

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kata menghiasi dari pengolahan kue adalah bagian hal paling menarik. Mendekorasi kue adalah proses melapisi permukaan kue dengan komponen penghias untuk menghilangkan bentuk yang tidak menarik dan meningkatkan penampilan rasa, rupa, dan bentuknya. Dalam situasi ini, Penulis dapat memperbaikinya dengan menggunakan bahan penghias kue. Misalnya, untuk menunjukkan rasa kasih sayang, Penulis dapat membuat kue berbentuk hati dengan krim dengan warna merah muda yang dominan. Pada suatu kesempatan, kue yang cantik dan dihiasi dengan baik akan menjadi pusat perhatian dan akan menarik perhatian banyak orang (Longe, 2005).

Dekorasi kue adalah istilah untuk kue dengan isian, disusun dengan rapih, dan ditutup dengan beberapa jenis penutup, Kue yang dihias dibuat untuk menjadi terlihat lebih menarik dan meningkatkan tingkat nilai penjualan. Dekorasi adalah metode terakhir untuk memasarkan kue yang memiliki desain yang menarik. Oleh karena itu, dekorasi harus membuat orang ingin mencoba kue yang ditawarkan (Friberg, 2002). Menghias kue biasanya menggunakan *royal icing*, *butter cream*, *rolled fondant*, *pastillage*, dan *gum paste* untuk bahan dekorasi (Garrett, 2007).

Kue dengan yang dihias selama pemerintahan Ratu Elizabeth I di Inggris awalnya dibuat sebagai bagian dari perjamuan atau pesta dari pada menjadi pegantin.

Sejak tahun 1494, pasta kacang *almond* juga dikenal sebagai *Marzipan*, digunakan untuk menghias kue. Kue pengantin ini menjadi sangat populer karena *cake decoration* semakin banyak digunakan pada acara pernikahan maupun ulang tahun.

Pada tahun 1800-an, *Pound cake* atau (*white cake*) kue yang sangat populer di Amerika Serikat dengan dasar putih polos. Di Yakini, kue pengantin dari *pound cake* terdiri dari *white cake* atau *Black Cake* pada akhir tahun 1890-an yang disukai baik pria maupun wanita. Kue-kue ini dihiasi dengan *icing* kerajaan melambangkan kedekatan dan kemurnian pasangan pengantin pria dan wanita. Kue pengantin dihiasi dengan rumit dan dengan menggunakan gaya Inggris untuk menyembunyikan jenis kue yang terdapat di dalamnya. Hingga saat ini, beberapa Negara bagian Amerika masih melakukan hal ini. Namun, kue pengantin modern menggunakan berbagai *base cake* serta isiannya (Garett.T, 2007).

Seiring perkembangan waktu, telah muncul metode baru untuk menghias kue. *Icing*, warna putih yang tidak tembus cahaya yang digunakan untuk menutup permukaan kue, dianggap memiliki kualitas gula yang baik dan penampilan yang mewah. Pertengahan hingga akhir abad ke-19, *icing* masih dibuat. Sampai saat ini, *rolled fondant* masih sangat populer untuk melapisi permukaan kue dan membuatnya terlihat lebih menarik dengan berbagai hiasan dan warna (Garrett T., 2007).

Untuk acara tertentu, *cake decoration* ini banyak digunakan sebagai komponen utama yang membuat acara unik dan sebagai penanda jenis dari tema acara. Tampilan akhir kue perlu disesuaikan dengan tema acara. Oleh karena itu, Kue ulang tahun terus berubah sesuai dengan tren dan zaman, dan kemampuan harus ahli untuk membuat

dekorasi kue yang sesuai dengan setiap acara. Ini karena kue ulang tahun masih digunakan sebagai tradisinya yang bertahan dari generasi ke generasi.

Saat ini, Permintaan dari berbagai usia telah memenuhi banyak pilihan dekorasi kue, dengan hiasan *modern* maupun *clasic*. Pada abad ke-15, kue ulang tahun pertama kali dibuat di Jerman. Awalnya dianggap sama dengan roti, dan biasanya dihiasi dengan madu, berbagai kacang-kacang, dan buah-buahan kering. Di Jerman, mereka memperingatinya dengan menyebutnya "*Kinderfest*".

Seiring waktu, kue menjadi lebih manis dan disebut "*Geburstagtorten*". Pada tahun 1700-an, kue didekorasi hingga terlihat lebih menarik. Jika kualitas kue ulang tahun meningkat dan dirancang dengan gaya, harganya juga meningkat.

Teori dasar seni yang dikenal sebagai "pengetahuan seni desain" menyatakan bahwa untuk membuat dasar seni desain, seperti garis, tekstur, dan warna, diperlukan. Penerapan warna pada dekorasi kue dapat disesuaikan dengan tema atau momen yang diinginkan (Dedi Nurhadiat, 2011).

Saat mendekorasi kue, Ini dapat dibuat dengan berbagai bahan dasar. Salah satu bahan dasar yang akan dipilih oleh penulis untuk Usulan Penelitian adalah *Fondant*, karena *Fondant* mudah ditemukan dan bertahan lama dalam menutup dan desain kue. Dekorasi kue mudah didapat dan cocok untuk digunakan dalam pembuatan *Figurine*. Usia setiap orang disesuaikan untuk dijadikan tema kue ulang tahun. Anak-anak pada umumnya menyukai penggunaan berbagai warna dan tema kartun, *superheroes*, atau karakter tertentu.

Usia setiap orang biasanya menentukan dekorasi kue ulang tahun. Namun, desain yang lebih sederhana mungkin lebih cocok untuk orang dewasa. Misalnya, tema

floral, vintage, elegan, dan chic dapat dipilih. Namun, terdapat beberapa desain yang disukai orang dari segala usia, seperti karakter dari film atau kartun yang sangat populer. Bahan untuk mendekorasi kue adalah *Fondant* yang terbuat dari air, *gelatin*, gula bubuk, dan sirup jagung. Terdapat Dua jenis *Fondant* adalah *rolled fondant* dan *icing fondant*. Karena teksturnya yang padat, *rolled fondant* sering digunakan untuk menghias kue dan mudah dibentuk dengan berbagai macam dekorasi. Meskipun *fondant* adalah pasta manis dan lembut, biasanya digunakan untuk membuat permen dan sebagai *icing* (lapisan gula).

sejak zaman Romawi kuno, kue ulang tahun sudah ada. Pada Saat Itu, *Cake* berbentuk bulat dibuat dari tepung, kacang, ragi, dan madu sebagai pemanis. Ulang tahun adalah salah satu momen tertentu di mana kue ulang tahun dibuat. Tidak ada batasan usia untuk mendapatkan kue ulang tahun, semua orang dapat mendapatkan kue ulang tahun pada hari ulang tahun mereka. Ini karena *Birthday Cake* lebih fleksibel dalam hal desain dan cocok dengan judul yang dipilih penulis.

Di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. Penulis mempelajari ilmu tentang cara menghias kue selama kurang lebih dari tiga tahun. Penulis memilih dekorasi kue sebagai produk Tugas Akhir ini karena penulis yakin penulis memiliki kemampuan yang cukup dengan pengetahuan yang penulis peroleh. Dan penulis telah menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan pada waktu selama semester 5, membuat penulis berpendapat bahwa penulis mampu.

Pada Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan dekorasi kue sebagai produk *food presentation*. Kue tanpa hiasan saat didekorasi dapat menjadi luar biasa. Karena kue yang dijual menunjukkan nilai konsep, kreativitas, dan seni, itu dapat

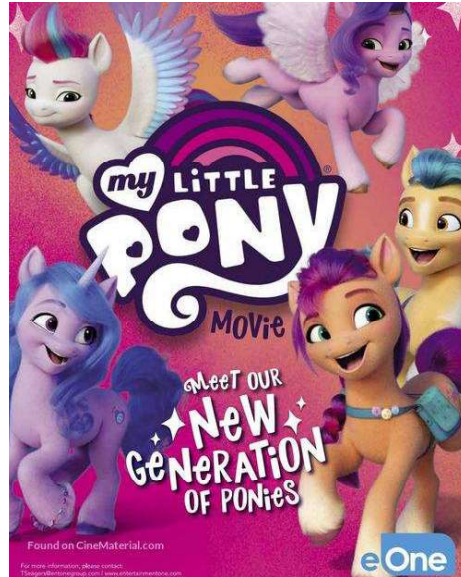
meningkatkan nilai jualnya . Untuk *Birthday Cake*, penulis memilih tema *My Little Pony : A New Generation* karena banyak penggemar film *My Little Pony*, yang sangat disukai oleh semua orang, khususnya untuk anak-anak. Oleh karena itu, penulis menentukan judul *food presentation* untuk tugas akhir ini :

“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MY LITTLE PONY : A NEW GENERATION*”

B. USULAN PRODUK

Penulis memilih untuk menjadikan film animasi "*My Little Pony: A New Generation*" sebagai tema kue ulang tahun. Film animasi ini sangat disukai oleh semua orang, khususnya untuk anak-anak. Mainan pertama *My Little Pony* dibuat dan diproduksi pada tahun 1981 oleh Bannie Zacherie, Charles Muenchinger, dan Steve D'Aguzzo, berdasarkan serial animasi Anak-Anak *My Little Pony*. Mainan ini kembali dimainkan pada tahun 1997, tetapi popularitasnya menurun, sehingga ditutup pada tahun 1999. Pada tahun 2003, merek tersebut menjadi lebih populer karena mainannya yang lebih mirip dengan merek aslinya. Pada tahun 2010, penjualan global merek Kuda Poni mencapai 100 juta mainan. Seri animasi "*My Little Pony: Friendship Is Magic*", yang merupakan waralaba ke-4 Hasbro yang dirilis pada tahun 2010, dimulai dan berakhir pada 12 Oktober 2019. Penjualan ritel tahun 2014 dan 2015 menunjukkan kemampuan merek untuk menghasilkan keuntungan tahunan sebesar US \$ 1 miliar. Media dan mainan terkait generasi ke lima direncanakan oleh Hasbro akan dirilis pada tahun 2021.

GAMBAR 1
POSTER FILM *MY LITTLE PONY : A NEW GENERATION*



Little Pony 1

Sumber : [My Little Pony](#), 2021

Film fantasi komputer *My Little Pony: A New Generation* diluncurkan pada tahun 2021. Film tersebut merupakan debut kelima dari waralaba mainan Hasbro yang sama. Bertahun-tahun kemudian terdapat kejadian “*My Little Pony: Friendship is Magic*”, terjadi sebuah Generasi Baru dibentuk. Pada masa tanpa sihir, kisah mengenai Twilight Sparkle dan teman-temannya yang hanya seperti cerita legenda, dan ada tiga ras kuda poni yaitu pegasi, *unicorn*, dan kuda poni bumi yang sudah dibesarkan dengan terpisah dalam ketakutan, dan tidak percaya satu sama lain.

Film Ini dirilis pertama kali pada tanggal 24 September 2021 diproduksi oleh *Paramount Pictures*. Meskipun, akibat dari pandemi COVID-19, film ini dirilis pada *Netflix*. Kemudian diputar di bioskop di Hong Kong dan Rusia pada tanggal 22 - 23

September 2021. Sebagian besar, film tersebut mendapat ulasan yang baik karena pesannya, tetapi langkah-langkah dan alur ceritanya mendapat kritik pada 26 September 2022 di *Netflix*. Pada 18 Juli 2022, versi musik film tersebut dirilis oleh *Netflix*. Penulis ingin memfokuskan dalam dekorasi kue ulang tahunnya, jadi penulis membuat keputusan untuk menggunakan base cake *Styrofoam* atau *dummy*, yang biasanya disebut *dummy*, karena banyak base cake yang sering digunakan sebagai dekorasi kue seperti *Butter cake*, *Sponge cake*, dan *Brownies*.

Sebagai bahan utama untuk dekorasi, Penulis memilih *rolled fondant*. *Plastic icing* atau *sugar paste* adalah nama lain dari *rolled fondant*. Istilah “*Fondant*” ini berawal kalimat bahasa Prancis mempunyai arti "meleleh" dan Ditahun ke 1600 an pertama kali di temukan di Prancis. Di tahun 1800-an, *fondant* dibuat dengan campuran rose *water*, *sugar*, *lemon juice*, *gum paste*, dan putih telur. Diuleni dengan tangan hingga menjadi adonan yang mirip dengan permen berukuran besar. Selain itu, *fondant* sering disebut sebagai tepung gula di Eropa (Hang, 2017).

Untuk mendekorasi kue, *Rolled Fondant* memiliki tekstur yang elastis, yang membuatnya mudah membentuk berbagai jenis sesuai dengan keinginan. Hiasan kue seperti renda, bunga, pita, dan berbagai bentuk figurin dibuat dengan *rolled fondant*, selain itu digunakan untuk *covering cake*. Untuk membuat Tugas Akhir ini lebih mudah dan cepat, penulis menggunakan *Rolled Fondant* siap untuk di pakai. Setelah itu, pewarna makanan ditambahkan ke dalam *rolled fondant* untuk mendapatkan warna yang diinginkan. Sebelum digunakan, *fondant* harus diuleni dan ditaburkan dengan *maizena*. Ini memastikan *fondant* mudah digunakan dan tidak lengket.

Untuk *cover cake* dan *figurine* sebagai hiasan, penulis akan menggunakan *rolled fondant* pada kue ulang tahun. Untuk meningkatkan nilai jual dan nilai estetika, *figurine* atau ornament berbentuk karakter tiga dimensi ini dibuat. Diharapkan dapat memenuhi tema kue ulang tahun juga. Penulis memilih tema *food presentation*, yaitu *cake decoration*.

Penulis mengatakan bahwa salah satu inspirasi untuk dekorasi kue ini adalah adegan dari film *My Little Pony*, di mana Sunny menemukan bahwa tiga ras kuda poni telah bersatu dan menyelesaikan konflik mereka, meskipun rencananya tidak berhasil. Setelah itu, tiga kristal memancarkan cahaya. Mengubah Sunny menjadi *alicorn* dengan menaikannya ke atas, ini menghidupkan kembali sihir di seluruh negara. Sunny dan teman-temannya menyaksikan bagaimana unicorn, pegasi, dan kuda poni bumi berubah untuk membawa era kedamaian yang baru.

Adegan tersebut merupakan salah satu adegan yang *happy ending* di akhir film *My Little Pony: A New Generation*, jadi orang dapat dengan mudah mengidentifikasi tema kue ulang tahun yang bertema *My Little Pony : A New Generation* inilah alasan penulis memilih bagian ini untuk digunakan dalam dekorasi kue ini. Potongan adegan ini ditempatkan di bagian tier ketiga oleh penulis.

C. DESAIN PRODUK

Selanjutnya deskripsi tentang *design* produk Tugas Akhir *Food Presentation*. yang akan di buat oleh penulis, yang mencakup tema, jenis produk, bentuk, dan dekorasi yang akan digunakan pada *Cake decoration*.

1. Tema Produk

Sebagai produk yang akan di presentasikan, penulis memilih kue ulang tahun sebagai hasil dari Tugas Akhir ini. Tema yang di pilih dari film *My Little Pony: A New Generation* dapat diterima oleh semua kalangan usia, tetapi terutama untuk anak-anak dan remaja berusia di antara 7–16 tahun. Penulis menentukan untuk target konsumen didasarkan pada usia karena anak-anak pada usia 7 tahun sudah dapat menerima dan menceritakan cerita fiksi dengan menggunakan banyak kata sifat dan keterangan serta menjelaskan peristiwa sesuai dengan apa yang mereka ketahui sebelumnya (Malik, M.S dan Maemunah, M (2020).

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa cerita dari film *My Little Pony: A New Generation* ini dapat diterima oleh anak-anak yang berusia 7 Tahun. Maka dari itu, penentuan hingga usia remaja disebabkan oleh fakta bahwa remaja sangat menyukai cerita fiksi yang menggabungkan pertemanan dan sihir. Penulis percaya bahwa dengan memilih tema ini, penulis akan dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam menghias kue dengan menggunakan dominasi warna-warni yang menggambarkan warna khas *Little Pony*. Selain itu, ada dekorasi tambahan yang menggambarkan elemen-elemen yang menonjol. Penulis menambahkan beberapa karakter untuk film *My Little Pony : A New Generation*, diantaranya yaitu karakter sebagai Izzy Moonbow, Hitch, Zipp, dan Pipp. Selain itu, untuk menambah nilai estetika pada dekorasi kue ini, penulis menambahkan *figurine* berupa pohon, rumput, dan bunga.

2. Jenis Produk

Menurut penulis, terdapat jenis produk menghias yang disebut dengan dekorasi kue ulang tahun. Penulis melihat banyaknya peminat dalam berbagai jenis dekorasi kue dan peluang bisnis yang semakin berkembang saat ini. Karena permintaan yang berubah-ubah dari pelanggan dan keinginan untuk mengikuti tren. Pengendalian industri ini semakin sulit, Akibatnya, pelanggan tidak lagi ragu untuk membayar mahal untuk kue yang didekorasi dengan rapih. Dahulu, Untuk sukses sebagai dekorator kue, tidak perlu tahu bagaimana membuat kue. Pada Saat ini, kedua keterampilan tersebut mempunyai nilai yang sesuai, jadi Orang yang mahir membuat kue juga akan mahir dalam mendekorasinya. Selain itu, keinginan dan preferensi pelanggan terus berubah dan berkembang. Penjual dan dekorator kue tidak lagi perlu membuat kue yang sudah disiapkan, sebaliknya mereka sekarang dapat menghasilkan kue yang sesuai dengan desain pelanggan (Garrett, T., 2013).

Tidak hanya rasanya yang enak dan memuaskan yang menarik perhatian orang, tetapi juga bentuk kue yang menarik. meskipun juga karena hiasan yang di aplikasikan Ini mungkin memberi penulis kesempatan untuk mengeksplorasi topik dekorasi kue.

3. Bentuk Ukuran Produk

Hal penting salah satu nya yang harus diperhatikan saat membuat *Birthday Cake* adalah bentuk dan ukurannya, karena ada banyak bentuk kue yang diketahui, dibeli atau diproduksi. Bentuk lingkaran adalah yang paling populer

di kalangan masyarakat umum, tetapi penulis memilih beberapa bentuk lain nya untuk mengaplikasikan *birthday cake* ini. *cake* ini termasuk dari 3 bagian *tier* :

- 1) Pada *tier* pertama mempunyai ukuran lebar 30 cm, Panjang 30 cm dengan tinggi 25 cm.
- 2) Pada *tier* kedua mempunyai ukuran, untuk dasar bawah diameter 15 cm, dan pada bagian atas diameter 13 cm, dengan tinggi keseluruhan 25 cm.
- 3) Pada *tier* Ketiga mempunyai dua tingkatan, yaitu pada balkon mempunyai diameter 16 cm dengan tinggi 1 cm, dan untuk bagian Menara diameter 12 cm dengan tinggi 10 cm.

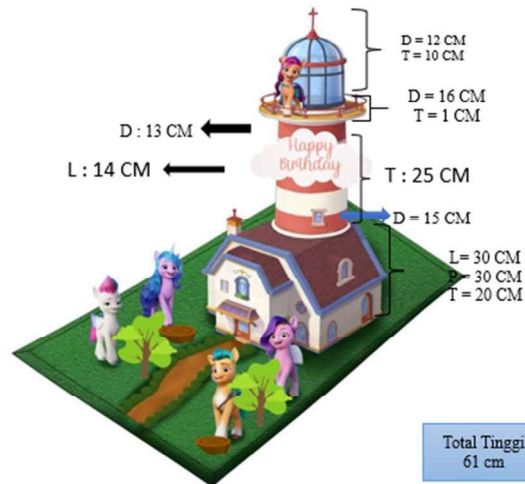
Setelah mengetahui ukuran masing-masing *tier*, tinggi total dari kue ulang tahun bertema *My Little Pony: A New Generation* adalah 61 cm.

4. *Design* dan dekorasi produk

Design terdiri dari tiga *tier*, untuk melapisi setiap tier bagian kue penulis menggunakan dengan *Rolled fondant*. Penulis menggunakan warna yang cenderung dominan warna-warni untuk kue ulang tahun bertema *My Little Pony: A New Generation* ini dan Penulis ingin dekorasi kue ini menunjukkan film *My little pony: A New Generation*. Selanjutnya, menunjukkan konsep dari *item* secara keseluruhan atau lengkap, Bersama dengan pengukurannya.

GAMBAR 2

DESAIN PRODUK KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MY LITTLE PONY : A NEW GENERATION.*



Little Pony 2

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Keterangan Ukuran :

- A : tier pertama lebar 30 cm, Panjang 30 cm, serta tinggi 25 cm.
- B : tier kedua untuk bagian bawah diameter 15 cm, bagian atas diameter 13 cm dan tinggi keseluruhan 25 cm.
- C : tier ketiga terdapat dua bagian, yaitu balkon diameter 16 cm dengan tinggi 1 cm, dan untuk bagian Menara paling atas diameter 12 cm dengan tinggi 10 cm.

Sebagai *base cake* penulis memilih *chocolate butter cake* untuk "Kue ulang tahun bertema *My Little Pony: A New Generation*" karena *chocolate butter cake* sesuai untuk sebagai *base cake* untuk *birthday cake* tersebut karena teksturnya yang kokoh, padat, dan lembut. Penulis memilih dark chocolate *ganache* sebagai *filling*. kokoh akan digunakan pada cake sebelum dilapisi dengan *Rolled fondant*. Namun, Agar lebih murah, penulis memutuskan untuk membuat base cake dengan *dummy* atau *Styrofoam*. Untuk "Kue ulang tahun bertema *My Little Pony: A New Generation*".

Produk terdiri dari 3 bagian utama :

- 1) *Tier pertama*

GAMBAR 3

TIER PERTAMA



Little Pony 3

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Untuk bagian *tier* pertama, mempunyai pengukuran terbesar, dan ditutup menggunakan *rolled fondant* berwarna *cream* untuk bagian dinding rumah, terdapat motif jendela, pintu, cerobong asap dan atap rumah berwarna ungu dan coklat. Dengan menggunakan *modelling tools*, pola dihiasi dengan *fondant*. di *tier* ini terdapat beberapa dekorasi tambahan seperti pot bunga di depan jendela. Dengan panjang pot bunga 3 cm dan tinggi 0,5 cm, Penulis menggunakan pewarna coklat pada bagian pot bunga dan hijau untuk daun-daun pada di dalam pot nya dan Untuk melengkapi dekorasi nya, penulis juga membuat pola rumput jalanan, dan *figurin Little pony* yang lain nya antara lain.

2) *Tier* kedua

GAMBAR 4

TIER KEDUA



Little Pony 4

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Penulis akan menggunakan *rolled fondant* berwarna cream dan merah pada *tier* kedua. Pada bagian *tier* kedua ini terdapat 2 warna pada dinding *mercusuar* nya, pada warna bagian bawah dinding menggunakan *rolled fondant* di beri warna merah yang

membutuhkan sebanyak 200 gram *rolled fondant* dengan tinggi 3 cm, Panjang nya mengitari *tier* kedua dan ketebalan nya 0,5 cm, tetapi pada dinding warna yang ke dua menggunakan berwarna *cream*, warna dinding kedua juga menggunakan *rolled fondant* kurang lebih 200 gram dengan tinggi 3 cm, Panjang nya mengelilingi tier kedua dan ketebalan nya 0,5 cm, terus berulang warna hingga *tier* kedua tertutupi dengan *fondant*, penulis untuk melengkapi *tier* kedua membuat 2 jendela pada bagian samping.

3) *Tier* ketiga

GAMBAR 5

TIER KETIGA



Little Pony 5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

Untuk bagian *tier* ketiga, penulis akan menutupi *tier* dengan *rolled fondant* berwarna dasar orange dan biru muda ke kue dan membuat *figurine little pony* sebagai tambahan dekorasi. Di bagian Menara, penulis akan melapisi bagian jendela dengan *rolled fondant* dan diwarnai dengan pewarna tipis-tipis, di mana akan digunakan berbagai tingkat warna untuk membuat perbedaan antara tumpukan. Pada balkon

panulis akan menambahkan alat *coursel* untuk membuat *project* semakin menarik dan terdapat tiang yang membutuhkan 200 gram *rolled fondant* ukurannya adalah 2 cm panjang, 0,5 cm lebar, dan 0,5 cm ketebalan. Selain itu, penulis menambahkan *figurine little pony* bernama *Sunny Starscout*,

D. Tinjauan Produk

1. Daftar Kebutuhan Alat

TABEL 1
PERALATAN PENUNJANGAN







NO.	Gambar Alat	Kuantiti	Kegunaan
1.	 <i>Silicon Mat</i>	1 Pc	digunakan sebagai tempat alas fondant
2.	 <i>Fondant smoother</i>	1 Pc	Digunakan untuk membuat permukaan <i>fondant</i> lebih halus pada <i>cake</i>
3.	 <i>Course</i>	1 Pc	Digunakan untuk tambahan <i>ornament</i> pada tier kedua

Table 1




Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1
PERALATAN PENUNJANGAN
(LANJUTAN)

NO.	Gambar Alat	Kuantiti	Kegunaan
4.	 Tusuk sate	5 pc	sebagai alat penyangga serta menyatukan satu <i>tier</i> dengan <i>tier</i> lain nya
5.	 <i>Bowl</i>	1 Pc	untuk penyimpanan bahan yang diperlukan
6.	 <i>Rolling pin</i>	1 Pc	Berfungsi untuk membuat <i>fondant</i> menjadi tipis



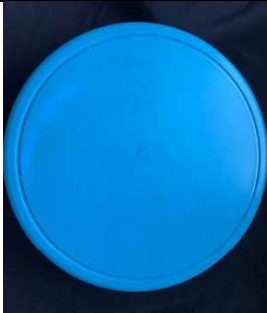
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1
PERALATAN PENUNJANGAN
(LANJUTAN)

NO.	Gambar Alat	Kuantiti	Kegunaan
7.	 <i>Tree trunk Silicon Mold</i>	1 Pc	Digunakan untuk mencetak dekorasi batang pohon
8.	 <i>Tree Silicon Mold</i>	1 Pc	Untuk mencetak dekorasi pohon
9.	 <i>Leaf Silicon Mold</i>	1 Pc	Digunakan untuk mencetak dekorasi daun

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1
PERALATAN PENUNJANGAN
(LANJUTAN)

NO.	Gambar Alat	Kuantiti	Kegunaan
10.	 <i>Happy Birthday Silicon Mold</i>	1 Pc	Untuk mencetak tulisan <i>Happy Birthday</i>
11.	 <i>Modelling Tools</i>	1 Set	Digunakan sebagai membuat motif dan rupa <i>figurine</i> dari <i>Fondant</i>
12.	 <i>Turn Table</i>	1 Pc	Digunakan untuk dasar Selama proses pembuatan dekorasi <i>cake</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

2. Standard Recipe

Saat mengidentifikasi *item* yang sedang diproduksi, Memiliki *Standard Recipe* sangat penting. Dengan adanya *standard recipe*, jumlah bahan yang digunakan, metode yang digunakan, dan penggunaan loyang akan proporsional, untuk memastikan bahwa produk yang dibuat akan konsisten dan memiliki berkualitas baik. Standar resep harus memperhatikan peralatan yang diperlukan dan keahlian seorang yang menghasilkannya untuk mencapai hasil terbaik. Untuk memastikan bahwa hasil akhir sesuai dengan *standard recipe*, biasanya dibutuhkan untuk melakukan percobaan yang lebih lama hingga akhirnya ditemukan solusi. Sebuah komposisi yang ditulis dan dipakai untuk membuat makanan khusus atau arahan untuk melakukannya disebut standar resep (Bartolo & Ruffini, 2010). Penulis memilih *chocolate butter cake* untuk *cake base* kue ulang tahun. karena mempunyai strukturnya yang kuat menahan beban *rolled fondant*. Selain itu, rasanya manis, legit dan teksturnya yang padat tetapi lembut menjadikannya pilihan yang tepat. Rasa coklat ini disukai oleh semua orang, dari semua usia. Penulis mengambil *standard recipe* ini dari salah satu *cake shop* di Jakarta.

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil :	
			1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau	
			1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau	
			1 sheet pan 60 cm x 40 cm	
			Halaman : 1 / 4	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan-bahan untuk di gunakan
2.				lapisi dengan <i>wax paper</i> pada <i>cake form</i>
3.	Campurkan	360 gr 18 gr 18 gr 12 gr 36 gr 1440 gr	<i>Cocoa Powder</i> <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i> <i>Salt</i> <i>Coffee Powder</i> Tepung terigu protein sedang	Pada bowl berukuran besar, selanjutnya di saring, dan simpan

Table 2

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau 1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau 1 sheet pan 60 cm x 40 cm	
			Halaman : 2 / 4	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Aduk	630 gr 1020 gr	<i>Brown sugar</i> <i>Unsalted Butter</i>	Menggunakan <i>whisk attachment</i> dengan kecepatan <i>medium speed</i> sampai teksturnya menjadi lebih <i>light</i> dan <i>creamy hingga</i> berwarna putih terang.
5.	Masukan	600 gr 24 gr	Telur ayam <i>Vanilla Ekstract</i>	Secara bertahap masukkan ke dalam <i>mixing bowl</i> hingga tercampuran sempurna dan tidak terlihat ada nya gumpalan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

<i>Chocolate Buttter cake</i>			Kode Resep ;	
			Kategori : Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau 1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau 1 sheet pan 60 cm x 40 cm	
			Halaman : 3 / 4	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Masukan		Campuran bahan kering	Masukkan secara bertahap ke dalam <i>bowling mixing</i> dan dibagi menjadi dua tahap, aduk dengan kecepatan medium.
7.	Tuang	336 ml 336 ml	Air <i>Fresh milk</i>	Masukan bahan kering secara bertahap ke dalam <i>mixing bowl</i> , Aduk hingga adonan cukup kental.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil :	
			1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau 1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau 1 sheet pan 60 cm x 40 cm	
			Halaman : 4 / 4	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Tuang			Adonan pada Loyang yang berdiameter 30 cm dengan tinggi 5 cm, kemudian rapihkan adonannya.
9.	Panggang			dengan waktu 25 menit di oven pada suhu 180 °C

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE

<i>Dark Chocolate gananche</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Isian Kue & Penutup Kue	
<i>Standar Recipe</i>			Hasil : Ø 30 cm	
			Halaman : 1 / 2	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Sediakan alat serta bahan akan digunakan
2.	Siapkan	1000 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Setelah itu, potong menjadi ukuran kecil Dan masukkan ke <i>bowl</i> .
3.	Tuang	500 gr	<i>Dairy Cream</i>	kemudian masukkan pada panci dan memasaknya sampai pada bagian pinggirnya terbentuk gelembung kecil dan terasa hangat.

Table 3

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Isian kue Penutup kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Ø 30 cm	
			Halaman : 2 / 2	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Tuang			Masukan <i>dark chocolate</i> yang sudah dipotong ke dalam <i>dairy cream</i> yang sudah hangat.
5.	Aduk			Campurkan <i>dark chocolate couverture</i> dan <i>dairy cream</i> kemudian aduk hingga semuanya tercampur dan semua coklat larut
6.	Letakan			<i>Ganache</i> pada <i>chiller</i> sampai bentuknya menjadi sedikit mengeras.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A
NEW GENERATION DENGAN DUMMY

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>		Kode Resep :		
		Kategori : Dekorasi Kue		
<i>Standard Recipe</i>		Hasil : 3 Tiers		
		Halaman : 1 / 11		
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	1000 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Sebagai melapisi untuk bagian <i>tier</i> pertama
2.	<i>Rolled</i>	1000 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Diberi warna menjadi berwarna <i>cream</i>
3.	Lapisi			pada bagian tier pertama dilapisi sepenuhnya dengan <i>rolled fondant</i> berwarna <i>cream</i> .
4.	Campurkan	375 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	untuk melapisi pada <i>tier</i> kedua

Table 4

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 202

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 2 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Campurkan	375 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Di gunakan sebagai melapisi warna kedua pada <i>tier</i> kedua
6.	Lapisi	187 gr	<i>Rolled fondant</i> warna merah	<i>Tier</i> kedua dengan <i>rolled fondant</i> berwarna merah dengan tebal 0,5 cm dan tinggi 5 cm
7.	Lapisi	187 gr	<i>Rolled Fondant</i> Berwarna <i>Cream</i>	<i>Tier</i> Kedua Dengan <i>Rolled Fondant</i> berwarna cream dengan tebal 0,5 cm dan tinggi 5 cm. terus melakukan pengulangan warna hingga <i>tier</i> kedua tertutupi

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A
NEW GENERATION DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 3 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Lapisi	150 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	sebagai lapisan balkon di <i>tier</i> ke tiga.
9.	Tambahkan	1		<i>Ornament coursel</i>
10.	Lapisi	150 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna biru	sebagai melapisi bagian Menara pada <i>tier</i> ke tiga
11.	<i>Rolled</i>	300 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Akan digunakan untuk melapisi bagian dasar untuk rumput
12.	Campurkan	150 gr 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Rolled dengan tebal 0,5 cm dan Panjang 5 cm untuk bagian jalanan
13.	Cetak	150 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Bentuk menjadi potongan kayu untuk di halaman rumah

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY			Kode Rese :	
			Kategori : Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 5 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14.	Cetak	200 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Bentuk menjadi batang pohon pada halaman rumah
15.	Cetak	150 gr 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Bentuk menjadi daun-daun pohon untuk halaman rumah
16.	<i>Rolled</i>	200 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga selebar bagian sisi atap rumah
17.	Membuat			Ukiran Motif <i>emboidery</i> pada <i>tier</i> pertama menggunakan <i>rolled fondant</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 6 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Cetak	250 gr 50 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Tulisan yang sudah di beri warna coklat, awan menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna putih dengan tinggi 3 cm, lebar 8 cm, tinggi 7 cm
19.	Rolled	100 gr 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Bentuk menjadi ujung atap dengan tebal 0,5 cm dan Panjang sesuai dengan sisi nya
20.	Siapkan	100 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Bentuk menjadi jendela dan kaca pada pintu

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 7 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Figurine My Little Pony</i>				
21.	Siapkan	150 gr 150 gr 300 gr 150 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> orange <i>Fondant</i> ungu <i>Fondant</i> kuning	
22.	Bentuk	150 gr	<i>Fondant</i> putih	<ul style="list-style-type: none"> Membuat bagian badan menggunakan <i>modelling tools</i> Membentuk kaki
23.	Bentuk	150 gr	<i>fondant</i> orange	<ul style="list-style-type: none"> Menggunakan <i>modelling tools</i> untuk membentuk tubuh Membentuk kaki

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTKAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN			Kode Resep :	
<i>DUMMY</i>			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 8 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
24.	Bentuk	150 gr	<i>fondant orange</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan <i>modelling tools</i> untuk membentuk tubuh • Membentuk kaki
25.	Bentuk	300 gr	<i>Fondant ungu</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Membentuk badan dengan <i>modelling tools</i> • Membentuk kaki
26.	Bentuk	150 gr	<i>Fondant kuning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Mengukir bagian badan dan kaki menggunakan <i>modelling tools</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTKAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 9 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
27.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant</i> hijau	Membuat <i>ornament</i> tas
28.	Bentuk	30 gr	<i>Fondant</i> putih	Membuat bagian mata
29.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant</i> hitam	Untuk membuat bagian bola mata
30.	Siapkan	150 gr	<i>Fondant</i> putih	
31.	Bentuk	30 gr 10 gr 10 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Food powder</i> <i>colouring</i> (pink) <i>Food powder</i> <i>colouring</i> (ungu)	membuat bagian rambut little pony

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTKAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 Tiers	
			Halaman : 10 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
32.	Bentuk	30 gr 10 gr 10 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Food powder</i> colouring (ungu) <i>Food powder</i> colouring (biru)	Membuat bagian rambut <i>little pony</i>
33.	Bentuk	30 gr 10 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Food powder</i> colouring (ungu)	Membuat bagian rambut <i>little pony</i>
34.	Pasang			Tulisan <i>happy birthday</i> pada tier kedua, di tempel menggunakan CMC

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A**NEW GENERATION DENGAN DUMMY**

(LANJUTKAN)

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil ; 3 Tiers	
			Halaman : 11 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	Letakan			<i>Figurine sunny</i> pada tier ke tiga, lalu di tempelkan menggunakan CMC
36.	Letakan			<i>Figurine</i> lainnya pada halaman rumah
37.	Tambahkan			<i>Ornament</i> berupa pohon kecil pada jalanan yang di cetak
<i>THE RESULT</i>			KUE ULANG TAHUN BERTEMA MY LITTLE PONY : A NEW GENERTION	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

3. *Purchase List*

Purchase list merupakan dokumentasi tertulis dapat dihasilkan melalui para konsumen yang terdapat rangkuman dari membeli produk atau jasa yang ditawarkan oleh pemasok atau penjual. Ini berfungsi sebagai syarat perjanjian, yang merupakan perjanjian antara pembeli dan produk atau jasa yang diinginkan oleh pembeli (Anindita, 2022).

TABEL 5

***PURCHASE LIST* DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM***

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	5	Kg	Rp. 325,000 / 5 kg	Rp. 325,000
2.	<i>Dummy tier pertama</i>	L : 30 cm P : 30 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp. 45,000 / 1 pc	Rp. 45,000
3.	<i>Dummy tier kedua</i>	D : 15 cm D : 13 cm T : 25 cm	1	Pc	Rp. 14,500 / 1 Pc	Rp. 14,500

Table 5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
PURCHASE LIST DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
4.	<i>Dummy tier ketiga</i>	D : 16 cm D : 12 cm T : 10 cm	1	Pc	Rp. 3,500 / 1 pc	Rp. 3,500
5.	<i>Dummy Atap Rumah</i>	L : 25 cm P : 20 cm T : 5 cm	1	Pc	Rp. 6,500 / 1 pc	Rp. 6,500
6.	Pewarna <i>Orange cair</i>	Pewarna makanan Koepoe-koepoe	10 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
7.	Pewarna <i>Coklat cair</i>		10 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
8.	Pewarna <i>Hijau tua cair</i>		20 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 2,733

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
PURCHASE LIST DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
9.	Pewarna Hitam cair	Pewarna makanan Koepoe-Koepoe	15 ml	30 ml	Rp. 5,150 / 30 ml	Rp. 2,575
10.	Pewarna Biru cair		20 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 2,733
11.	Pewarna Hijau Muda cair		10 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
12.	Pewarna Merah cabai cair		20 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 2,733

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
PURCHASE LIST DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
13.	Pewarna Ungu cair	Pewarna makanan koepoe-koepoe	10 ml	30 ml	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
14.	<i>Edible</i> <i>Luster</i> <i>gold</i> warna <i>tosca</i>		2	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 4,375
15.	<i>Edible</i> <i>Luster</i> <i>gold</i> warna <i>purple</i>		4	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 8,750

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
PURCHASE LIST DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
16.	<i>Edible</i> <i>Luster gold</i> warna <i>Blue</i>		3	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 6,562
17.	<i>Edible</i> <i>Luster gold</i> warna <i>dusty</i> <i>pink</i>		3	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 6,562
18.	Tepung Pati Jagung	Maizena	300	Gram	Rp. 18,500 / 500 gr	Rp. 11,100
19.	Tusuk Sate		3	Batang	Rp. 100 / Batang	Rp. 300
20.	<i>Plastic wrap</i>		1/3	Roll	Rp. 40,000 / 1 roll	Rp. 13,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
PURCHASE LIST DEKORASI
BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
21.	CMC	Koepoe- Koepoe	50	Gram	Rp. 10,000 / 50 gr	Rp. 10,000
22.	<i>Alcohol</i>		100	MI	Rp. 30,000 / 100 ml	Rp. 30,000
<i>TOTAL COST</i>						Rp. 501,387

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

4. *Recipe Costing*

Recipe Costing merupakan Biaya produksi suatu resep makanan dapat dihitung dengan cara menentukan semua bahan baku yang dibutuhkan beserta dengan kuantitasnya dan mengalikannya dengan harga dari tiap bahan baku yang digunakan berdasarkan dari kuantitas bahan baku tersebut (Dittmer & Keefe, 2009).

TABEL 6

***RECIPE COSTING KUE DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE DAN
CHOCOLATE GANACHE***

NO.	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	<i>Cocoa Powder</i>	360	Gram	Rp. 115,000 / 1000 gr	Rp. 41,400
2.	<i>Baking powder</i>	18	Gram	Rp. 17,000 / 110 gr	Rp. 2,782
3.	<i>Baking soda</i>	18	Gram	Rp. 4,500 / 81 gr	Rp. 1,000
4.	<i>Salt</i>	12	Gram	Rp. 6,000 / 500 gr	Rp. 144
5.	<i>Coffee Powder</i>	36	Gram	Rp. 33,000 / 100 gr	Rp. 11,880

Table 6

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 6
RECIPE COSTING KUE DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE DAN
CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
6.	Tepung Terigu Protein Sedang	1440	Gram	Rp. 16,500 / 1000 gr	Rp. 23,760
7.	<i>Brown sugar</i>	630	Gram	Rp. 35,000 / 1000 gr	Rp. 22,050
8.	<i>Vanilla extract</i>	24	Gram	Rp. 53,000 / 100 gr	Rp. 12,720
9.	<i>Unsalted butter</i>	1020	Gram	Rp. 145,000 / 1000 gr	Rp. 147,900
10.	<i>water</i>	336	MI	Rp. 3,000 / 600 ml	Rp. 1,680
11.	<i>Fresh milk</i>	336	MI	Rp. 18.000 / 1000 ml	Rp. 6,048
12.	Telur Ayam	600	Gram	Rp. 26,000 / 1000 gr	Rp. 15,600
13.	<i>Dark Chocolate Compound Couverture (54,5%)</i>	1000	Gram	Rp. 62,000 / 1000 gr	Rp. 62,000
14.	<i>Dairy Cream</i>	500	MI	Rp. 90,000 / 1000 ml	Rp. 45,000
TOTAL COST					RP. 393,964

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1.	<i>Teak Block</i>	55 x 55 cm	1	Pc	Rp. 50,000 / 1 pc	Rp. 50,000
2.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	5	Kg	Rp. 325,000 / 5 kg	Rp. 325,000
3.	Pewarna Orange cair	Pewarna Makanan Koepoe-Koepoe	1	Btl	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
4.	Pewarna coklat cair		1	Btl	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
5.	Pewarna Hijau Tua Cair		1	Btl	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 2,733
6.	Pewarna Hitam Cair		1	Btl	Rp. 5,150 / 30 ml	Rp. 2,575

Table 7

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
7.	Pewarna Ungu Cair	Pewarna Makanan	1	Btl	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
8.	Pewarna Hijau Muda Cair	Koepoe-Koepoe	1	Btl	Rp. 4,100 / 30 ml	Rp. 1,366
9.	<i>Edible Luster Gold</i> warna <i>Tosca</i>		2	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 4,375
10.	<i>Edible Luster Gold</i> warna <i>Purple</i>		4	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 8,750
11.	<i>Edible Luster Gold</i> warna <i>Blue</i>		3	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 6,562

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	SPESIFIKASI	KUANTITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
12.	<i>Edible</i> <i>Luster Gold</i> warna <i>Dusty</i> <i>Pink</i>		3	Gram	Rp. 8,750 / 4 gr	Rp. 6,562
13.	Tepung Pati Jagung	Maizena	300	Gram	Rp. 18,500 / 500 gr	Rp. 11,100
14.	Tusuk Sate		3	Batang	Rp. 100 / Batang	Rp. 300
15.	CMC	Koepo-Koepo	50	Gram	Rp. 10,000 / 50 gr	Rp. 10,000
16.	<i>Alcohol</i>		100	MI	Rp. 30,000 / 100 ml	Rp. 30,000
17.	<i>Coursel</i>		1	Pc	Rp. 73,000 / 1 Pc	Rp. 73,000
TOTAL COST						RP. 486,421

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

5. *Selling Price*

Memproduksi Kue ulang tahun ini dengan banyak dua setengah kali lipat pada resep, sehingga mendapat kebutuhan tiga *tier* dengan volume yang sama. Untuk dapat mengetahui nilai penjualan, penulis diperlukan menghitung biaya resep secara keseluruhan dengan metode penghitungan total biaya recipe costing. *Selling Price* adalah harga yang di tentukan oleh produsen atau penjual untuk menjual produk atau layanan ke kepada pelanggan (Philip Kotler, 2012). Rumus yang dibuat oleh Neli Rippington dan Andrew Spencer (2012) akan digunakan oleh penulis, yaitu :

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

Berikut pada formula sebelumnya, selling price kue ulang tahun ini ditunjukkan dalam table berikut. Kue ulang tahun bertema *My Little Pony : A New Generation*, baik itu *dummy* atau *real cake*.

TABEL 8
ACTUAL SELLING PRICE WITH REAL CAKE

NO.	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST
1.	<i>Recipe costing chocolate butter cake dan chocolate ganache</i>	6,860 @ 2,5 x Resep	Gram	Rp 984,910
2.	<i>Recipe Costing media dekorasi</i>	17	<i>Item</i>	Rp. 536,421
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp. 1,521,331
CREATIVITY AND ART 40%				Rp. 608,532,4
TOTAL COST				Rp. 2,129,863,4
DISERED COST PERCENT				40%
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp. 5,324,658,5
ACTUAL SELLING PRICE				Rp. 5,500,000

Table 8

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 9
SELLING PRICE WITH DUMMY

NO.	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST
1.	<i>Purchase List Dummy</i> dan media dekorasi	22	<i>Item</i>	Rp. 501,387
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp. 501,387
CREATIVITY AND ART 40 %				Rp. 200,554,8
TOTAL COST				Rp. 701,941,8
DISERED COST PERCENT				40 %
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp. 1,754,854,5
ACTUAL SELLING PRICE				Rp. 1,800,000

Table 9

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

E. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Lokasi

Selama pembuatan Tugas Akhir, penulis menentukan tempat latihan dan kegiatan penelitian akan dilakukan, Berikut Lokasinya :

a) Tempat Praktik kegiatan Tugas Akhir

- Alamat Penulis : Jalan Geger kalong Hilir No. 17 RT. 01 / RW. 04, Kel. Geger Kalong, Kec. Sukasari, Gegerkalong, Kota Bandung, Jawa Barat 40153.

2. Waktu

Selama proses pembuatan Tugas Akhir ini, yaitu waktu pelaksanaan

Latihan untuk menyelesaikan Tugas Akhir tersebut :

a) Penerapan praktik Latihan Tugas Akhir Poduk

➤ dimulai dari bulan Juli - Desember 2023