kue dan berbagai macam produk patiseri lainnya. *Fondant* yang berbentuk seperti pasta terbuat dari gula tepung, air, dan *corn syrup*. Sedangkan *Fondant* padat berbentuk seperti *sweet dough*, terbuat dari gula tepung, gelatin bubuk, air, dan *corn syrup*. Biasanya digunakan untuk bahan hiasan dekorasi kue perayaan. *Fondant* sangat lentur, dapat dibentuk dan diwarnai dengan pewarna. Ini, membuatnya ideal untuk menghias kue.

Banyak industri menghias kue yang menggunakan *Rolled fondant* sebagai bahan penghiasnya. Seperti pembuatan showpiece pada berbagai acara, seperti pada halnya acara ulang tahun, banyak tema untuk acara ulang tahun yang terinspirasi dari kartun dan animasi sehingga membutuhkan bahan yang fleksibel dan dapat membentuk banyak bentuk, sehingga memudahkan dekorator kue dalam proses menghias kue. *Rolled Fondant* juga memberikan tampilan halus, serta memungkinkan untuk menambah aksen atau detail kecil pada kue. Selain itu, *Rolled fondant* juga dapat digunakan untuk menciptakan bentuk – bentuk unik seperti kartun atau miniature objek, untuk menambah tampilan kue semakin menarik.

Di setiap dekorasi kue, pasti terdapat tema yang menggambarkan acara tertentu. Dekorasi kue dapat dijadikan showpiece pada kegiatan atau acara tertentu seperti acara ulang tahun, pameran seni, dan acara sejenis lainnya. Jenis atau tema showpiece berbeda beda, untuk kalangan anak – anak biasanya menyukai tema yang terinspirasi dari film kartun, animasi dan dongeng. Berbeda dengan orang dewasa, untuk tema dekorasi kue mereka lebih menyukai dekorasi yang sederhana tetapi elegan. Namun, banyak kalangan dewasa yang masih menggemari dekorasi kue dengan tema animasi, kartun atau dongeng. Terdapat tema yang paling disukai hampir semua kalangan, yaitu tema dekorasi kue yang terinspirasi dari film animasi produksi Walt Disney. Terdapat banyak sekali film dari Walt Disney ini yang banyak digemari dari mulai kalangan anak – anak hingga dewasa. Hingga tidak sedikit yang membuat atau memesan kue dengan tema dari Walt Disney ini sebagai

pilihan tema kue untuk acara – acara tertentu terutama acara ulang tahun. Salah satu film animasinya yang dijadikan tema dekorasi kue, yaitu *Beauty and The Beast*.

B. Usulan Produk

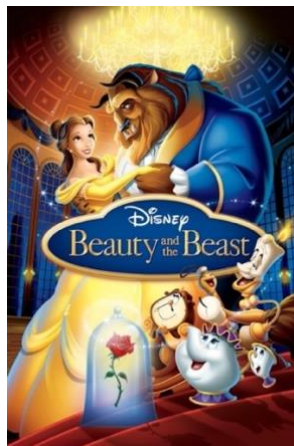
1. Konsep

Produk Tugas Akhir dekorasi kue, penulis terinspirasi dari salah satu film Walt Disney yang berjudul *Beauty and The Beast*. Penulis menggunakan dummy sebagai pengganti kue sungguhan dari dekorasi kue ini, dan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan penghiasnya.

Dekorasi kue ini akan memiliki tiga tier, tier pertama berbentuk balok, tier kedua dan ketiga berbentuk tabung. Tier pertama akan berbentuk tumpukan dua buku, yang dimana Princess Belle yang merupakan tokoh utama dalam film *Beauty and the Beast* memiliki hobi membaca buku. Tier kedua menggambarkan gaun dari Belle yang berwarna kuning dan ditengah gaun tersebut menggambarkan ruangan Ketika Belle dan Mr.Beast Berdansa. Dan untuk tier terakhir, terdapat baju dari Mr.Beast dan bunga mawar yang menggambarkan film ini, yaitu *enchanted rose*. Terdapat juga hiasan lainnya yang merupakan karakter dari film ini, seperti Cogsworth, Lumiere, Mrs. Pott dan Pott.

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk



Gambar 1.1 Cover film *Beauty and the Beast*

(Sumber :namafilm.blogspot.com / Mokhammad Zakky, 2020)

Untuk dekorasi kue ini, penulis mengambil tema *Beauty and The Beast* yang merupakan salah satu film dari produksi *Walt Disney*. Alasan penulis mengambil film tersebut sebagai tema untuk dekorasi kue ini, dikarenakan film tersebut menampilkan berbagai adegan penuh dengan keajaiban dan diiringi dengan musik sehingga membuat penulis takjub dengan film tersebut. Film ini pun pernah dinominasikan pada *Academy Award* sebagai *Best Picture*. Selain itu, terdapat banyak makna yang dapat diambil dari film tersebut.

Film ini menceritakan perjuangan si buruk rupa yang merupakan pangeran yang dikutuk mencari cinta sejati dan perempuan yang bisa mencintainya. Pangeran tersebut diberi kutukan oleh penyihir dikarenakan sifatnya yang sombong dan egois. Sehingga penyihir tersebut memberikan kutukan kepadanya dan semua pelayan istana. Kutukan tersebut akan hilang jika pangeran menemukan cinta sejatinya sebelum helai terakhir dalam mawar yang diberi penyihir itu jatuh.

Suatu ketika datanglah seorang gadis dari desa bernama Belle, hendak mencari ayahnya yang tersesat. Masuklah Belle ke dalam istana tersebut, ia terkejut karena perabotan dalam istana tersebut bisa berbicara dan melayaninya. Terdapat jam yang bernama Cogsworth, lilin yang bernama Lumiere, dan teko serta gelas yang bernama Mrs. Potts dan anaknya Chip. Belle pun akhirnya bertemu dengan ayahnya yang sedang terkurung, tiba saatnya Mr. Beast datang menghampirinya. Belle sangat ketakutan melihat rupa Mr. Beast. Ia memohon agar ayahnya dibebaskan, Mr. Beast menyetujuinya akan tetapi Belle harus menetap dalam istana selamanya.

Belle menyetujuinya, akhirnya sang ayah bebas dan Belle menetap di istana. Para pelayan Mr. Beast mengatakan bahwa bisa saja Belle ini cinta sejati untuk Mr. Beast, maka mereka harus melayani Belle dengan sebaik mungkin. Hari demi hari berlalu, Belle sangat sedih dan ingin bertemu ayahnya, dia tidak menyukai Mr. Beast karena sifatnya yang kasar, menakutkan selayaknya monster. Tetapi Mr. Beast selalu berusaha untuk merubah sifatnya agar Belle menyukainya. Hari-hari pun berlalu, mereka semakin dekat tumbuh benih-benih cinta diantara mereka. Belle semakin yakin bahwa Mr. Beast sudah berubah, dan Belle sudah

mencintainya. Para pelayan istana pun senang melihatnya, dikarenakan kutukan mereka akan segera berakhir. Sampailah dimana mereka sudah yakin bahwa Belle adalah cinta sejati untuk Mr.Beast, untuk merayakan itu semua para pelayan dan seluruh seisi istana menyiapkan perayaan tersebut. Hingga pada akhirnya Belle dan Mr.Beast berdansa, seisi istana pun ikut senang melihat mereka saling mencintai.

Setelah perayaan tersebut, Mr.Beast memberi kejutan pada Belle ia menunjukkan perpustakaan dengan banyak sekali buku di dalamnya, mengingat Belle senang sekali membaca buku. Tetapi Beast melihat Belle sedih, ternyata dia sangat rindu pada ayahnya. Karena Mr.Beast sangat mencintainya, ia pun merelakan Belle meninggalkannya dan pergi menemui ayahnya. Saat itu Mr.Beast sangat sedih, ia sudah pasrah jika kutukannya tidak akan berakhir melihat Belle sudah pergi meninggalkannya.

Setibanya Belle di desa, ada banyak sekali rintangan salah satunya ada pria yang sangat menyukainya dan ingin menikahi Belle. Pria itu bernama Gaston, ia memaksa Belle agar mau menikah dengannya namun Belle menolak. Tiba-tiba ayah Belle membahas tentang Mr.Beast, Gaston dan rakyat disana pun tidak percaya dan menghina ayah Belle seseorang yang gila. Untuk membela ayahnya, Belle membenarkan perkataan ayahnya itu dan memberi bukti dengan cara memperlihatkan Mr.Beast kepada Gaston lewat cermin Ajaib yang diberikan Mr.Beast. Belle menceritakan bahwa Mr.Beast sangat baik walaupun mempunyai rupa yang seperti monster. Mendengar itu, Gaston sangat kesal dan mempengaruhi rakyat desa agar membunuh Mr.Beast untuk keselamatan Bersama. Akhirnya Gaston dan rakyat desa berbondong-bondong menuju istana, Belle berusaha menghalangi mereka tetapi tidak berhasil, akhirnya terjadi keributan di dalam istana. Di dalam istana langsung bertemu dengan Mr.Beast, mereka bertarung. Tiba-tiba datang Belle, berusaha untuk menyelamatkan Mr.Beast. Melihat Belle yang sangat khawatir dengan Mr.Beast, Gaston merasa cemburu dan terancam. Akhirnya dalam pertarungan tersebut Gaston kalah berkelahi dengan Mr.Beast, dan Gaston hendak jatuh dari atas istana. Tetapi dengan kemurahan hati Mr.Beast, Gaston pun diberi pertolongan. Ternyata itu hanya tipu daya Gaston, ia pun langsung mencelakai Mr.Beast. Mereka pun berkelahi kembali, akan tetapi akhirnya Mr.Beast berhasil mengalahkan Gaston. Mr.Beast pun sangat lemah dan

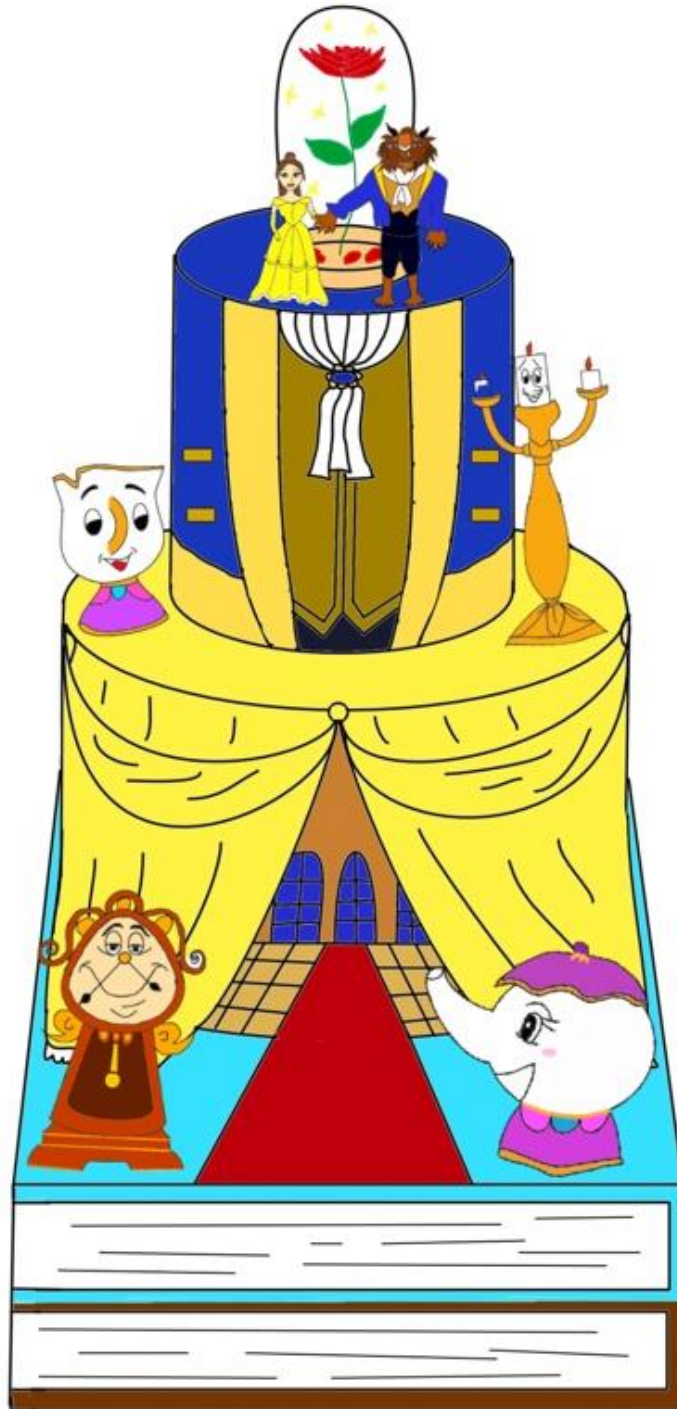
terluka, melihat itu Belle sangat sedih dan tidak ingin kehilangan Mr.Beast. Air mata Belle berderai kencang, tetapi pada akhirnya air mat aitu pun menjadi obat untuk Mr.Beast dan meluruhkan seluruh kutukannya. Mr.Beast pun berbubah menjadi pangeran yang sangat tampan, para pelayan pun berubah menjadi bentuk semula, dan seluruh kutukan sudah hilang. Mereka semua pun senang , Mr.Beast dan Belle hidup Bahagia.

Ada banyak pesan moral yang dapat diambil, diantaranya :

- Jangan sombong dan egois
- Jangan melihat manusia dari fisiknya saja / jangan menilai manusia berdasarkan apa yang kita lihat
- Cinta sejati akan datang dengan sendirinya tanpa melihat dari fisik
- Usaha untuk berubah menjadi lebih baik akan mendatangkan kebaikan juga

Terlihat film ini mempunyai cerita dan visual yang bagus serta banyak pesan moral yang didapat, penulis terinspirasi untuk menjadikan Beauty and the Beast sebagai tema untuk dekorasi kue ini. Tema ini pun banyak digemari hamper semua kalangan dan umur pun masih menggemari film ini dan menjadikannya sebagai inspirasi untuk kue di perayaan mereka.

2. Desain Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Tier pertama : Panjang 35 cm, lebar 33 cm, tinggi 10 cm

Tier kedua : Diameter 25 cm, Tinggi 16 cm

Tier ketiga : Diameter 15 cm, tinggi 15 cm

Karakter Mrs.Potts : Tinggi 8 cm, lebar 5 cm

Karakter Chip: Tinggi 4 cm, lebar 4 cm

Karakter Lumiere: Tinggi 10 cm, lebar 5 cm

Karakter Cogsworth : Tinggi 10 cm, lebar 5 cm

Dekorasi mawar : Tinggi 21 cm

Dekorasi Belle : Tinggi 9,5 cm, lebar 6 cm

Dekorasi Mr.Beast : Tinggi 12 cm, Lebar 6 cm

Untuk design dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini, penulis menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue. Dekorasi kue ini membentuk 3 tier, *design* setiap tier berfokus pada suasana di dalam kerajaan, dan karakter di dalam kerajaan yang dimana merupakan klimaks pada film tersebut. Diantaranya Belle, Mr.Beast, Lumiere, Cogsworth, Mrs.Potts, dan Chip. Berikut pemaparan setiap tier pada dekorasi kue tersebut.

a. Tier Pertama



Gambar 1.2 Hobi Belle (Membaca buku)

(Sumber : nabilbakri.blogspot.com / nabil bakri, 2021)

Tier pertama berbentuk tumpukan buku yang dimana ini menggambarkan Belle yang senang membaca buku. Untuk tier berbentuk tumpukan buku ini, akan dilapisi *fondant* berwarna coklat dan biru muda, serta warna putih sebagai lapisan kertas dari buku tersebut.



Gambar 1.3 Cogsworth (Sumber : Disney.fandom.com)



Gambar 1.4 Mrs Pott (Sumber : Disney.fandom.com)

Diatas tumpukan buku tersebut, pada bagian sisi kanan dan kiri, diberikan figurin Mrs.Potts dan Cogsworth. Untuk Mrs.Potts akan terbuat dari *fondant* berwarna putih sebagai tubuhnya, *fondant* berwarna ungu dan emas sebagai topinya, dan beberapa hiasan pada tubuhnya menggunakan *fondant* berwarna biru, ungu dan emas. Untuk figurin Cogsworth, akan dibuat menggunakan fondant berwarna cokelat, hitam, dan emas.

b. Tier Kedua



Gambar 1.5 Gaun Belle (Sumber : disneyprincess.fandom.com)

Tier kedua menggunakan *dummy* berbentuk tabung, dan pada tier ini akan berbentuk gaun dari belle. Gaun yang dipakai ketika berdansa dengan Mr.Beast, maka dari itu juga terdapat ruangan dansa pada tengah gaun Belle tersebut. Untuk dekorasi gaun Belle, menggunakan fondant yang berwarna kuning untuk bagian luar gaun dan *fondant* putih untuk

bagian dalam gaun. Lalu, untuk ruangan dansa akan menggunakan *fondant* berwarna coklat untuk lantainya, merah untuk *red carpet*, coklat muda untuk dindingnya, lalu warna biru muda untuk kacanya.



Gambar 1.6 Lumiere

Sumber : (BuzzFeed.com/Becky Barnicoat, 2017)



Gambar 1.7 Chip

Sumber: (godinallthings.com/ Andyotto, 2016)

Diatas tier kedua, pada sisi kanan dan sisi kiri terdapat figurin Chip dan Lumiere. Pada bagian kanan merupakan karakter chip, lalu pada bagian kiri merupakan karakter Lumiere. Untuk membuat figurin Chip, menggunakan fondant putih untuk bagian tubuhnya, fondant emas untuk dekorasi pada Chip, lalu fondant berwarna ungu, pink dan biru merupakan hiasan pada bagian bawah Chip. Lalu, untuk figurin Lumiere, menggunakan fondant berwarna emas untuk bagian tubuh, fondant putih untuk bagian lilin, serta fondant oranye digunakan untuk api pada bagian atas lilin.

c. Tier ketiga



Gambar 1.8 Mr.Beast

(Sumber : theguardian.com)

Tier terakhir merupakan baju dari Mr.Beast, untuk pembuatan tier terakhir ini *dummy* akan dilapisi *fondant* berwarna biru tua. Terdapat dasi yang menggunakan *fondant* berwarna putih, dan *fondant* berwarna biru tua dan kuning untuk pin bunga yang mengikat dasi tersebut. Terdapat juga, hiasan dari baju tersebut yang menggunakan *fondant*

berwarna kuning dan emas. Diatas tier ketiga terdapat “*Enchanted rose*” yang merupakan *icon* dari film Beauty and the Beast ini. *Enchanted Rose* akan dibuat menggunakan *fondant* berwarna merah dan warna hijau untuk daunnya. Tidak hanya itu, terdapat penutup kaca dan lampu di dalamnya agar memberikan kesan kilau pada bunga.

Di depan dekorasi enchanted rose terdapat *main character* dari film ini yaitu Mr.Beast dan Princess belle. Yang menunjukkan akhir dari cerita ini yang berakhir Bahagia. Mr.Beast dan Princess belle pun Bersatu. Penempatan Mr.Beast dan Belle tepat berada di depan dekorasi enchanted rose dikarenakan berkat bunga mawar tersebut mereka dipersatukan. Kutukan dari mawar tersebut luruh, Mr.Beast menemukan cinta sejatinya dan dapat membuatnya jauh lebih baik.

1. *Standard Recipe*

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang menginformasikan tentang bahan dan tata cara dalam membuat suatu produk dan jika diterapkan diperoleh rasa yang sama.

Dalam tugas akhir ini, dekorasi kue akan menggunakan dummy sebagai pengganti dari kue sungguhan. Tetapi jika penulis akan membuatnya menggunakan kue sungguhan, penulis akan menggunakan *butter cake* sebagai *base* dari dekorasi kue ini. *Butter cake* memiliki tekstur yang kokoh sehingga cocok untuk dekorasi yang menggunakan *fondant*. Untuk *filling* kue, penulis memilih untuk menggunakan *Cream cheese frosting*. Untuk *filling* kue, banyak yang menyukai *filling* tersebut dikarenakan rasa manis dan gurih dari rasa keju merupakan perpaduan yang pas terutama bagi pecinta keju. *Cream cheese frosting* ini pun sangat cocok dipadukan dengan *butter cake* yang memiliki rasa vanilla yang tidak terlalu manis. Lalu, penulis akan *mengcoating* cake dengan *ganache* sebagai lapisan kue sebelum di *cover* dengan *fondant*. Dengan adanya *ganache*, struktur *cake* akan lebih kokoh.

TABEL 1. 1

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

Yield : *Cake tin* persegi Panjang 35 cm, lebar 33 cm, tinggi 10 cm

2 ½ *Cake tin* lingkaran diameter 22 tinggi 7 cm

2 ½ *Cake tin* lingkaran diameter 15 tinggi 7 cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Alat dan Bahan
1	Masukan	2812 g 2250 g	<i>Soft Butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .
2	Aduk			Hingga gula larut, dan <i>mixture</i> berwarna terang dan lembut.
3	Saring	2812 g Sedikit	Tepung protein rendah Garam	jika menggunakan <i>unsalted butter</i> .
4	Masukan			1/3 campuran garam dan tepung kedalam campuran butter dan gula.
5	Pecahkan	47 pcs	Telur ukuran besar	Ke dalam bowl (3-4 kali).

TABEL 1. 2 LANJUTAN

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

6	Lanjutkan			Aduk hingga merata.
7	Tambahkan			Sisa campuran tepung dan garam.
8	Tuangkan	Beberapa tetes	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam <i>mixture</i> .
9	Parut	2 ¼ pcs	lemon	Dan tambahkan kulit dari lemon. Aduk dengan kecepatan medium hingga semua bahan tercampur rata.
10	Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake forms</i> , menggunakan <i>rubber spatula</i> .
11	Ratakan			Adonan dengan bagian pinggir lebih tinggi.

TABEL 1. 3 LANJUTAN

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

12	Panggang			Di suhu 175 derajat celcius hingga berwarna <i>golden brown</i> .
----	----------	--	--	---

TABEL 1. 4

STANDAR RESEP *GANACHE*

Yield :1875 gr

	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Potong	1250 g	Cokelat	Hingga terpotong kecil kecil.
2	Panaskan	750 g	<i>Dairy cream</i>	Di dalam panick.
3	Aduk	22 g 15 g	<i>Cocoa powder</i> Gula	(yang sudah disaring) dan Di dalam bowl.
4	Masukan			Campuran cocoa powder– gula ke dalam cream yang sedang dipanaskan.
5	Aduk Matikan			Selama ½ menit. Api.

TABEL 1. 5 LANJUTAN

STANDAR RESEP *GANACHE*

6	Tambahkan Nyalakan Aduk			Cokelat yang sudah di potong ke dalam pan berisi campuran cream. Kembali api kompor. Hingga cokelat meleleh.
7	Masukan			Ganache ke dalam bowl.
8	Biarkan			Hingga set di dalam <i>refrigerator</i> .

TABEL 1. 6

STANDAR RESEP *BUTTER CREAM*

Yield : 1900 gr

	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Aduk	5 50 g	Telur Gula	Di dalam mixing bowl hingga mengembang (Ketika gula mencapai 110 derajat celcius)
2	<i>Boil</i>	500 g 400 g ½ pod vanilla	Gula Air	Di dalam pan bingga mencapai 120 derajat celcius

TABEL 1. 7 LANJUTAN

BUTTER CREAM

3	Tuangkan			<i>Sugar boiling</i> ke dalam <i>egg mixture</i> , lalu aduk.
5	Tambahkan	500 g 250 g 250 g	Butter Croma cream Shortening	Ke dalam <i>egg mixture</i>
6	Aduk			Hingga merata.

TABEL 1. 8

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tier pertama Tumpukan Buku				
1	Siapkan		<i>Dummy</i>	Panjang 35 cm, lebar 33 cm, tinggi 10 cm.
2	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> .
3	Uleni	1550 gr	<i>Fondant</i>	Hingga <i>fondant</i> mudah dibentuk
4	Campurkan Pipihkan	Beberapa tetes	Pewarna biru	Pada setengah bagian <i>fondant</i> yang sudah diuleni (700 gr). <i>Fondant</i> .
5	Lapisi			<i>Fondant</i> berwarna biru pada setengah <i>dummy</i> .
6	Uleni			225 gr <i>fondant</i> .
7	Pipihkan			<i>Fondant</i> , lalu potong menjadi persegi Panjang.
8	Tempelkan			Pada bagian sisi kanan buku.

TABEL 1. 9 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

9	Beri			Detail seperti tumpukan kertas di dalam buku
10	Campurkan	beberapa tetes	Pewarna coklat	Pada 400 gr <i>fondant</i> .
11	Pipihkan			<i>Fondant</i> .
12	Lapisi			Fondant berwarna coklat pada setengah <i>dummy</i> .
13	Uleni			225 gr <i>fondant</i> .
14	Pipihkan			<i>Fondant</i> , lalu potong menjadi persegi Panjang untuk dekorasi kertas di dalam buku.

TABEL 1. 10 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

	Dekorasi Tier Pertama (Mrs.Pott)			
1	Bulatkan	25 gr	<i>Fondant</i> putih	Hingga berbentuk bulat menyerupai tubuh Mrs.Pott.
2	Bentuk	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Menjadi bentuk belalai (mulut teko).
3	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna ungu	Hingga tercampur rata.
4	Bentuk			Fondant ungu menjadi topi dari Mrs.Pott.
5	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna emas	Hingga tercampur rata pada <i>fondant</i> .
6	Gulung			Memanjang hingga berbentuk seperti tali.

TABEL 1. 11 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

7	Letakan			Melingkari topi Mrs.Pott.
8	Olesi	Beberapa tetes	CMC	Pada bagian atas kepala Mrs.Pott.
9	Letakan			Topi diatas kepala Mrs.Pott.
10	Campurkan	Beberapa tetes pewarna emas Pewarna ungu Pewarna biru muda		secara merata pada fondant.
11	Bentuk			sesuai dengan dekorasi pada bagian bawah tubuh Mrs.Pott.
12	Olesi	Beberapa tetes	CMC	agar dekorasi menempel.

TABEL 1. 12 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

13	Gunakan	<i>Edible pen</i>		untuk dekorasi pada tubuh Mrs.Pott (mata, mulut).
Dekorasi Tier Pertama (Cogsworth)				
1	Uleni	150 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah untuk dibentuk.
2	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna coklat Pewarna emas Pewarna hitam Pewarna coklat muda	Untuk 75 gr <i>fondant</i> Untuk 15 gr <i>fondant</i> Untuk 25 gr <i>fondant</i> Secara 35 merata pada <i>fondant</i> .
3	Bulatkan, lalu bentuk			<i>Fondant</i> coklat untuk membuat kepala Cogsworth.

TABEL 1. 13 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

4	Bulatkan			Sedikit <i>fondant</i> berwarna emas dan bagi menjadi tiga bagian untuk dekorasi kepala Cogsworth.
5	Tempelkan			Pada bagian atas kepala cogwarts dengan bantuan CMC.
6	Pipihkan memanjang			Sedikit <i>fondant</i> cokelat untuk hiasan diatas kepala Cogsworth.
7	Tempelkan			Diatas hiasan <i>fondant</i> emas bulat kepala Cogsworth.
8	Bulatkan, lalu pipihkan			<i>Fondant</i> berwarna cokelat muda.
9	Tempelkan			Pada bagian tengah kepala Cogsworth.

TABEL 1. 14 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

10	Bentuk			Sedikit <i>fondant</i> hitam untuk bentuk mata, jarum jam, dan alis.
11	Tempelkan			Pada wajah cogsworth dengan bantuan CMC
12	Gambar			Mulut menggunakan <i>edible pen</i> merah.
13	Bulatkan			<i>Fondant</i> coklat lalu pipihkan, dan bentuk menjadi balok
				dengan sedikit ditekan bagian sisi kanan dan kiri agar membentuk tubuh Cogsworth.
14	Pipihkan			<i>Fondant</i> berwarna hitam hingga berbentuk persegi Panjang untuk dekorasi bagian tengah tubuh Cogsworth.

TABEL 1. 15 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

15	Tempelkan			Pada bagian tubuh Cogsworth.
16	Bentuk			<i>Fondant</i> berwarna emas menjadi bentuk tangan Cogsworth, dan dekorasi pada bagian
				tengah tubuh Cogsworth.
17	Tempelkan			Masing – masing dekorasi pada tubuh cogsworth dengan bantuan CMC.
18	Bentuk			<i>Fondant</i> coklat hingga berbentuk kaki pada cogsworth.
19	Tempelkan			Pada bagian bawah tubuh cogsworth dengan bantuan CMC dan tusuk gigi.

TABEL 1. 16 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

20	Tempelkan			Bagian kepala dan tubuh cogwarts. (Bisa menambahkan tusuk gigi sebagai penopang antara tubuh dan kepala).
Tier Kedua (ruang dansa & gaun belle)				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Ukuran diameter 25 cm, tinggi 16 cm.
2	Uleni	2400 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mencapai konsistensi yang mudah dibentuk.
3	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna kuning Pewarna coklat Pewarna merah Pewarna coklat	Untuk 900 gr <i>fondant</i> Untuk 75 gr <i>fondant</i> Untuk 25 gr <i>fondant</i> Untuk 50 gr <i>fondant</i>

TABEL 1. 17 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

			Pewarna biru	Untuk 20 gr <i>fondant</i> .
4	Ratakan			<i>Fondant</i> berwarna cokelat muda. Bentuk sedikit memanjang.
				Untuk dinding pada pertengahan gaun.
5	Oleskan		CMC	Pada bagian depan <i>dummy</i> .
6	Tempelkan			Pada bagian depan <i>dummy</i> , hingga tercover setengah.
7	Ratakan			<i>Fondant</i> berwarna biru muda, bentuk hingga berbentuk jendela dengan lengkungan diatas.

TABEL 1. 18 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

8	Tempelkan			Jendela pada dinding dengan perekat menggunakan CMC.
9	Ratakan			<i>Fondant</i> berwarna coklat tua, sebagai lantai yang berada di bawah dinding.
10	Tempelkan			Tepat di bawah dinding, beri detail untuk lantai.
Dekorasi Gaun Belle				
1	Ratakan			700 gr <i>Fondant</i> berwarna kuning
2	Ratakan dan bentuk			Sisa <i>fondant</i> (putih), dengan satu sisi berbetuk bergelombang
3	Tempelkan			<i>Fondant</i> putih pada sepanjang satu bagian sisi <i>fondant</i> berwarna kuning.

TABEL 1. 19 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

4	Olesi		CMC	Pada seluruh bagian dummy
5	Cover			Dummy dengan menyisakan bagian tengah dikarenakan terdapat dekorasi dari ruangan dansa.
6	Cover			Dengan cara melipat beberapa bagian sisi atas fondant sehingga terdapat efek berlipat pada gaun.
7	Ratakan			200 gr <i>fondant</i> berwarna kuning, bentuk memanjang.

TABEL 1. 20 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

8	Potong			Menjadi beberapa bagian, Lipat beberapa kali untuk membentuk dekorasi gaun belle seperti pada design. Buat seperti kain yang menjuntai.
9	Tempelkan			Secara melingkar pada gaun belle sesuai dengan design.
10	Bulatkan			Sisa fondant berwarna kuning menjadi beberapa bulatan.
11	Tempelkan			Diantara dekorasi gaun yang menjuntai yang sudah di buat tadi.
Dekorasi Tier 2 Chip				
1	Uleni	60 gr	Fondant	Hingga mudah di bentuk.

TABEL 1. 21 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

2	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna emas Pewarna ungu Pewarna pink Pewarna hitam	Untuk 5 gr <i>fondant</i> Untuk 10 gr <i>fondant</i> Untuk 3 gr <i>fondant</i> Untuk 2 gr <i>fondant</i>
3	Bentuk			40 gr <i>fondant</i> putih menjadi bentuk cangkir sesuai dengan design pada gambar. (chip)
4	Bentuk dan gulung			Memanjang <i>fondant</i> berwarna emas. Bentuk juga seperti tangkai cangkir.
5	Tempelkan			Sesuai dengan dekorasi pada figurin chip.
6	Ratakan dan bentuk			<i>Fondant</i> berwarna merah muda dan biru sesuai dengan dekorasi pada bagian bawah tubuh chip. Lalu tempelkan.

TABEL 1. 22 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

7	Bentuk			<i>Fondant</i> berwarna hitam untuk mata dan alis pada chip.
8	Gambar dengan		Edible pen	Untuk Dekorasi mulut chip.
Dekorasi Tier 2 (Lumiere)				
1	Uleni	70 gr	Fondant	Hingga mudah dibentuk.
2	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna coklat & Pewarna kuning	Untuk 70 gr <i>fondant</i> Agar menjadi warna emas.
3	Bentuk			<i>Fondant</i> emas hingga berbentuk tubuh Lumiere.
4	Bentuk			Sisa <i>fondant</i> putih menjadi bentuk 3 lilin.
5	Tempelkan			Sesuai dengan bentuk pada Lumiere.
6	Bentuk			<i>Fondant</i> berwarna kuning oranye.

TABEL 1. 23 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

				berbentuk api pada lilin, lalu
				tempelkan diatas lilin Lumiere.
Tier ketiga (Baju Mr.Beast)				
1	Uleni	450 gr	Fondant	Hingga mudah untuk dibentuk.
2	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna biru Pewarna emas	Untuk 320 gr <i>fondant</i> Untuk 33 gr <i>Fondant</i> .
3	Pipihkan			Fondant biru.
4	Oles dengan		CMC	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i>
5	Cover			Dengan <i>fondant</i> biru yang sudah di pipihkan, tutup seluruh permukaan <i>dummy</i> .
6	Pipihkan			<i>Fondant</i> emas, lalu bentuk sesuai dengan dekorasi baju Mr.Beast pada

TABEL 1. 24 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

				design. Lalu tempelkan.
7	Pipihkan			Sisa <i>fondant</i> berwarna putih, bentuk menjadi dasi baju Mr.Beast.
8	Bentuk			bagian atas dasi seperti lipatan. Lalu tempelkan.
9	Pipihkan, lalu Bentuk			Bunga penghias dasi yang terbuat dari <i>fondant</i> berwarna biru dan kuning. Tempelkan pada tengah bagian dasi.

TABEL 1. 25 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

10	Bentuk			Fondant putih sesuai dengan bagian bawah baju Mr.Beast.
Dekorasi <i>Enchanted Rose</i>				
1	Uleni	70 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah untuk dibentuk.
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna merah	Pada 50 gr <i>fondant</i> , campurkan hingga warna merata pada fondant.
2	Buat			Beberapa kelopak bunga mawar.
3	Satukan			Hingga berbentuk bunga mawar. Sisakan 3 kelopak untuk dekorasi.
4	Sambungkan			Dengan kawat sehingga berbentuk

TABEL 1. 26

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

				mawar dan tangkainya.
5	Beri	Beberapa tetes	Pewarna hijau	Pada 20 gr <i>fondant</i> , campurkan hingga warna merata pada <i>fondant</i> .
6	Buat			<i>Fondant</i> hingga berbentuk 2 daun.
7	Tempelkan			Pada tangkai mawar.
8	Masukan			Bunga mawar yang sudah jadi ke dalam hiasan kaca yang sudah disiapkan.
9	Letakan			Diatas tier ketiga, lalu nyalakan lampu yang berada di dalam hiasan kaca tersebut.
Dekorasi Princess belle				
1	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
2	Beri	sedikit	Pewarna coklat	Uleni hingga mendapatkan warna kulit belle
3	Bentuk			Menjadi bulat (wajah belle)
4	Uleni	3 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
5	Bentuk			<i>Fondant</i> tersebut menjadi mata, alis, dan mulut belle

TABEL 1. 27 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

6	Uleni	10 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
7	Beri	Beberapa tetes	Pewarna coklat	Uleni hingga menjadi warna coklat tua untuk rambut Belle
8	Uleni	15 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
9	Beri	sedikit	Pewarna coklat	Hingga mencapai warna tubuh Belle
10	Bentuk			<i>Fondant</i> tersebut menjadi badan bagian atas dan bawah Belle dan tangan
13	Uleni	15 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
14	Beri	Beberapa tetes	Pewarna kuning	Bentuk menjadi baju bagian atas Belle dan sarung tangan pada tangan Belle
15	Tempelkan			Pada badan Belle
16	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
17	Beri	Beberapa tetes	Pewarna kuning	Pipihkan, lalu bentuk menjadi bagian bawah gaun Belle

TABEL 1. 28 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

18	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
19	Pipihkan			Memanjang, lalu bentuk <i>Fondant</i> menjadi gelombang pada bagian bawah baju Belle
20	Tempelkan			Pada bagian bawah tubuh Belle
21	Uleni	3 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
22	Beri	Beberapa tetes	Pewarna kuning	Bentuk 5 bulatan kecil, lalu buat detail gelombang pada baju Belle
	Tempelkan			Pada bagian tengah baju Belle
Dekorasi Mr.Beast				
1	Uleni	5 gr 5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
2	Beri	Beberapa tetes	Pewarna coklat	Bulatkan <i>fondant</i> , lalu bentuk sedikit lonjong (wajah bagian tengah Mr.Beast) Untuk 20 gr lainnya <i>fondant</i> bentuk menjadi telinga, punuk, dan detail pada mulut Mr.Beast. Tempelkan.

TABEL 1.29 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

3	Bentuk			Menjadi gigi, detail wajah tengah, dan kuku mr beast.
4	Uleni	11 gr	<i>Fondant</i>	Hingga mudah dibentuk
5	Beri	Beberapa tetes	Pewarna coklat	Pipihkan, lalu potong dan bentuk bagian sisi kanan dan kiri untuk membuat rambut Mr.Beast. Tempelkan pada kepala Mr.Beast
6	Uleni	5 gr 3 gr	<i>Fondant</i> coklat muda <i>Fondant</i> hitam	Bentuk menjadi jenggot, detail tengah wajah dan alis Mr.Beast. Bentuk menjadi tanduk Mr.Beast Tempelkan.
7	Uleni Bentuk	10 gr 15 gr	<i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Berwarna hitam hingga mudah dibentuk. Berwarna coklat Menjadi bulatan membentuk tubuh Mr.Beast. Untuk 30 gr lainnya bentuk menjadi tangan

TABEL 1.30 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

8	Tempelkan			Bagian badan dan kepala dengan menggunakan tusuk gigi
9	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat muda keemasan, hingga mudah dibentuk
10	Pipihkan			Bentuk menjadi rompi dari Mr.Beast. Tempelkan diatas <i>fondant</i> warna hitam
11	Uleni	7 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih hingga mudah dibentuk
12	Pipihkan			Lalu bentuk menjadi dasi Mr.Beast. Tempelkann diatas rompi. Beri detail pin menggunakan fondant biru muda
13	Uleni	25 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna biru tua, hingga mudah dibentuk
14	Bentuk			Menjadi jas Mr Beast, lalu tempelkan
15	Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna kuning, lalu bentuk menjadi kerah jas Mr.Beast
16	Uleni	10 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hitam, bentuk menjadi celana dari Mr.Beast

TABEL 1.31 LANJUTAN

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE *BEAUTY AND THE BEAST*
MENGUNAKAN *DUMMY***

17	Uleni	10 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna coklat, bentuk menjadi kaki Mr.Beast
18	Tempelkan			Semua bagian yang sudah dibuat sesuai dengan design Mr.Beast

2. Alat Yang Dibutuhkan

Dalam pembuatan dekorasi kue ini, terdapat beberapa peralatan yang dibutuhkan untuk mempermudah penulis dalam proses pembuatannya. Berikut peralatan yang dibutuhkan oleh penulis :

TABEL 1.32 ALAT DAN FUNGSINYA

NO	ALAT	FUNGSI
1	<i>Modelling Tools</i>	Untuk membuat detail pada <i>fondant</i>
2	Pisau kecil	Untuk memisahkan <i>fondant</i> yang tidak dipakai
3	Timbangan	Untuk mengukur berat bahan
4	Rolling pin	Untuk meratakan <i>fondant</i>
5	Kuas	Untuk mengoleskan cmc dan pewarna untuk detail
6	Fondant smoother	Untuk memperhalus permukaan <i>fondant</i>
7	Alas kue	Untuk menjadi alas daripada dekorasi kue
8	Tusuk gigi	Untuk menopang figurin
9	Kawat	Sebagai penopang figurin dan mempermudah dalam membuat figurin
10	Plastic Scraper	Untuk memotong dalam pembagian <i>fondant</i>
11	Silicone Mat	Alat Ketika menguleni <i>fondant</i>
12	Fondant Cutter	Untuk memotong <i>fondant</i>
13	Penggaris	Untuk mengukur <i>fondant</i>

3. *Purchase Order*

Purchase order yaitu sebuah bukti pemesanan atau surat pesanan pembelian yang harus dibuat . *Purchase order* juga digunakan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli. Terdapat dua *Purchase Order* yang penulis butuhkan yaitu, *Purchase Order* untuk dekorasi kue *Beauty and The Beast* menggunakan *Butter Cake* dan Dekorasi Kue *Beauty and The Beast* menggunakan *dummy*.

TABEL 1.33

PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

NO	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
				Harga	Unit	
1	<i>Fondant</i>	5000	Gr	Rp 390.000	5 kg	Rp 390.000
2	<i>Dummy</i> Diameter 25 cm, tinggi 16 cm	1	Pcs	Rp 15.000	1 pc	Rp 37.000
3	<i>Dummy</i> Diameter 15 cm, tinggi 15 cm	1	Pcs	Rp 11.000	1 pc	Rp 30.000
4	<i>Dummy Panjang</i> 35 cm, lebar 33 cm, tinggi 10 cm	1	Pcs	Rp 35.000	1 pc	Rp 50.000
5	Pewarna makanan biru	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
6	Pewarna makanan kuning	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
7	Pewarna makanan coklat	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000

TABEL 1.34 LANJUTAN

PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

8	Pewarna makanan merah	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
9	Pewarna makanan hitam	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
10	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp 40.000	1 pcs	Rp 40.000
11	<i>Edible gold dust</i>	1	Btl	Rp 18.000	2 gr	Rp 18.000
12	CMC	2	Btl	Rp 10.000	43 gr	Rp 20.000
13	Maizena	1	kg	Rp 15.000	1 kg	Rp 15.000
14	Tusuk gigi	1	Pack	Rp 1.980	250 pcs	Rp 1.980
15	Kawat 0,5 mm	1	Roll	Rp 16.500	1 roll	Rp 16.500
16	<i>Cake board</i> ukuran 40 cm x 40 cm	1	Pcs	Rp 50.000	1 pcs	Rp 25.000
TOTAL						Rp 708.480

TABEL 1.35

PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE, CREAM CHEESE FROSTING, DAN GANACHE

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Butter</i>	3500	Gr	Rp46.000	227 gr	Rp709.251
2	Gula	3000	Gr	Rp17.000	1000 gr	Rp51.000
3	<i>Soft flour</i>	3000	Gr	Rp17.500	1000 gr	Rp52.500

TABEL 1.36 LANJUTAN***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE, STRAWBERRY
JAM, BUTTER CREAM DAN GANACHE***

4	Garam	1	Pack	Rp5.000	250 gr	Rp5.000
5	Telur	52	Pcs	Rp30.000	15 gr	Rp104.000
6	<i>Vanilla essence</i>	1	Btl	Rp28.900	25 gr	Rp28.000
7	Lemon	3	Pcs	Rp30.000	9 pcs	Rp10.000
8	<i>Croma Cream</i>	250	Gr	Rp11.500	500 gr	Rp5.750
9	<i>Shortening</i>	415	Gr	Rp60.000	500 gr	Rp49.800
10	<i>Fondant</i>	5000	Gr	Rp390.000	5000 gr	Rp390.000
11	Pewarna makanan biru	1	Btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000
12	Pewarna makanan kuning	1	Btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000
13	Pewarna makanan coklat	1	Btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000

TABEL 1.37 LANJUTAN***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE, STRAWBERRY
JAM, BUTTER CREAM, DAN GANACHE***

14	Pewarna makanan merah	1	Btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000
15	Pewarna makanan hitam	1	Btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000
16	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp40.000	1 pcs	Rp40.000
17	<i>Edible gold dust</i>	1	Btl	Rp18.000	2 gr	Rp18.000
18	CMC	2	Btl	Rp10.000	1 btl	Rp20.000
19	Maizena	1	Kg	Rp15.000	1 kg	Rp15.000
20	Tusuk gigi	1	Pack	Rp1.980	250 pcs	Rp1.980
21	Kawat 0,5 mm	1	Roll	Rp16.500	1 roll	Rp16.500
22+	<i>Cake board</i> ukuran 40 cm x 40 cm	1	Pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
23	Cokelat Compound	1500	G	Rp62.500	1000 gr	Rp93.750
24	<i>Dairy cream</i>	1	l	Rp80.000	1	Rp80.000
25	<i>Cocoa Powder</i>	1	Pack	Rp20.200	90	Rp20.200
26	Selai strawberry	250	gr	Rp49.000	1000	Rp12.250
TOTAL						Rp1.780.189

4. Selling Price

Selling price merupakan harga akhir yang ditentukan penjual kepada pelanggan atas sebuah produk atau layanan yang dijual. Berikut merupakan harga jual dari produk dekorasi kue bertemakan *Beauty and The Beast* menggunakan dummy dan berbahan dasar *Butter Cake* dengan *Cream Cheese Frosting*.

Rumus *Selling Price* :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost Price}}{\text{Desired Cost Price Percent}} \times 100 \%$$

TABEL 1.38

RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY

NO	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
				Harga	Unit	
1	<i>Fondant</i>	5000	Gr	Rp 390.000	5 kg	Rp 309.000
2	<i>Dummy</i> Diameter 25 cm, tinggi 16 cm	1	Pcs	Rp 15.000	1 pc	Rp 37.000
3	<i>Dummy</i> Diameter 15 cm, tinggi 15 cm	1	Pcs	Rp 11.000	1 pc	Rp 30.000
4	<i>Dummy</i> Panjang 35 cm, lebar 33 cm, tinggi 10 cm	1	Pcs	Rp 35.000	1 pc	Rp 50.000
5	Pewarna makanan biru	20 ml	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
6	Pewarna makanan kuning	20 ml	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000

TABEL 1.39 LANJUTAN

RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY

7	Pewarna makanan coklat	15 ml	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
8	Pewarna makanan merah	5 ml	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 3.250
9	Pewarna makanan hitam	5 ml	Btl	Rp 13.000	5 ml	Rp 3.250
10	<i>Edible pen</i>	1 pcs	Btl	Rp 40.000	1 pcs	Rp 40.000
11	<i>Edible gold dust</i>	1	Btl	Rp 18.000	2 gr	Rp 18.000
12	CMC	2	Btl	Rp 10.000	43 gr	Rp 20.000
13	Maizena	1	kg	Rp 15.000	1 kg	Rp 15.000
14	Tusuk gigi	10	pcs	Rp 1.980	250 pcs	Rp 79,2
15	Kawat 0,5 mm	½	Roll	Rp 16.500	42 m	Rp 8.250
16	<i>Cake board</i> ukuran 40 cm x 40 cm	1	Pcs	Rp 50.000	1 pcs	Rp 50.000
<i>Total Recipe Costing</i>						Rp 619.579
<i>Desired Cost Percent 40 %</i>						Rp 247.831,6
<i>Total Cost</i>						Rp 867.410,6
<i>Creative and Art</i>						35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp 2.478.316
<i>Actual Selling Price</i>						Rp 2.500.000

TABEL 1.40**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN BUTTER CAKE, STRAWBERRY
JAM, BUTTER CREAM DAN GANACHE**

No	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Butter</i>	3312	Gr	Rp46.000	227 gr	Rp671.154
2	Gula	2815	Gr	Rp17.000	1000 gr	Rp47.855
3	<i>Soft flour</i>	2812	Gr	Rp17.500	1000 gr	Rp49.210
4	Garam	20	gr	Rp5.000	250 gr	Rp400
5	Telur	47	Pcs	Rp30.000	15 gr	Rp94.000
6	<i>Vanilla essence</i>	20	ml	Rp28.900	25 gr	Rp23.120
7	Lemon	2	Pcs	Rp30.000	9 pcs	Rp6.667
8	<i>Icing sugar</i>	337	Gr	Rp32.500	1000 gr	Rp10.953
9	<i>Cream cheese</i>	415	Gr	Rp60.000	1000 gr	Rp24.900
10	<i>Fondant</i>	5000	Gr	Rp390.000	5000 gr	Rp390.000
11	Pewarna makanan biru	20	ml	Rp13.000	1 btl (20 ml)	Rp13.000
12	Pewarna makanan kuning	20	ml	Rp13.000	1 btl (20 ml)	Rp13.000
13	Pewarna makanan coklat	15	ml	Rp13.000	1 btl (20 ml)	Rp9.750
14	Pewarna makanan merah	5	Btl	Rp13.000	1 btl (20 ml)	Rp3.250
15	Pewarna makanan hitam	5	ml	Rp13.000	1 btl (20 ml)	Rp3.250
16	<i>Edible Pen</i>	1	pcs	Rp40.000	1 pcs	Rp40.000

TABEL 1.41

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN BUTTER CAKE, STRAWBERRY JAM,
BUTTER CREAM DAN GANACHE**

17	<i>Edible gold dust</i>	1	Btl	Rp18.000	2 gr	Rp18.000
18	CMC	2	Btl	Rp10.000	1 btl	Rp20.000
19	Maizena	500	Kg	Rp15.000	1 kg	Rp7.500
20	Tusuk gigi	20	Pcs	Rp1.980	250 pcs	Rp158
21	Kawat 0,5 mm	½	Roll	Rp16.500	1 roll	Rp8.250
22	<i>Cake board ukuran 40</i>	1	Pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp25.000
23	<i>Cokelat Compound</i>	1500	G	Rp62.500	1000	Rp93.750
24	<i>Dairy cream</i>	750	G	Rp80.000	1000	Rp60.000
25	<i>Cocoa Powder</i>	22	G	Rp20.200	90	Rp4.938
26	<i>Strawberry Jam</i>	250	G	Rp49.000	1000	Rp12.250
<i>Total Recipe Costing</i>						Rp 1.700.9902
<i>Desired Cost Percent 35%</i>						Rp595.316
<i>Total Cost</i>						Rp2.296.218
<i>Creative and Art</i>						35 %
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp 6.560.662
<i>Actual Selling Price</i>						Rp 6.560.000

A. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Alamat penulis : Komp. BBPP Jalan Kayuambon No.82, Lembang,
Bandung Barat, Jawa Barat. 40391.

2. Waktu

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- April – Juli 2023

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Agustus 2023