

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Kue adalah pilihan hidangan penutup manis digemari oleh banyak kalangan dari anak kecil hingga orangtua diseluruh dunia. Mulai dari bahan hingga metode pembuatannya tergolong mudah untuk diaplikasikan. *Cake* biasanya dipanggang hingga matang dan identik dengan rasa manis serta tekstur yang lembut. Seiring berjalannya waktu, kue memiliki bentuk yang berbeda, tergantung pada penambahan dekorasi, *filling*, dan rasa (Sopiah, 2020).

Kue terdiri dari adonan yang dipanggang atau dikukus, berbahan dasar campuran gula dan telur yang dikocok, kemudian ditambahkan tepung terigu dan lemak yang fungsinya memperkaya rasa kue. Selain bahan-bahan tersebut, kue juga dibuat dengan bahan tambahan lain. Bahan tambahan ini termasuk garam, bahan pengembang (seperti SP, *emulsifier cake*), *shortening*, susu, dan penambahan aroma atau *essence*. Hasil akhir dari kue biasanya lembut dan halus, dengan warna yang menarik, dan aroma yang menggugah selera (Faridah dkk,2018).

Kue tart adalah kue yang dilapisi dengan krim mentega, *fondant*, atau marzipan. Sejarah pembuatan kue berawal pada pertengahan abad ke-17, ketika cetakan kue mulai populer di Eropa. Dua abad setelahnya, bermacam kue yang telah dihias dengan menarik dipajang di pesta para bangsawan di Eropa dan menarik perhatian para tamu. Kemudian pada pertengahan tahun 1800-an, Perancis memasukkan berbagai jenis kue-kue manis ke dalam hidangan

penutup, dan kue yang indah mulai dibuat lebih sering. Hal ini kembali muncul di seluruh Eropa. Seiring dengan pertumbuhan industri gula, di Australia, Afrika Selatan, Amerika Utara, dan Eropa Barat, dekorasi kue menjadi lebih populer sebagai bagian dari seni populer (Koran SI, 2010).

Kue biasa digunakan dalam acara-acara penting seperti *anniversary*, ulang tahun, perayaan hari raya, pernikahan, dan peresmian sebuah tempat. Dengan itu diperlukan dekorasi kue agar menambah daya tarik kue yang ditampilkan pada acara tersebut. Dekorasi kue pun harus disesuaikan dengan tema acara. Dengan itu kita mengenal namanya kegiatan mempercantik kue yang memiliki nilai seni dan membuat tampilan kue yang biasa menjadi menarik dengan cara yang berbeda yang disebut dengan dekorasi kue (Angelina Melisa, 2021).

Kegiatan menghias kue ini bisa menjadi bagian yang paling menarik bagi peminat dibidang *pastry* dan *bakery*. Salah satu pendukungnya karena menghias kue itu sendiri sebetulnya tidak mempunyai batas di dalam pelaksanaannya. Jika kita menyadari kreatifitas seni yang kita miliki tidak memadai, kita bisa menghias kue hanya dengan membuat garis lurus ataupun dengan mencari ide atau masukan dari sekitar atau mencontoh sebuah referensi dan buku atau majalah di internet. Dapat disimpulkan bahwa diperlukan juga ketekunan dan latihan untuk menghasilkan hiasan yang sempurna (Pastry, Bakery 2018).

*Cake decoration* atau dekorasi kue ialah teknik menutup *cake* menggunakan bahan penghias atau menambahkan hiasan pada bagian *cake* dengan tujuan agar : 1. Meningkatkan *quality* kue dari segi *visual*, rupa, rasa

dan bentuk. Kue bisa diperindah dengan tambahan *buttercream*, *fondant*, *ganache*, dll yang mengubah tampilan kue yang polos menjadi lebih menarik.

2. Menutupi fisik kue yang tidak menarik, seperti kue yang terbelah, hangus, atau bantat.
3. Mengungkapkan tujuan untuk menghias kue (ucapan selamat). Misalnya, menambahkan *topper* dengan tulisan “selamat ulang tahun” untuk *birthday cake*, atau patung pasangan untuk *wedding cake*.
4. Menjadi pusat perhatian karena kue dekorasi biasanya hanya ada saat kegiatan tertentu (IDOCPU, 2021).

Kategori dekorasi kue dibedakan menjadi 2, yaitu dekorasi yang aman dikonsumsi dan yang tidak aman dikonsumsi. Contoh dekorasi yang aman dikonsumsi adalah *royal icing*, *buttercream*, *fondant*, *gumpaste*, *marzipan*, *ganache*, *modeling chocolate*, *sprinkles*, *whippedcream*, dan *edible flower* seperti bunga calendula (*marigold*) dan bunga telang. Selanjutnya, dekorasi yang tidak dapat dimakan seperti lilin, *topper* dan hiasan lainnya (Tanpa nama, 2019).

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis akan memanfaatkan bahan dekorasi kue yang bisa dimakan (*edible*) berupa *fondant*. *Fondant* merupakan sebutan bagi orang Amerika, sedangkan *Plastic Icing* merupakan sebutan bagi orang Eropa dan Australia. *Fondant* yang digunakan sebagai pelapis dan penghias kue ini berbahan dasar *Icing sugar*, sehingga memberikan warna dasar putih. Sehingga dapat diwarnai sesuai kebutuhan. Teksturnya lunak seperti mainan anak-anak yang terbuat dari lilin (*playdough*/plastisin) sehingga mudah dibentuk menjadi berbagai macam bentuk sesuai kebutuhan (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Untuk mendapatkan *fondant* yang berwarna maka harus

dicampur menggunakan pewarna *oil* atau *water based*. Penyimpanan *fondant* harus pada wadah yang tertutup rapat atau kedap udara dan tentunya pada tempat yang kering dan udara yang sejuk agar mempertahankan tekstur dari *fondant* tersebut. Saat digunakan, agar adonan *fondant* tidak lengket, alas atau wadah harus diolesi dengan sedikit tepung maizena sebelum digunakan. Untuk menempelkan dekorasi yang terbuat dari *fondant*, gunakan kuas untuk mengoleskannya dengan sedikit air (Ria-Chocoloveid, 2008).

Fondant memiliki kemampuan untuk memberikan tampilan yang halus, mirip dengan kanvas yang siap untuk dihiasi, yang membuatnya begitu istimewa. Dengan menggulungnya tipis untuk menutupi kue, menciptakan permukaan yang rata dan bebas kerutan. Karena fleksibilitasnya, dengan fondant kita dapat membuat berbagai dekorasi yang rumit, seperti bunga, figur, dan berbagai ornamen kue yang aman untuk dikonsumsi. Keunggulan utama dari fondant yang dapat digunakan sebagai bahan dekorasi kue yaitu: memberikan kesan yang profesional pada kue yang ditampilkan, fleksibel sehingga bisa membentuk desain yang sulit untuk dibentuk, mempertahankan kelembaban kue yang telah dilapisi, fondant dapat disimpan lebih lama, ramah bagi intoleran terhadap bahan makanan untuk fondant *nut-free*, *gluten-free*, dan *dairy-free* (Deby, Ananda 2023). Namun, dibalik kelebihan fondant juga memiliki kekurangan diantaranya: Membutuhkan waktu yang lama dalam pengerjaannya, membutuhkan kesabaran yang tinggi, sangat bergantung pada suhu ruangan, dan rasanya terlalu manis (Tidak diketahui, 2016).

Penulis memilih dekorasi kue sebagai produk dari *food presentation* pada tugas akhir ini karena merasa memiliki kemampuan yang cukup dan

mampu dengan ilmu yang telah diserap selama menjalankan proses pembelajaran di Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, termasuk praktikum dan pelajaran teori mengenai seni dekorasi kue. Selain itu, hal pendukungnya adalah ketika penulis menyelesaikan beberapa *project* di semester 5 saat *event Pastry Display 2023*, maka dengan itu penulis merasa lebih cocok untuk memilih *cake decoration* sebagai Tugas Akhir ini.

Penulis memutuskan untuk menggunakan *cake decoration* sebagai produk presentasi makanan pada tugas akhir ini karena menganggap bahwa kue memerlukan dekorasi untuk meningkatkan kualitasnya dalam hal bentuk, rasa, penampilan dan rupa. Selain itu, dengan dekorasi kue kita juga dapat menutupi kekurangan fisik kue yang tidak menarik dan sebagai cara untuk mengungkapkan rasa kasih sayang dan menarik perhatian. Oleh karena itu, penulis menentukan tugas akhir ini dengan judul :

“DEKORASI KUE DENGAN TEMA BUKITTINGGI SEBAGAI IBU KOTA PEMERINTAH DARURAT REPUBLIK INDONESIA (PDRI) TAHUN 1948”

## **B. DESAIN PRODUK**

### **1. Tema**

Hal yang mendorong penulis dalam memilih tema tersebut adalah ingin mengangkat kembali bukti sejarah kemerdekaan Indonesia, salah satunya sejarah perjuangan pahlawan di Kota Bukittinggi. Pada Tugas Akhir ini akan ditampilkan penemuan sejarah yang terkenal di dunia, dan berada di Negara Indonesia, yang menjadi ikon dari Kota Bukittinggi,

Provinsi Sumatra Barat yaitu Jam Gadang dan Lobang Jepang. Ikon tersebut menjadi saksi perjuangan pahlawan dimasa itu. Oleh karena itu, tema kue diusung adalah “Bukittinggi Sebagai Ibu Kota Pemerintah Darurat Republik Indonesia Tahun 1948”.

Pemilihan tema tersebut terinspirasi dari sejarah bahwa Bukittinggi pernah menjadi Ibu Kota Pemerintah Darurat Republik Indonesia Tahun 1948. Hal ini terjadi karena Belanda kembali dengan bantuan pasukan sekutu ke Indonesia, setelah Indonesia mengumumkan kemerdekaannya pada tanggal 17 Agustus 1945. Tujuannya adalah untuk mengembalikan kekuasaannya (Belanda) yang telah diambil alih oleh pihak Jepang. Hal ini menyebabkan banyak protes dari masyarakat Indonesia. Banyak usaha yang dilakukan oleh pihak Belanda untuk kembali menghidupkan kekuasaannya di Indonesia. Seperti, tidak menganggap kemerdekaan Negara Indonesia, menguasai kembali daerah strategis di Indonesia, dan menangkap tokoh-tokoh Nasional Indonesia karena dianggap bila pemimpinnya telah ditangkap, maka mereka akan mudah untuk untuk mengambil kekuasaan & menguasai rakyat. Sehingga Yogyakarta yang menjadi pusat kekuasaan pemerintahan dapat dikuasai oleh Belanda. Pada 19 Desember 1948 berlangsung Agresi Militer Belanda II, pada saat itu Ibukota Yogyakarta kekuasaannya diambil oleh Belanda, bukan hanya itu, Presiden Soekarno dan Wakil Presiden/Perdana Menteri Hatta dan beberapa Menteri lainnya juga ditangkap oleh pihak Belanda. Hal itu menyebabkan pemerintah republik berada dalam keadaan tidak aman/gawat darurat. Sehingga Belanda menganggap bahwa Negara

yang baru saja memproklamkan kemerdekaannya pada 1945 ini sudah tidak bisa bangkit lagi. Atas arahan Presiden Soekarno, dibentuk pemerintahan alternatif di Sumatera yang disebut Pemerintahan Darurat Republik Indonesia (PDRI). Tujuan PDRI adalah untuk mempertahankan pemerintahan di Jawa, menyatukan kekuatan yang terpecah, dan menciptakan kepemimpinan baru di Jawa dan Sumatera. PDRI yang berada di Sumatra Barat ini telah berhasil mencegah negara Republik Indonesia dari kehancuran yang diinginkan oleh Belanda. PDRI akhirnya berhasil menjalankan pemerintahan dalam pengungsian selama kurang lebih tujuh bulan, dari 22 Desember 1948 hingga 6 Juli 1949. Mereka juga berkomunikasi melalui radio dan telegram dengan para pemimpin di Jawa, termasuk Panglima Soedirman, yang selama pengungsianya mengakui dan tunduk kepada PDRI yang dipimpin Syafruddin Prawiranegara di Sumatera. Pada saat yang sama, PDRI juga menjalin hubungan luar negeri dengan wakil Indonesia di PBB, sehingga Indonesia kembali memiliki kursi di sidang Perserikatan Bangsa Bangsa (PBB) (Meri, Destel 2021).

PDRI mengadakan sidang pada 13 Juli 1949 dengan Presiden Soekarno, Wakil Presiden Mohammad Hatta, dan beberapa menteri kabinet. Tanggal 14 Juli 1949, mandat PDRI dikembalikan secara resmi kepada Soekarno di Jakarta. Pada tahun 1949, Syafruddin Prawiranegara menjabat sebagai Wakil Perdana Menteri RI dan kemudian menjabat sebagai Menteri Keuangan dari tahun 1949 hingga 1950 setelah PDRI resmi dibubarkan (Adryamarthanino Verelladevanka, 2023).

Faktor yang menjadikan Bukittinggi sebagai Pemerintahan Darurat untuk menggantikan Yogyakarta adalah pertama, karena Bukittinggi lebih siap daripada daerah lain untuk menjadi daerah pemerintahan RI di bawah pemerintahan Hatta dan Tokoh Minang lainnya. Karena sebelum Agresi Militer Belanda II, Hatta telah menyusun kekuatan dan melakukan perubahan administrasi, yang membuatnya dianggap siap untuk menjadi daerah pemerintahan. Kedua, Bukittinggi dapat menampung lebih banyak pasukan dengan area yang luas, yang memungkinkan mobilitas yang lebih besar, rakyatnya yang setia kepada NKRI, dan logistik yang cukup. Tempatnya yang penuh dengan hutan dan pegunungan mendukung penunjukan Bukittinggi sebagai pusat PDRI. Ketiga, karena sebagian besar tokoh-tokoh nasional atau politisi berasal dari Sumatera Barat, dan mereka berasal dari partai besar yang berkuasa di sana. Jadi, sebagai daerah PDRI, sangat mungkin karena pemerintahan akan dijabat oleh orang-orang yang berkompeten (Meri, Destel 2021).



GAMBAR 1. 1 : Maklumat PDRI

(Sumber : Fitri, Helma. 2022)

Berdasarkan tema yang diusung kue ini dapat dihadirkan pada acara peresmian tempat wisata atau *dies natalis* pada sekolah/institusi/kementrian. Kue ini diperuntukkan dalam peresmian tempat acara agar dapat menjadi daya tarik visual yang baik untuk dipublikasikan melalui media sosial atau liputan pers, sehingga dapat meningkatkan visibilitas tempat wisata dengan mengangkat sejarah dari Kota Bukittinggi.

## **2. Konsep**

Dalam pengimpelentasian Tugas Akhir ini penulis akan menggunakan *base cake* dengan jenis *fat-based cake*. Karena *fat-based-cake* merupakan *cake* yang kokoh untuk didekorasi dengan *rolled fondant*, maka dengan itu penulis memilih *Devil Cake* sebagai *base cake* pada pengaplikasian *cake decoration* untuk Tugas Akhir ini. Alasan memilih *Devil Cake* karena kue ini bertekstur padat, dibuat dengan teknik *butter type*, dan menjadi lembab karena menggunakan banyak cairan. Dengan teksturnya yang padat maka bisa menopang massa dari *tier* di atasnya.

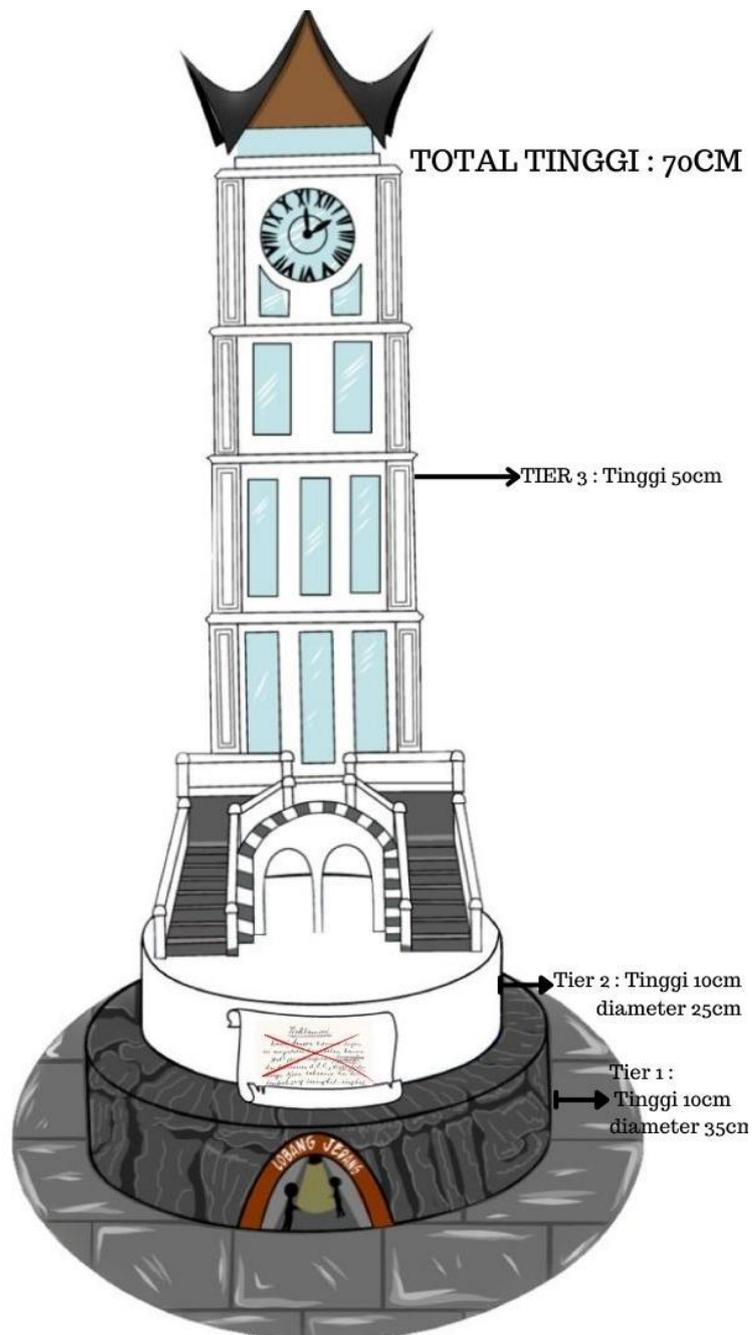
Sejarah menunjukkan bahwa kue *full of chocolate* ini adalah *dessert* favorit di Amerika pada awal abad ke-20. Buku masak Amerika, *Mrs. Rore'r New Cook Book*, yang ditulis oleh Sarah Tyson Rorer, memuat resep kue ini untuk pertama kalinya. Namun, ada beberapa orang yang mengatakan bahwa kue coklat ini "ditemukan" di Hotel Waldorf Astoria pada tahun 1950-an, dan orang lain menyebutnya *Cake Waldorf Astoria*.

Namun di dalam Tugas Akhir ini tidak akan menggunakan *Devil Cake*, namun menggunakan *dummy* sebagai penggantinya. *Dummy* yang digunakan berbahan dasar *styrofoam* yang bentuknya menyerupai kue namun dengan massa yang lebih ringan.

Konsep dekorasi kue ini akan menampilkan gambaran Kota Bukittinggi yang menjadi Pemerintah Darurat Republik Indonesia (PDRI) tahun 1948 dengan fokus memperlihatkan ciri khas Kota Bukittinggi yaitu Jam Gadang, Lobang Jepang, serta siluet tentang perjuangan pahlawan dalam mempertahankan kemerdekaan Indonesia yang sempat tidak diakui oleh Belanda. Yang mana pada saat itu Jam Gadang dan Lobang Jepang sangat menjadi saksi sejarah para pahlawan memperjuangkan Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) dari tangan Belanda.

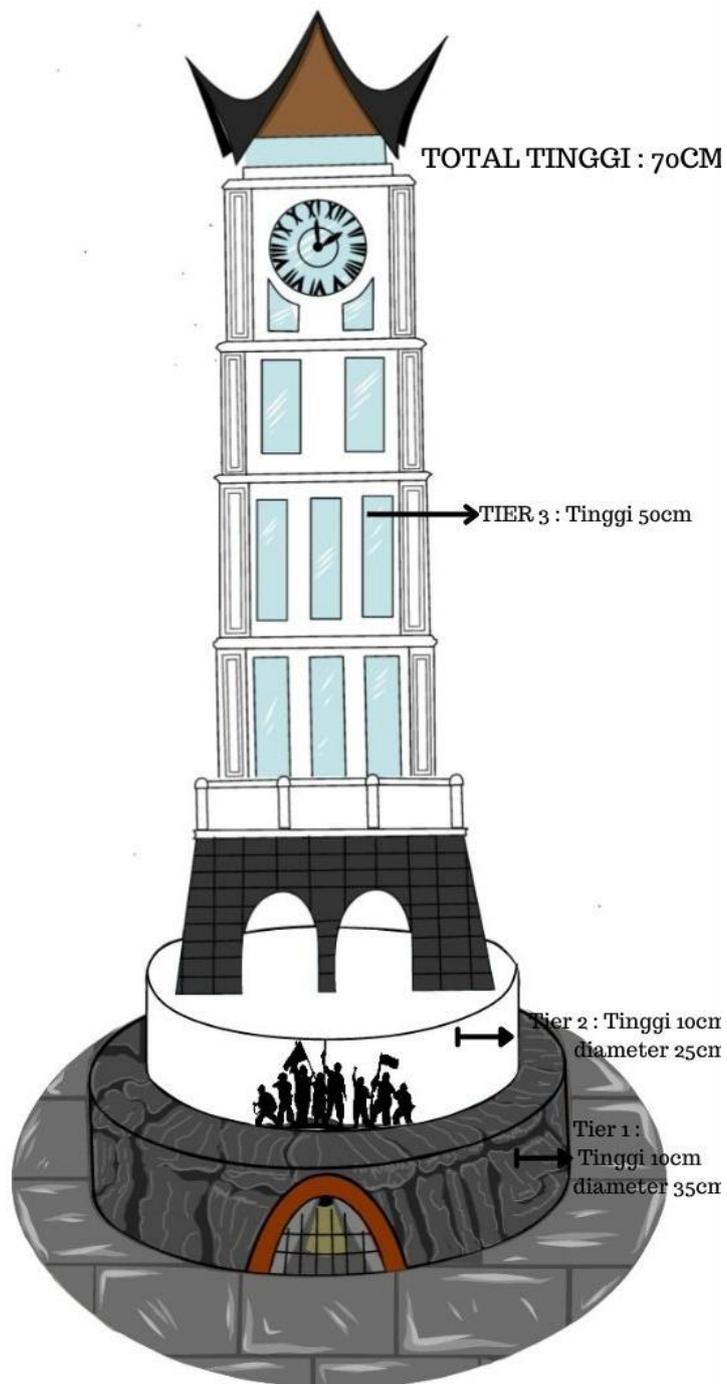
Jam Gadang menyaksikan perjalanan Indonesia dari zaman penjajahan Belanda, penjajahan Jepang, hingga kemerdekaan modern. Selain itu Jam Gadang juga menjadi salah satu simbol kekuasaan dan kemegahan kolonial selama penjajahan Belanda dan menjadi tempat para pejuang kemerdekaan berkumpul untuk melawan Belanda (Sutrisno, Faizal 2023).

### 3. Sketsa



GAMBAR 1. 2 : Sketsa Produk (Tampak Depan)

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023)



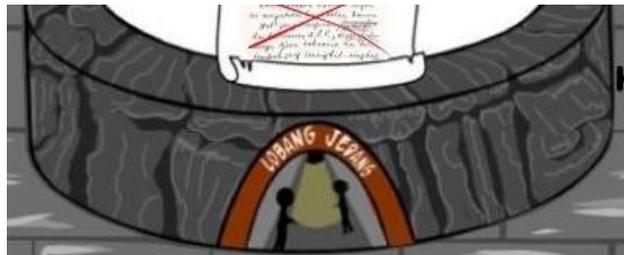
GAMBAR 1. 3 : Sketsa Produk (Tampak Belakang)

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023)

Seperti desain kue di atas, kue ini akan terdiri dari 3 *tier*. Penulis akan menggunakan *cake board* berwarna abu-abu diberi *pattern* batu dengan ukuran diameter 45cm serta ketebalan 9mm sebagai alas kue.

Berikut akan dijabarkan detail dari “Dekorasi Kue Dengan Tema Bukittinggi sebagai Ibu Kota Pemerintah Darurat Republik Indonesia (PDRI) Tahun 1948”:

A. *Tier* pertama ( Lobang Jepang )



GAMBAR 1. 4 : Tampak Depan *Tier* 1 (Lobang Jepang)

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023)



GAMBAR 1. 5 : Tampak Belakang *Tier* 1 (Lobang Jepang)

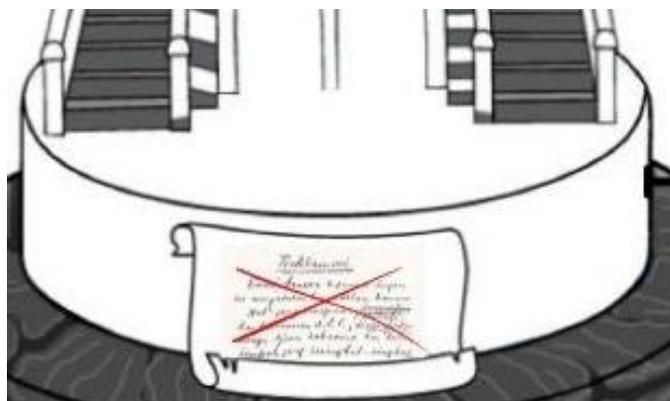
(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023)

*Tier* pertama akan menampilkan bentuk dari Lobang Jepang. Dengan panjang yang berliku-liku sekitar 1400 meter dan lebar sekitar 2 meter. Lobang Jepang ini dibangun untuk menyimpan perbekalan dan senjata perang tentara Jepang. Bangunan ini memiliki banyak ruangan khusus, seperti ruang penyergapan, pengintaian, ruang sel, dan penyimpanan senjata perang tentara. Selain lokasinya yang strategis di kota yang dulunya merupakan pusat pemerintahan Sumatra bagian Tengah, tanah yang membentuk dinding lobang ini juga sangat kokoh jika

dicampur dengan air atau guncangan akibat bencana alam. Buktinya, saat tahun 2009 gempa yang mengguncang Sumatra Barat, hanya mengurangi sedikit kerusakan terhadap struktur terowongan. Untuk menggali bangunan ini, Jepang memanfaatkan bantuan dari rakyat pulau Jawa, Sulawesi, dan Kalimantan sebagai *romusha* atau tenaga kerja paksa untuk menjaga kerahasiaan proyek (Yulianingsih, 2023).

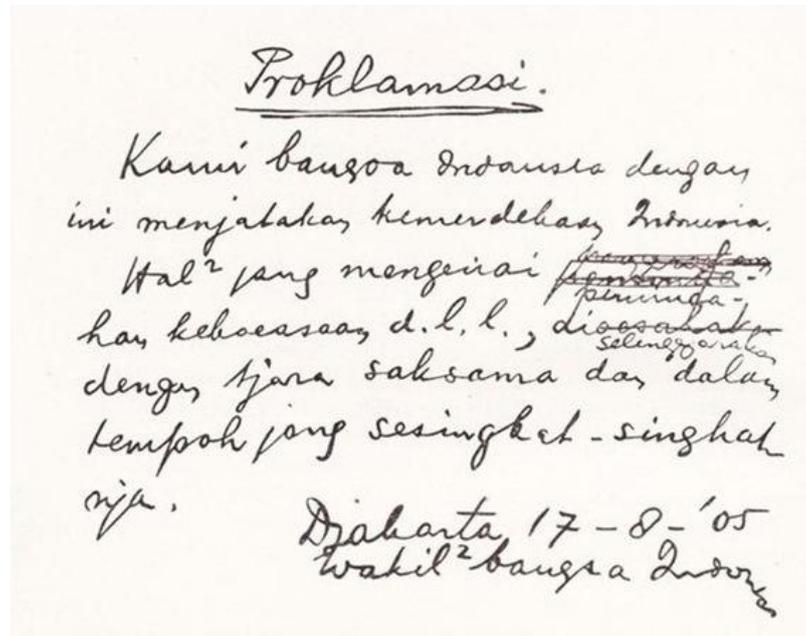
Penulis akan menampilkan *tier* 1 ini dengan *dummy* berbentuk tabung dengan ukuran tinggi = 10cm dan diameter = 35cm yang akan ditutupi menggunakan *rolled fondant* berwarna abu gelap dan diberi corak batu. Penulis akan menambahkan dekorasi berupa pintu masuk dengan tulisan “Lobang Jepang” yang terhubung dengan pintu keluar di belakangnya, sehingga bagian dalam *tier* pertama ini akan berbentuk seperti terowongan, karena di dalamnya akan diberi *figurine* yang menggambarkan pahlawan sedang bersembunyi di dalam Lobang Jepang. Dinding luar *tier* pertama ini akan bermotif layaknya bebatuan, seperti Lobang Jepang pada aslinya.

#### B. *Tier* kedua (Naskah Proklamasi dan Siluet Pahlawan )



GAMBAR 1. 6 : Tampak Depan *Tier* 2 (Naskah Proklamasi)

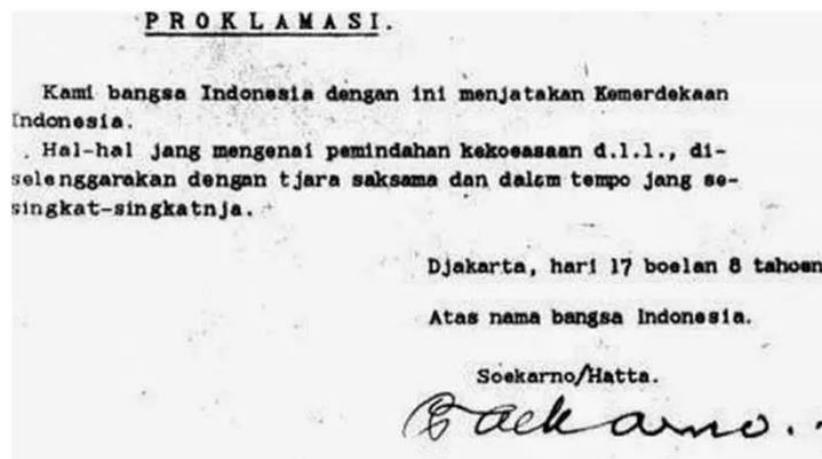
Tier kedua akan berbentuk tabung dengan ukuran tinggi = 10cm dan diameter = 25cm. Seperti yang sudah digambarkan, pada tampak depan tier kedua ini akan menggambarkan kertas Naskah Proklamasi.



Naskah asli proklamasi kemerdekaan RI yang ditemukan di keranjang sampah (Koleksi BM Diah)

GAMBAR 1. 7 : Teks Proklamasi tulisan tangan Ir. Soekarno

(Sumber: Fandy, 2021)



GAMBAR 1. 8 : Teks Proklamasi diketik Sayuti Melik

(Sumber: Fandy, 2021)

Pada dini Hari Jumat, 17 Agustus 1945 di Jalan Meiji Dori (sekarang Imam Bonjol No. 1 Jakarta Pusat) tepatnya di rumah Laksamana Tadashi Maeda, Ir. Soekarno menulis Naskah Proklamasi. Namun, naskah yang ditulis di atas kertas bloknote berwarna putih berukuran panjang 25,8 cm, lebar 21,3 cm, dan tebal 0,5 cm tersebut sempat dibuang di keranjang sampah karena dianggap tidak digunakan lagi oleh Ir. Soekarno karena Sayuti Melik sudah mengetiknya. Lalu, Naskah Proklamasi tersebut diselamatkan dan disimpan oleh Burhanuddin Mohammad Diah (BM Diah) sebagai dokumen pribadi setelah dilaksanakannya rapat perumusan Naskah Proklamasi. Pada tahun 1995 BM Diah menyerahkan kertas Naskah Proklamasi yang ia simpan itu kepada Ir. Soekarno. Sehingga Naskah Proklamasi yang dirumuskan oleh Soekarno, Moh. Hatta dan Achmad Soebardjo itu hingga sekarang disimpan dengan aman di Arsip Nasional Republik Indonesia (Putri, Sutrisni Arum. 2020).

Pada tampak depan *tier 2* ini ditampilkan bentukan kertas Naskah Proklamasi terbuat dari *rolled fondant*, ditulis menggunakan *edible pen* yang diletak dari tengah *tier 2* menjuntai hampir ke *tier 1*. Ide ini diambil dari kisah Masa Revolusi Kemerdekaan Indonesia yang berlangsung pada tahun 1945-1949. Saat itu setelah Indonesia memproklamkan kemerdekaannya, Belanda kembali dengan tujuan untuk menguasai Indonesia kembali. Banyak cara yang sudah diupayakan oleh Belanda untuk mengambil kembali kekuasaannya di Indonesia dari Jepang, salah satunya tidak mengakui kemerdekaan Indonesia (Meri, Destel. 2021).

Maka dari itu, tambahan lambang silang pada Naskah Proklamasi tersebut mengandung makna bahwa, kalimat “Kami Bangsa Indonesia dengan ini menyatakan Kemerdekaan Indonesia” itu tidak diakui oleh Belanda sendiri.

*Edible pen* yang digunakan dalam penulisan Naskah proklamasi ini merupakan *pen/spidol* yang digunakan khusus untuk membuat tulisan/gambar pada *fondant*, dikatakan *edible* karena tinta tersebut berasal dari pewarna makanan sehingga aman untuk dikonsumsi (Tambunan, Putri. 2014).

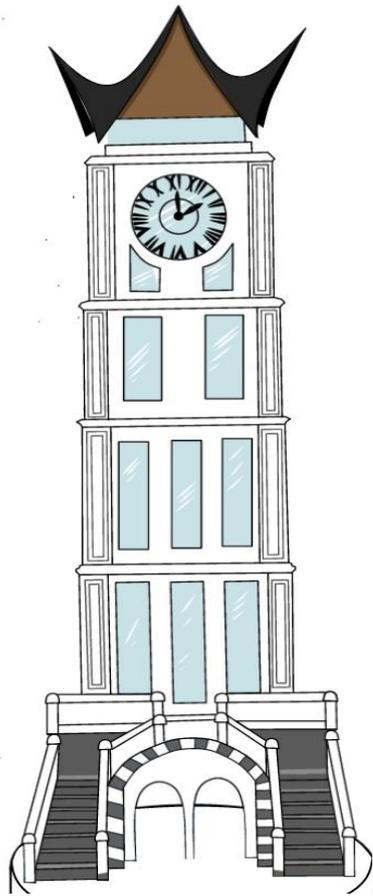


GAMBAR 1. 9 : Tampak Belakang Tier 2 (Siluet Pahlawan)

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

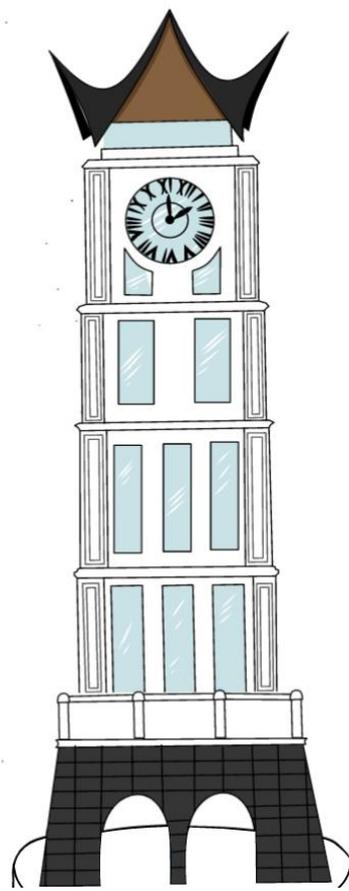
Pada tampak belakang *tier 2*, akan ditampilkan siluet pahlawan yang sedang mengibarkan bendera. Siluet adalah gambar atau objek yang ditampilkan dalam bentuk bayangan hitam. Teknik siluet sering digunakan dalam penerapan fotografi agar menghasilkan efek visual yang dramatis (Subitmele, Silvia Estefina. 2023).

C. *Tier* ketiga (Jam Gadang)



GAMBAR 1. 10

Tampak Depan *Tier* 3



GAMBAR 1. 11

Tampak Belakang *Tier* 3

Sumber : (Hasil Olahan Penulis, 2023)

*Tier* ketiga atau *tier* terakhir akan diberikan posisi untuk Ikon Kota Bukittinggi yaitu Jam Gadang. Dalam sejarahnya, Pemerintah Hindia-Belanda membangun Jam Gadang ini atas perintah dari Ratu Wihelmina dari Belanda. Jazid Rajo Mangkuto Sutan Gigi Ameh sebagai arsitek asli Minangkau membangun konstruksi menara Jam Gadang ini sehingga pembangunan resmi selesai pada tahun 1926 dengan dana mencapai 25

juta. Dengan tinggi 26 meter konstruksi Jam Gadang ini berhasil dibangun menggunakan campuran batu kapur, putih telur dan pasir oleh Pasukan *Romusha*. Bangunan Jam Gadang terdiri dari empat tingkat. Tingkat pertama merupakan ruangan petugas, tingkat kedua menjadi ruang bandul pemberat jam, tingkat ketiga tempat diletakkan mesin jam dan lonceng jam berada di puncak menara. Di puncak lonceng tertulis nama produsen mesin jam ini. Puncak Jam Gadang awalnya berbentuk bulat dengan patung ayam jantan, tidak seperti yang bisa kita lihat sekarang. Atap Jam Gadang diubah sesuai dengan gaya arsitektur Jepang selama pendudukan Jepang. Setelah kemerdekaan, atap tersebut diubah kembali menjadi bentuk bagonjong hingga sekarang yang merupakan ciri khas arsitektur bangunan Minangkabau (Dwi, Elsa 2022).

Mesin jam terletak pada tingkat ketiga digunakan untuk pengoperasian Jam Gadang ini. Mesin ini sangatlah langka karena hanya dibuat dua oleh pabrik *Vortmann Recklinghausen* di Jerman. Selain itu, mesin ini digunakan di menara jam *Big Ben* yang terkenal di Kota London, Inggris. Sistem ini menggerakkan jam secara mekanik melalui dua bandul besar yang saling menyeimbangkan satu sama lain. Dengan demikian, jam ini dapat beroperasi tanpa menggunakan energi apapun hingga sekarang (Pitaloka, Desta Arum 2021).

Pada tingkat ke empat terdapat atap Rumah Gadang berbentuk bagonjong. Atap berbentuk bagonjong ini berfungsi sebagai simbol penghormatan terhadap kerbau, yang membantu masyarakat Minangkabau memenangkan pertandingan adu kerbau. Atap Bagonjong

yang menyerupai tanduk kerbau ini juga berfungsi sebagai simbol kemakmuran karena masyarakat Minangkabau sebelum menggunakan mesin, mereka sering menggunakan kerbau untuk membajak sawahnya. Atap Bagonjong masih ada di Sumatera Barat hingga saat ini, dan perlu dilanjutkan untuk mempertahankan tradisi dan ciri khas masyarakat Minangkabau (Khalbi, Riyadhatul 2021).

Penulisan angka pada Jam Gadang ini memiliki sebuah keunikan yaitu angka empat yang ditulis tidak sesuai dengan kaidah penulisan angka romawi, melainkan ditulis "IIII" yang harusnya ditulis "IV". Menurut cerita yang beredar dimasyarakat, hal ini terjadi untuk mengenang kematian empat orang pekerja (*Romusha*) pada saat proses pembangunan Jam Gadang tersebut. Selain itu, angka IV juga berarti "*I Victory*", yang berarti "Aku menang." Belanda yang juga berkontribusi pada pembangunan struktur setinggi 26 meter ini, menghindari istilah tersebut. Belanda takut memicu pemberontakan menentang penjajah. Sehingga Belanda membuat jamnya dengan angka "IIII" karena khawatir hal itu akan terjadi (Mubaraq, Luthfi 2021).

Untuk pengaplikasian *tier* ketiga ini penulis menggunakan *dummy* berukuran tinggi 50cm yang akan ditutup menggunakan *fondant* berwarna putih sebagai warna dasar Jam Gadang, penggunaan warna hitam pada bagian pinggir dinding, tangga, serta atap yang berbentuk bagonjong dengan sedikit penambahan warna coklat dan biru tampak depan atap bagonjong.

### C. TINJAUAN PRODUK

Tinjauan produk yang akan penulis uraikan untuk Tugas Akhir ini, yaitu : standar resep, peralatan penunjang kegiatan, *purchase order*, *recipe costing*, *selling price*.

#### 1. Standar resep

Standar resep adalah resep yang sudah dicoba berkali-kali oleh panelis (konsumen manajemen). Dengan menggunakan standar resep, kita dapat menghitung biaya bahan makanan yang digunakan untuk satu resep, satu resep menghasilkan jumlah porsi tertentu, dan harga bahan makanan (unit biaya bahan makanan) adalah  $1 \text{ resep} : \text{hasil porsi} = \text{harga bahan makanan}$ . Standar resep mencakup cara mempersiapkan, mengolah, dan memasak makanan yang telah diuji dan dikembangkan. Standar ini mencakup bahan yang digunakan, baik dalam jenis dan ukurannya, porsi, hasil masakan, dan cara hidang. Sehingga resep ini digunakan oleh semua pemasak dan akan menghasilkan rasa yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penggunaan standar resep memiliki manfaat untuk kualitas produksi makanan dan layanan yang diberikan (Rahadiyanti, Ayu 2020).

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis memilih *Devil Cake* sebagai *base* dari kuenya. *Devil Cake* merupakan *cake* yang berwarna sangat gelap bukan hanya berwarna coklat. Dahulu warna gelap dihasilkan dari penambahan soda kue yang banyak ke dalam adonan. Setelah diproduksi co kelat bubuk berwarna gelap, penambahan soda kue yang membuat *cake* terasa seperti sabun sudah ditinggalkan. Lalu, *baking powder* untuk membantu pengembangan pada *cake*. Dengan metode *butter type* ini

menghasilkan *Devil Cake* yang bertekstur padat. Didukung dengan cairan yang lumayan banyak sehingga menghasilkan kue yang terasa lembab (Nisa, 2016).

Penulis menggunakan standar resep *Devil Cake* dengan *filling* yaitu *ganache* dari *YouTube channel* “Luvita Ho”. Penulis akan menyesuaikan resep tersebut dengan kebutuhan dalam pembuatan kue dekorasi ini. Berikut resep yang akan digunakan:

a) Standar resep *Devil Cake*

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP *DEVIL CAKE***

<i>DEVIL CAKE</i>		KATEGORI : <i>Cake</i>		
		HASIL : 1 <i>cake</i> Ø 35 ; t 10cm 1 <i>cake</i> Ø 25 ; t 10cm 1 <i>cake</i> t ; 50cm , lebar 10cm		
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan alat dan bahan			
2.	Oleskan	sedikit	<i>Greasing oil</i>	Pada loyang dan lapisinya dengan <i>baking paper</i>
3.	Campurkan	1.456 gr	<i>butter</i>	Di dalam <i>mixer</i> dengan
		1.664 gr	<i>Granulated sugar</i>	Hingga menjadi putih pucat

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP *DEVIL CAKE* (LANJUTAN)**

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Tambahkan	2.080gr / 42 <i>pcs</i>	<i>Whole eggs</i>	dan
		10.4 gr	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam <i>butter mixture</i> hingga <i>creamy</i>
5.	Campurkan dan ayak	1.612 gr 208 gr 31.2 gr 31.2 gr	<i>Cake flour</i> <i>Cocoa powder</i> <i>Baking soda</i> <i>Baking powder</i>	Ke dalam satu <i>bow</i>
6.	Masukkan		Seluruh <i>dry ingredients</i>	Ke dalam <i>mixture</i> secara bertahap hingga bahan tercampur
7.	Tuang	1.456 ml	<i>Fresh milk</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> hingga tercampur rata
8.	Tuang		adonan	Ke dalam loyang yang sudah dioles
9.	<i>Bake</i>			Dengan suhu 170°C selama ±20-30menit hingga matang
10.	<i>Cooling down</i>			Di atas <i>cooling wire</i>
				Kue siap digunakan

(Sumber : Luvita Ho, 2021)

b) Standar Resep *Ganache*

**TABEL 2**  
**STANDAR RESEP GANACHE**

<b>GANACHE</b>				<b>KATEGORI :</b> <i>Cream and Sauce</i>
				<b>HASIL :</b> 2.039 gr
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Persiapkan alat dan bahan			
2.	Panaskan	975 ml	<i>Whipped Cream</i>	Di atas <i>pan</i> hingga <i>shimmer</i>
3.	Potong kecil	487 gr	<i>Milk compound</i>	Di atas <i>cutting board</i>
4.	Masukkan	487 gr  487 gr	<i>Dark couverture</i>  <i>Milk Compound</i>	Dengan  Ke dalam <i>pan</i> , aduk hingga <i>chocolate melt</i>
5.	Tambahkan	90 gr	<i>butter</i>	Ke dalam cokelat
6.	Pindahkan		<i>Ganache</i>	Ke dalam <i>container</i>
7.	Simpan		<i>Ganache</i>	Dalam keadaan tertutup di <i>chocolate room</i>

(Sumber: Luvita Ho, 2023)

c) Standar Resep pewarnaan *Fondant*

TABEL 3

STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT*

DEKORASI KUE DENGAN TEMA BUKITTINGGI SEBAGAI IBUKOTA PEMERINTAH DARURAT REPUBLIK INDONESIA (PDRI) TAHUN 1948			KATEGORI : <i>Icing</i>	
			HASIL : <i>Rolled Fondant</i> berwarna	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>ROLLED FONDANT</i> BERWARNA ABU GELAP				
1.	Campurkan	1.192 gr	<i>Rolled Fondant</i>	dengan
		10 ml	Pewarna <i>black panthom</i>	<i>Knead fondant</i> hingga mencapai warna abu gelap untuk <i>tier 1</i> sebagai warna dasar Lobang Jepang
<i>ROLLED FONDANT</i> BERWARNA COKELAT TERANG				
2.	Campurkan	31 gr	<i>Rolled Fondant</i>	dengan
		2 ml	Pewarna cokelat	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna cokelat muda untuk dekorasi <i>tier 1</i> dan 3

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)**

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<i>ROLLED FONDANT</i> BERWARNA HITAM				
3.	Campurkan	170 gr	<i>Rolled fondant</i>	<i>dengan</i>
		5 ml	Pewarna <i>black phantom</i>	<i>Knead fondant</i> hingga mencapai warna hitam untuk atap bagonjong
<i>ROLLED FONDANT</i> BERWARNA BIRU TERANG				
4.	Campurkan	205 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
		2 ml	Pewarna <i>sky blue</i>	<i>Knead fondant</i> hingga mencapai warna untuk <i>tier 3</i>
<i>ROLLED FONDANT</i> BERWARNA ABU TERANG				
5.	Campurkan	592 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan
		5 ml	Pewarna <i>black phantom</i>	<i>Knead fondant</i> hingga mencapai warna abu terang untuk tangga jam gadang

d) Standar Resep *Tier 1* Menggunakan *Dummy*

**TABEL 4**

**STANDAR RESEP *TIER 1* MENGGUNAKAN *DUMMY***

<b>DEKORASI KUE DENGAN TEMA BUKITTINGGI SEBAGAI IBUKOTA PEMERINTAH DARURAT REPUBLIK INDONESIA (PDRI) TAHUN 1948 MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i></b>				<b>KATEGORI :</b> Dekorasi kue
				<b>HASIL :</b> <i>Tier 1</i> (Lobang Jepang) Tinggi 10cm, Ø 35cm
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Lapisi	1 <i>pc</i>	<i>Dummy</i> Ø 35cm tinggi : 10 cm	Menggunakan <i>edible</i> <i>blue</i> hingga merata
	Tipiskan	1.192 gr	<i>Fondant</i> abu gelap	Dengan ketipisan maksimum 3 mm
	Lapisi		<i>Fondant</i> abu gelap	Dengan <i>top &amp; side</i> <i>technic</i> pada <i>dummy</i> <i>tier 1</i> dan sisi bawah <i>tier 1</i> sebagai terowongan Lobang Jepang
	Rapikan			Setiap sisi <i>dummy</i> dengan bantuan <i>fondant smoother</i>
2.	Ukir		<i>Tier 1</i>	Membentuk corak batu menggunakan <i>modeling tools</i>
	Lukis		<i>Tier 1</i>	Menggunakan pewarna <i>black</i> <i>panthom</i> dengan kuas agar mempertegas corak batu

TABEL 4

STANDAR RESEP *TIER 1* MENGGUNAKAN *DUMMY* (LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Tipiskan	20 gr	<i>Fondant</i> cokelat terang	Dengan ketipisan maksimum 3mm
	Potong			Membentuk persegi panjang sebanyak 2 <i>pcs</i>
4.	Tempelkan	1 <i>pc</i>	<i>Fondant</i> cokelat persegi panjang	Pada tampak depan <i>tier 1</i>
	Lukis			Tulisan “Lobang Jepang” sebagai tanda pintu masuk di tampak depan <i>tier 1</i>
5.	Tempelkan	1 <i>pc</i>	<i>Fondant</i> cokelat persegi panjang	Pada tampak belakang <i>tier 1</i>
6.	Bentuk	2mm=4pcs	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Membentuk jeruji besi pada tampak belakang <i>tier 1</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

e) Standar Resep *Tier 2* menggunakan *dummy*

**TABEL 5**

**STANDAR RESEP *TIER 2* MENGGUNAKAN *DUMMY***

<p style="text-align: center;"><b>DEKORASI KUE DENGAN TEMA BUKITTINGGI SEBAGAI IBUKOTA PEMERINTAH DARURAT REPUBLIK INDONESIA (PDRI) TAHUN 1948 MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i></b></p>				<b>KATEGORI :</b>
				<p>Dekorasi kue</p> <p><b>HASIL :</b> <i>Tier 2</i> (Naskah Proklamasi dan Siluet Pahlawan) Tinggi 10cm, Ø 25cm</p>
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Lapisi	1 <i>pc</i>	<i>Dummy</i> Ø 25 tinggi 10cm	Menggunakan <i>edible glue</i> hingga merata
	Tipiskan	1 kg	<i>Rolled fondant</i>	Dengan ketebalan maksimum 3mm
	Lapisi		<i>Rolled fondant</i>	Dengan teknik <i>all in one</i> pada setiap bagian <i>dummy</i>
	Rapikan			Setiap sisi <i>dummy</i> dengan bantuan <i>fondant smoother</i>
2.	Tipiskan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Dengan ketebalan maksimum 2mm
	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna hitam	Sesuai dengan pola siluet untuk tampak belakang <i>tier 2</i>

TABEL 5

STANDAR RESEP *TIER 2* MENGGUNAKAN *DUMMY* (LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Tempelkan	100 gr	<i>Fondant</i>	Berbentuk kertas proklamasi pada bagian tengah <i>tier 2</i>
	Tulis		<i>Edible pen</i>	“Teks Proklamasi” pada <i>rolled fondant</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

f) Standar Resep *Tier 3* Menggunakan *Dummy*

TABEL 6

STANDAR RESEP *TIER 3* MENGGUNAKAN *DUMMY*

DEKORASI KUE DENGAN TEMA BUKITTINGGI SEBAGAI IBU KOTA PEMERINTAHAN DARURAT REPUBLIK INDONESIA (PDRI) TAHUN 1948 MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>				KATEGORI : Dekorasi kue HASIL : <i>Tier 3</i> (Jam Gadang) Tinggi 50cm
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Lapisi	1 <i>pc</i>	<i>Dummy replica</i> Jam Gadang	Menggunakan <i>edible glue</i> hingga merata
	Tipiskan	800 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan ketebalan maksimum 2 mm
	Lapisi		<i>Rolled fondant</i>	Pada tiap sisi Jam Gadang dan rapikan sudutnya menggunakan <i>modeling tools</i>

TABEL 6

STANDAR RESEP *TIER 3* MENGGUNAKAN *DUMMY* (LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Tipiskan	592 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu terang	Menggunakan <i>rolling pin</i>
	Tempelkan		<i>Fondant</i> berwarna abu terang	Pada bagian tangga dan bawah Jam Gadang
3.	Tipiskan	70 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i>
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Pada atap bagonjong dengan bantuan <i>modeling tools</i> untuk merapikan bagian sudutnya
4.	Tipiskan Tempelkan	11 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna cokelat	Dan Pada tampak depan atap bagonjong
	Tipiskan Tempelkan	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Dan Pada tampak depan atap bagonjong
5.	Tipiskan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Dengan ketebalan maksimum 2mm
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Membentuk kaca dan jam pada <i>tier 3</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

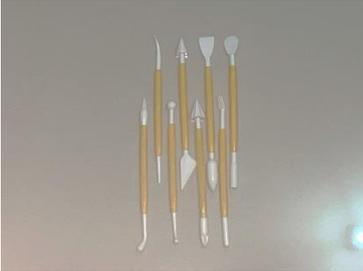
## 2. Kebutuhan Alat

Berikut alat yang digunakan oleh penulis sebagai penunjang pembuatan kue dekorasi:

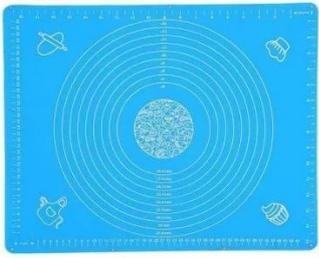
**TABEL 7**  
**KEBUTUHAN ALAT**

NO.	NAMA DAN GAMBAR ALAT	FUNGSI
1.	 <p data-bbox="507 925 959 1032">GAMBAR 1. 12 : <i>Dummy</i> Ø 35cm tinggi 10cm</p>	Digunakan untuk <i>tier</i> 1 sebagai pengganti kue asli
2.	 <p data-bbox="507 1305 959 1413">GAMBAR 1. 13 : <i>Dummy</i> Ø 25cm tinggi 10cm</p>	Digunakan untuk <i>tier</i> 2 sebagai pengganti kue asli
3.	 <p data-bbox="518 1865 943 1973">GAMBAR 1. 14 : <i>Dummy</i> tinggi 50cm</p>	Digunakan untuk <i>tier</i> 3 sebagai pengganti kue asli

**TABEL 7**  
**KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)**

4.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 15 : <i>Fondant Smoother</i></p>	Digunakan untuk membantu menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
5.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 16 : <i>Rolling Pin</i></p>	Digunakan untuk menggilas <i>fondant</i>
6.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 17 : <i>Modeling Tools</i></p>	Digunakan untuk membuat detail pada <i>fondant</i>
7.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 18 : <i>Scale</i></p>	Digunakan agar mengetahui massa bahan yang digunakan

**TABEL 7**  
**KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)**

8.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 19 : Cutter</p>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> agar lebih maksimal dan rapi
9.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1 20 : Turn Table</p>	Digunakan sebagai alas untuk produk yang dihias
10.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 21 Kuas</p>	Digunakan untuk melukis dipermukaan fondant
11.	 <p style="text-align: center;">GAMBAR 1. 22 : Silicon mat</p>	Digunakan sebagai alas produk

(Sumber: Dokumentasi Penulis , 2023

### 3. Purchase Order

Dalam penyelesaian dekorasi kue ini, akan menggunakan beberapa bahan yang akan dituliskan dalam *purchase order*. *Purchase order* merupakan dokumen yang biasanya ditulis dan diajukan oleh pembeli, yang kemudian disetujui dan dikirimkan kepada penjual atau *supplier*. Dengan demikian, hal ini merupakan kesepakatan antara penjual dengan pembeli untuk pembelian barang yang dibutuhkan pada waktu tertentu (Nandang, 2022). Terdapat dua *purchase order* yang akan disajikan, diantaranya adalah *purchase order* menggunakan *dummy*, dan kue asli.

**TABEL 8**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY***

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp350.000	5 kg	Rp350.000
2.	<i>Dummy</i> Replika Jam Gadang tinggi 50cm	1	<i>pc</i>	Rp135.000	<i>Pc</i>	Rp135.000
3.	<i>Dummy</i> Ø 35cm ; t 10cm	1	<i>pc</i>	Rp35.000	<i>Pc</i>	Rp35.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 25cm ; t 10cm	1	<i>pc</i>	Rp25.000	<i>Pc</i>	Rp25.000
5.	<i>Cake Board</i> Ø 45cm t 9mm	1	<i>pc</i>	Rp37.000	<i>pc</i>	Rp37.000
6.	<i>Food Coloring</i> ( <i>black panthom</i> )	1	btl	Rp24.000	20 gr	Rp24.000

TABEL 8

**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
7.	<i>Food Coloring (Sky blue)</i>	1	btl	Rp11.000	20 gr	Rp11.000
8.	<i>Food Coloring (Brown)</i>	1	btl	Rp5.400	30 ml	Rp5.400
9.	CMC	1	btl	Rp9.200	43 gr	Rp9.200
10.	<i>Cornstarch</i>	1	<i>pack</i>	Rp6.000	100 gr	Rp6.000
11.	<i>Edible Glue</i>	50	ml	Rp9.999	50 ml	Rp9.999
<b>TOTAL</b>						Rp647.599

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 9

**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp350.000	5kg	Rp350.000
2.	<i>Cake Board Ø 45cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp37.000	1pc	Rp37.000
3.	<i>Food coloring (black panthom)</i>	1	btl	Rp10.000	20ml	Rp24.000

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
4.	<i>Food coloring (sky blue)</i>	1	btl	Rp11.000	20ml	Rp11.000
5.	<i>Food coloring (brown)</i>	1	btl	Rp5.400	30 ml	Rp5.400
6.	<i>Cornstarch</i>	1	<i>pack</i>	Rp6.000	100 gr	Rp6.000
7.	<i>CMC</i>	43	Gr	Rp9.200	43 gr	Rp9.200
8.	<i>Unsalted butter anchor</i>	2	Kg	Rp140.000	1 kg	Rp280.000
9.	<i>Granulated sugar</i>	2	Kg	Rp16.000	1 kg	Rp32.000
10.	<i>Eggs</i>	42	<i>pcs</i>	Rp3.000	1 <i>pc</i>	Rp126.000
11.	<i>Vanilla essence</i>	25	ml	Rp6.000	25 ml	Rp6.000
12.	<i>Cake flour</i>	2	Kg	Rp16.000	1 kg	Rp32.000
13.	<i>Cocoa powder</i>	250	Gr	Rp12.500	250 gr	Rp12.500
14.	<i>Baking soda</i>	81	gr	Rp5.000	81 gr	Rp5.000
15.	<i>Baking powder</i>	45	gr	Rp5.800	45 gr	Rp5.800
16.	<i>Fresh milk</i>	2	lt	Rp20.000	1 lt	Rp40.000
17.	<i>Whipped cream</i>	1	lt	Rp99.990	1 lt	Rp99.900

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
18.	<i>Milk chocolate compound</i>	3	<i>pack</i>	Rp15.000	1 <i>pack</i>	Rp45.000
19.	<i>Dark chocolate couverture</i>	1	<i>pack</i>	Rp65.000	1 <i>pack</i>	Rp65.000
<b>TOTAL</b>						Rp1.191.800

(Sumber : Olahan Penulis, 2023)

#### 4. *Recipe Costing*

Menurut Trofi (2023) *Recipe costing* merupakan suatu proses menghitung harga atau biaya bahan baku untuk setiap menu makanan dan minuman yang disajikan. Dalam prosesnya, juga dihitung biaya bahan baku dan jumlah bahan baku yang digunakan untuk menu yang dihitung.

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i>	4.090	gr	Rp350.000	5 kg	Rp286.300
2.	<i>Dummy Replika Jam Gadang</i>	1	<i>pc</i>	Rp135.000	<i>Pc</i>	Rp135.000

TABEL 10

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
3.	<i>Dummy Ø 35cm ; t 10cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp35.000	<i>Pc</i>	Rp35.000
4.	<i>Dummy Ø 25cm ; t 10cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp25.000	<i>Pc</i>	Rp25.000
5.	<i>Cake Board Ø 45cm ; t 9mm</i>	1	<i>pc</i>	Rp37.000	<i>pc</i>	Rp37.000
6.	<i>Food Coloring (black panthom)</i>	20	ml	Rp24.000	20 ml	Rp24.000
7.	<i>Food Coloring (Sky blue)</i>	2	ml	Rp11.000	20 ml	Rp1.100
8.	<i>Food Coloring (Brown)</i>	2	ml	Rp5.400	30 ml	Rp360

TABEL 10

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
9.	CMC	43	gr	Rp9.200	43 gr	Rp9.200
10.	<i>Cornstarch</i>	100	gr	Rp6.000	100 gr	Rp6.000
11.	<i>Edible Glue</i>	50	ml	Rp9.999	50 ml	Rp9.999
<b>TOTAL</b>						Rp568.959

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

TABEL 11

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN KUE**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i>	4090	gr	Rp350.000	5kg	Rp286.300
2.	<i>Cake board</i> Ø 45cm	1	<i>pc</i>	Rp37.000	<i>1pc</i>	Rp37.000
3.	<i>Food coloring</i> ( <i>black phantom</i> )	20	ml	Rp24.000	20ml	Rp24.000

TABEL 11

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN KUE (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
4.	<i>Food coloring (sky blue)</i>	2	ml	Rp11.000	20ml	Rp1.100
5.	<i>Food coloring (brown)</i>	2	ml	Rp5.400	30 ml	Rp360
6.	<i>Cornstarch</i>	100	gr	Rp6.000	100 gr	Rp6.000
7.	<i>CMC</i>	43	gr	Rp9.200	43 gr	Rp9.200
8.	<i>Butter</i>	1.910	gr	Rp280.000	2 kg	Rp267.400
9.	<i>Granulated sugar</i>	1664	Gr	Rp32.000	2 kg	Rp26.624
10.	<i>Eggs</i>	42	<i>Pcs</i>	Rp126.000	42 pcs	Rp126.000
11.	<i>Vanilla essence</i>	10.4	MI	Rp6.000	25 ml	Rp2.496
12.	<i>Cake flour</i>	1.612	Gr	Rp32.000	2 kg	Rp25.792
13.	<i>Cocoa powder</i>	208	Gr	Rp12.500	250 gr	Rp10.400
14.	<i>Baking soda</i>	31.2	Gr	Rp5.000	81 gr	Rp1.925
15.	<i>Baking powder</i>	31.2	Gr	Rp5.800	45 gr	Rp4.021

TABEL 11

**RECIPE COSTING MENGGUNAKAN KUE (LANJUTAN)**

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
16.	<i>Fresh milk</i>	1.456	l	Rp40.000	2 lt	Rp29.120
17.	<i>Whipped cream</i>	975	l	Rp99.900	1 lt	Rp97.402
18.	<i>Milk chocolate compound</i>	487	g	Rp45.000	3 pack / 600 gr	Rp36.525
19.	<i>Dark chocolate couverture</i>	487	g	Rp65.000	1 pack / 500 gr	Rp63.310
<b>TOTAL</b>						Rp1.054.975

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

### 5. *Selling Price*

Harga jual adalah jumlah uang yang ditetapkan oleh penjual kepada pembeli sebagai kompensasi atas barang atau jasa yang ditawarkannya. Harga ini diharapkan dapat menutupi biaya produksi, menghasilkan keuntungan, dan memenuhi permintaan pasar. (Senastri, Khaula 2023). Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi harga jual yaitu modal, biaya, inflasi, kebijakan pemerintah, dan persepsi masyarakat tentang produk. Karena itu, memilih metode penentuan harga yang tepat sambil mempertimbangkan faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual sangatlah penting. (Pratiwi, Fina 2023).

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{food cost}}{\text{percentage of sales}} \times 100\%$$

**TABEL 12**

#### ***SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY***

<b>KETERANGAN</b>	<b>HARGA</b>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp568.959
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp1.625.597
<i>Actual Selling Price</i>	Rp1.700.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

**TABEL 13**  
**SELLING PRICE MENGGUNAKAN KUE**

KETERANGAN	HARGA
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp1.054.975
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp3.014.214
<i>Actual Selling Price</i>	Rp3.020.000

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

#### **D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN**

##### **1. Lokasi**

Dalam penulisan dan pengerjaan tugas akhir ini, penulis menjadikan tempat tinggal sementara yang berada di Dalem Arum Guest House, Jalan Budi Agung no.186L, Hegarmanah - Cidadap, Bandung.

##### **2. Waktu**

Pelaksanaan persiapan tugas akhir ini diawali sejak penulis berlatih mendekorasi “Dekorasi Kue Dengan Tema Bukittinggi Sebagai Ibu Kota Pemerintah Darurat Republik Indonesia (PDRI) Tahun 1948”, yaitu dimulai dari Bulan Oktober 2023 sampai dengan Desember 2023. Dan pelaksanaan presentasi tugas akhir ini dilaksanakan pada 22-26 Januari 2024.

