

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food presentation adalah seni untuk membuat makanan terlihat menjadi lebih menarik. Bukan hanya sekedar menaruh atau menata makanan dengan sedemikian rupa diatas piring. Tetapi, ini adalah tentang bagaimana menggunakan warna, tekstur, dan bentuk untuk menciptakan hidangan yang menarik dari segi visual yang akan membuat orang lain ingin menyantapnya. Langkah pertama yang dilakukan untuk *food presentation* adalah dengan menggunakan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi. Ketika bahan-bahan tersebut segar, maka mereka bisa menilai bahwa makanan tersebut memiliki rasa yang terbaik (Kimball, 2015).

Di dalam dunia *pastry* dekorasi kue adalah bagian terpenting dari banyaknya produk yang digunakan untuk perayaan ulang tahun, pernikahan, maupun pada acara *festival*. Kue yang di dekorasi dengan indah dapat membuat acara tersebut lebih berkesan dan bermakna serta memiliki arti khusus bagi penerimanya. Kue tersebut dapat menambah kemeriahan dan kegembiraan pada acara, dan dapat menjadi cara untuk mengungkapkan kasih sayang dan perhatian kepada orang lain (Williams, 2022).

Dekorasi kue merupakan seni yang dapat digunakan untuk mengekspresikan diri dan membuat kue itu sendiri menjadi lebih menarik. Dengan menggunakan berbagai teknik dan bahan, kita bisa membuat kue

menjadi unik dan sesuai dengan selera kita. Dekorasi kue adalah proses yang bisa dinikmati oleh siapa saja, dari mulai pemula hingga *professional*. Dengan menggunakan sedikit latihan dan juga kreativitas, kita dapat membuat kue tersebut menjadi terlihat luar biasa. Dengan demikian, keterampilan untuk mendekorasi kue harus dipelajari dan selalu dilatih untuk menguasainya seperti semua seni membutuhkan waktu untuk menguasainya (Garret, 2023).

Mendesain kue merupakan kegiatan yang dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan mental, ketika kita berhasil membuat kue itu terlihat cantik dan elegan maka kita akan merasakan kebahagiaan dan rasa puas. Hal ini dikarenakan mendesain kue dapat menjadi bentuk ekspresi diri sendiri yang kreatif dan juga menyenangkan. Selain itu juga dalam mendesain kue kita dapat meningkatkan rasa percaya diri dan kemampuan kita dalam mengatasi tantangan (Hall, 2021).

Dalam mendekorasi kue dikenal beberapa media, dan salah satu contohnya adalah dengan menggunakan *fondant*. Kata "*fondant*" berasal dari bahasa Prancis yang mempunyai arti "meleleh", *fondant* merupakan bahan yang terbuat dari campuran air, gula, dan gelatin. Fungsi gula pada *fondant* adalah memberikan rasa manis dan tekstur yang padat, air membantu untuk melarutkan gula dan memberikan konsistensi yang tepat, sedangkan gelatin memiliki fungsi elastisitas dan kelembutan sehingga *fondant* mudah dibentuk dan tidak mudah retak. *Fondant* dapat diberi berbagai rasa dan warna sesuai selera dan keinginan. *Fondant* dapat digunakan untuk menciptakan berbagai efek dekoratif seperti, marmer, kayu, batu, hingga membuat bentuk bunga dan hewan. *Fondant*

merupakan pilihan yang sangat populer untuk dekorasi kue karena bahannya yang mudah dibentuk dan dapat digunakan untuk membuat berbagai desain yang realistis dan kreatif (Beranbaum, 2022).

Dalam melapisi kue dengan menggunakan *fondant*, terdapat berbagai teknik yang sangat populer yaitu seperti teknik *panelling*, yaitu dengan cara melapiskan ke permukaan kue secara terpisah dan memotong sisa *fondant* yang nantinya akan menghasilkan sisi-sisi yang lebih tajam. Teknik *cut out*, yaitu ketika *fondant* telah dicetak dengan menggunakan cetakan tertentu untuk melapisi kue lalu akan menghasilkan tampilan yang rapi dan detail. Teknik *hand modelling*, teknik ini dapat dipakai untuk membuat bentuk atau karakter 3 dimensi yang kita inginkan menggunakan tangan, contohnya seperti saat kita akan membuat *figurine* (Porschen, 2012).

Semua teknik yang telah dijelaskan tersebut akan penulis gunakan di dalam dekorasi kue pada Tugas Akhir dengan menggunakan teknik *panelling* pada ketiga *tier*, teknik *cut out* pada *tier* 2 dan 3, teknik *hand modelling* pada *tier* 1 dan 3.

Media yang digunakan dapat diaplikasikan pada produk dekorasi berbahan dasar *dummy*. *Dummy* adalah kue tiruan yang dibuat khusus untuk pameran, *dummy* digunakan untuk menunjukkan teknik dekorasi kue yang berbeda-beda. *Dummy* pertama kali muncul di Inggris pada tahun 1494, pada saat itu *dummy* digunakan untuk kue pengantin. *Dummy* awalnya dibuat dari bahan-bahan yang dapat dimakan seperti roti, kue, atau kue kering. Dan pada abad ke-17 *dummy* mulai digunakan untuk tujuan demonstrasi, *dummy* demonstrasi terbuat dari bahan-bahan yang

tidak dapat dimakan seperti karton atau *styrofoam*. Pada masa sekarang *dummy* sering juga digunakan oleh para *professional* untuk mengembangkan desain baru, meningkatkan keterampilan, dan mempromosikan bisnis (Adams, 2018).

Selanjutnya, hal yang harus diperhatikan sebelum mendekorasi kue adalah pemilihan tema. Tema dekorasi kue adalah salah satu faktor terpenting dalam menciptakan kue yang menarik dan berkesan. Faktor-faktor lainnya yang mendukung dalam pemilihan tema saat mendekorasi kue adalah tema dekorasi harus sesuai dengan acara yang akan dirayakan, tema dekorasi juga harus sesuai dengan usia dan minat penerima kue tersebut. Dengan mempertimbangkan faktor-faktor tersebut kita dapat memilih tema dekorasi kue yang tepat dan memperlihatkan bahwa kita peduli dengan minat mereka (Lewis, 2019).

Dalam Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk menggunakan tema *game console* dari Nintendo yaitu *Super Mario Bros* sebagai karakter dalam pembuatan kue ulang tahun atau *birthday cake*. Mario Bros pertama kali muncul pada tahun 1983 sebagai permainan arkade yang diciptakan oleh Shigeru Miyamoto ia adalah seorang *designer video game* sekaligus produser yang berasal dari Jepang. Permainan ini adalah salah satu kelanjutan dari permainan Donkey Kong yang pada saat itu karakter Mario diberi nama "*Jumpman*". Didalam permainan, Mario mempunyai karakter sebagai tukang ledeng yang tugasnya adalah membasmi kura-kura dan musuh lainnya yang mengganggu saluran di parit bawah tanah yang berlatar belakang lokasi di kota *New York*. Mario Bros adalah salah satu *game* paling ikonik sepanjang masa, dari karakter Mario yang ramah dan

game yang sederhana namun adiktif telah membuat *game* ini sangat disukai oleh semua usia (Sheff, 1993).

Mario Bros merupakan karakter yang disukai oleh berbagai kalangan. Hingga saat ini karakter Mario Bros masih banyak dikenal oleh kalangan masyarakat karena memiliki banyak versi dalam permainannya dan juga Mario Bros kini memiliki *merchandise* sendiri. Dekorasi kue ini dapat menyesuaikan dengan usia maupun *gender* setiap orang. Selain itu permainan ini memiliki tema yang ceria dan menyenangkan dengan warna-warna yang cerah maka dari itu, penulis sangat meyakini bahwa kue ulang tahun dengan tema Mario Bros ini akan menjadi hadiah yang sangat sempurna untuk siapa saja. Kue ini tidak hanya akan terlihat menarik dan menggugah selera tetapi juga akan menyampaikan pesan bahwa penulis sangat peduli terhadap minat penerimanya.

Setelah menguraikan beberapa teori dan juga kutipan litelatur terkait *cake decoration*, penulis akan mengangkat topik *cake decoration* dengan menggunakan media *rolled fondant* dan *dummy* sebagai fokus dalam Tugas Akhir. Topik ini dipilih karena *rolled fondant* merupakan salah satu media dekorasi kue yang paling populer dan juga mudah dibentuk. *Rolled fondant* dapat digunakan untuk membuat berbagai macam dekorasi kue mulai dari dekorasi yang sederhana hingga dekorasi yang rumit, dan akan memberikan hasil yang lebih realistis dan menarik. Sehingga akan membuat dekorasi kue dengan judul :

“Dekorasi Kue Bertemakan *The Winner of Super Mario Bros*”

B. Usulan Produk

1. Tema Produk

Tema penulis terinspirasi dari sebuah *game* yaitu *Super Mario Bros*, yang di dalam pembuatannya memberikan beberapa komponen yang akan dibuat dan dibentuk dengan menggunakan *rolled fondant* yang diberi warna dan tekstur agar tampilannya terlihat sama seperti karakteristik di dalam *game* tersebut. Pada tahun 1985 Mario Bros dirilis untuk konsol *Nintendo Entertainment System* (NES) *versi* ini menjadi lebih sukses daripada *versi* arkadenya dan membantu mempopulerkan Nintendo diseluruh dunia. Permainan ini sangat populer karena grafisnya yang berwarna-warni dan karakter yang sangat ikonik. Mario Bros sendiri telah muncul di berbagai media seperti di dalam *film*, *merchandise*, dan wahana bermainnya yang berada di *Universal Studio Japan*, Osaka (Sheff, 1993).

Gambar 1 Hasil Rating Rotten Tomatoes *Film*

The Super Mario Bros (2023)



Sumber : [rottentomatoes.com/m/the_super_mario_bros_movie](https://www.rottentomatoes.com/m/the_super_mario_bros_movie),

2023

Untuk *film The Super Mario Bros* yang rilis pada tahun 2023, berdasarkan Rotten Tomatoes telah mendapatkan Skor 59% Tomatometer dan Skor 95% penonton, ini menunjukkan bahwa meskipun *film* ini

mendapatkan banyak sekali ulasan dari berbagai kritikus tetapi banyak penonton memuji *film* animasi ini karena visualnya yang menakjubkan dan menyenangkan yang akan membawa kembali pada kenangan indah bagi para penggemar *game* klasiknya. Maka dari itu, Mario Bros telah menjadi salah satu ikon dan juga seri *video game* paling populer sepanjang masa, dan seri ini telah menghasilkan ratusan permainan termasuk beberapa permainan yang dianggap sebagai salah satu permainan terbaik yang pernah dibuat.

Komponen lain yang akan ditambahkan pada dekorasi kue ini antara lain adalah karakter yang ikonik didalam *game* tersebut seperti saat Mario Bros ingin mendapatkan poin di dalam permainannya ia harus mengambil *coin* serta untuk mendapatkan poin tambahan maka ia harus mendapatkan *starmen*. Selain mendapatkan poin, terdapat musuh Mario yaitu adalah *piranha plant* dan *goomba*. Dan setelah melewati berbagai rintangan, di akhir permainan Mario harus sampai pada garis *finish* yaitu *finish flag pole* untuk menyelesaikan *level* tersebut dan beralih ke *level* selanjutnya dengan tantangan yang berbeda.

2. Konsep Produk

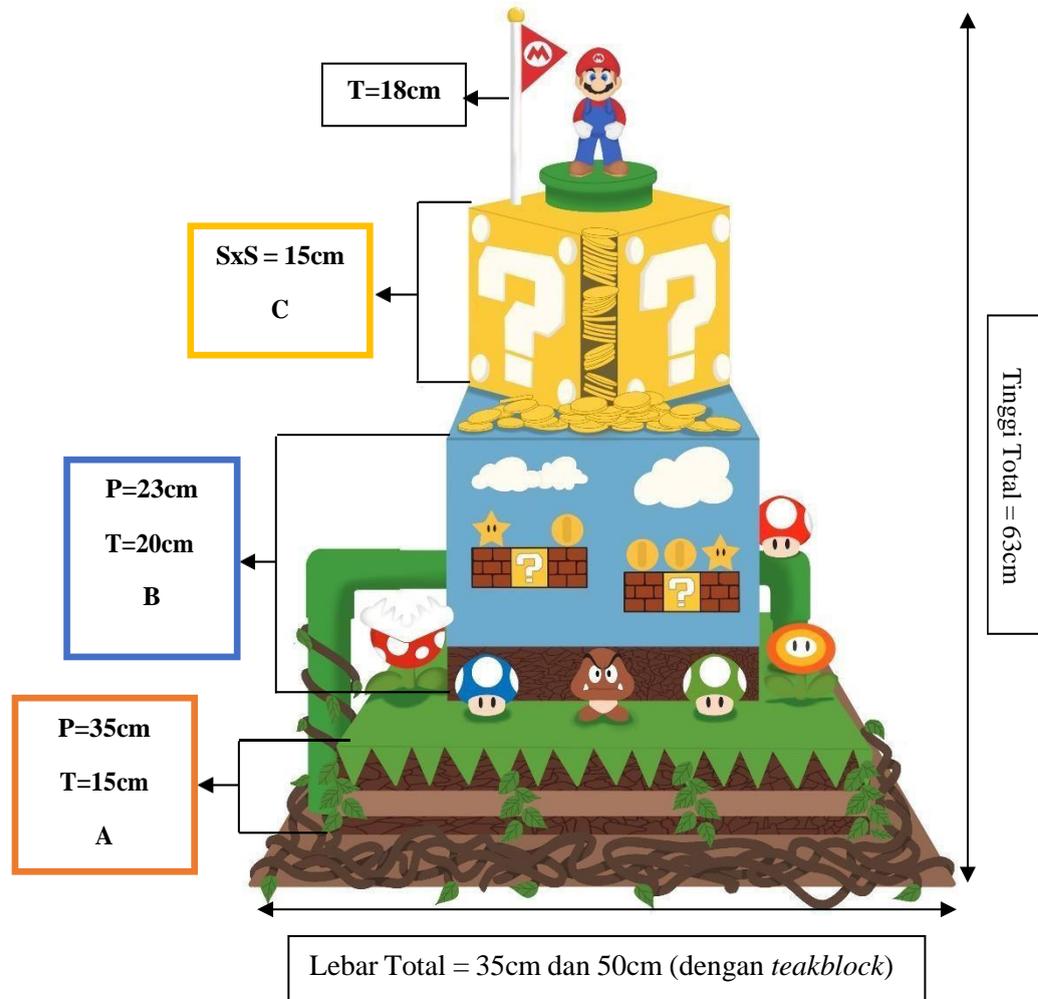
Dalam merancang *cake decoration* menggunakan kue aslinya, penulis akan memilih jenis kue *Chocolate fudge cake* sebagai bahan dasar dari ketiga *tier* nya. *Chocolate fudge cake* juga sering disajikan dalam berbagai acara seperti pernikahan, ulang tahun, dan acara-acara besar lainnya. Karena *chocolate fudge cake* mempunyai struktur yang kokoh dan mempunyai tekstur yang lembut, sehingga sangat cocok untuk dijadikan bahan dasar dengan media dekorasi *rolled fondant*.

Didalam konsep *cake decoration* yang akan dibuat, maka akan menceritakan tentang Mario Bros yang berada di Mario *world* 1-1 dengan *tier* pertama menceritakan bahwa ia adalah seorang tukang ledeng dan *tier* pertamanya yaitu tanah yang akan ditampilkan dengan detail teksturnya. Sedangkan *tier* kedua ditampilkan di atas permukaan tanah, akan ada beberapa musuh serta karakter pendukung yang berada dipermukaan tersebut, lalu diberikan pipa disisi kanan dan kiri yang menggambarkan ketika Mario Bros sedang melewati pipa tersebut untuk melewati bawah tanah ataupun sebaliknya muncul ke permukaan tanah. Diakhir *tier* akan menceritakan latar suasana bahwa setelah Mario melewati berbagai rintangan, ia akhirnya menang dan mendapatkan banyak *coin*. *Coin* tersebut digambarkan pada saat Mario memecahkan *coin box*, lalu Mario sampai pada garis *finish* nya dengan diberi pipa terakhir dan kepala Mario yang seolah-olah sedang muncul dari dalam pipa tersebut.

Dengan tema *design* yang telah ditentukan, maka target marketnya adalah untuk konsumen yang memiliki ketertarikan terhadap *game* Mario Bros terutama anak-anak di umur 4-12 tahun dengan *gender* laki-laki yang akan berulang tahun karena di dalam dekorasinya terdapat perpaduan warna-warna yang cerah dan juga menarik.

3. Desain Produk

Gambar 2 Sketsa Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis (kolaborasi dengan *illustrator*), 2023

Sesuai dengan desain yang telah ditampilkan diatas, produk *cake decoration* ini akan terdiri dari 3 *tier* yang berbeda dari segi bentuk, ukuran, dan ornamen yang beragam. Dengan Total Tinggi dari *cake decoration* yang dibuat yaitu 63cm , dan Total Lebar keseluruhan yaitu 35cm , dengan alas berupa *teak block* yang berdiameter 50cm . Lalu penulis akan menjelaskan detail dari desain di setiap tingkatannya sebagai berikut :

1. Tier Pertama (A)

Gambar 3 Super Mario in World 1-1



Sumber: Nintendo.com, 2018

Pada tingkatan ini menggunakan teknik *panelling* dan *hand modelling*. Akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna coklat dan diberikan tekstur seperti tanah, dan juga warna hijau seperti rumput. Pemberian warna coklat ini didasari oleh permainannya sendiri yang berada di *level 1-1*.

Gambar 4 Piranha Plant



Sumber: mariowiki.com, 2018

Penulis akan memberikan karakter musuh yang ada pada permainannya yaitu *piranha plant*, tanaman *piranha* ini adalah tanaman yang dapat memakan apapun yang mendekatinya tanaman ini mirip dengan tanaman yang asli di dunia nyata yaitu *venus flytrap* yang memakan serangga. Saat ini *piranha plant* dapat ditemukan baik didalam maupun diluar pipa (Barrett, 2018).

Gambar 5 *Super Mushroom*



Sumber: hiclipart.com, 2012

Gambar 6 *Fire Flower*



Sumber : imgbin.com, 2019

Gambar 7 *Goomba*



Sumber : toppng.com, 2019

Selanjutnya adalah *super mushroom*, jamur ini adalah jamur pemberi kekuatan super kepada Mario, jamur ini dapat ditemukan diberbagai macam permainan Mario dan efeknya berbeda-beda tergantung kepada permainan tersebut. Efek yang umum ditemukan dalam permainan ini yaitu Mario menjadi kuat dan dapat menghancurkan batu bata, namun jamur ini dapat melukai Mario dan membuatnya menjadi ke ukuran semula. Jamur ini terinspirasi dari kue yang dimakan Alice dalam *Alice's Adventures in Wonderland* yang

membuatnya tumbuh setelah dikecilkan oleh ramuan. Lalu ada ornamen seperti pipa, pipa ajaib ini dapat digunakan untuk berpindah ke tempat lain secara cepat dan mudah untuk berkeliling di dunia *Super Mario*. Untuk ukurannya pun dapat ditemukan berbeda ada yang kecil hingga besar. Terdapat *Fire Flower* ini dapat mengubah Mario Bros yang dapat menembakkan bola api dari tangannya. Untuk karakter Goomba sendiri merupakan musuh yang paling umum dalam seri Mario, goomba adalah makhluk kecil berbentuk jamur dengan kaki dan sepatu coklat ia biasa berjalan mondar-mandir tanpa tujuan dan menyerang Mario dengan cara menabraknya. Goomba dapat dikalahkan dengan cara diinjak oleh Mario, ada beberapa variasi Goomba lain yang lebih kuat seperti, Goomba bersayap dan Goomba raksasa (Grouazel, 2021).

2. Tier Kedua (B)

Pada tingkatan ini penulis akan menggunakan teknik *cut out* dengan memberikan warna biru langit pada *rolled fondant* dan memberikan ornamen awan berwarna putih, hal ini dikarenakan penulis masih mengambil latar suasana pada *level 1-1* permainan tersebut.

Gambar 8 Starmen



Sumber: dreamstime.com, 2014

Dengan ditambahkan karakter yaitu *starmen*, bintang ini biasanya berwarna kuning, jika pemain mendapatkan bintang ini maka mereka menjadi tak terkalahkan dan akan menjadi kebal sementara terhadap semua kerusakan juga mampu mengalahkan semua musuh. Lalu terdapat *brick block* atau batu bata berwarna coklat, sesuai dengan namanya blok ini di desain menyerupai bagian dinding bata. *Brick block* ini dapat dipecahkan dengan berbagai cara biasanya hanya dengan melompat ke dalamnya dari bagian bawah dan pemain akan mendapatkan 10 poin. Lalu ada koin, koin ini berwarna kuning dapat dikumpulkan dengan berbagai cara dan biasanya digunakan untuk meningkatkan skor pemain (Grouazel, 2021).

3. Tier Ketiga (C)

Gambar 9 Coin Box



Sumber : kindpng, 2020

Gambar 10 Coins



Sumber : superluigibros.com, 2018

Pada tingkatan terakhir ini penulis akan membuat *coin box* yang berwarna kuning dengan tanda tanya berwarna putih pada tiap sisinya, sehingga memberikan kesan seperti berada di dalam permainan saat Mario memukul *coin box* tersebut maka pemain akan mendapatkan koin tersebut dalam jumlah yang banyak. Koin tersebut akan dibuat seperti keluar dari *coin box* lalu akan tersebar di permukaan dasarnya.

Gambar 11 Mario Bros



Sumber : nintendo.co.uk, 2017

Gambar 12 *Finish Flag Pole*



Sumber : marionintendo.com, 2018

Lalu di atasnya akan ada karakter utama yaitu Mario Bros sendiri yang berwarna merah serta memiliki kumis. Yang nantinya akan berada di atas pipa berwarna hijau, seolah-olah Mario Bros sedang keluar dari dalam pipa. Disampingnya yaitu *Finish flag pole* yang memiliki bendera berwarna merah dengan lambang huruf inisial “M”, ini merupakan ikon yang sangat identik ketika mario telah menyelesaikan permainan apabila sudah mencapai garis *finish* (Barrett,2018).

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep merupakan dokumen yang mendefinisikan bahan-bahan, kuantitas, serta prosedur yang diperlukan untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas dan konsisten. Standar resep digunakan untuk memastikan bahwa produk makanan yang diproduksi memiliki standar yang berkualitas tinggi. Standar resep juga dapat digunakan oleh perusahaan atau organisasi yang bergerak di bidang kuliner (Cronin, 2019).

Penulis akan melampirkan beberapa standar resep pada pembuatan *cake decoration* dengan tema ”*The Winner of Super Mario Bros*” yaitu resep *chocolate fudge cake*, *chocolate ganache*, dan *raspberry buttercream*.

1.1 *Chocolate Fudge Cake*

Chocolate fudge cake pertama kali dibuat di Amerika Serikat pada awal abad ke-20. Kue ini dibuat sebagai hidangan penutup yang sederhana dan mudah dibuat. Namun dengan seiring berjalannya waktu, resep *chocolate fudge cake* semakin berkembang dan dimodifikasi dengan berbagai macam bahan tambahan seperti kacang-kacangan dan buah-buahan. Pada tahun 1920, *chocolate fudge cake* mulai populer di Amerika Serikat. Kue ini juga sering disajikan dalam berbagai acara seperti perayaan ulang tahun, pernikahan atau acara natal. Kue ini memiliki tekstur yang lembut serta memiliki rasa cokelat yang pekat dan aroma cokelat yang harum (Parks, 2015).

TABEL 1 STANDAR RESEP *CHOCOLATE FUDGE CAKE*

<i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i>			Kategori : Kue	
<i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i>			Hasil : 3 Loyang, Ukuran SxS=15cm, PxT=23x20cm, dan PxT=35x15cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i>
2	Panaskan			<i>Oven</i> dengan suhu 180°
3	Tambahkan	750g 1,350g	Mentega <i>Icing sugar</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> lalu aduk dengan kecepatan tinggi hingga megebang
4	Ayak	1,400g 325g 45g	Tepung Protein Rendah Coklat Bubuk <i>Baking soda</i>	Kedalam mangkuk lalu, sisihkan
5	Masukkan	14 pcs	Telur	Kedalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap
6	Tuang Aduk	1,500g	Susu Cair	Kedalam adonan Hingga tercampur rata
7	Masukkan		Tepung	Yang sudah diayak kedalam adonan

TABEL 1 STANDAR RESEP *CHOCOLATE FUDGE CAKE*
(LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE FUDGE CAKE</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : 3 Loyang, Ukuran SxS=15cm, PxT=23x20cm, dan PxT=35x15cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
8	Tuangkan		Adonan	Kedalam loyang dengan menggunakan spatula
9	Panggang			Selama 30-35 menit, hingga matang
10	Keluarkan		<i>Chocolate fudge cake</i>	Dari loyang, lalu letakkan diatas <i>cooling wire</i>

Sumber : Sheraton Mustika Yogyakarta *Resort & Spa*, 2022

1.2 *Ganache*

Ganache adalah salah satu bahan yang paling umum digunakan untuk membuat hidangan penutup. *Ganache* dibuat dengan memanaskan krim dan menuangkannya ke atas cokelat sehingga cokelat meleleh dan menyatu dengan krim untuk menciptakan tekstur yang halus dan juga lembut. *Ganache* dapat memiliki berbagai tekstur tergantung dari perbandingan coklat dan krim yang digunakan. *Ganache* yang terbuat dari rasio cokelat dan krim yang sama akan memiliki tekstur yang kental dan juga *creamy*. Sedangkan *ganache* yang terbuat dari rasio cokelat yang lebih banyak daripada krim akan memiliki tekstur yang lebih padat dan

kering (Rombauer, 2019) . Dalam pembuatan kue aslinya penulis akan memberikan *ganache* agar *rolled fondant* menempel ke kue dengan kokoh karena tekstur *ganache* yang halus dan tidak berpori.

TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori : Saus	
			Hasil : 1.900g	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan yang akan digunakan
2	Potong Masukkan	900g	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan kecil Kedalam mangkuk
3	Panaskan	1.000g	<i>Cream</i>	Didalam <i>sauce pan</i> dengan api sedang (jangan sampai pecah)
4	Masukkan		<i>Cream</i>	Yang telah dipanaskan kedalam mangkuk yang berisi <i>dark chocolate</i>
5	Aduk			Hingga <i>dark chocolate</i> larut
6	Simpan			Ditempat yang kedap udara

Sumber : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa, 2022

1.3 Raspberry Buttercream

Raspberry buttercream yaitu *frosting* manis dan *creamy* yang dibuat dengan mencampurkan *puree raspberry*, mentega, dan gula halus. *Puree raspberry* akan menambahkan rasa asam pada *frosting*, sedangkan mentega dan gula halus akan memberikan rasa manis dan *creamy*. *Raspberry buttercream* juga dapat diberi rasa dengan bahan lainnya seperti *vanilla* ekstrak atau jus lemon. *Raspberry buttercream* dapat digunakan untuk menghias kue, *cupcake*, dan juga hidangan penutup lainnya karena ini adalah *frosting* yang sangat serbaguna dan cocok untuk jenis hidangan penutup lainnya (Beranbaum, 2018). Untuk pembuatan kue aslinya penulis juga menambahkan *raspberry buttercream* sebagai isian tengah daripada *chocolate fudge cake*.

TABEL 3 STANDAR RESEP RASPBERRY BUTTERCREAM

RASPBERRY BUTTERCREAM			Kategori : Saus	
			Hasil : 860g	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Masukkan	170g 3 tbsp 85g	<i>Raspberry</i> <i>Lemon juice</i> Gula	Kedalam <i>sauce pan</i> lalu masak dengan api sedang

TABEL 3 STANDAR RESEP *RASPBERRY BUTTERCREAM*
(LANJUTAN)

<i>RASPBERRY BUTTERCREAM</i>			Kategori : Saus	
			Hasil : 860g	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
3	Saring			<i>Raspberry</i> yang sudah mendidih lalu dinginkan
4	Aduk	225g	Mentega Tawar	Dengan suhu ruang hingga halus menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang
5	Ayak	330g	<i>Icing Sugar</i>	Lalu masukkan ke <i>butter mixture</i> aduk dengan kecepatan tinggi (jangan sampai pecah)
6	Tambahkan		<i>Raspberry sauce</i>	Kedalam <i>butter mixture</i> lalu aduk hingga rata
7	Pindahkan		<i>Raspberry buttercream</i>	Kedalam mangkuk dan simpan disuhu yang sejuk

Sumber : tatyanaeverydayfood, 2021

1.4 Dummy

TABEL 4 STANDARD RECIPE CAKE DECORATION

MENGUNAKAN DUMMY TIER 1

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 1, P=35cm dan T=15cm</i>	
			Halaman : 1/5	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasam
<i>TIER 1</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Berukuran P=35cm dan T=15cm
2	Siapkan	700g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Tambahkan	10 tetes	Pewarna coklat	Pada <i>fondant</i> lalu uleni hingga tercampur rata
3	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Hingga menjadi tipis menggunakan <i>rolling pin</i>
4	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i>
	Cover		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah diberi warna coklat
	Lukis		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan kuas dengan pewarna coklat

**TABEL 4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 1 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan “ <i>The Winner of Super Mario Bros</i> ”			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 1, P=35cm dan T=15cm</i>	
			Halaman : 2/5	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5	Siapkan	500g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Tambahkan	6 tetes	Pewarna hijau	Uleni hingga warna tercampur dengan rata
6	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
	Potong			Setiap sisinya hingga membentuk gerigi
	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Hingga permukaannya tertutup semua
Membuat Ornamen <i>Super Mushroom</i>				Hasil : 3pcs @350g
7	Siapkan	350g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Tambahkan	3 tetes	Pewarna hijau, biru, dan merah	Bagi menjadi 3 warna dengan berat masing-masing 350g, lalu uleni hingga tercampur rata
		2g	CMC	

**TABEL 4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 1 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 1, P=35cm dan T=15cm</i>	
			Halaman : <i>3/5</i>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk Tempelkan		Menjadi kepala jamur <i>Super mushroom</i>	Menggunakan <i>modelling tools</i> Diatas <i>dummy</i>
Membuat Ornamen <i>Piranha Plant</i>				Hasil : <i>1pcs @300g</i>
8	Siapkan Tambahkan Bentuk Tempelkan	300g 4 tetes 2g	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah dan hijau CMC Menjadi <i>piranha plant</i>	Diatas <i>working table</i> Bagi menjadi 2 bagian Uleni hingga tercampur rata Menggunakan <i>modelling tools</i> Diatas <i>dummy</i>

**TABEL 4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 1 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 1, P=35cm dan T=15cm</i>	
			Halaman : 4/5	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
Membuat Ornamen <i>Fire Flower</i>			Hasil : 1pcs @300g	
9	Siapkan	300g	<i>Rolled Fondant</i>	Diatas <i>working table</i> dan bagi menjadi 3 warna
	Tambahkan	6 tetes	Pewarna oranye,kuning dan hijau	Lalu uleni hingga tercampur rata
	Bentuk	2g	CMC <i>Rolled fondant</i> berwarna oranye,kuning dan putih	Menjadi kepala <i>fire flower</i>
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Menjadi batang dan daunnya
10	Tempelkan		<i>Fire flower</i>	Diatas <i>dummy</i>

**TABEL 4 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 1 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 1, P=35cm dan T=15cm</i>	
			Halaman : 5/5	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
Membuat Ornamen Goomba			Hasil : 1pcs @250g	
11	Siapkan	250g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i> dan bagi menjadi 2 warna putih dan coklat
	Tambahkan	6 tetes 2g	Pewarna coklat CMC	Uleni hingga tercampur rata
12	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi kepala dan kaki Goomba
			<i>Rolled fondant</i>	Menjadi badan dan mata Goomba
			<i>Corn syrup</i>	Pada tiap bagiannya lalu tempelkan menjadi ornamen Goomba
13	Tempelkan		Goomba	Diatas <i>dummy</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5 STANDAR RESEP CAKE DECORATION

MENGUNAKAN DUMMY TIER 2

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 2, P=23cm dan T=20cm</i>	
			Halaman : 1/3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<i>TIER 2</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Berukuran P=23cm dan T=20cm
2	Siapkan	500g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Tambahkan	6 tetes	Pewarna biru	Uleni hingga warna tercampur rata
3	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Hingga menjadi rata dengan <i>rolling pin</i>
4	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i>
5	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan

**TABEL 5 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 2 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 2, P=23cm dan T=20cm</i>	
			Halaman : 2/3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
Membuat Ornamen Paralon			Hasil : 2pc @200g	
6	Siapkan	2 buah	Tabung paralon	Ukuran T=16cm&10cm
		200g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas meja
	Tambahkan	10 tetes	Pewarna hijau	Uleni hingga warnaa tercampur rata
7	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Ke seluruh permukaan tabung paralon
	<i>Cover</i>		Tabung paralon	Menggunakan <i>fondant</i> yang telah diberi warna hijau
	Tempelkan		Pipa	Di sisi kanan dan kiri <i>dummy</i>

**TABEL 5 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 2 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan “The Winner of Super Mario Bros”			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 2, P=23cm dan T=20cm</i>	
			Halaman : 3/3	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
8	Siapkan	400g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i> , bagi menjadi 2 bagian
	Tambahkan	8 tetes	Pewarna kuning dan coklat	Uleni hingga warna tercampur rata
9	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Berwarna kuning menjadi <i>coin box, coin</i> , dan <i>starmen</i>
	Tempelkan		Ornamen	Berwarna coklat menjadi <i>brick block</i> Yang telah dibuat, diatas <i>dummy</i>
10	Siapkan	150g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Cetak			Menggunakan cetakan awan lalu,
	Tempelkan			Awan yang sudah dibentuk

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

**TABEL 6 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 3**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 3, SxS = 15cm</i>	
			Halaman : 1/4	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<i>TIER 3</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Berukuran SxS=15cm
2	Siapkan	400g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas meja
3	Tambahkan Pipihkan	8 tetes	Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i>	Pada <i>rolled fondant</i> lalu uleni hingga tercampur rata Hingga menjadi tipis menggunakan <i>rolling pin</i>
4	Oleskan <i>Cover</i>		<i>Corn Syrup</i> <i>Coin box</i>	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> Dengan <i>fondant</i> yang telah dipipihkan
5	Siapkan Bentuk Tempelkan	200g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas meja Menjadi tanda tanya Diatas <i>coin box</i>

**TABEL 6 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 3 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan “The Winner of Super Mario Bros”			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 3, SxS = 15cm</i>	
			Halaman : 2/4	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
6	Siapkan	350g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas meja
	Tambahkan	5 tetes	Pewarna kuning	Uleni hingga warna tercampur rata
	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi koin-koin
7	Lukis		<i>Coin</i>	Menggunakan <i>gold dust</i>
	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Lalu tempelkan <i>coin</i> di sela-sela pecahan <i>box</i>
Membuat Ornamen Mario Bros				Hasil : 1pc @450g
8	Siapkan	450g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas meja
	Tambahkan	6 tetes	Pewarna merah, kuning, cokelat dan biru	Bagi <i>rolled fondant</i> menjadi 4 warna tersebut, lalu uleni hingga warna tercampur rata
	Tambahkan	3g	CMC	Lalu aduk hingga rata

**TABEL 6 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 3 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan <i>“The Winner of Super Mario Bros”</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 3, SxS = 15cm</i>	
			Halaman : 3/4	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
9	Bentuk		<i>Fondant</i> warna merah	Menjadi topi Mario Bros
	Bentuk		<i>Fondant</i> warna coklat	Sebagai kumis, rambut dan alis dari Mario Bros
	Bentuk		<i>Fondant</i> warna krem	Sebagai kepala dan telinga dari Mario Bros
	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna putih, biru dan coklat	Sebagai mata dari Mario Bros Setiap ornamen sebagai kepala dari Mario Bros
	Tempelkan			
10	Siapkan	300g	<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>working table</i>
	Tambahkan	5 tetes	Pewarna merah	Bagi menjadi 2 (sebagian untuk putih)
	Cetak		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi bulat dan tengahnya diberi “M”

**TABEL 6 STANDAR RESEP CAKE DECORATION
MENGUNAKAN DUMMY TIER 3 (LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Bertemakan “The Winner of Super Mario Bros”			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : <i>Cake tier 3, SxS = 15cm</i>	
			Halaman : 4/4	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
11	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada tiap bagiannya lalu tempelkan Mario Bros diatas pipa
Membuat Ornamen <i>Finish Flag Pole</i>				Hasil : 1pcs T=18cm
12	Bentuk Siapkan		<i>Fondant</i> warna merah Tusuk sate Ukuran T=18cm	Menjadi bendera segitiga dengan inisial huruf “M” Lalu <i>cover</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna putih dan lukis atas tiang menggunakan <i>gold dust</i>
13	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada setiap sisinya, lalu tempelkan <i>finish flag pole</i> disamping Mario Bros

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

2. Kebutuhan Alat

Berikut merupakan alat-alat penunjang yang dibutuhkan oleh penulis selama membuat *Cake Decoration*.

TABEL 7 DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIBUTUHKAN

No	Gambar Alat	Nama	Fungsi
1		Timbangan	Menghitung akurasi berat bahan
2		Penggaris	Mengukur tinggi dan lebar
3		<i>Rolling pin</i>	Memipihkan <i>Fondant</i>
4		Gunting	Membuat ukiran pada <i>fondant</i>
5		<i>Turn Table</i>	Untuk memudahkan saat melapisi <i>cake</i>

**TABEL 7 DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)**

No	Gambar Alat	Nama	Fungsi
6		<i>Pasta Maker</i>	Untuk memipihkan <i>fondant</i> agar ketebalannya sama
7		Kuas	Alat melukis pada <i>fondant</i>
8		<i>Scraper</i>	Untuk membagi <i>fondant</i>
9		<i>Medelling tools</i>	Alat untuk mengukir tekstur dan memberikan detail
10		Pisau	Untuk memotong <i>fondant</i> yang berlebih

**TABEL 7 DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)**

No	Gambar Alat	Nama	Fungsi
11		Cetakan Awan	Untuk membuat bentuk awan
12		Cetakan Bintang	Untuk membuat bentuk <i>starmen</i>
13		<i>Fondant smoother</i>	Alat untuk memperhalus permukaan <i>fondant</i>
14		<i>Silicon mat</i>	Alas untuk menguleni <i>fondant</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

3. *Purchase Order*

PO atau *Purchase Order* merupakan dokumen komersial yang dikeluarkan oleh pembeli kepada penjual yang secara teknik menunjukkan jenis, jumlah, dan harga yang telah disepakati untuk produk atau layanan yang diperlukan. PO biasanya dibuat oleh bagian pembelian atau pengadaan di perusahaan dan dapat dibuat secara manual atau menggunakan sistem komputer (Thomsett, 2003).

Berikut adalah daftar bahan dan barang yang akan digunakan penulis dalam Tugas Akhir dengan topik *food presentation* yang bertemakan “*The Winner of Super Mario Bros*”

TABEL 8 PURCHASE ORDER

No	Barang	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Teakblok</i>	D 50cm	1	Pc	Rp50,000	1 pc	Rp50,000
2	<i>Cake board</i>	D 35cm	1	Pc	Rp9,000	1pc	Rp9,000
3	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	5	Kg	Rp385,000	5kg	Rp385,000
4	Lampu sorot	Putih	3	Pc	Rp35,000	3pc	Rp35,000
5	Maizena	Maizenaku	1	Kg	Rp20,000	1kg	Rp20,000
6	<i>Food coloring blue</i>	Koepoe koepoe	30	ml	Rp4,000	30ml	Rp4,000

TABEL 8 PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

No	Barang	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
7	<i>Food coloring green</i>	Koepoe koepoe	30	ml	Rp4,000	30ml	Rp4,000
8	<i>Food coloring red</i>	Koepoe koepoe	30	ml	Rp4,000	30ml	Rp4,000
9	<i>Food coloring yellow</i>	Koepoe koepoe	30	ml	Rp4,000	30ml	Rp4,000
10	<i>Food coloring brown</i>	Koepoe koepoe	30	ml	Rp4,000	30ml	Rp4,000
11	<i>Gold dust</i>	Tanpa merk	8	g	Rp25,000	8g	Rp25,000
12	Kawat tebal 50cm	50cm	1	pc	Rp5,000	1pc	Rp5,000
13	Tusuk sate	15cm	100	pc	Rp10,000	100pc	Rp10,000
14	<i>Dummy</i>	P=35cm T=15cm	1	pc	Rp50,000	1pc	Rp50,000

TABEL 8 PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

No	Barang	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
15	<i>Dummy</i>	P=23cm T=20cm	1	pc	Rp45,000	1pc	Rp45,000
16	<i>Dummy</i>	SxS=15cm	1	pc	Rp40,000	1pc	Rp40,000
17	CMC	Tanpa merk	43	g	Rp10,600	g	Rp10,600
18	<i>Soft Butter</i>	Anchor	227	g	Rp38,500	g	Rp38,500
19	<i>Icing Sugar</i>	Bola deli	500	g	Rp16,000	g	Rp16,000
20	Tepung Rendah Protein	Kunci biru	1	kg	Rp16,000	kg	Rp16,000
21	Coklat Bubuk	Vanhouten	180	g	Rp36,000	g	Rp36,000
22	<i>Baking soda</i>	Koepoe koepoe	81	g	Rp5,000	g	Rp5,000
23	Telur		1	kg	Rp26,000	@14butir	Rp26,000
24	Susu Cair	Diamond	1	L	Rp20,000	L	Rp20,000
25	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Colatta	1	kg	Rp57,000	kg	Rp57,000

TABEL 8 PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

No	Barang	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
26	<i>Whipped cream</i>	Millac gold	1	L	Rp62,000	L	Rp62,000
27	<i>Raspberry</i>	Tanpa merk	250	g	Rp30,000	g	Rp30,000
28	<i>Lemon Juice</i>	Beorganik	250	ml	Rp23,000	ml	Rp23,000
29	Gula	Gulaku	500	g	Rp10,000	g	Rp10,000
30	<i>Corn Syrup</i>	Chung Jung One	700	g	Rp33,000	g	Rp33,000
TOTAL							Rp.1,077,100

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

4. Recipe Costing

Biaya bahan baku biasanya merupakan komponen terbesar untuk menentukan *recipe costing*. Biaya tenaga juga merupakan salah satu faktornya tetapi biasanya kurang signifikan. Biaya lain seperti *overhead*, mungkin dapat dimasukkan kedalam perhitungannya. Biaya *overhead* merupakan biaya tidak langsung seperti biaya sewa, listrik, air, asuransi, dan produksi makanan (Smith, 2022).

Dalam tugas akhir ini penulis akan menyertakan jumlah bahan dan harga yang terdapat dalam setiap resep yang akan disusun dalam *recipe costing* sebagai berikut.

TABEL 9 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
1	<i>Teakblok</i> D=50cm	1pc	Rp50,000	Pc	Rp50,000
2	<i>Cake board</i> D=35cm	1pc	Rp9,000	Pc	Rp9,000
3	<i>Dummy</i> P=35cm T=15cm	1pc	Rp50,000	Pc	Rp50,000
4	<i>Dummy</i> P=23cm T=20cm	1pc	Rp45,000	Pc	Rp45,000

**TABEL 9 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
5	<i>Dummy</i> SxS=15cm	1pc	Rp40,000	Pc	Rp40,000
6	<i>Rolled fondant</i> Tigerson	5kg	Rp385,000	5kg	Rp385,000
7	<i>Food coloring blue</i> koepoekoepoe	12ml	Rp4,000	30ml	Rp1,600
8	<i>Food coloring green</i> koepoekoepoe	10ml	Rp4,000	30ml	Rp1,333
9	<i>Food coloring red</i> koepoekoepoe	6ml	Rp4,000	30ml	Rp800
10	<i>Food coloring yellow</i> koepoekoepoe	8ml	Rp4,000	30ml	Rp1,066

**TABEL 9 RECIPE COSTING FULL DUMMY CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
11	<i>Food coloring</i> <i>brown</i> koepoekoepoe	10ml	Rp4,000	30ml	Rp1,333
12	Maizena Maizenaku	600g	Rp20,000	1kg	Rp12,000
13	<i>Gold dust</i>	4g	Rp25,000	8g	Rp12,500
14	Lampu sorot putih	3pc	Rp35,000	3pc	Rp35,000
15	Kawat tebal 50cm	1pc	Rp5,000	1pc	Rp5,000
16	Tusuk sate 15cm	15pc	Rp10,000	100pc	Rp1,500
17	CMC	20g	Rp10,600	43g	Rp4,930
18	<i>Corn Syrup</i>	350g	Rp33,000	700g	Rp16,500
TOTAL				Rp.672,562	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 10 RECIPE COSTING REAL CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
1	<i>Teakblok</i> PxL=50cm	1pc	Rp50,000	pc	Rp50,000
2	<i>Cake board</i> PxL = 35x15cm	1pc	Rp9,000	pc	Rp9,000
3	<i>Rolled fondant</i> Tigerson	5kg	Rp385,000	5kg	Rp385,000
4	<i>Food coloring</i> <i>blue</i> koepoekoepoe	12ml	Rp4,000	30ml	Rp1,600
5	<i>Food coloring</i> <i>green</i> koepoekoepoe	10ml	Rp4,000	30ml	Rp1,333
6	<i>Food coloring</i> <i>red</i> koepoekoepoe	6ml	Rp4,000	30ml	Rp800
7	<i>Food coloring</i> <i>yellow</i> koepoekoepoe	8ml	Rp4,000	30ml	Rp1,066
8	<i>Food coloring</i> <i>brown</i> koepoekoepoe	10ml	Rp4,000	30ml	Rp1,333

**TABEL 10 RECIPE COSTING REAL CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
9	Maizena Maizenaku	600g	Rp20,000	1kg	Rp12,000
10	<i>Gold dust</i>	4g	Rp25,000	8g	Rp12,500
11	<i>Soft Butter</i>	975g	Rp38,500	227g	Rp165,363
12	<i>Icing Sugar</i>	1,680g	Rp16,000	500g	Rp53,760
13	<i>Soft Flour</i>	1,400g	Rp16,000	1kg	Rp22,400
14	<i>Cocoa Powder</i>	325g	Rp36,000	180g	Rp65,000
15	<i>Baking Soda</i>	45g	Rp5,000	81g	Rp2,777
16	Telur	14pc	Rp26,000	14pc	Rp26,000
17	<i>Fresh Milk</i>	1,5L	Rp20,000	1L	Rp30,000
18	<i>Dark Chocolate Compound</i>	900g	Rp57,000	1kg	Rp51,300
19	<i>Whipped Cream</i>	1L	Rp62,000	1L	Rp62,000
20	<i>Raspberry</i>	170g	Rp30,000	250g	Rp20,400
21	<i>Lemon Juice</i>	50g	Rp23,000	250ml	Rp4,600
22	<i>Sugar</i>	85g	Rp10,000	500g	Rp1,700

**TABEL 10 RECIPE COSTING REAL CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Total Harga
			Harga	Unit	
23	CMC	20g	Rp10,600	43g	Rp4,930
24	Lampu sorot putih	3pc	Rp35,000	3pc	Rp35,000
25	Tusuk sate15cm	15pc	Rp10,000	100pc	Rp1,500
26	<i>Corn Syrup</i>	350g	Rp33,000	700g	Rp16,500
TOTAL				Rp.1,037,862	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

5. *Selling Price*

Selling price merupakan jumlah uang yang dibebankan oleh penjual untuk suatu produk atau jasa. Hal ini dapat ditentukan oleh sejumlah faktor seperti biaya produksi, biaya bahan baku, tenaga kerja, dan juga biaya *overhead*. Perusahaan juga perlu menetapkan harga apakah harga tersebut mendapatkan keuntungan yang maksimal juga dapat menguasai pangsa pasar, atau dapat mencapai tujuan yang lainnya (Amstrong, 2023) Penulis akan menggunakan rumus yang telah ditetapkan oleh Neil Rippington dan Andrew Spencer (2012) dengan rumus berikut :

$$\text{Selling price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

Setelah mengetahui rumus untuk menghitung harga kue yang akan dijual, maka akan menerapkan rumus tersebut untuk menentukan harga jual dari produk kue yang telah dibuat. Dengan demikian pula, bisa didapat untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi dan keuntungan yang diinginkan.

TABEL 11 ACTUAL SELLING PRICE DUMMY CAKE

No	Item	Selling price
1	<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp.672,562
2	<i>Creativity and Art 30%</i>	Rp2,241,873
3	<i>Total Cost Percent</i>	40%
4	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp5,604,682
5	<i>Actual Selling Price</i>	Rp5,700,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 12 ACTUAL SELLING PRICE REAL CAKE

No	Item	Selling price
1	<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp.1,037,862
2	<i>Creativity and Art 30%</i>	Rp3,459,540
3	<i>Desired Cost Percent</i>	40%
4	<i>Preliminary Selling price</i>	Rp8,648,850
5	<i>Actual Selling Price</i>	Rp8,700,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

- a. Lokasi dalam melaksanakan kegiatan latihan pembuatan *cake decoration* untuk tugas akhir, dilakukan di JL. Sindang Sari Barat 6 No. 47 RT.02 RW.27 Kec. Cimahi Selatan, Kel. Melong Tengah 40534.
- b. Lokasi dalam melaksanakan kegiatan presentasi produk Tugas Akhir dilakukan di JL. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

- a. Kegiatan pelaksanaan latihan pembuatan *cake decoration* dilakukan pada bulan Oktober – Desember 2023.
- b. Pelaksanaan presentasi produk Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Januari 2024.