

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah hasil dari pembakaran adonan yang terbuat dari tepung, gula, lemak, telur, susu, dan air (U.S Wheat Associates, 1983). Kue telah mengalami banyak perkembangan seiring dengan perkembangan zaman, mulai dari dasarnya, isian, hingga bentuk pada kue itu sendiri. Dalam pembuatan kue bukan hanya rasa yang lezat dan enak yang dinilai, tetapi juga keterampilan dan kreativitas dalam menghias kue itu dibutuhkan sehingga dapat terciptalah suatu karya seni yang dapat dimakan atau konsumsi dengan bentuk yang memberikan daya tarik lebih. Dekorasi kue adalah bagian akhir yang sangat penting dalam pembuatan kue karena sering menjadi kesan pertama bagi orang-orang untuk memilih kue tersebut (Garret, 2007).

Pengetahuan tentang seni desain adalah teori dasar seni yang mempelajari berbagai unsur desain seperti garis, bentuk, tekstur, dan warna. Unsur-unsur ini merupakan dasar dan tahap awal dalam penerapan warna pada dekorasi kue. Sehingga dengan memahami unsur-unsur desain, seseorang dapat mengetahui mengenai teori warna dan cara menerapkan warna yang cocok dan tepat pada dekorasi kue yang dapat disesuaikan dengan tema suatu acara atau momen khusus yang diinginkan (Dedi Nurhadiat, 2011).

Dalam penyajian makanan juga dibutuhkan seni yaitu *food presentation* untuk menciptakan suatu nilai estetika pada makanan tersebut. *Food presentation* ialah seni dalam mengolah, memproses, menghias dan atau

memodifikasi suatu makanan agar memiliki tampilan menarik secara visual, serta menambah atau membuat makanan itu bernilai estetika. Makanan yang memiliki tampilan menarik akan meningkatkan selera makan bagi para konsumen yang akan menikmatinya. Kue pun demikian, kue juga membutuhkan hiasan agar lebih menarik untuk dilihat karena lebih indah. *Cake decoration* adalah istilah yang biasanya digunakan untuk menyebutkannya.

Dekorasi kue merupakan seni menghias kue menggunakan berbagai teknik dan bahan seperti rolled fondant, gum paste, edible ink dan lain-lain. Tujuan utama dari cake decoration adalah untuk menciptakan tampilan yang menarik dan indah pada kue, baik untuk acara formal maupun informal. Selain untuk menciptakan tampilan yang menarik, indah, dan menggoda pada kue, proses dekorasi akan membuat kue terlihat lebih menarik dan membuatnya menjadi pusat perhatian pada acara atau perayaan tertentu. Sehingga dapat meningkatkan nilai estetika kue dan dapat menjadi faktor penting dalam membuat kue terlihat profesional. Selain itu, dapat memperlihatkan kreativitas seseorang dan menjadi suatu karya seni yang dapat diapresiasi oleh orang lain (Carpenter, 2014).

Dekorasi kue yaitu sebuah proses yang mengubah kue biasa menjadi karya seni yang menakjubkan. Hal ini bukan hanya tentang menambahkan elemen artistik pada ke kue yang telah dibuat, tapi juga tentang menciptakan sebuah cerita, suasana, atau tema tertentu melalui desain kue. Dengan menggunakan berbagai alat dan bahan, seperti icing, rolled fondant, pola, dan dekorasi bunga, seorang dekorator kue bisa menciptakan berbagai gaya dan desain yang unik dan menarik (Atwater, 2017). Hal ini disetujui oleh Sullivan (2019) yang

mendefinisikan dekorasi kue sebagai proses kreatif yang melibatkan penggunaan berbagai bahan dan teknik untuk menciptakan desain kue yang indah dan unik. Ini mencakup penerapan warna, tekstur, bentuk, dan proporsi yang tepat untuk menciptakan tampilan kue yang menarik dan memukau bagi semua yang melihatnya.

Dekorasi kue adalah salah satu bentuk seni atau kegiatan yang bertujuan untuk memberikan wadah bagi seseorang untuk mengekspresikan diri dan mengembangkan bakat dalam bidang pembuatan roti dan kue. Hasil akhir dari dekorasi kue adalah karya seni yang unik dan menarik, yang mencerminkan kepribadian dan ekspresi artistik pembuatnya (LoCicero, 2007). Sebelum menghias bagian luar kue, untuk bagian dalam kue memerlukan *filling* seperti buttercream, *chocolate ganache* atau *cream cheese*. Bahan untuk menghias bagian luar pada kue juga beragam seperti *fondant*, *gumpaste*, *glaze* dan juga *icing*.

Akhir-akhir ini, dekorasi kue di Indonesia sudah sangat berkembang dengan pesat sehingga banyak toko kue dan *bakery* yang menawarkan berbagai jenis kue dengan tampilan yang lebih menarik, indah dan artistik dengan berbagai macam dekorasi. Selain itu, telah banyak orang membuka usaha sebagai penyedia jasa menghias kue yang dimana menerima pesanan pembuatan kue dengan dekorasi yang kreatif dan unik. Dekorasi kue sering digunakan pada acara-acara khusus, seperti ulang tahun, pernikahan, dan perayaan lainnya. Dekorasi kue juga dapat digunakan sebagai ajang promosi bisnis. Kue sendiri merupakan simbol kemenangan yang menunjukkan bahwa seseorang istimewa, dimana pun mereka berada, dengan siapa pun mereka

menghabiskan waktu, dan apapun aktivitas yang mereka lakukan (LoCicero, 2007).

Faridah (2008) mengatakan bahwa ada lima prinsip dalam menghias kue yaitu yang pertama, dekorasi kue harus sesuai dengan tema acara yang diadakan. Misalnya jika kue untuk ulang tahun anak-anak, maka dekorasi kue dapat disesuaikan dengan karakter favorit anak tersebut. Kedua, dekorasi kue harus menjadi pusat perhatian dalam acara tersebut. Dengan kata lain, menjadi *center piece* pada lokasi atau tempat tertentu sehingga harus menarik dan mengugah selera. Ketiga, dekorasi yang dibuat harus sesuai dengan acara yang diadakan. Misalnya, jika kue untuk pernikahan, maka dekorasi kue dapat disesuaikan dengan warna tema pernikahan tersebut. Keempat, hiasan pada kue harus seimbang atau proporsional, tidak boleh terlalu berlebihan atau terlalu sedikit. Kelima, yaitu ketepatan mengenai ukuran, warna dan bentuk agar sesuai dengan tema acara. Misalnya, jika kue untuk acara ulang tahun anak laki-laki, maka dekorasi kue dapat menggunakan warna biru dan bentuk mobil.

Dalam menghias kue ada teknik yang beragam yang digunakan untuk menunjang nilai estetika. *Spatula icing* digunakan untuk membantu proses menutupi permukaan kue dengan buttercream. *Pipping* digunakan untuk membuat pola atau gambar dari buttercream. *Fondant work* dalam penggunaan *rolled fondant*. *Hand painting* diaplikasikan pada kue yang dilapis *rolled fondant* kemudian dibuat gambar pada permukaannya, selayaknya melukis di atas kanvas. *Sugar work* adalah teknik yang menggunakan gula yang dilelehkan untuk membuat dekorasi atau *showpiece*. *Airbrush* merupakan teknik yang hampir mirip dengan *hand painting*, hanya saja menggunakan alat

yang bernama *airbrush gun*. *Mirror glaze* yang adalah teknik yang mengkombinasikan antara gula dan gelatin serta bahan lainnya yang akan digunakan dengan mengatur suhu atau pada suhu tertentu (Aguste, 2022). *Fondant work* ataupun *modelling fondant* adalah salah satu teknik dari sekian banyak teknik yang cukup populer saat ini karena penggunaan *rolled fondant* yang mudah dibentuk dan elastis. Selain itu, untuk kue yang memiliki karakter 4 dimensi akan mempermudah para pembuat kue dalam memproses pembuatan karakter yang diinginkan.

Fondant adalah bahan hiasan kue yang terbuat dari gula halus, air, gelatin dan sirup jagung. Berdasarkan cara pengolahannya, *fondant* dibagi menjadi dua jenis dan memiliki warna dasar putih, namun dalam pembuatannya dapat ditambahkan pewarna sesuai yang diinginkan. Berdasarkan cara pengolahannya, *fondant* terbagi menjadi dua jenis, yaitu *fondant* tuang (*poured fondant*) dan *fondant* giling (*rolled fondant*) sebagai bahan dekorasi.

Dekorasi kue menggunakan warna dan teknik untuk membentuk hiasan yang sesuai dengan keinginan. *Rolled fondant* pada dunia patiseri lebih sering digunakan untuk menghias kue karena teksturnya yang mudah untuk dibentuk tetapi tetap padat sehingga dapat dijadikan berbagai macam dekorasi yang diinginkan. Pada tugas akhir ini penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama karena memiliki tekstur yang elastis sehingga memudahkan penulis saat ingin dibentuk sesuai keinginan seperti *figurine*.

Selain itu, *rolled fondant* mudah ditemukan di pasaran dan memiliki ketahanan atau daya simpan yang cukup lama jika digunakan untuk *covering cake* yaitu sekitar 2-4 minggu jika pada suhu ruang, ditempat yang kering dan

jauh dari sinar matahari agar tidak meleleh dan lengket. Hal itu dapat terjadi jika *fondant* terkena kelembaban dan panas yang berlebihan. Penulis menggunakan dua teknik untuk mengaplikasikan *rolled fondant*. Yang pertama adalah untuk *covering* penulis menggunakan teknik *paneling*. Teknik *paneling* dilakukan dengan cara membagi *fondant* menjadi beberapa bagian untuk mengcover agar hasil pada permukaan kue lebih rapi dan halus. Untuk membentuk *figurine*, penulis menggunakan keterampilan tangan atau disebut dengan teknik *hand modelling* dan menggunakan bantuan alat seperti *modelling tools*.

Rolled fondant yang digunakan harus memiliki sifat seperti elastis, mudah dibentuk dan mudah saat diberi pencampuran warna (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Tambahan pewarna makanan dapat digunakan untuk mendapatkan warna yang diinginkan. Jenis pewarna yang bisa dicampurkan dengan *rolled fondant* yaitu pewarna yang berbahan dasar minyak, air, yang berbentuk *gel*, dan bubuk. Penulis menggunakan pewarna berbahan dasar air dan bubuk dikarenakan tidak terlalu memerlukan warna pekat yang banyak sehingga *rolled fondant* tidak terlalu lembab.

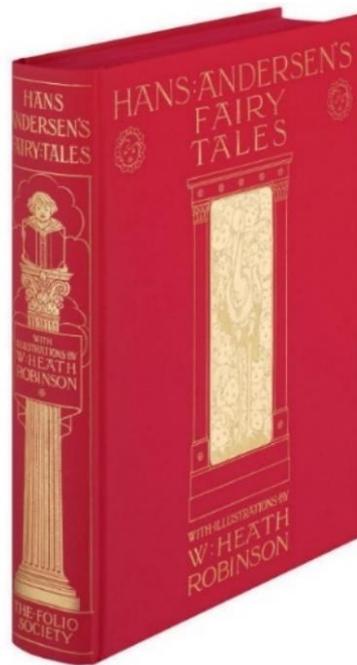
Pewarna yang digunakan pada *fondant* dipilih menyesuaikan dengan konsep yang telah dibuat. Untuk acara pernikahan, dekorasi kue yang dibuat biasanya akan menunjukkan warna asli dari *fondant* yaitu warna putih. Warna putih dapat menjadi simbol dan memberi kesan yang elegan pada saat perayaan pernikahan. Pemilihan warna yang cerah dan beragam umumnya digunakan pada kue untuk acara ulang tahun agar terlihat meriah. Kue ulang tahun merupakan kue yang diperuntukkan bagi seseorang yang memperingati

kelahiran. Pada umumnya, kue dasar yang digunakan untuk membuat kue ulang tahun yaitu *sponge cake* yang dilapisi dengan buttercream.

Penulis juga menggunakan bahan utama *wafer paper* dalam pembuatan figurine bunga, daun dan kupu-kupu agar lebih terlihat seperti aslinya. *Wafer paper* adalah sejenis kertas yang dapat dimakan dan biasa digunakan dalam dekorasi kue. Bahan utamanya terdiri dari air dan tepung kentang atau bisa juga maizena (pati jagung), namun formulasi tepatnya dapat bervariasi. Bahan tambahan yang sering digunakan meliputi minyak sayur untuk memberikan fleksibilitas, kelembutan dan daya tahan pada wafer paper (Auble, 2017). Pewarnaan yang akan digunakan pada *edible paper* ini menggunakan pewarna makanan bubuk yang dilarutkan dengan alkohol *food grade* supaya memudahkan dalam proses pengeringan sehingga lebih efektif dalam waktu pengerjaannya. Selain itu, pewarnaan menggunakan pewarna makanan bubuk juga menjaga ketahanan *wafer paper* tetap kering dan tidak lengket.

Hans Christian Andersen, seorang penulis dan penyair terkenal asal Denmark yang lahir pada tanggal 2 April 1805. Ia dikenal karena kisah dongengnya yang penuh daya tarik dan imajinatif, telah diterjemahkan ke lebih dari 125 bahasa dan diadaptasi ke berbagai media seperti film, drama dan balet. Hans lahir di Odense, Denmark yang kemudian pindah ke Kopenhagen pada usia 14 tahun dengan harapan menemukan pekerjaan sebagai aktor tetapi karirnya tidak berlangsung lama. Lalu ia memutuskan untuk beralih profesi menjadi seorang penulis pada tahun 1835 dengan mulai menulis cerita dongeng. Beberapa dongeng terkenal yang diciptakannya yaitu “The Little Mermaid”, “The Ugly Duckling”, “The Snow Queen” dan “Thumbelina”.

Karya-karyanya sering mengangkat tema tentang perasaan tidak diterima atau tidak dimengerti. Meskipun Hans meninggal pada tanggal 4 Agustus 1875, warisannya terus hidup melalui karyanya yang tetap dicintai dan dibaca oleh anak-anak dan orang dewasa di seluruh dunia.



GAMBAR 1. 1 Ilustrasi Buku Hans Christian Andersen

Sumber: Beautiful books, tanpa tahun.

B. Desain Produk

1. Tema Produk



GAMBAR 1. 2 Ilustrasi karya Vilhelm Pedersen

Sumber: Wikimedia Commons, 2022

Pemilihan dongeng Thumbelina didasarkan pada kisahnya dan ilustrasi aslinya. Dongeng Thumbelina mengisahkan tentang seorang gadis kecil yang anggun bernama Thumbelina. Ia lahir dari setangkai bunga tulip dan memiliki ukuran tubuh yang sangat kecil, hanya seibu jari manusia normal pada umumnya. Cerita perjalanan hidup Thumbelina dirasa cocok dengan konsep yang ada diimajinasi penulis yaitu kisahnya yang hidup di dalam hutan berdampingan dengan makhluk hidup lainnya seperti tanaman dan binatang. Hal ini menunjukkan bahwa Thumbelina adalah sosok yang mencintai alam dan makhluk hidup di sekitarnya. Dimana seorang gadis kecil yang anggun lahir dari setangkai bunga tulip terlihat mungil dan

menggemaskan, lalu hidup di dalam hutan berdampingan dengan makhluk hidup lainnya seperti tanaman dan binatang.

Thumbelina adalah salah satu kisah dongeng klasik yang ditulis oleh Hans Christian Andersen. Cerita ini berkisah tentang seorang gadis kecil yang sangat kecil dan cantik yang lahir dari bunga yang indah. Thumbelina yang seukuran ibu jari, menjalani petualangan yang luar biasa setelah diculik oleh kodok yang jahat. Selama perjalanannya, Thumbelina bertemu dengan berbagai makhluk kecil dan menghadapi berbagai tantangan. Dia berteman dengan burung, tikus-tikus dan serangga lainnya yang membantunya melewati berbagai rintangan didalam hutan. Meskipun ukurannya yang sangat kecil, Thumbelina menunjukkan keberanian dan kebaikan hati yang besar. Cerita ini menggambarkan perjuangan Thumbelina untuk menemukan tempatnya di dunia yang besar ini dan bagaimana dia akhirnya menemukan kebahagiaan dengan menemui seorang pangeran bunga mungil yang juga seukuran dengannya. Thumbelina adalah kisah yang penuh dengan pesan moral tentang keberanian, kesetiaan dan bahwa kecantikan diri yang sejati datang dari dalam (Rizki Adinda, 2023).

2. Konsep Produk

Berdasarkan imajinasi yang didapatkan dan kepopuleran dongeng Thumbelina, penulis ingin memvisualisasikan kisahnya dalam bentuk kue yang ditujukan untuk acara ulang tahun atau bisa juga untuk acara khusus seperti pameran dengan tema tertentu atau pada industri perfilman sebagai simbol dalam perayaan keberhasilan maupun pembukaan sebuah film.

Penulis akan menggunakan *butter cake* dan akan dilapisi dengan isian *chocolate ganache*. *Butter cake* termasuk *fat cake* yang artinya kue ini memiliki tekstur yang padat dan kokoh sehingga kue ini dapat digunakan sebagai penopang atau media ketika dilapisi oleh *rolled fondant*. Pada pelaksanaan tugas akhir ini, penulis akan mengaplikasikan pada *dummy* yang terbuat dari *styrofoam* agar dalam mengaplikasikan dekorasi kue menjadi lebih mudah.

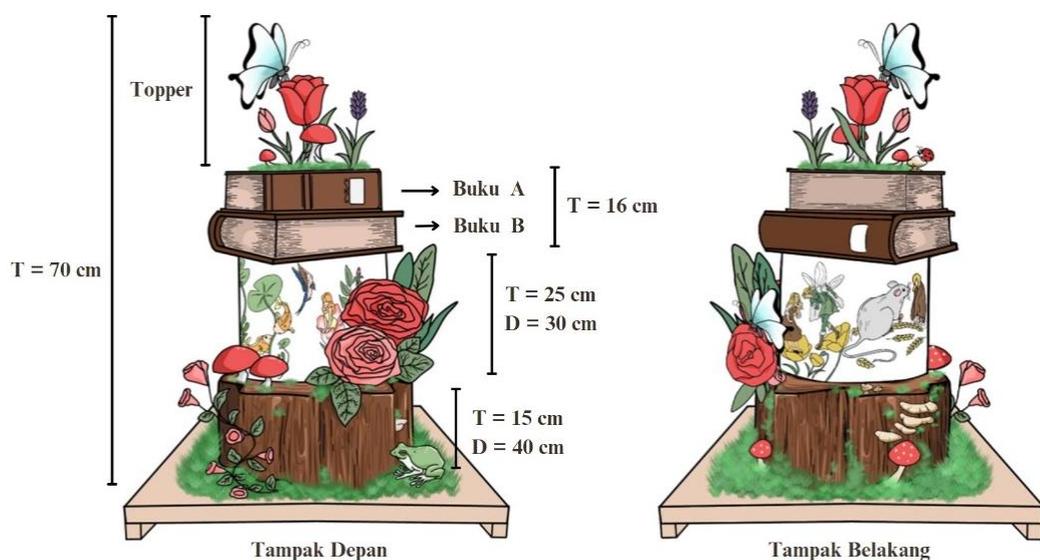
Pada penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat kue yang terdiri dari 3 tingkat dengan konsep dasar bentuk kue 2 tabung dan 2 balok. Pada bagian alas akan dilapisi dengan *fondant* yang dibentuk seperti rumput sebagai dasar dari tingkat yang pertama. Untuk tingkat pertama memiliki diameter 40 cm dan tinggi 15 cm berbentuk potongan batang pohon yang akan dilapisi dengan *fondant* berwarna coklat. Tingkat kedua, memiliki diameter 30 cm dan tinggi 25 cm yang akan dilapisi dengan *fondant* berwarna putih dan dilukis menggunakan pewarna makanan bubuk. Pada tingkat ketiga yang terdiri dari 2 buku yang ditumpuk zig-zag akan dilapisi dengan *fondant* berwarna coklat dan putih. Buku pertama memiliki panjang 35 cm, tinggi 27 cm dan ketebalan 8 cm. Buku kedua memiliki panjang 30 cm, tinggi 22 cm dan ketebalan 8 cm.

3. Sketsa Desain Produk

Berikut adalah sketsa desain produk yang telah dibuat oleh penulis yang akan direalisasikan pada *dummy* dengan menggunakan bahan utama *rolled fondant* dan *wafer paper*.

Keterangan :

- Topper : tinggi 14 cm.
- Buku A : 30 x 22 cm, tebal 8 cm
- Buku B : 35 x 27 cm, tebal 8 cm
- Tingkat 2 Ø: 30 cm, tinggi 25 cm
- Tingkat 1 Ø: 40 cm, tinggi 15 cm



GAMBAR 1. 3 Sketsa Desain Produk

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

Desain yang telah dibuat oleh penulis memiliki arti dalam setiap tingkatnya. Pada tingkat pertama dibuat berbentuk potongan batang pohon yang berarti bahwa kisah dalam cerita ini terjadi atau berlatar belakang di dalam hutan yang penuh dengan pohon yang lebat. Pada tingkat kedua yaitu berisi lukisan yang menceritakan alur perjalanan hidup Thumbelina yang divisualisasikan dalam bentuk gambar. Pada tingkat paling atas terdapat dua buku sebagai simbol bahwa dongeng atau cerita ini diambil dari sebuah buku.

Untuk pewarnaan yang diberikan pada buku yaitu coklat sebagai simbol bahwa buku dongeng ini sudah lama dibuat dan penciptanya, Hans Christian Andersen telah memiliki banyak adaptasi buku. Oleh karena itu buku dibuat lebih dari satu. Dan pada bagian paling atas buku dibuat seperti taman bunga kecil, sebagai gambaran bahwa Thumbelina hidup diantara bunga-bunga yang indah.



GAMBAR 1. 4 Thumbelina Lahir



GAMBAR 1. 5 Thumbelina dan Tikus



GAMBAR 1. 6 Thumbelina Lahir



GAMBAR 1. 7 Thumbelina dan Pangeran bunga

Sumber: Pinterest, 2020. Dimodifikasi Oleh Penulis, 2023.

C. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

a. Butter cake

TABEL 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

BUTTER CAKE				Hasil: 1 cake 1 rec 4 cake form TOTAL 4 Rec 16 cake form
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Peralatan yang akan digunakan
2.	Hasil			Butter cake setelah dipanggang
3.	Oles Taburkan			Cake ring dengan greasing oil Tepung terigu
4.	Siapkan dan pasang			Mixing bowl ke mesin
5.	Masukkan	1250 gr 1 kg	Soft butter Granulated sugar	
6.	Aduk			Hingga gula larut dan butter mengembang menjadi ringan
7.	Saring	1125 gr Sedikit	Soft flour Garam	Jika menggunakan unsalted butter

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

8.	Fold			1/3 dari campuran garam dan tepung ke campuran butter dan sugar
9.	Pecahkan Lanjutkan Tambahkan	18 pcs	Telur berukuran besar	Ke dalam bowl Mengocok Tepung yang tersisa
10.	Tuangkan	Beberapa tetes	Vanilla essence	Ke dalam adonan
11.	Parut	1 pc	Lemon	Kemudian masukkan ke dalam adonan
12.	Kocok			Dengan kecepatan sedang sampai semua bahan tercampur dengan baik
13.	Gunakan			Spatula untuk memindahkan adonan ke dalam cetakan
14.	Ratakan			Adonan dengan sisi samping lebih tinggi
15.	Panggang			Dengan suhu rendah 175°C
16.	Hasil			Butter cake

Sumber: *Recipe of PPNHIB*, 2023

b. Chocolate ganache

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE				Hasil: 1 Rec @750 gr 4 Rec @3000 gr
1.	Siapkan			Peralatan
2.	Potong Panaskan	500 gr 250 gr	Chocolate Fresh dairy cream	Ke dalam potongan kecil Di dalam pan
3.	Campurkan	15 gr 10 gr	Cocoa powder Gula	Yang telah disaring ke bowl
4.	Masukkan			Campuran cocoa-sugar ke dalam boiling cream
5.	Aduk			Selama ½ menit
6.	Angkat			Dari api kemudian
7.	Masukkan			Potongan cokelat
8.	Letakkan			Kembali diatas kompor
9.	Aduk			Bagian sisi untuk mencegah terjadinya gosong
10.	Tuangkan			Ganache ke dalam bowl

Sumber: *Recipe of PPNHIB*, 2023

c. Edible flower and leaf

TABEL 3
STANDARD RECIPE EDIBLE FLOWER AND LEAF

EDIBLE FLOWER AND LEAF				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan.
2.	Gambar	9 lembar	Wafer paper	Pola kelopak bunga dan daun pada permukaan wafer paper menggunakan edible pen.
3.	Potong			Sesuai pola yang telah dibuat.
4.	Larutkan	2 gr 2 gr 10 ml	Pewarna makanan merah bubuk Pewarna makanan hijau bubuk Edible alkohol	Dengan 5 ml alcohol untuk setiap warna.

TABEL 3

STANDARD RECIPE EDIBLE FLOWER AND LEAF (LANJUTAN)

5.	Beri warna			Pada setiap kelopak bunga dan daun dengan bantuan kuas dan pad foam. Diamkan sejenak agar warna meresap dan wafer paper melunak.
6.	Letakkan			Wafer paper ke cetakan silikon kelopak bunga dan daun untuk mendapatkan pola atau tekstur seperti aslinya.
7.	Gunakan			Spons untuk mengurangi kadar air jika terlalu basah ketika mewarnai dengan cara di tap-tap.
8.	Biarkan			Di suhu ruang hingga kering.
9.	Tusukkan	1 pc 1 pc	Styrofoam ball Ø 2 cm Kawat no. 20	Ke ujung kawat untuk menopang kelopak bunga.

TABEL 3

STANDARD RECIPE EDIBLE FLOWER AND LEAF (LANJUTAN)

10.	Larutkan			Sisa dari potongan wafer paper dengan air secukupnya sampai menjadi seperti bubur yang akan digunakan sebagai lem.
11.	Oles			Bagian ujung pangkal kelopak bunga yang akan ditempelkan ke Styrofoam. Ulangi ke semua kelopak sampai membentuk ukuran bunga yang diinginkan.
12.	Tempel			Setiap daun yang telah dibuat langsung ke kawat sesuai selera dengan lem yang telah dibuat sebelumnya.
13.	Diamkan			Hingga pangkalnya mengering di suhu ruang, bisa untuk bunga digantung terbalik.
14.	Hasil			Figurine bunga dan daun siap untuk digunakan.

Sumber: Tatyana Yefremova, 2022.

TABEL 4
STANDARD RECIPE EDIBLE BUTTERFLY

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan
2.	Gambarlah	1 lembar	Wafer paper	Pola berbentuk sayap kupu-kupu dengan bantuan edible pen.
3.	Potong			Sesuai pola hyang telah dibuat.
4.	Larutkan	1 gr 5 ml	Pewarna makanan biru bubuk Edible alkohol	Agar menjadi biru muda.
5.	Oleskan			Pada permukaan sayap kupu-kupu dengan bantuan kuas dan pad foam sebagai alasnya.
6.	Biarkan			Hingga kering pada suhu ruang.
7.	Ambil	5 gr	Rolled fondant putih	Untuk dibentuk menjadi badan kupu-kupu dan ditusukkan pada kawat.

TABEL 4
STANDARD RECIPE EDIBLE BUTTERFLY (LANJUTAN)

8.	Tempelkan			Setiap sayap menggunakan air yang dioleskan pada ujung pangkal sayap kupu-kupu.
9.	Biarkan			Hingga mongering dan siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

d. Rolled fondant

TABEL 5
STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Uleni	1.750 gr	Rolled fondant putih	Untuk digunakan melapisi tingkat yang kedua dan membuat figurine jamur.
2.	Uleni	3.500 gr 20 gr	Rolled fondant putih Pewarna makanan coklat	Hingga warna tercampur merata dan siap digunakan untuk melapisi tingkat 1 dan buku.

TABEL 5

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

3.	Uleni	250 gr Secukupnya	Rolled fondant Pewarna makanan merah tua	Yang akan digunakan untuk membuat figurine jamur.
4.	Uleni	500 gr Secukupnya	Rolled fondant putih Pewarna makanan hijau tua	Untuk membuat rumput pada alas dan bagian atas buku.
5.	Hasil			Rolled fondant siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 6
STANDARD RECIPE FIGURINE

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang akan digunakan
2.	Ambillah	20 gr	Rolled fondant merah	Untuk membentuk kepala jamur amanita.
		10 gr	Rolled fondant putih	Untuk menjadi batang jamur.
3.	Bentuk			Menjadi setengah bola dan tempelkan batangnya
4.	Ambil	30 gr	Rolled fondant putih	Untuk membentuk jamur tiram yang menempel pada kayu pohon.
5.	Ambil	100 gr	Rolled fondant hijau	Untuk dibentuk menjadi katak
6.	Hasil			Menjadi figurine katak dan jamur yang siap di tata pada tier.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 7

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG**THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 1**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Peralatan yang akan digunakan
2.	Ambil	300 gr	Rolled fondant hijau	Tipiskan dan sesuaikan dengan ukuran thick block.
3.	Lapisi			Permukaan thick block dengan rolled fondant hijau dan bentuklah tekstur rumput dengan bantuan sikat gigi.
4.	Ambil	500 gr	Rolled fondant coklat	Lebarkan sesuai ukuran permukaan bagian atas styrofoam
5.	Oleskan	secukupnya	Corn syrup	Pada permukaan Styrofoam agar fondant bisa menempel dengan sempurna.
6.	Gulung			Fondant pada rolling pin untuk mempermudah proses covering.

TABEL 7
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 1
(LANJUTAN)

7.	Ratakan			Permukaan fondant dengan bantuan fondant smoother sehingga bagian atas terlapisi dengan baik.
8.	Ambilah	1000 gr	Rolled fondant coklat	Lebarkan untuk melapisi sisi pinggir tingkat pertama.
9.	Buatlah			Tekstur batang pohon dengan bantuan modelling tools.
10.	Ratakan			Setiap sambungan yang terlihat dengan dioles air dan ratakan dengan jari.
11.	Larutkan	10 gr 10 ml	Cocoa powder Edible alcohol	Aduk hingga merata.
12.	Warnai			Agar batang pohon terlihat lebih hidup dan warna pekat.
13.	Diamkan			Hingga pewarna mengering.

TABEL 7
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 1
(LANJUTAN)

14.	Tempelkan			Figurine jamur tiram pada batang pohon.
15.	Susunlah			Figurine jamur amanita dan katak pada bagian bawah.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 8
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 2

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Ambil	1.500 gr	Rolled fondant putih	Yang telah diuleni
2.	Tipiskan			Dengan bantuan rolling pin
3.	Oleskan	secukupnya	Corn syrup	Pada permukaan Styrofoam tingkat kedua.
4.	Selimuti			Seluruh permukaan dengan fondant yang telah ditipiskan.

TABEL 8
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 2
(LANJUTAN)

5.	Ratakan			Permukaan fondant dengan bantuan fondant smoother.
6.	Salinlah			Gambar yang akan dilukis pada kertas kalkir terlebih dahulu dengan edible pen untuk meminimalisir kesalahan saat proses melukis.
7.	Tempelkan			Kertas kalkir yang sudah digambar, pada permukaan fondant.
8.	Gunakan			Modelling tools untuk membantu membuat pola lukisan.
9.	Larutkan	Secukupnya	Pewarna makanan bubuk Edible alhokol	Sesuai dengan selera mana yang akan digunakan terlebih dahulu.

TABEL 8
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 2
(LANJUTAN)

10.	Warnai			Gambar yang telah ada polanya pada permukaan fondant.
11.	Gunakan		Pewarna makanan bubuk hitam	Untuk mempertegas garis pada gambar. Lalu biarkan mengering seluruhnya.
12.	Letakkan			Diatas tingkat yang pertama.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 9
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 3

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Ambil	1.000 gr	Rolled fondant coklat	Uleni agar sedikit lebih melunak.
2.	Tipiskan			Dengan bantuan rolling pin

TABEL 9
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 3
(LANJUTAN)

3.	Olesi	Secukupnya	Corn syrup	Pada permukaan dummy berbentuk buku.
4.	Lapisi			Seluruh permukaan sampul buku dan ratakan dengan fondant smoother.
5.	Tipiskan	100 gr	Rolled fondant putih	Untuk melapisi bagian kertas pada dummy buku.
6.	Larutkan	20 gr 10 ml	Cocoa powder Edible alkohol	Untuk kemudian dikuaskan pada sisi kertas pada buku agar memberikan efek tumpukan kertas asli.
7.	Cetak	20 gr	Rolled fondant putih	Dengan cetakan silikon untuk membuat aksesoris buku.
8.	Warnai	5 gr	Gold dust	Dengan bantuan kuas.
9.	Tempelkan			Dengan menggunakan air atau corn syrup.

TABEL 9
***STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE BERTEMAKAN DONGENG**
THUMBELINA KARYA HANS CHRISTIAN ANDERSEN TIER 3
(LANJUTAN)

10.	Ulangi			Dengan cara yang sama pada buku yang selanjutnya
11.	Hasil			2 buku ditumpuk silang atau zig-zag.
12.	Susun			Mulai dari rumput terlebih dahulu.
13.	Tusukkan			Bunga, daun dan kupu-kupu di bagian paling atas dengan posisi sesuai gambar desain.
14.	Hasil			Akan terlihat seperti taman kecil berada diatas buku.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

2. *Purchase Order*

Purchase order merupakan salah satu dokumen yang digunakan dalam kegiatan pembelian suatu produk yang memiliki fungsi untuk memesan barang dari suatu penjual. Dokumen ini penting untuk memastikan bahwa kebutuhan barang suatu perusahaan dapat terpenuhi dengan tepat waktu dan sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan. Purchase order juga merupakan

fungsi utama dalam keberhasilan suatu Perusahaan. Dokumen ini perlu diawasi dengan ketat untuk memastikan bahwa investasi Perusahaan tidak terbuang sia-sia dan arus produkke pabrik dapat berjalan lancar (Assauri S., 2008). Berikut adalah daftar barang yang akan digunakan oleh penulis:

TABEL 10
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>White rolled fondant</i>	1	pail	350.000	5 kg	350.000
2.	<i>Dummy (custom)</i>	1	whole	250.000	1 whole	250.000
3.	<i>Corn syrup</i>	1	botol	50.000	700 ml	7.142
4.	Maizena	1	kg	16.500	1 kg	1.650
5.	Pewarna makanan merah bubuk koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
6.	Pewarna makanan hijau bubuk koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
7.	Pewarna makanan kuning bubuk koepoe-koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
8.	Pewarna makanan biru bubuk kimia mart	1	botol	11.000	100 gr	11.000

TABEL 10
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

9.	Pewarna makanan hitam cross water base	1	Botol	11.000	60 ml	11.000
10.	Pewarna makanan coklat hakiki	1	botol	2.500	20 gr	2.500
11.	Pewarna makanan hijau tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	2.500
12.	Pewarna makanan merah tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	2.500
13.	Edible alkohol	1	Botol	40.000	1 ltr	40.000
14.	<i>Wafer paper</i>	1	<i>pack</i>	67.500	10 lbr	67.500
15.	<i>Cocoa powder</i>	1	kg	16.000	100 gr	16.000
16.	<i>Edible marker</i>	1	<i>pack</i>	56.000	12 pcs	56.000
17.	Kawat no.20	1	<i>pack</i>	24.000	100 gr	2.400
18.	<i>Styrofoam ball Ø2 cm</i>	1	pc	10.000	4 pcs	7.500
19.	<i>Thickblock 50x50 cm</i>	1	pc	34.500	pc	34.500
20.	Kertas kalkir	1	<i>pack</i>	15.000	10 pcs	6.000
TOTAL						872.692

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 11
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>White rolled fondant</i>	1	pail	350.000	5 kg	350.000
2.	Maizena	1	kg	16.500	1 kg	1.650
3.	Pewarna makanan merah bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
4.	Pewarna makanan hijau bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
5.	Pewarna makanan kuning bubuk koepoe-koepoe	1	botol	1.500	8 gr	1.500
6.	Pewarna makanan biru bubuk kimia mart	1	botol	11.000	100 gr	11.000
7.	Pewarna makanan hitam cross water base	1	Botol	11.000	60 ml	11.000
8.	Pewarna makanan coklat hakiki	1	botol	2.500	20 gr	2.500

TABEL 11

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

9.	Pewarna makanan hijau tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	2.500
10.	Pewarna makanan merah tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	2.500
11.	Edible alkohol	1	Botol	40.000	1 ltr	40.000
12.	<i>Wafer paper</i>	1	<i>pack</i>	67.500	10 lbr	67.500
13.	<i>Cocoa powder</i>	1	kg	16.000	100 gr	16.000
14.	<i>Edible marker</i>	1	<i>pack</i>	56.000	12 pcs	56.000
15.	Kawat no.20	1	<i>pack</i>	24.000	100 gr	2.400
16.	<i>Styrofoam ball Ø2</i> cm	1	pc	10.000	4 pcs	7.500
17.	<i>Thickblock 50x50 cm</i>	1	pc	34.500	pc	34.500
18.	Kertas kalkir	1	<i>pack</i>	15.000	10 pcs	6.000
19.	Tepung terigu	7,9	kg	12.000	8 kg	96.000
20.	<i>Unsalted butter</i>	8,7	Kg	130.000	kg	1.170.000
21.	Gula pasir	8	kg	16.000	kg	128.000

TABEL 11
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

22.	Garam	50	gr	4000	250 gr	800
23.	Telur	8	Kg	27.000	1 kg	216.000
24.	<i>Vanilla essence</i>	1	botol	15.000	20 gr	15.000
25.	Lemon	2	kg	60.000	kg	120.000
26.	<i>Chocolate compound</i>	4	Kg	54.000	kg	216.000
27.	<i>Fresh dairy cream</i>	2	Ltr	85.000	ltr	170.000
28.	<i>Cake dowel</i>	8	pcs	11.000	pc	88.000
TOTAL						2.835.350

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

3. Daftar Kebutuhan Alat

TABEL 12
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

Gambar	Fungsi
 GAMBAR 1. 8 : <i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant.</i>

TABEL 12

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1. 9 : Sendok</p>	<p>Digunakan untuk mengambil bahan kering.</p>
 <p>GAMBAR 1. 10 : Penggaris</p>	<p>Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> setelah dipipihkan.</p>
 <p>GAMBAR 1. 11 : <i>Small Knife</i></p>	<p>Digunakan untuk memotong dan merapikan bentuk Styrofoam.</p>
 <p>GAMBAR 1. 12 : <i>Modelling Tools</i></p>	<p>Digunakan untuk memberi tekstur pada permukaan fondant, membuat pola lukisan dan mempertegas bentuk dalam pembuatan <i>figurine</i>.</p>

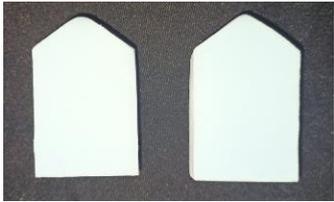
TABEL 12

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1. 13 : <i>Fondant Smoother</i></p>	<p>Digunakan untuk meratakan dan memperhalus permukaan rolled fondant saat melapisi permukaan <i>dummy</i>.</p>
 <p>GAMBAR 1. 14 : <i>Mini Bottle Spray</i></p>	<p>Untuk menyimpan alkohol agar lebih mudah digunakan.</p>
 <p>GAMBAR 1. 15 : <i>Silicon Matt</i></p>	<p>Sebagai alas kerja untuk menipiskan, mewarnai dan membentuk <i>rolled fondant</i>.</p>
 <p>GAMBAR 1. 16 : <i>Bowl</i></p>	<p>Digunakan untuk tempat maizena.</p>

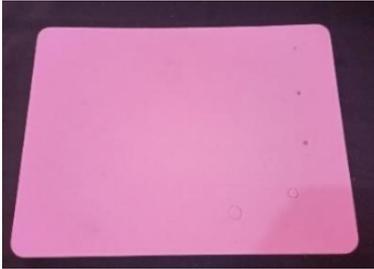
TABEL 12

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1. 17 : <i>Sponge</i></p>	<p>Dipakai saat mewarnai <i>wafer paper</i>, untuk mengurangi kadar air pada <i>wafer paper</i>.</p>
 <p>GAMBAR 1. 18 : <i>Cutter</i></p>	<p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan bahan lainnya.</p>
 <p>GAMBAR 1. 19 : <i>Brush</i></p>	<p>Digunakan untuk membantu membersihkan permukaan fondant dari tepung.</p>
 <p>GAMBAR 1. 20 : <i>Edible Marker</i></p>	<p>Digunakan untuk menggambar pola pada wafer paper dan memperjelas garis pada lukisan.</p>

TABEL 12

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1. 21 : <i>Kuas</i></p>	<p>Digunakan untuk mewarnai <i>wafer paper</i> dan melukis pada permukaan <i>rolled fondant</i> tingkat kedua.</p>
 <p>GAMBAR 1. 22 : <i>Pad Foam</i></p>	<p>Sebagai alas saat mewarnai <i>wafer paper</i> dan membuat detail tekstur sayap kupu-kupu.</p>
 <p>GAMBAR 1. 23 : <i>Silicon Mold Leaf and Flower</i></p>	<p>Digunakan untuk membuat tekstur pada kelopak bunga dan daun.</p>

TABEL 12

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p>GAMBAR 1. 24 : <i>Colour Palette</i></p>	<p>Digunakan sebagai wadah untuk mencampurkan warna.</p>
 <p>GAMBAR 1. 25 <i>Silicon Mold</i></p>	<p>Untuk mencetak aksesoris pada buku.</p>
 <p>GAMBAR 1. 26 Gunting</p>	<p>Digunakan untuk memotong pola <i>wafer paper</i> dan lainnya.</p>
 <p>GAMBAR 1. 27 <i>Scraper</i></p>	<p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i>.</p>

TABEL 12
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 28 <i>Lazy Susan</i></p>	<p>Untuk mempermudah saat pengerjaan setiap tingkat terutama ketika melukis.</p>
---	--

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023.

4. *Recipe Costing*

Recipe costing adalah salah satu hal yang diperlukan dalam proses produksi suatu perusahaan. Proses pembelian bahan baku yang berkualitas dan kuantitas yang sesuai dengan kebutuhan harus dilakukan agar bahan baku tersedia pada saat dibutuhkan. Pada saat membuat *recipe costing*, perlu dilakukan pengawasan terhadap pelaksanaan pembelian. Hal ini dikarenakan pembelian bahan baku berkaitan dengan investasi dana dalam persediaan dan kelancaran proses produksi di dalam pabrik (Assauri, 2008). Berikut adalah *recipe costing* dari “Dekorasi Kue Bertemakan Dongeng Thumbelina karya Hans Christian Andersen”, sebagai berikut:

TABEL 13

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>White rolled fondant</i>	6	kg	315.000	5 kg	380.000
2.	<i>Dummy (custom)</i>	1	whole	230.000	1 whole	230.000
3.	<i>Corn syrup</i>	1	botol	50.000	700 ml	7.142
4.	Maizena	1	kg	16.500	1 kg	1.650
5.	Pewarna makanan merah bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
6.	Pewarna makanan hijau bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
7.	Pewarna makanan kuning bubuk koepoe-koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
8.	Pewarna makanan biru bubuk kimia mart	1	botol	11.000	100 gr	1.000
9.	Pewarna makanan hitam cross water base	1	Botol	11.000	60 ml	2.000

TABEL 13

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

10.	Pewarna makanan coklat hakiki	1	botol	2.500	20 gr	2.500
11.	Pewarna makanan hijau tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	2.000
12.	Pewarna makanan merah tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	1.000
13.	<i>Edible alcohol</i>	1	Botol	40.000	1 ltr	10.000
14.	<i>Wafer paper</i>	1	<i>pack</i>	67.500	10 lbr	67.500
15.	<i>Cocoa powder</i>	1	kg	16.000	100 gr	1.600
16.	<i>Edible marker</i>	1	<i>pack</i>	56.000	12 pcs	56.000
17.	Kawat no. 20	1	<i>pack</i>	24.000	100 gr	2.400
18.	<i>Styrofoam ball Ø2 cm</i>	1	pc	10.000	4 pcs	7.500
19.	<i>Thickblock 50x50 cm</i>	1	pc	34.500	pc	34.500
20.	Kertas kalkir	1	<i>pack</i>	15.000	10 pcs	6.000
TOTAL						814.292

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>White rolled fondant</i>	6	kg	315.000	5 kg	380.000
2.	<i>Maizena</i>	1	kg	16.500	1 kg	1.650
3.	Pewarna makanan merah bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
4.	Pewarna makanan hijau bubuk koepoe- koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
5.	Pewarna makanan kuning bubuk koepoe-koepoe	1	botol	1.500	8 gr	500
6.	Pewarna makanan biru bubuk kimia mart	1	botol	11.000	100 gr	1.000
7.	Pewarna makanan hitam cross <i>water</i> <i>base</i>	1	Botol	11.000	60 ml	2.000

TABEL 14

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

8.	Pewarna makanan coklat hakiki water base	1	botol	2.500	20 gr	2.500
9.	Pewarna makanan hijau tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	1.000
10.	Pewarna makanan merah tua hakiki	1	Botol	2.500	20 gr	1.000
11.	<i>Edible alcohol</i>	1	Botol	40.000	1 ltr	10.000
12.	<i>Wafer paper</i>	1	<i>pack</i>	67.500	10 lbr	67.500
13.	<i>Cocoa powder</i>	1	kg	16.000	100 gr	1.600
14.	<i>Edible marker</i>	1	<i>pack</i>	56.000	12 pcs	23.000
15.	Kawat no. 20	1	<i>pack</i>	24.000	100 gr	2.400
16.	<i>Styrofoam ball</i> Ø2 cm	1	pc	10.000	4 pcs	7.500
17.	<i>Thickblock</i> 50x50 cm	1	pc	34.500	pc	34.500
18.	Kertas kalkir	1	<i>pack</i>	15.000	10 pcs	6.000
19.	Tepung terigu	4,5	kg	11.000	1 kg	49.500

TABEL 14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

20.	<i>Unsalted butter</i>	5	Kg	130.000	kg	650.000
21.	Gula pasir	4,1	kg	16.000	kg	65.600
22.	Garam	25	gr	4000	250 gr	400
23.	Telur	4,5	Kg	25.000	1 kg	112.500
24.	<i>Vanilla essence</i>	1	botol	6.600	25 ml	3.300
25.	Lemon	1	kg	60.000	kg	60.000
26.	<i>Chocolate compound</i>	2	Kg	54.000	kg	108.000
27.	<i>Fresh dairy cream</i>	1	Ltr	85.000	ltr	85.000
28.	<i>Cake dowel</i>	8	pcs	3.000	pc	24.000
TOTAL						1.701.450

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

5. *Selling Price*

Harga jual adalah harga yang ditetapkan untuk sebuah produk barang atau jasa yang ditawarkan dan akan atau telah digunakan. Hal ini dapat mempengaruhi laba atau rugi dari hasil penjualan suatu produk. Harga jual merupakan faktor penting ketika berbisnis dibidang kuliner. Dalam tugas akhir tentang *food presentation* ini, penulis membuat tabel yang berisi harga yang ditetapkan berdasarkan biaya produksi dan harga jual yang akan diberikan pada pelanggan. Penentuan harga jual dilakukan dengan

menggunakan kue asli yaitu *butter cake* dan dibandingkan dengan yang menggunakan media pengganti kue yaitu *styrofoam dummy*.

Dalam tugas akhir food presentation ini, penulis akan melakukan perhitungan untuk menetapkan harga jual menggunakan rumus yang ditulis oleh Alex Onyeocha (2015), yaitu:

$$\text{Selling Price} = \text{Food Cost} / \text{Desired Food Cost} \times 100\%$$

Biaya total yang akan dikeluarkan ketika proses pembuatan suatu produk atau biaya yang digunakan untuk menghasilkan produk yang akan dijual kepada konsumen disebut *total cost* yang merupakan salah satu *product cost*. Dimana *product cost* sendiri terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*. Biaya bahan baku adalah biaya untuk bahan baku yang digunakan langsung dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja merupakan biaya yang digunakan untuk membayar upah kepada karyawan yang tenaganya telah digunakan dan terlibat langsung dalam proses produksi. Sedangkan biaya *overhead* adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar seperti biaya mesin, biaya listrik dan lainnya, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Harga jual yang ditetapkan pertama kali disebut sebagai harga jual awal (*preliminary selling price*). Harga jual awal ini ditentukan berdasarkan biaya total dengan berpatokan pada biaya anggaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Setelah harga jual awal ditentukan, perusahaan dapat menentukan harga jual yang aktual dengan mempertimbangkan faktor-

faktor lain seperti persaingan harga pasar dan permintaan pelanggan (Jaey, 2015).

Berikut adalah harga jual yang penulis hitung untuk dekorasi kue baik yang berbahan dasar *dummy* maupun kue dekorasi yang berbahan dasar *butter cake*.

TABEL 15
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 814.292
<i>TOTAL COST</i>	Rp 814.292
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 2.326.548
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 2.350.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 16
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 1.701.450
<i>TOTAL COST</i>	Rp 1.701.450
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 4.861.285
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 4.900.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.