

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake decoration merupakan seni menghias kue menggunakan berbagai teknik dan bahan seperti *rolled fondant*, *gum paste*, *edible ink* dan lain-lain. Tujuan dari *cake decoration* adalah untuk menciptakan tampilan yang menarik dan indah pada kue, baik untuk acara *formal* maupun *informal* (Carpenter, 2014).

Cake decoration yaitu proses menambahkan elemen *artistik* ke atas kue yang telah selesai dibuat. Hal ini meliputi penggunaan berbagai alat dan bahan untuk menciptakan desain dan gaya tertentu pada kue, seperti menggunakan *icing*, *rolled fondant*, pola, dekorasi bunga, dan lain-lain (Atwater, 2017). *Cake decoration* merupakan sebuah seni yang melibatkan kreasi dan penggunaan berbagai bahan serta metode untuk menghasilkan karya seni yang unik dan indah pada kue. Hal ini meliputi penggunaan warna, tekstur, bentuk, dan proporsi yang tepat dalam menghias kue, sehingga menciptakan kesan yang menarik dan mempesona bagi siapa pun yang melihatnya (Sullivan, 2019).

Tujuan dari *cake decoration* adalah untuk menciptakan tampilan yang menarik, indah, dan menggoda pada kue, yang akan membuat kue terlihat lebih menarik dan membuatnya menjadi pusat perhatian pada acara atau perayaan tertentu. *Cake decoration* juga dapat meningkatkan nilai estetika kue dan dapat menjadi faktor penting dalam membuat kue terlihat

profesional. Selain itu, *cake decoration* dapat memperlihatkan kreativitas seseorang dan menjadi suatu karya seni yang dapat diapresiasi oleh orang lain. (Carpenter, 2014).

Dalam beberapa tahun terakhir, *cake decoration* di Indonesia sudah sangat berkembang dengan pesat. Banyak toko kue dan *bakery* yang menawarkan berbagai jenis kue yang indah dan artistik dengan berbagai dekorasi. Selain itu, telah banyak penyedia jasa *cake decoration* yang menyediakan jasa pembuatan kue dengan dekorasi yang kreatif dan unik. *Cake decoration* banyak digunakan pada perayaan seperti perayaan ulang tahun dan pernikahan di Indonesia.

Pernikahan memiliki hubungan yang erat dengan *cake decoration* terutama pernikahan dengan konsep internasional. *Cake decoration* termasuk salah satu bagian yang penting dari pernikahan yang dihiasi dengan indah dan elegan karena dalam suatu prosesi pernikahan semua mata akan tertuju pada saat pengantin memotong kue dihadapannya. Adapun beberapa makna dari kue pengantin ini adalah yang pertama sebagai saksi pernikahan karena akan masuk ke dalam dokumentasi pernikahan dan dokumentasi tersebut akan dilihat sampai akhir hidup. Kedua sebagai dekorasi dalam pesta pernikahan karena kue pengantin yang saat ini memiliki banyak model dan warna juga dapat memperindah dekorasi pesta pernikahan. Terakhir yaitu sebagai sebuah pengharapan karena masyarakat sekitar eropa khususnya negara Skotlandia dan Inggris meyakini bahwa kue pengantin merupakan simbol dari kesuburan dan pengharapan akan diberikannya keturunan bagi kedua mempelai.

Ada beberapa bentuk yang dapat digunakan pada kue pernikahan, dan masing-masingnya memiliki teknik pembuatan yang berbeda diantaranya yaitu *metallic wedding cake*, *geometric wedding cake*, *lace wedding cake*, *marble wedding cake*, *flowerfetti wedding cake*, *striped wedding cake*, *hand painted wedding cake*, *geode wedding cake*, *calligraphy wedding cake* dan masih banyak lagi (*Wedding Cake*, diktat 2023).

Dalam penulisan penelitian Tugas Akhir dengan tema *food presentation* pada dekorasi kue ini, penulis mengangkat tema dari salah satu *English Classic Fairy Tales Story* yang kemudian akan diaplikasikan pada *wedding cake* dengan menggunakan teknik *Hand Painting*.

Penulis memilih tema *English Classic Fairy Tales* ini terinspirasi oleh salah satu cerita yang terkenal karya Hans Christian Andersen yaitu *The snow Queen*. Cerita ini pertama kali diterbitkan pada 21 Desember 1844 dan telah menjadi salah satu dongeng yang sangat terkenal di seluruh dunia. Pada *Goodreads*, yang merupakan sebuah situs katalog untuk mencari buku kutipan dan *review* oleh Amazon, *the snow queen* karya Hans Christian Andersen ini telah terbit dalam 586 edisi dalam berbagai bahasa. Dongeng tersebut telah menjadi inspirasi bagi banyak karya seni dan budaya populer seperti dijadikan inspirasi dalam pembuatan film animasi musikal *Walt Disney Animation Studio* yaitu *Frozen* yang sangat diminati (Disney UK, 2023). Hal tersebut dapat membuktikan bahwa karya Hans Christian Andersen ini sangat terkenal dan disukai oleh banyak orang di seluruh dunia. Kepopuleran cerita ini yang membuat penulis tertarik untuk memvisualisasikan kisahnya dalam bentuk *wedding cake*.

Dalam penulisan penelitian Tugas Akhir ini, Penulis memilih untuk menggunakan teknik *Hand painting* sebagai teknik dalam mendekorasi kue. *Hand Painting Cake* adalah teknik dekorasi kue yang melibatkan penggunaan kuas dan cat makanan untuk menggambar atau membuat pola di atas permukaan kue secara manual. Teknik ini memungkinkan dekorator kue untuk menciptakan desain yang lebih detail dan personal pada kue-kue yang dibuat (Collins, 2018).

Pada *decoration cake* dengan teknik *hand painting* yang akan penulis lakukan, penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai dasar untuk melapisi kue ketika akan di dekorasi dengan teknik ini. *rolled fondant* adalah campuran gula halus, *glucose*, air, dan *gelatin* yang dipanaskan dan dicampur hingga terbentuk adonan yang elastis dan mudah dibentuk. Adonan *rolled fondant* ini kemudian digunakan untuk menutupi permukaan kue dan membuat dekorasi kue seperti bunga, pita, dan bentuk-bentuk lainnya. *Rolled Fondant* memiliki tekstur yang lembut dan mudah dibentuk sehingga memungkinkan pembuat kue untuk menciptakan kue dengan desain yang lebih kompleks dan indah (Smith, 2012). Selain itu penulis menggunakan *edible food color dust*, dan *food grade alcohol* sebagai bahan utama untuk pewarnaan. Selanjutnya penulis menggunakan *bamboo charcoal* sebagai bahan untuk menggambar pola pada permukaan kertas kalkir untuk nantinya membantu dalam pembuatan pola pada permukaan *rolled fondant*. Jansen Ongko, Msc, RD (dalam Anisa, 2015) menjelaskan bahwa mengkonsumsi arang bambu masih aman apabila dikonsumsi dalam jumlah kecil. Dalam

dunia medis, zat arang ini digunakan untuk mengatasi gangguan pencernaan dari *overdosis* obat-obatan atau keracunan makanan.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis tertarik untuk melakukan Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* dengan judul:

**“DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG
RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*”**

B. Desain produk

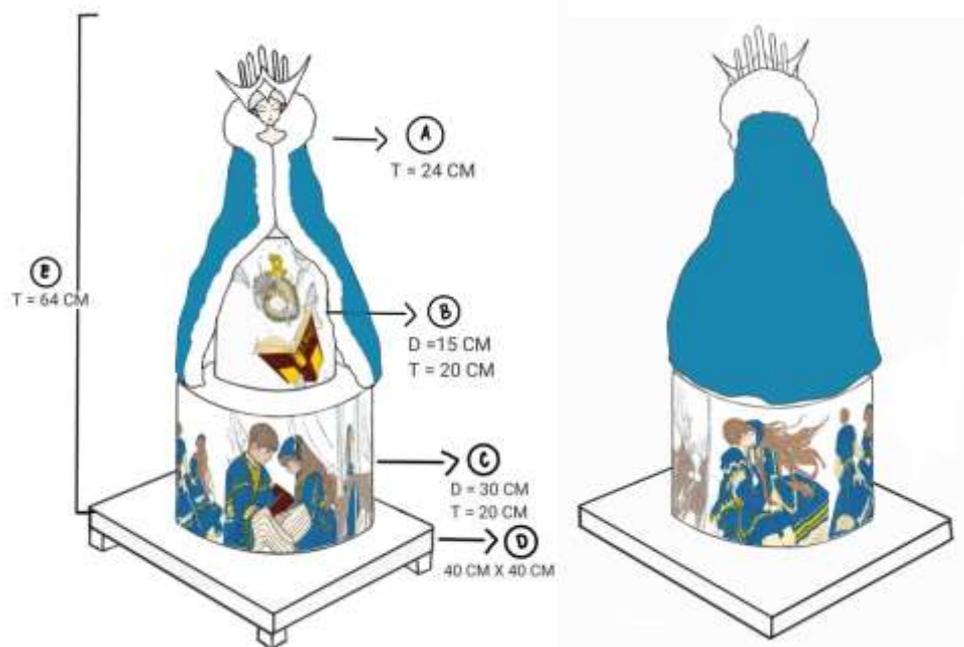
Pemilihan cerita ini didasarkan pada makna dari cerita tersebut yaitu kekuatan cinta dan kesetiaan. Cerita *The Snow Queen* (Sang Ratu Salju) oleh Hans Christian Andersen berkisah tentang persahabatan dua orang yaitu Kay dan Gerda, yang terpisah ketika Kay ditawan Ratu Salju dan membeku hatinya. Gerda yang setia, mencari Kay dengan tekad yang kuat dan melalui perjalanan panjang yang penuh rintangan, dia akhirnya menemukan Kay dan mengembalikan kehangatan hatinya.

Hubungan cerita *The Snow Queen* dengan ikatan cinta dan kesetiaan dapat dilihat dari kisah persahabatan Kay dan Gerda yang saling mencintai dan setia satu sama lain. Gerda menunjukkan kesetiaannya dengan mencari Kay dan berjuang untuk menyelamatkan temannya yang tercinta dari kutukan. Dalam perjalanan pencariannya, Gerda bertemu dengan berbagai orang yang baik hati dan membantunya, menunjukkan bahwa cinta dan kesetiaan dapat ditemukan dalam berbagai bentuk dan situasi. Sementara itu, Kay awalnya kehilangan ikatan cintanya dengan Gerda setelah terkena kutukan. Namun,

kesetiaan Gerda dan tekadnya untuk mencari Kay, akhirnya membuat Kay sadar akan kekeliruannya dan memulihkan hubungan cintanya dengan Gerda.

Secara keseluruhan, cerita *The Snow Queen* mengajarkan nilai-nilai cinta dan kesetiaan yang kuat dan penting dalam hubungan antar manusia. Meskipun dihadapkan pada rintangan dan cobaan yang berat, Gerda tetap setia dan mencintai Kay, dan akhirnya berhasil memulihkan ikatan cinta mereka.

GAMBAR 1.1 Sketsa Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Keterangan :

- A. *Topper* tinggi 24 cm tidak termasuk jubah yang menutupi *tier* B.
- B. Ø 15 cm Tinggi 20 cm.
- C. Ø 30 cm Tinggi 20 cm.
- D. *Thick block* dengan ukuran 40 x 40 cm.
- E. Total keseluruhan produk yaitu 64 cm.

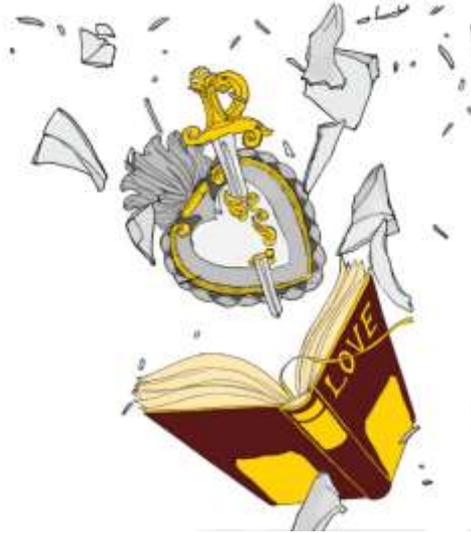
Penulis akan mengambil tema *The Snow Queen* dalam Tugas Akhir ini. Penulis menggunakan teknik *hand painting* dimana penulis akan menggambarkan kisah dari gerda yang berjuang untuk membebaskan temannya Kay dari Sang Ratu Salju pada permukaan *cake* yang permukaannya telah ditutupi oleh *rolled fondant*. Ilustrasi gambar diambil dan diadaptasi dari sebuah buku mewarnai dengan judul *Color the Classics: The Snow Queen* karya Lee Jae Eun. Kue ini memiliki 2 *tier* dengan ukuran diameter dan tinggi yang berbeda dan pada bagian *topper* terdapat patung Sang Ratu Salju yang mantel musim dinginnya akan menutupi separuh dari kue *tier* teratas.



GAMBAR 1.2 Sang Ratu Salju

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Pada bagian teratas (bagian A) terdapat *topper* yang merupakan patung dari Sang Ratu Salju dengan tinggi 24 cm yang mengenakan mantel musim dingin panjang untuk mengilustrasikan Sang Ratu Salju. Mantel akan dibuat dari *edible fabric* yang merupakan sejenis bahan dekoratif berbentuk seperti kain atau tekstil dan digunakan untuk membuat dekorasi kue yang dapat dimakan. Terbuat dari *gelatin* yang dilelehkan kemudian ditambahkan *glycerin* dan selanjutnya dioleskan ke permukaan *wafer paper* menggunakan *brush* (Azmanov. 2021).



GAMBAR 1.3 Cermin Yang Pecah

Sumber : Jae-Eun, 2016. Di modifikasi oleh penulis 2023.

Pada *tier* ke dua (bagian B), yang terletak di bagian atas *tier* pertama memiliki diameter 15 cm dan tinggi 20 cm ini akan memiliki dua sisi dimana sisi pertama yang terletak di bagian depan akan berisi ilustrasi dari pecah nya sebuah cermin yang dibuat oleh *Hobgoblin* yang merupakan jenis dari *goblin* yang paling jahat. Seperti yang ditulis oleh Andersen (2018) dalam kutipan berikut :

“Cermin ini memiliki kekuatan aneh yaitu segala sesuatu yang baik dan indah yang terpantul di dalamnya tampak tidak ada sama sekali, sementara segala sesuatu yang tidak berharga dan jelek menjadi lebih banyak, mencolok dan bahkan lebih jelek dari sebelumnya. Kemudian mereka ingin terbang ke surga untuk mencemooh para malaikat dan tuhan. Lebih tinggi mereka terbang, dan lebih tinggi lagi, lebih dekat ke surga dan para malaikat. Kemudian cermin yang menyeringai itu bergetar dengan kekerasan

sedemikian rupa sehingga terlepas dari tangan mereka dan jatuh ke bumi, di mana ia pecah menjadi ratusan juta miliar keping, atau bahkan lebih. Dan sekarang itu menyebabkan lebih banyak masalah daripada sebelum pecah, karena beberapa pecahan lebih kecil dari sebutir pasir dan ini terbang ke seluruh dunia. Pecahan kaca ini mendistorsi semua yang dilihat orang, dan membuat mereka hanya melihat sisi buruknya”. Sedangkan untuk sisi belakang akan tertutupi oleh jubah Sang Ratu Salju.



GAMBAR 1.4 Gerda dan Kay

Sumber : Jae-Eun, 2016. Di modifikasi oleh penulis 2023.

Tier pertama yang merupakan bagian dasar dari kue (bagian C), memiliki diameter 30 cm dan tinggi 20 cm. *Tier* pertama ini akan dilapisi *rolled fondant* berwarna putih sebagai alas untuk melakukan *painting*. *Tier* ini dibagi menjadi 4 bagian gambar yang berisi potongan ilustrasi dari cerita *The Snow Queen*. Bagian pertama yang terdapat pada bagian tengah depan berisi

ilustrasi tentang Kay dan Gerda yang mana ini menjadi kisah awal mereka. Seperti yang ditulis oleh Andersen (2018) dalam kutipan berikut :

"Kay dan Gerda sedang melihat-lihat buku bergambar burung dan binatang pada suatu hari, dan pada saat itu tepat ketika jam di menara gereja berdentang pukul lima, Kay berteriak:

"Oh! Sesuatu menyakiti hatiku. Dan sekarang ada sesuatu di mataku."

Gadis itu melingkarkan lengannya di lehernya, dan dia mengedipkan matanya. Tidak, dia tidak bisa melihat apa pun di dalamnya. "Saya kira sudah hilang," katanya. Namun itu tidak hilang. Itu adalah salah satu pecahan kaca dari cermin ajaib. Anda ingat cermin *goblin* itu yang membuat segala sesuatu yang besar dan baik yang tercermin di dalamnya tampak kecil dan jelek, tetapi yang memperbesar semua hal jahat sampai setiap noda tampak besar. Kay yang malang! Sebuah fragmen telah menembus jantungnya juga, dan segera berubah menjadi bongkahan es. Rasa sakitnya sudah berhenti, tapi kacanya masih ada".



GAMBAR 1.5 Gerda Mencari Kay

Sumber : Jae-Eun, 2016. Di modifikasi oleh penulis 2023.

Bagian kedua yang terletak pada bagian sebelah kanan berisi ilustrasi mengenai Gerda yang sedang mencari sahabatnya Kay yang ditawan oleh Sang Ratu Salju. Seperti yang ditulis oleh Andersen (2018) dalam kutipan berikut :

“Bagaimana Gerda bermain ketika Kay tidak kembali? Dimana dia? Tidak ada yang tahu dan tidak ada yang bisa memberi mereka kabar tentang dia. Yang bisa dikatakan anak-anak lelaki itu hanyalah bahwa mereka telah melihatnya menumpang kereta luncur nya ke kereta luncur besar yang bagus, yang melaju di jalan dan keluar melalui gerbang kota. Tidak ada yang tahu apa yang telah terjadi pada Kay. Banyak air mata tertumpah, dan Gerda menangis paling keras. Orang-orang bilang dia sudah mati dia pasti tenggelam di sungai tak jauh dari kota”.



GAMBAR 1.6 Gerda Menemukan Kay

Sumber : Jae-Eun, 2016. Di modifikasi oleh penulis 2023.

Pada sisi ke 3 dan 4 yang terdapat pada bagian sisi belakang berisikan ilustrasi mengenai Gerda yang telah berhasil menemukan sahabat nya Kay. Seperti yang ditulis oleh Andersen (2018) dalam kutipan berikut :

“Angin terbuai untuk beristirahat, dan gadis itu masuk ke aula yang luas, dingin, dan kosong. Lalu dia melihat Kay. Dia langsung mengenalinya dan berlari untuk memeluknya. Dia memeluknya erat-erat dan menangis, "Kay, Kay tersayang! Akhirnya aku menemukanmu!". Tapi dia duduk diam, kaku, dan dingin. Gerda meneteskan air mata panas, dan ketika mereka jatuh menimpanya, mereka langsung menuju ke jantungnya. Mereka mencairkan bongkahan es dan membakar serpihan kaca di dalamnya. Kay menangis, dia menangis begitu deras sehingga pecahan kecil kaca di matanya langsung hilang. "Gerda!" Dia mengenalinya, dan berteriak dalam kebahagiaannya, "Gerda ku yang manis, kemana saja kamu begitu lama? Dan kemana saja aku?". Dia melihat sekelilingnya dan berkata, "Betapa dinginnya di sini! Betapa besar dan kosongnya!" Dia berpegangan erat pada Gerda, yang tertawa sampai air mata bahagia mengalir di pipinya. Bergandengan tangan, Kay dan Gerda berjalan keluar dari istana yang sangat besar itu. Mereka berbicara tentang Nenek, dan tentang mawar di atap mereka. Ke mana pun mereka pergi, angin mereda dan matahari bersinar.

Pada pembuatan Tugas Akhir dengan tema *food presentation* kali ini, penulis hanya akan berfokus pada bagian pengaplikasian *rolled fondant* dan teknik *hand painting* dalam mendekorasi kue sehingga penulis akan menggantikan cake dengan *styrofoam*.

C. Tinjauan Produk

1. Purchase Order

Chalwa (2020) mendefinisikan *Purchase order* sebagai sebuah dokumen komersial yang diterbitkan oleh perusahaan (badan) atau seseorang

yang bertindak selaku “*buyer*” atau pembeli untuk memperoleh barang atau jasa yang dibutuhkan dari supplier atau vendor.

TABEL 1

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	Nama barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i> putih	1	pail	350.000	5 kg	350.000
2	<i>Dummy</i> Ø 15 cm t 20 cm	1	pc	44.500	Pc	44.500
3	<i>Dummy</i> Ø 30 cm; t 20 cm	1	pc	44.500	Pc	44.500
4	Pewarna Makanan Merah Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	1.425	8 gr	1.425
5	Pewarna Makanan Hijau Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	1.425	8 gr	1.425
6	Pewarna Makanan Biru Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000
7	Pewarna Makanan Coklat Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000
8	Pewarna Makanan Hitam Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000
9	Pewarna Makanan Putih Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	9.500	50 gr	9.500
10	Pewarna Makanan kuning Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	9.500	8 gr	1.425
11	Pewarna makanan <i>silver</i> bubuk	1	btl	18.986	6 gr	18.986

TABEL 1
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

12	<i>Edible alcohol</i>	1	pack	40.000	1000 gr	40.000
13	CMC	1	pack	9500	43 gr	9.500
14	Maizena	1	kg	18.000	kg	18.000
15	<i>Edible Marker</i>	1	pack	60.000	8 Pcs	60.000
16	<i>Thickblock 40 x 40</i>	1	cm	15.000	Cm	15.000
17	<i>Gelatin</i>	1	pack	65.466	250 gr	65.466
18	<i>Glycerin</i>	1	btl	24.676	250 gr	24.676
19	<i>Wafer Paper</i>	1	pack	80.500	10 lbr	80.500
20	Kawat	1	m	7.000	m	7000
21	<i>Marshmallow</i>	1	pack	30.000	300 gr	30.000
22	<i>Bamboo Charcoal</i>	1	pack	7.000	7 pcs	7.000
23	<i>Rice crispy</i>	1	pack	30.000	500 gr	30.000
24	<i>Icing sugar</i>	1	pack	12.000	500 gr	12.000
25	Cuka	1	btl	3.200	150 ml	3.400
26	Telur	1	btr	2.000	1	2.000
TOTAL					942.103	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

NO	Nama barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah (Rp)
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i> putih	1	pail	350.000	5 kg	350.000
2	Pewarna Makanan Merah Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	1.425	8 gr	1.425
3	Pewarna Makanan Hijau Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	1.425	8 gr	1.425
4	Pewarna Makanan Biru Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000
5	Pewarna Makanan Coklat Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

6	Pewarna Makanan Hitam Bubuk Cross	1	btl	22.000	15 gr	22.000
7	Pewarna Makanan Putih Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	9.500	50 gr	9.500
8	Pewarna Makanan kuning Bubuk Koepoe- Koepoe	1	btl	9.500	8 gr	1.425
9	Pewarna makanan <i>silver</i> Bubuk	1	btl	18.986	6 gr	18.986
10	<i>Edible alcohol</i>	1	pack	40.000	1000 gr	40.000

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

11	CMC	1	pack	9500	43 gr	9.500
12	Maizena	1	kg	18.000	kg	18.000
13	<i>Edible Marker</i>	1	pack	60.000	8 Pcs	60.000
14	<i>Thickblock 40</i> x 40	1	cm	15.000	Cm	15.000
15	<i>Gelatin</i>	1	pack	65.466	250 gr	65.466
16	<i>Glycerin</i>	1	btl	24.676	250 gr	24.676
17	<i>Wafer Paper</i>	1	pack	80.500	10 lbr	80.500
18	Kawat	1	M	7000	M	7000
19	<i>Unsalted butter</i>	9	pack	35000	227 gr	315.000
20	Gula	2	kg	15000	1kg	30.000
21	Telur	1	tray	55.000	30 butir	55.000
22	<i>Vanilla extract</i>	1	btl	12.500	60 ml	12.500
23	<i>Soft flour</i>	2	kg	13.000	1 kg	26.00

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

24	Garam	1	pack	2.500	250 gr	2.500
25	<i>Lemon</i>	1	pack	15.000	500 gr	15.000
26	<i>Marshmallow</i>	1	pack	30.000	300 gr	30.000
27	<i>Bamboo charcoal</i>	1	pack	7.000	7 pcs	7.000
28	<i>Rice crispy</i>	1	pack	30.000	500 gr	30.000
29	<i>Icing sugar</i>	1	pack	12.000	500 gr	12.000
30	Cuka	1	btl	3.200	150 ml	3.400
31	Telur	1	btr	2.000	1	2.000
TOTAL					1.309.103	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

2. Standard Recipe

a. Butter Cake

TABEL 3

STANDAR RECIPE BUTTER CAKE

YIELD : 5 baking tin d20 cm

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
	Siapkan			<i>Peralatan</i>
	Hasil			<i>Butter Cake</i> setelah di panggang
	Oles Tepungkan			<i>Cake ring</i> dengan <i>greasing oil</i> kemudian
	pasang			<i>Mixing Bowl</i> ke dalam mesin
	Masukkan	1250 gr 1 kg	<i>Soft butter</i> <i>Granulated sugar</i>	
	Aduk			Hingga gula larut dan adonan menjadi ringan dan lembut
	Saring	1125 gr Sedikit	<i>Soft flour</i> Garam	Jika menggunakan <i>unsalted butter</i>
	<i>Fold</i>			1/3 dari campuran garam dan tepung ke campuran <i>butter</i> dan <i>sugar</i>
	Pecahkan	18 pcs	Telur Berukuran besar	Kedalam <i>Bowl</i>
	Lanjutkan			Mengocok

TABEL 3

STANDAR RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

	Tambahkan			Tepung yang tersisa
	Tuangkan	Beberapa tetes	Vanilla essence	Ke dalam adonan
	Parut	1 pc	Lemon	Kemudian masukkan ke dalam adonan
	Kocok			Dengan kecepatan sedang hingga adonan tercampur rata
	Tuangkan			Adonan kedalam cetakan yang tadi telah disiapkan dengan bantuan <i>spatula</i>
	Ratakan			Adonan dengan sisi samping lebih tinggi
	Panggang			Dengan suhu rendah (175 °C)
	Hasil			<i>Butter cake</i>

Sumber: Sumber: *Recipe of PPNHIB*, 2023

Penulis membutuhkan 1,6 resep untuk membuat wedding cake dengan judul “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*” ini.

b. Chocolate Ganache

TABEL 4

STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Yield : 750 gr

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Siapkan			Peralatan
	Hasil			<i>Ganache</i> yang siap digunakan
	Potong Panaskan	500 gr 250 gr	<i>Chocolate</i> <i>Fresh dairy Cream</i>	Ke dalam potongan kecil Di dalam <i>Pan</i>
	Campurkan	15 gr 10 gr	<i>Cocoa powder</i> gula	Yang telah disaring ke <i>bowl</i>
	Masukkan			Campuran <i>cocoa-sugar</i> ke dalam <i>boiling cream</i>
	Aduk			Selama ½ menit
	Angkat			Dari api kemudian
	Masukkan			Potongan cokelat
	Letakkan			Kembali di atas kompor
	Aduk			Bagian sisi untuk mencegah terjadinya gosong
	Tuangkan			<i>Ganache</i> ke dalam <i>bowl</i>

TABEL 4

STANDAR RECIPE CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)

	Hasil			<i>Ganache siap digunakan</i>
--	-------	--	--	-------------------------------

Sumber: *Recipe of PPNHIB, 2023*

Untuk membuat *wedding cake* dengan judul “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND PAINTING*“ penulis membutuhkan 2x resep untuk membuat *wedding cake* ini.

TABEL 5

STANDARD RECIPE EDIBLE FABRIC

Yield : 9 lembar *wafer paper* ukuran A4

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Siapkan			Peralatan
	Hasil			<i>Edible fabric</i>
	Campurkan	240 ml	Air	Dengan
		120 gr	<i>Gelatin powder</i>	Kemudian aduk hingga tercampur
	Tunggu			Hingga 5 menit, kemudian
	Lelehkan			Dengan meletakkan <i>gelatin</i> di atas air panas
	Tambahkan	16 ml	<i>Glycerin</i>	Kedalam lelehan <i>gelatin</i> dan aduk hingga tercampur
	Tambahkan	Sedikit	Pewarna biru bubuk	Kedalam <i>gelatin</i> dan aduk hingga tercampur
	Oleskan	9 pcs	<i>Wafer paper</i>	Dengan <i>gelatin</i> hingga seluruh permukaan tertutupi

TABEL 5

STANDARD RECIPE EDIBLE FABRIC (LANJUTAN)

	Oles			Kedua sisi <i>wafer paper</i>
	Lumuri			Permukaan <i>edible fabric</i> dengan sedikit maizena
	Hasil			<i>Edible fabric</i> siap digunakan

Sumber: *Recipe of Veena Azmanov, 2023*

TABEL 6

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

Gambar	Fungsi
 <p>GAMBAR 1.7 : <i>Bowl</i></p>	<p>Digunakan sebagai wadah meletakkan mencairkan <i>gelatin</i></p>

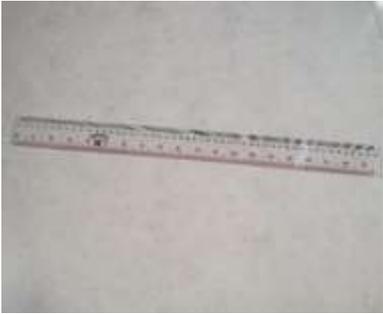
TABEL 6

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1.8: <i>Rolling pin</i></p>	<p>Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i></p>
 <p>GAMBAR 1.9 : <i>Fondant Smoother</i></p>	<p><i>Digunakan untuk memperhalus tekstur rolled fondant saat melapisi permukaan dummy</i></p>
 <p>GAMBAR 1.10 : <i>Fondant Tools</i></p>	<p>Digunakan untuk memberi tekstur dan mempertegas bentuk dalam pembuatan patung.</p>

TABEL 6

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p data-bbox="517 837 812 869">GAMBAR 1.11: Cutter</p>	<p data-bbox="995 501 1235 757">Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan bahan lainnya</p>
 <p data-bbox="505 1330 828 1361">GAMBAR 1.12 : Kuas</p>	<p data-bbox="954 967 1278 1223">Digunakan untuk melukis pada permukaan <i>Rolled Fondant</i> dan membuat <i>Edible Fabric</i></p>
 <p data-bbox="480 1895 863 1926">GAMBAR 1.13: Penggaris</p>	<p data-bbox="963 1460 1270 1639">Digunakan untuk mengukur panjang lebarnya <i>rolled fondant</i></p>

TABEL 6

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1.14: Sendok</p>	<p>Digunakan untuk mengambil bahan kering yang akan digunakan</p>
 <p>GAMBAR 1.15 : <i>Edible Marker</i></p>	<p>Digunakan untuk memperjelas garis dan membantu dalam pewarnaan</p>
 <p>GAMBAR 1.16 : <i>Brush</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu menyapu permukaan dengan tepung</p>

TABEL 6

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1.17 : <i>Silicon Matt</i></p>	<p>Digunakan sebagai alas kerja untuk memipihkan, membentuk, dan mewarnai <i>rolled fondant</i></p>
 <p>GAMBAR 1.18 : <i>Color mixing pallet</i></p>	<p>Digunakan sebagai wadah untuk mencampurkan warna</p>
 <p>GAMBAR 1.19 : <i>Sauce pan</i></p>	<p>Digunakan untuk mencairkan <i>marshmallow</i> dan <i>gelatin</i></p>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

3. *Recipe costing*

Penting untuk memeriksa biaya tidak hanya berdasarkan sifatnya saja, tetapi juga oleh hubungannya dengan volume penjualan. Dalam kriteria ini biaya dapat dibagi kedalam empat jenis diantaranya yaitu *fixed cost*, *semi fixed cost*, *variable cost* dan *total cost*. *Total cost* merupakan penjumlahan dari harga tetap, biaya semi tetap dan biaya *variable* yang terlibat. (Davis, 2008).

TABEL 7

***DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG
KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN
TEKNIK HAND PAINTING”***

NAMA BARANG	KUANTITI	UNIT	HARGA PASAR (RP)	JUMLAH	HARGA (Rp)
<i>Rolled fondant</i> putih Fondex	4000	gr	350.000	1 pail @ 5 kg	280.000
<i>Dummy</i> Ø 15 cm; t 20 cm	1	pc	44.500	1 pc	44.500
<i>Dummy</i> Ø 30 cm; t 20 cm	1	pcs	44.500	1 pc	44.500

TABEL 7
DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG
KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN
TEKNIK HAND PAINTING” (LANJUTAN)

Pewarna Makanan Merah Bubuk Koepoe- Koepoe	2	Gr	1425	8 gr	356,25
Pewarna Makanan Hijau Bubuk Koepoe- Koepoe	5	gr	1425	8 gr	890,63
Pewarna Makanan Biru Bubuk Cross	5	gr	22.000	15 gr	13.750
Pewarna Makanan Hitam Bubuk Cross	5	gr	22.000	15 gr	13.750

TABEL 7
DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG
KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN
TEKNIK HAND PAINTING” (LANJUTAN)

Pewarna Makanan Coklat Bubuk cross	3	gr	22.000	15 gr	8.250
Pewarna Makanan Putih Bubuk Koepoe-Koepoe	7	gr	9.500	50 gr	1.330
Pewarna Makanan Kuning Bubuk Koepoe-Koepoe	2	gr	1.425	8 gr	356,25
Pewarna makanan Gold Bubuk	4	gr	18.986	6 gr	9.493
<i>Edible alcohol</i>	10	gr	40.000	1000 gr	400,00

TABEL 7
DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG
KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN
TEKNIK HAND PAINTING” (LANJUTAN)

CMC	20	gr	9.500	43 gr	4.418
Maizena	500	gr	18.000	1000 gr	9.000
<i>Dummy The Snow Queen</i>	1	pc	50.000	1 pcs	50.000
Kawat 0.8 mm	20	cm	7000	3000 cm	4.666
<i>Thick block 40 x 40</i>	1	cm	15.000	40x40 cm	15.000
<i>Gelatin</i>	40	gr	65.466	250 gr	10.474
<i>Glycerin</i>	40	gr	24.676	250 gr	3.948
<i>Wafer paper</i>	5	pcs	80.500	10 pcs	40.250
<i>Bamboo charcoal</i>	1	pcs	7.000	7 pcs	1.000
<i>Marshmallow</i>	200	gr	30.000	300 gr	20.000
<i>Rice crispy</i>	100	gr	30.000	500 gr	6.000
<i>Icing sugar</i>	100	gr	12.000	500 gr	2.400
Cuka	1	ml	3.200	150 ml	21,33

**DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG
KLASIK DARI INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN
TEKNIK *HAND PAINTING*” (LANJUTAN)**

Telur	1	btr	2.000	1	2.000
<i>Total Ingredients Cost</i>				516.775,45	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 8

**RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI
INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN *TEKNIK HAND
PAINTING*”**

NAMA BARANG	KUANTITI	UNIT	HARGA PASAR (Rp)	JUMLAH	HARGA (Rp)
<i>Rolled fondant</i> putih Fondex	4000	gr	350.000	1 pail @ 5 kg	280.000
Pewarna Makanan Merah Bubuk Koepoe- Koepoe	2	gr	1425	8gr	356,25
Pewarna Makanan Hijau Bubuk Koepoe- Koepoe	5	gr	1425	8 gr	890,63

TABEL 8
RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI
INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN *TEKNIK HAND*
***PAINTING*” (LANJUTAN)**

Pewarna Makanan Biru Bubuk Cross	5	gr	22.000	15 gr	13.750
Pewarna Makanan Hitam Bubuk Cross	5	gr	22.000	15 gr	13.750
Pewarna Makanan Coklat Bubuk cross	3	gr	22.000	15 gr	8.250
Pewarna Makanan Putih Bubuk Koepoe-Koepoe	7	gr	9.500	50 gr	1.330
Pewarna Makanan Kuning Bubuk Koepoe-Koepoe	2	gr	1.425	8 gr	356,25
Pewarna makanan Gold Bubuk	4	gr	18.986	6 gr	9.493

TABEL 8
RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI
INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN *TEKNIK HAND*
***PAINTING*” (LANJUTAN)**

<i>Edible alcohol</i>	10	gr	40.000	1000 gr	400,00
CMC	20	gr	9.500	43 gr	4.418
Maizena	500	gr	18.000	1000 gr	9.000
<i>Edible Pen</i>	1	pack	60.000	8 pcs	60.000
Kawat 0.8 mm	20	cm	7000	3000 cm	4.666
<i>Thick block</i> 40 x 40cm	1	cm	15.000	40x40 cm	15.000
<i>Gelatin</i>	40	gr	65.466	250 gr	10.474
<i>Glycerin</i>	40	gr	24.676	250 gr	3.948
<i>Wafer paper</i>	5	pcs	80.500	10 pcs	40.250
Gula	1600	gr	15.000	1000 gr	13.333
Telur	28	tray	55.000	30 btr	51.333
<i>Vanilla extract</i>	4	gr	12.500	60 gr	833,33
<i>Soft flour</i>	1800	gr	26.000	1000 gr	23.400
Garam	3	gr	2.500	250 gr	30,0
Lemon	2	pcs	15.000	4pcs @500 gr	7.500

TABEL 8
RECIPE COSTING “DEKORASI KUE DONGENG KLASIK DARI
INGGRIS: SANG RATU SALJU DENGAN TEKNIK *HAND*
***PAINTING*” (LANJUTAN)**

<i>Unsalted butter</i>	2000	gr	35.000	227 gr	308.370
<i>Marshmallow</i>	1	pack	30.000	300 gr	20.000
<i>Bamboo charcoal</i>	1	pack	7.000	7 pcs	1.000
<i>Rice crispy</i>	100	gr	30.000	500 gr	6.000
<i>Icing sugar</i>	100	gr	12.000	500 gr	2.400
Cuka	1	ml	3.200	150 ml	21,33
Telur	1	btr	2.000	1	2.000
<i>Total Ingredients Cost</i>				852.555,49	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

4. *Selling Price*

Dopson (2017) mendefinisikan *Selling price* atau harga jual sebagai harga yang ditetapkan untuk produk atau jasa yang ditawarkan. Karena dapat mempengaruhi laba atau rugi dari penjualan produk tersebut, *Selling price* adalah faktor penting dalam bisnis kuliner,

Penulis akan menggunakan rumus perhitungan *selling price* yang dikemukakan oleh Alex Onyeocha (2015) yang perhitungan harga jual ditentukan dengan

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Total cost}}{\text{Desired Cost Percentage}} \times 100$$

Total Cost merupakan *Product Cost* yang merupakan biaya total yang akan dikeluarkan ketika membuat, memproses, atau menghasilkan suatu produk yang akan dijual kepada konsumen. *Product Cost* terdiri dari *Material Cost*, *Labor Cost* dan *Overhead*. *Material Cost* merupakan biaya yang digunakan untuk bahan baku yang digunakan langsung untuk menghasilkan produk. *Labor cost* merupakan upah yang dibayarkan kepada karyawan yang terlibat langsung dalam pembuatan dan produksi produk. Sedangkan *overhead* yaitu biaya yang dikeluarkan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, biaya ini lebih cenderung berupa biaya mesin yang digunakan untuk memproduksi produk. (CFI Team, 2023).

Penentuan *Material Cost* yaitu dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi. Untuk *Overhead* ditentukan dengan menjumlahkan biaya yang akan dikeluarkan untuk kegiatan produksi selain *material cost* dan *labor cost* seperti biaya air, listrik dan lainnya (Spenmo, 2022).

Jaey (2015) berpendapat bahwa setelah menentukan *selling price*, harga yang dihasilkan adalah *Preliminary Selling Price*. Kemudian jaey berpendapat bahwa *Preliminary Selling Price* merupakan harga jual yang didasarkan kepada *total cost* dengan berpatokan kepada *budget cost* yang

ditetapkan sebelum disepakati harga jualnya. Setelah *preliminary selling price* ditentukan, perusahaan dapat menentukan harga jual aktual dengan mempertimbangkan faktor-faktor lain seperti persaingan pasar dan permintaan pelanggan.

Berikut merupakan *selling price* yang penulis olah untuk *cake decoration* ini baik yang berbahan dasar *dummy* serta *cake decoration* berbahan dasar kue.

TABEL 9

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 516.755,45
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 516.755,45
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.067.021,80
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.100.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 10

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 852.555,49
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 852.555,49
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	25%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 3.410.221,97
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.415.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023