

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Hampir semua orang mengenali kata kue yang memiliki ciri khas rasa manis yang juga sering dijadikan kudapan, pada saat ini kue akan sangat mudah ditemukan dimana saja. Kue itu sendiri adalah jenis makanan yang memiliki tekstur semi-lembab yang terbuat dari campuran tepung terigu, telur, susu, lemak nabati atau hewani, dan bahan-bahan lainnya yang kemudian digabungkan menjadi adonan lalu dipanggang hingga matang (Sulaiman dkk, 2022).

Terdapat banyak macam kue yang dapat ditemukan. Namun, sebagian orang jika mendengar kata kue maka yang akan terlintas dibenaknya adalah sebuah kue yang berlapis dengan krim lalu dihias atau dibentuk dengan cantik juga menarik dan kue tersebut biasanya ditemukan pada beberapa acara seperti ulang tahun, pernikahan, dan perayaan besar lainnya (Rau, 2013). Kue juga merupakan sebuah hadiah yang menawan untuk diberikan kepada seseorang untuk menjalin sebuah persaudaraan atau persahabatan di orang-orang di negara selatan dengan menggabungkan sedikit budaya kontemporer di dalamnya (Duff, 2015).

Sementara itu *cake decorating* adalah kegiatan membalut kue dengan menggunakan bahan penghias kemudian memberikan ornamen pada kue, yang bertujuan untuk meningkatkan estetika dan bentuk kue tersebut, menutupi kekurangan pada kue tersebut dengan ornamen yang diterapkan, memberikan pesan

atau ungkapan dengan ornamen yang digunakan, juga menjadikan kue tersebut menjadi pusat perhatian dalam suatu acara atau perayaan (Harteti dkk, 2016).

*Cake decorating* yang bagus tidak harus rumit dan sulit. Semua yang dibutuhkan hanyalah perencanaan, latihan dan kesabaran. Dalam menghias kue tidaklah dibutuhkan sesuatu yang rumit dan sulit karena dengan perencanaan yang baik, latihan yang cukup maka hasil dari dekorasi kue akan lebih maksimal. Namun, perencanaan dan latihan yang dilakukan tidaklah sebentar. Perencanaan dan latihan itu sendiri akan membutuhkan beberapa waktu sehingga diperlukan juga kesabaran dalam membuat dekorasi kue (Gardner, E., 2014).

Selama beberapa tahun terakhir banyak yang berubah dari dekorasi kue. Sebelumnya dekorasi kue hanya dilakukan oleh para ahli. Namun dengan perkembangan zaman sekarang dengan banyaknya alat yang menjadi alternatif untuk mendekorasi maka itu membuat mendekorasi menjadi lebih mudah. Sehingga hal yang terpenting dalam membuat dekorasi kue untuk perayaan apapun ialah merencanakan apa yang akan dibuat, jenis kue yang akan dipakai, ukuran kue, dan jenis dekorasi bagaimana yang akan diimplementasikan (Collins & Brown, 2014).

Dalam menghias kue biasanya digunakan ornamen yang *edible* atau yang dapat dimakan diantaranya sebagai berikut (Harteti dkk, 2016):

a. *Buttercream*

*Buttercream* adalah salah satu jenis krim yang terbuat dari mentega dan gula sebagai bahan utamanya. Dekorasi yang terbuat dari *buttercream*

beragam mulai dari bunga dan juga karakter tiga dimensi yang sedang tren sekarang ini. Biasanya, *buttercream* digunakan untuk menghias kue dengan *base sponge cake* karena karakter *buttercream* itu sendiri lumayan agak berat saat dimakan kemudian dipadukan dengan *sponge cake* yang memiliki tekstur kue yang ringan.

b. *Royal icing*

*Icing* merupakan komponen yang digunakan untuk melapisi kue kering atau *tart* sebagai ornamen, dengan menggunakan bahan utama, yakni putih telur dan gula. Untuk membuat *royal icing*, bahan tambahan yang sering digunakan adalah *cream of tartar*, yang memiliki fungsi mengikat cairan pada putih telur agar tercampur dengan komponen lain dalam putih telur dan gula.

c. *Glaze*

*Glaze* adalah lapisan penutup kue yang terbuat dari gula atau sirup gula, yang dapat pula ditambahkan aroma buah-buahan. Umumnya, *glaze* memberikan efek berkilau pada permukaan kue setelah diaplikasikan.

d. *Ganache*

*Ganache* terbuat dari campuran coklat dan krim. Biasanya dijadikan sebagai isian pada kue, namun dapat juga dijadikan sebagai bahan pelapis kue dan sebagai penghias kue.

e. *Chocolate*

*Chocolate* terdiri dari dua jenis yakni, *chocolate compound* dan *chocolate couverture*. Ornamen dari *chocolate* ada berbagai macam. *Chocolate* dapat dijadikan bahan penutup kue serta dapat dijadikan sebagai ornamen dan juga *figurine*. Untuk membuat *figurine* dari *chocolate* biasanya yang digunakan adalah *chocolate modelling* yang terbuat dari campuran *chocolate* dan glukosa sehingga memiliki karakter yang elastis.

f. *Gumpaste*

*Gumpaste* atau yang bisa disebut sebagai *pastillage* juga, sering digunakan untuk membuat dekorasi atau model *display* miniatur, seperti bangunan, ornamen pada kue pengantin, *figurine* binatang, dan beragam jenis bunga.

g. *Fondant*

*Fondant* terbuat dari campuran gula, air, glukosa dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai terlihat sedikit kristalisasi. Terdapat dua macam *fondant* yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* perlu dipanaskan terlebih dahulu hingga konsistensinya seperti *royal icing* baru dapat digunakan. Sedangkan, *rolled fondant* tidak perlu dipanaskan seperti *poured fondant* dan dapat langsung dapat digunakan.

Untuk menciptakan tampilan kue yang menarik, dalam dekorasi kue biasanya digunakan *fondant* sebagai bahan utama dekorasi, karena *fondant* dapat diberi warna, dipotong dengan mudah, dan juga dicetak dengan menggunakan cetakan (Kindersley, 2016).

*Fondant* merupakan salah satu komponen yang kerap digunakan untuk dekorasi kue, memiliki bentuk seperti *play dough* sehingga dapat dibentuk dengan mudah dan juga memiliki rasa yang manis karena terbuat dari campuran gula, gelatin, glukosa, gliserin serta mentega putih. Dengan karakter yang mirip dengan *play dough* yakni mudah dibentuk, *fondant* dapat membuat menutup kue dengan rapi dan juga membuat suatu *figurine* menjadi lebih menarik (Arohmah dkk, 2018).

Menurut Dorling Kindersley (2016) terdapat beberapa teknik yang digunakan dalam membentuk dan mengaplikasikan *fondant*, diantaranya sebagai berikut:

a. *Cutter*

Dalam teknik ini tidak diperlukan kemampuan khusus karena menggunakan cetakan yang bisa membantu membuat suatu bentuk menjadi terlihat lebih profesional. Untuk *cutter fondant* bisa juga menggunakan *cutter cookies*. Pada era sekarang ini sudah semakin banyak berbagai bentuk *cutter* yang tersedia di pasaran, seperti macam-macam bunga, daun, kupu-kupu, pita, dan masih banyak lagi.

b. *Stencil* dan *Emboss*

Teknik *stencil* sendiri merupakan sebuah kegiatan dengan menggunakan beberapa alat khusus yang akan menghasilkan serangkaian tekstur, desain, dan hasil bagus pada permukaan *fondant*. Desain *stencil* pada pola berlubang yang telah disiapkan cukup beragam, yakni dengan cat atau pewarna, *edible dust*, *royal icing*. Untuk memberikan pola timbul biasanya digunakan alat khusus seperti alat *quilting* untuk memberikan pola titik-titik panjang, *crimping* untuk memberi pola tepian dengan bentuk alat seperti capitan atau *tong*.

c. 3D *figurine*

Teknik ini membuat ornamen pada kue menjadi realistis. Pada teknik ini dibutuhkan kemampuan khusus untuk membuat karakter, ornamen atau bunga-bunga karena menggunakan tangan langsung dan tidak menggunakan alat bantu yang bisa langsung terlihat hasilnya, biasanya alat yang digunakan pun alat bantu yang dapat mendukung *figurine* tersebut menjadi lebih realistis dengan teknik-teknik khusus. Dibutuhkan latihan untuk dapat membuat *figurine* yang bagus dan realistis.

d. *Painting*

Pada teknik *painting* ini biasa diaplikasikan dengan pewarna makanan, *edible glitter*, *edible dust*, *royal icing*, dan *coloring paste* menggunakan bantuan kuas sebagai alatnya. Bahan yang digunakan sekilas mirip dengan teknik *stencil*, bedanya pada teknik *stencil* digunakan pola berlubang yang sudah ada kemudian diaplikasikan pada *fondant* dengan pola tersebut,

sedangkan untuk teknik *painting* tidak menggunakan pola dan langsung diaplikasikan pada *fondant*. Terdapat juga teknik *painting* pada *fondant* dengan menggunakan *royal icing* ada yang langsung dilakukan di atas *fondant* kemudian di *brush* untuk memberikan efek *embroidery*, tetapi ada juga yang dilakukan diatas plastik mika terlebih dahulu kemudian saat sudah kering baru diletakkan di atas *fondant*/kue.

Prinsip yang perlu diperhatikan pada saat menghias kue diantaranya ialah menentukan tema, ornamen yang selaras dengan tema harus menjadi pusat perhatian, desain pada kue harus serasi dengan tema yang sudah ditentukan dari segi pemilihan warna dan juga penempatan ornamen, memperhatikan keseimbangan ukuran kue dengan ukuran ornamen yang akan diterapkan, lalu yang terakhir ialah ketepatan menentukan ornamen baik yang akan dijadikan pusat perhatian maupun ornamen-ornamen pendukung lainnya (Harteti dkk, 2016).

Tema yang dapat diaplikasikan pada kue sangat beragam dan bergantung pada acara yang akan dilaksanakan. Pada acara pernikahan tema yang diambil biasanya *royal wedding*, *classical wedding*, atau bisa juga mengikuti adat istiadat pernikahan itu sendiri. Kemudian untuk acara pameran seni tema yang diambil biasanya mengandung pesan yang akan menggambarkan acara itu sendiri. Sedangkan untuk acara perayaan ulang tahun tema yang dapat diaplikasikan sangat beragam, dapat disesuaikan berdasarkan umur, kesukaan, profesi, hobi, dan lainnya. Dengan banyaknya tema yang dapat diaplikasikan pada perayaan ulang tahun maka pengaplikasian film *Brave* yang diproduksi oleh Disney dan Pixar pada

kue ulang tahun akan menjadi sangat menarik. Film *Brave* ini merupakan salah satu serial putri kerajaan Disney yang berlatar belakang *Viking* Skotlandia, dan dinikmati oleh berbagai usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, karena terdapat banyak pesan moral yang dapat diambil didalamnya. Selain itu seperti judul yang diusung oleh film ini yaitu *Brave* yang memiliki arti berani maka dalam film tersebut menceritakan bagaimana keberanian Merida untuk mengambil keputusan dan melawan adat istiadat yang sudah lama ada walaupun dia seorang perempuan dan akan diaplikasikan menjadi dekorasi kue (Eggert, 2022). Berdasarkan penjabaran di atas, penulis menentukan untuk mengambil Tugas Akhir dalam bentuk Presentasi Produk yang berjudul:

### **“DEKORASI KUE DENGAN TEMA *BRAVE*”**

## **B. Usulan Produk**

Berikut ini merupakan uraian penulis tentang konsep dan desain kue yang akan dibuat.

### **1. Tema Produk**

Langkah awal dalam membuat sebuah kue hal yang harus diperhatikan ialah tema, karena tema merupakan pondasi awal sebelum membuat desain. Jika tema sudah ditentukan lebih awal maka ornamen yang akan diterapkan pada kue bisa disiapkan terlebih dahulu dan juga ukuran dari kue maupun ornamen dapat disesuaikan dengan acaranya (Harteti dkk, 2016).



Tema yang akan penulis ambil dalam menghias kue ini dengan mengangkat cerita dari film *Brave* yang menceritakan bagaimana seorang putri kerajaan yang percaya akan jalan hidup yang ia buat sendiri tanpa harus mengikuti adat istiadat yang seperti ratu sekaligus ibunya sendiri bicarakan selama ini. Merida adalah putri kerajaan yang diharapkan menjadi penerus kerajaan oleh Ratu Elinor dan Raja Fergus, sehingga Ratu Elinor mengajarkan Merida tata krama dalam kerajaan. Namun, Merida memiliki jiwa yang bebas dan memiliki pemikiran sendiri yang sangat ditentang oleh sang ratu. Merida sangat suka memanah dan sang raja pun mendukung bahkan mengajarnya bagaimana cara memanah, tetapi sang ratu sangat tidak suka dengan hal itu. Sang ratu ingin Merida menikah dan menjadi ratu selanjutnya sesuai dengan adat istiadat yang ada, namun Merida tidak mau sehingga dia mencari cara agar sang ratu berubah pikiran sehingga ia mendatangi penyihir. Ternyata, penyihir tersebut malah merubah sang ratu menjadi seekor beruang. Untuk melunturkan sihir tersebut Merida harus memperbaiki hubungannya dengan sang ratu dan keluarganya (Pixar, 2023).

Film *Brave* sendiri menggunakan latar belakang dari kerajaan *Viking* Skotlandia yang menjadi salah satu film populer Disney yang bekerja sama dengan Pixar dimana kedua perusahaan tersebut sudah memiliki banyak penggemar, sehingga film *Brave* ini sendiri memiliki *rating* 7,1/10. Hasil penjualan pada film *Brave* mencapai \$538 di seluruh

dunia (IMDb, 2023). Selain itu, film *Brave* berhasil meraih 20 penghargaan salah satunya adalah *Nickelodeon Kids Choice Awards* (Pixar, 2023).

Pada film itu sendiri terdapat beberapa adegan yang menjadi ciri khas film *Brave* karena dapat melekat dalam pikiran bahkan setelah ditonton yakni, kepribadian Merida yang tidak mirip dengan *princess* di animasi lain pada umumnya karena ia memiliki hobi memanah dan terlihat sangat bahagia saat memanah dengan rambut berwarna merah menyala yang mengartikan gairah dan semangat yang tinggi. Kemudian saat Merida mendatangi rumah penyihir kemudian sang ratu berubah menjadi beruang, walaupun sebenarnya beruang adalah musuh besar sang raja, yang juga ternyata menjadi salah satu legenda di Negara Skotlandia. Lalu perjuangan harunya saat melunturkan sihir pada sang ratu di tengah bebatuan dan berubah kembali menjadi manusia yang menjadikan sang ratu dan Merida jadi memahami satu sama lain. Pada adegan terakhir sang ratu dan Merida membuat permadani bersama dengan harmonis. Selain itu juga, latar belakang film *Brave* diambil dari kebudayaan Skotlandia pada masa *Viking*, sehingga tidak terdapat bangunan besar lain selain kerajaannya dan hutan.

Dengan pemaparan sebelumnya tidak heran jika film *Brave* digemari oleh banyak orang. Maka dari itu penulis akan membuat dekorasi kue bertema *Brave* dengan ciri khas yang sudah disebutkan sebelumnya, dan dekorasi kue ini dapat digunakan di acara ulang tahun untuk anak-anak dan orang dewasa yang memang sangat menyukai film ini. Namun, pada

kesempatan kali ini penulis ingin membuat Dekorasi Kue Dengan Tema *Brave* untuk remaja berusia 15 tahun.

## 2. Konsep Produk

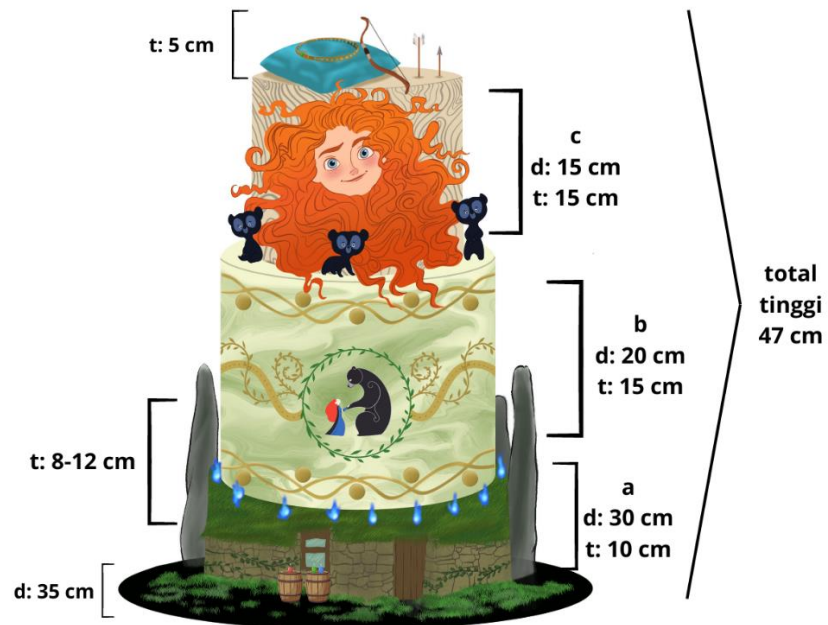
Dekorasi kue bertema *Brave* ini akan direalisasikan menjadi tiga *tier* dengan berbentuk lingkaran. Untuk *basenya* penulis memilih *English fruit cake* karena strukturnya yang kokoh sehingga akan cocok untuk dijadikan kue bertingkat, selain itu buah kering dalam *English fruit cake* akan memberikan sensasi asam dan manis saat sedang dimakan. Sedangkan, untuk *fillingnya* penulis memilih menggunakan *chocolate ganache* untuk membantu struktur kue menjadi lebih kokoh saat *covering*.

Dalam pembuatan dekorasi kue penulis tidak akan menggunakan *English fruit cake* dan *chocolate ganache* sebagai *base* dan isian dari kue yang akan didekor karena pada kali ini penulis hanya akan memfokuskan dekorasi pada kuenya saja sehingga untuk *base* kuenya akan digunakan *dummy* dari *styrofoam* sebagai pengganti kue dan juga menggunakan alas *cake board*.

Untuk *covering* kue penulis akan menggunakan *fondant* karena memiliki karakter yang mudah untuk dibentuk juga dapat diberi warna sesuai kebutuhan. Sama halnya dengan *figurine* yang akan diterapkan pada kue akan dibuat menggunakan *fondant*. Pada *tier* pertama penulis akan

menggunakan *dummy cake* lingkaran yang memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 10 cm yang akan bertemakan rumah penyihir yang merupakan sebuah awal mula dari mulainya pertarungan keberanian Merida terhadap keputusan yang akan ia ambil saat ia melawan adat istiadat di kerajaannya sendiri dan mengubah sang ratu menjadi seekor beruang, kemudian untuk *tier* kedua juga akan digunakan *dummy cake* lingkaran yang memiliki diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm yang akan bertemakan permadani buatan Merida dan sang ratu sendiri yang Merida buat pada saat ia sudah berhasil mengembalikan sang ratu menjadi manusia kembali dan keadaan kerajaan yang sebelumnya kacau menjadi lebih baik. Untuk *tier* ketiga penulis akan menggunakan *dummy cake* lingkaran yang memiliki diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm yang menggambarkan bagaimana sosok Merida yang penuh keberanian sehingga akan diberi *figurine* kepala Merida pada bagian depan untuk menunjukkan karakter utama dari film *Brave* juga akan terdapat mahkota dan busur panah Merida yang dapat memberi informasi bahwa ia seorang putri kerajaan dan memiliki hobi memanah. Penulis juga akan membuat beberapa ornamen dan *figurine* untuk diterapkan pada kue seperti *figurine* kepala Merida, mahkota Merida, beruang-beruang, busur dan panah. Dengan menggunakan tema film *Brave* ini maka pada kue akan didominasi dengan warna coklat dan hijau.

## 3. Desain Produk



**GAMBAR 1 DESAIN TAMPAK DEPAN**

Sumber: Olahan Penulis, 2023



**GAMBAR 2 DESAIN TAMPAK BELAKANG**

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Keterangan:

1. *Tier* pertama (d: 30 cm dan t: 10 cm)
2. *Tier* kedua (d: 20 cm dan t: 15 cm)
  - a. Anak beruang
  - b. *Clan* emblem (bagian belakang)
3. *Tier* ketiga (d: 15 cm dan t: 15 cm)
  - a. Kepala Merida
  - b. Mahkota Merida
  - c. Busur dan panah
4. Alas kue diameter 35 cm.
5. Total tinggi dan lebar dari Dekorasi Kue Dengan Tema *Brave* ini adalah 47 cm dan 35 cm.

Kue akan dibagi menjadi beberapa bagian dengan desain yang berbeda, yaitu sebagai berikut:

- a. *Tier* pertama



**GAMBAR 3 TIER 1**

Sumber: Olahan Penulis, 2023

1. Ukuran

Pada *tier* pertama akan digunakan *dummy* lingkaran dengan diameter 30 cm dengan tinggi 10 cm.

2. Warna

*Fondant* sebagai *covering tier* pertama akan menggunakan warna hijau yang menggambarkan rerumputan, namun pada bagian depan akan menggunakan warna abu-abu kecoklatan sebagai dinding rumah penyihir. Pada bagian dinding rumah penyihir akan ada rumput menjalar berwarna hijau. Kemudian akan ada ornamen-ornamen pendukung lainnya seperti pintu dan jendela dari rumah penyihir yang berwarna coklat. Untuk bagian kaca jendela rumah penyihir akan menggunakan warna biru muda. Lalu pada bagian depan jendela rumah penyihir akan ada barel yang akan dibuat dengan warna coklat dengan garis berwarna coklat tua. Di atas barel akan diberi botol-botol ramuan dengan warna merah hijau biru.

3. Teknik

Bagian *cover* rerumputan akan diberi tekstur rumput dengan menambahkan beberapa rumput buatan lagi yang kemudian tempelkan di atasnya, juga dengan tambahan beberapa bunga kecil. Kemudian pada bagian dinding rumah penyihir akan diukir sehingga terlihat lebih nyata dengan menggunakan teknik *emboss*, dan diberi tambahan tumbuhan menjalar di beberapa bagian. Pada dinding penyihir diberi pintu yang lebih menjorok ke dalam dan jendela. Di depan jendela akan diberi

*figurine* barel kayu yang dibuat dari fondant juga ditambahkan *figurine* botol ramuan di atasnya. Pada bagian sekelilingnya akan diberi *figurine* berbentuk api warna biru sebagai *Wil O 'The Wisps*. Bagian belakang akan dibuat tiga belas *standing stones* dengan membalut *dummy* silinder dengan *fondant* dan tinggi yang beragam mulai dari 8 cm – 10 cm kemudian diletakkan setengah melingkar.

Untuk dekorasi yang akan diaplikasikan pada *tier* pertama, yakni sebagai berikut:



**GAMBAR 4 RUMAH PENYIHIR**

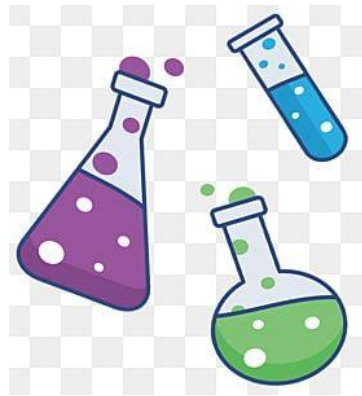
Sumber: Pixar, 2023



**GAMBAR 5 BAREL KAYU**

Sumber: pngtree, 2023





**GAMBAR 6 TABUNG RAMUAN SIHIR**

Sumber: pngtree, 2023



**GAMBAR 7 CALLANISH *STANDING STONES***

Sumber: Pixar, 2023



**GAMBAR 8 *WIL O 'THE WISPS***

Sumber: Olahan Penulis, 2023

b. *Tier* Kedua



**GAMBAR 9 TIER 2**

Sumber: Olahan Penulis, 2023

1. Ukuran

Pada *tier* kedua akan menggunakan *dummy* lingkaran dengan diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm.

2. Warna

Untuk bagian *cover* akan menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna hijau dan coklat muda yang disatukan hingga memberi kesan *marble*. Kemudian pada bagian sisinya diberi ornamen dengan *fondant* putih yang kemudian diberi warna emas. Pada bagian tengah depan akan ada *fondant* yang ditempel berbentuk beruang dan Merida dengan perpaduan warna hitam, abu-abu, biru, dan merah. Pada bagian belakang tengah akan terdapat emblem yang dibuat dari *fondant* yang diwarnai dengan warna hitam. Pada sekelilingnya akan ada beruang yang berwarna hitam dengan paduan abu-abu

### 3. Teknik

*Fondant marble* yang akan menjadi *cover* seluruh permukaan *dummy*. Kemudian pada bagian sisinya akan diberi pola garis bergelombang dengan yang terbuat dari *fondant* yang memberi kesan timbul atau *emboss*. Pada bagian tengah akan ditempelkan *fondant* berbentuk beruang dan Merida yang terbuat dari *fondant* yang ditipiskan, sekelilingnya akan terdapat ornamen lingkaran dedaunan. Pada bagian samping beruang dan merida terdapat ornamen ranting dan daun yang dilukis dengan warna emas dari *gold dust*. Bagian atasnya terdapat *figurine* tiga beruang kecil yang terbuat dari *fondant*.

Untuk dekorasi yang akan diaplikasikan pada *tier* kedua yaitu, sebagai berikut:



**GAMBAR 10 POLA BAGIAN ATAS DAN BAWAH**  
Sumber: Olahan Penulis, 2023



**GAMBAR 11 MARBLE**  
Sumber: Kellam J., 2023



**GAMBAR 12 BERUANG DAN MERIDA**  
Sumber: Olahan Penulis, 2023



**GAMBAR 13 CLAN EMBLEM**  
Sumber: Disney, 2023



**GAMBAR 14 TIGA BERUANG**  
Sumber: Disneyclips, 2023

c. *Tier* Ketiga



**GAMBAR 15 TIER 3**

Sumber: Olahan Penulis, 2023

1. Ukuran

Pada *tier* ketiga akan menggunakan *dummy* lingkaran dengan diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm. Kemudian pada bagian atas akan terdapat tambahan ornamen dengan ukuran 10 cm.

2. Warna

*Fondant* yang digunakan untuk *covering* akan menggunakan warna coklat muda, kemudian ukiran akan diberi warna coklat dengan pewarna agar lebih terlihat. Pada bagian tengah akan terdapat Merida dengan warna coklat muda untuk wajahnya, lalu putih biru dan hitam untuk bagian matanya, kemudian warna merah untuk rambut dan alisnya. Di bagian atas akan terdapat bantalan mahkota dengan warna biru muda, mahkota akan berwarna emas dan hijau bagian tengahnya sebagai batu zamrud, lalu warna perpaduan warna coklat tua, coklat muda dan hitam untuk busur dan panahnya.

### 3. Teknik

Untuk *covering fondant* akan diukir dengan menggunakan *modelling tools* untuk membuat kesan *emboss* ukiran kayu. Untuk membuat ukiran kayu lebih nyata akan diberi warna pada bagian cekungannya dengan menggunakan kuas. Pada bagian tengah akan terdapat *figurine* kepala Merida yang dibuat dengan menggunakan dummy bulat lalu dibalut dengan menggunakan *fondant*, begitu juga pada bagian rambutnya akan dibuat dari *fondant* yang dipilin dan kemudian di tata seperti rambut. Bantalan mahkota, mahkota, busur dan panahnyapun akan dibuat *figurine* dari *fondant*. Untuk mahkota akan diberi warna lagi dengan menggunakan brush menggunakan warna emas.

Untuk dekorasi yang akan diaplikasikan pada *tier* ketiga yakni, sebagai berikut:



**GAMBAR 16 UKIRAN KAYU**

Sumber: Pinterest, 2023



**GAMBAR 17 KEPALA MERIDA**  
Sumber: Kenney B., 2023



**GAMBAR 18 BANTALAN MAHKOTA DAN MAHKOTA MERIDA**  
Sumber: Olahan Penulis, 2023



**GAMBAR 19 BUSUR DAN PANAH**  
Sumber: Skotadi, 2023

### C. Tinjauan Produk

Berikut ini terdapat pemaparan penulis mengenai *standard recipe*, alat-alat, *purchase order*, *recipe costing* dan *selling price* yang akan digunakan dalam proses pembuatan dekorasi kue ini.

#### 1. *Standard Recipe*

Standar resep ialah salah satu alat komunikasi yang dapat mengontrol pembuatan suatu produk agar sesuai dengan kebutuhan. Ketika sebuah resep telah diuji, dievaluasi, kemudian disesuaikan kembali dengan keinginan maka itu bisa disebut dengan standar resep (Hussain, 2017).

Dalam pembuatan dekorasi kue penulis akan menggunakan standar resep *English Fruit Cake* dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan standar resep Ganache Sheraton Mustika Yogyakarta Hotel yakni, sebagai berikut:

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP *ENGLISH FRUIT CAKE***

<b><i>ENGLISH FRUIT CAKE</i></b>	<b>Kategori: Kue</b>
	<b>Hasil: 3 cake tin</b>
	<b>Ø 30 cm t: 10 cm Volume: 4075</b>
	<b>Ø 20 cm t: 15 cm Volume: 2215</b>
	<b>Ø 15 cm t: 15 cm Volume: 1515</b>



No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan	1390 g	Butter	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , kemudian aduk hingga gula larut.
		1390 g	Gula	
3	Masukkan	28 pcs	Telur	Ke dalam mangkuk.
4	Ayak	1482 g	<i>Soft flour</i>	Tempatkan pada satu tempat.
		10 g	<i>Baking powder</i>	
5	Campurkan	1907 g	<i>Glazed fruits</i>	Pada campuran <i>flour</i> dan <i>baking powder</i> yang sudah di ayak.
6	Timbang	424 g	<i>Almond slice</i>	Atau kacang-kacangan lainnya, pada tempat yang berbeda.
		636 g	Kismis	
7	Masukkan			<i>Eggs</i> dan <i>flour</i> bergantian pada adonan sebanyak tiga sampai empat kali, hingga tercampur rata.
8	Tambahkan	105 g	<i>Lemon zest</i>	Pada adonan.
		<i>Pinch</i>	Garam	

		<i>Drops</i>	<i>Vanilla essence</i>	
9	Aduk			Aduk hingga semua tercampur dengan rata.
10	Tuangkan  Ratakan  Panggang			Adonan ke dalam loyang yang sudah diberi <i>greasing oil</i> dan <i>flour</i> . Adonan dengan <i>rubber spatula</i> . Dengan suhu 175°C hingga matang.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2023.

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

<b><i>CHOCOLOTAE</i></b>		<b>Kategori: Isian Kue</b>		
<b><i>GANACHE</i></b>		<b>Hasil: 1500 g</b>		
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Panaskan	750 ml	<i>Whipping cream</i>	Dengan api kecil hingga hangat kuku.

3	<i>Chop</i>	750 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Tempatkan pada <i>bowl</i> .
4	Tuangkan		<i>Whipping cream</i>	Yang telah dihangatkan pada <i>chocolate</i> yang sudah di <i>chop</i> .
5	Aduk			Hingga semua <i>chocolate melt</i> dan tercampur rata.

Sumber: Sheraton Mustika Yogyakarta Hotel, 2022.

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP DEKORASI *DUMMY CAKE TIER 1***

DEKORASI KUE DENGAN <i>FONDANT</i> <i>TIER 1</i>			Kategori: Dekorasi Kue Hasil: 1 tier d: 30 cm t: 10 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan	20 tetes	Pewarna hijau	Pada <i>fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian.
		10 tetes	Pewarna hitam	
		10 tetes	Pewarna biru	
		5 tetes	Pewarna coklat	

<b>PEMBUATAN PINTU DAN JENDELA</b>			<b>Hasil:</b>	
			<b>1 pcs Pintu @20 g</b>	
			<b>p: 3,5 cm t: 10 cm</b>	
			<b>1 pcs Jendela @25 g</b>	
			<b>p: 4 cm t: 5 cm</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
3	<i>Cover</i>	20 g	<i>Fondant coklat</i>	Untuk bagian pintu dibagian yang lebih cekung.
		10 g	<i>Fondant biru terang</i>	Untuk bagian kaca jendela.
		15 g	<i>Fondant coklat</i>	Untuk garis tepian jendela.
4	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy cake</i>	Dengan,
		1200 g	<i>Fondant hijau dan abu yang dicampur dengan coklat</i>	Tutupi semua bagian, namun bagian depan berwarna abu kecoklatan sebagai rumah penyihir.

5	Ukir			Dinding rumah penyihir dengan <i>modelling tools</i> untuk memberikan motif bebatuan.
6	<i>Cover</i>	400 g	<i>Fondant</i> hijau	Pada bagian atasnya sebagai rerumputan.
<b>PEMBUATAN <i>STANDING STONES</i></b>			<b>Hasil: 13 pcs</b> <b>t: 8-10 cm</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
7	Tipiskan  <i>Cover</i>	800 g	<i>Fondant</i> hitam keabuan  <i>Dummy</i> silinder	Hingga membentuk seperti bebatuan.
8	Susun		<i>Standing stones</i>	Di atas <i>cake board</i> pada belakang <i>tier</i> 1 secara melingkar.
9	Bentuk	70 g  100 g	<i>Fondant</i> biru terang  <i>Fondant</i> hijau	Sebagai <i>Wil O 'the Wisps</i> .  Sebagai rumput menjalar dan

10	Tempelkan dan susun	60 g	<i>Fondant</i> coklat	rerumputan sebagai efek <i>emboss</i> . Sebagai barel yang terdapat di depan rumah penyihir. Pada <i>base cake</i> .
----	---------------------	------	-----------------------	--

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 4**

**STANDAR RESEP DEKORASI *DUMMY CAKE TIER 2***

DEKORASI KUE DENGAN <i>FONDANT TIER 2</i>			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 tier	
			d: 20 cm t: 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan	25 tetes 7 tetes 7 tetes	Pewarna hitam Pewarna coklat Pewarna hijau	Pada <i>fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian.
3	<i>Cover</i> Campur	1 pcs 1000 g	<i>Dummy cake</i>	Dengan,

<b>PEMBUATAN BERUANG</b>			<i>Fondant</i> berwarna coklat dan hijau	Hingga terlihat seperti marble, tutupi semua bagian.
			<b>Hasil: 3 pcs @150 g</b>	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Keterangan
4	Bentuk	450 g	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Menjadi tiga beruang kecil dan juga sisakan untuk membuat emblem pada bagian belakang dan beruang pada bagian tengah.
5	Pilin	200 g	<i>Fondant</i> putih	Untuk pola pada bagian sisi atas dan bawahnya.
	Bulatkan	100 g		Untuk membuat bulatan.
	Tempel			Pada bagian sisi atas dan bawahnya.
6	Larutkan	Secukupnya	<i>Gold dust</i> <i>dengan pelarut</i>	Aduk merata.
	Lukis			Pada pola yang sudah ditempelkan.

<b>PEMBUATAN MERIDA DAN BERUANG</b>			<b>Hasil: 1 Pcs @50 g</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
7	Tipiskan	50 g	Masing-masing <i>fondant</i> Berwarna coklat coklat muda, hitam, merah dan biru	Beri pola seperti contoh gambar Merida dan beruang.  Pada bagian depan sisi kue.
8	Susun dan tempelkan  Bentuk  Susun	50 g	<i>Fondant</i>  berwarna hijau	Menjadi dedaunan untuk bingkai dari Merida dan beruang.  Daun-daun melingkar.
<b>PEMBUATAN EMBLEM</b>			<b>Hasil: 1 Pcs @130 g</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
9	Bentuk  Tempel	130 g	<i>Fondant</i>  berwarna hitam	Mengikuti pola emblem.  Pada bagian sisi belakang kue.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



**TABEL 5**  
**STANDAR RESEP DEKORASI *DUMMY CAKE TIER 3***

<b>DEKORASI KUE DENGAN</b>  <b><i>FONDANT</i></b>  <b><i>TIER 3</i></b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 tier</b>	
			<b>d: 15 cm t: 15cm</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan	10 tetes 20 tetes 5 tetes 10 tetes 10 tetes 5 tetes	Pewarna coklat Pewarna merah Pewarna oranye Pewarna hitam Pewarna biru Pewarna hijau	Pada <i>fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian.
3	<i>Cover</i>	1 pcs 900 g	<i>Dummy cake</i> <i>Fondant</i> berwarna coklat	Dengan, Tutupi semua bagian.
4	Haluskan			Dengan menggunakan <i>smoother</i> .
5	Ukir			Dengan pola seperti ukiran kayu.

<p style="text-align: center;"><b>PEMBUATAN KEPALA MERIDA, BUSUR PANAHAH, MAHKOTA, DAN BANTALAN MAHKOTA</b></p>			<p><b>Hasil:</b></p> <p><b>1 pcs Figurine Kepala Merida @195 g</b></p> <p><b>1 pcs Busur @35 g</b></p> <p><b>3 pcs Panah @15 g</b></p> <p><b>1 pcs Mahkota @75 g</b></p> <p><b>1 pcs Bantalan Mahkota @75 g</b></p>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
6	Bentuk	120 g	<i>Fondant</i> berwarna merah	Menjadi rambut Merida.
		75 g	<i>Fondant</i> coklat muda	Bagian wajah Merida.
		50 g	<i>Fondant</i> coklat	Menjadi busur dan panah.
		50 g	<i>Fondant</i> putih	Menjadi mahkota Merida.
		25 g	<i>Fondant</i> hijau	Sebagai batu zamrud mahkota Merida.
7	Larutkan	Secukupnya	<i>Gold dust</i>	Dengan,
		Secukupnya	Pelarut <i>dust</i>	Aduk merata.
	Warnai			Mahkota Merida.

8	Tempelkan  Tata		Kepala Merida pada bagian tengah, diikuti dengan rambutnya.  Busur dan panah, mahkota Merida, dan bantalan mahkota pada bagian paling atas.
---	-----------------------	--	---





Sumber: Olahan Penulis, 2023.




## 2. Peralatan

Adapun peralatan yang penulis butuhkan selama kegiatan mendekorasi kue, yakni sebagai berikut:

**TABEL 6**  
**DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN**

No	Nama Alat	Fungsi
1	<p><i>Modelling tools</i></p> 	Untuk memberikan <i>detailing</i> pada <i>fondant</i> .

2	<p><i>Small knife</i></p> 	Untuk memotong <i>fondant</i> .
3	<p><i>Cake smoother</i></p> 	Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> setelah <i>covering</i> .
4	<p><i>Bowl</i></p> 	Untuk menyimpan maizena.
5	<p><i>Rolling pin</i></p> 	Untuk menipiskan <i>fondant</i> .

7	<p><i>Ruler</i></p> 	<p>Untuk mengukur <i>fondant</i> yang akan digunakan agar sesuai dan presisi.</p>
8	<p><i>Turning table</i></p> 	<p>Untuk memudahkan pada saat proses dekorasi.</p>
9	<p><i>Silicon mat</i></p> 	<p>Untuk alas saat memberikan warna dan menguleni <i>fondant</i>.</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

### 3. *Purchase Order*

*Purchase order* merupakan sebuah laporan atau surat tertulis yang berisikan permintaan kepada *supplier* atas beberapa barang yang dipesan dengan waktu yang telah ditetapkan pada tanggal tertentu (Dewi dkk, 2013). Dalam pembuatan Dekorasi Kue Dengan Tema *Brave* ini juga dibutuhkan *purchase order* yakni, sebagai berikut:

**TABEL 7**  
***PURCHASE ORDER DENGAN ENGLISH FRUIT CAKE***

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Unsalted butter</i>	2 kg	Rp. 320.000	2 kg	Rp. 320.000
Gula	2 kg	Rp. 15.000	Kg	Rp. 15.000
Telur	1,5 kg	Rp. 29.000	Kg	Rp. 29.000
<i>Soft flour</i>	2 kg	Rp. 15.000	Kg	Rp. 15.000
<i>Baking powder</i>	1 botol	Rp. 7.500	Botol @43 g	Rp. 7.500
<i>Glazed fruits</i>	2 kg	Rp. 28.000	Kg	Rp. 28.000
<i>Almond slice</i>	500 g	Rp. 32.000	250 g	Rp. 32.000
Kismis	1 kg	Rp. 28.000	250 g	Rp. 28.000

<i>Lemon zest</i>	7 buah	Rp. 10.000	7 buah	Rp. 10.000
Garam	250 g	Rp. 3.000	250 g	Rp. 3.000
<i>Vanilla essence</i>	55 ml	Rp. 7.000	55 ml	Rp. 7.000
<i>Whipping cream</i>	1 L	Rp. 55.000	L	Rp. 55.000
<i>Dark chocolate compound</i>	1 kg	Rp. 59.000	Kg	Rp. 59.000
<i>Cake board</i> 35 cm	1 buah	Rp. 20.000	Buah	Rp. 20.000
<i>Fondant</i>	5 kg	Rp. 475.000	5 kg	Rp. 475.000
CMC	1 botol	Rp. 10.000	Botol@43 g	Rp. 10.000
Maizena	1 kg	Rp. 15.000	Kg	Rp. 15.000
Pewarna hitam	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna merah	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna coklat	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna hijau	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500

Pewarna kuning	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna biru	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	Rp. 10.000	100 buah	Rp. 10.000
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	Rp. 10.000	200 buah	Rp. 10.000
<i>Gold dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
<i>Blue glitter dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
Pelarut <i>luster dust</i>	27 ml	Rp. 10.000	27 ml	Rp. 10.000
<b>TOTAL</b>				Rp. 1.276.200

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 8**

***PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE***

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Dummy cake</i> d: 15 cm dan t: 15 cm	1 buah	Rp. 11.000	Buah	Rp. 11.000
<i>Dummy cake</i>	1 buah	Rp. 17.000	Buah	Rp. 17.000



d: 20 cm dan t: 15 cm <i>Dummy cake</i> d: 30 cm dan t: 10 cm	1 buah	Rp. 14.000	Buah	Rp. 14.000
<i>Dummy stone</i>	13 buah	Rp. 4000	Buah	Rp. 52.000
<i>Fondant</i>	5 kg	Rp. 475.000	5 kg	Rp. 475.000
<i>Cake board</i> 35 cm	1 buah	Rp. 20.000	Buah	Rp. 20.000
CMC	1 botol	Rp. 10.000	Botol @43 g	Rp. 10.000
Maizena	1 kg	Rp. 15.000	Kg	Rp. 15.000
Pewarna hitam	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna merah	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna coklat	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna hijau	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna kuning	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500

Pewarna biru	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	Rp. 10.000	100 buah	Rp. 10.000
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	Rp. 10.000	200 buah	Rp. 10.000
<i>Gold dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
<i>Blue glitter dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
Pelarut <i>luster dust</i>	27 ml	Rp. 10.000	27 ml	Rp.10.000
<b>TOTAL</b>				Rp. 761.700

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe costing* adalah biaya yang dikeluarkan untuk resep dalam pembuatan sebuah hidangan dari mulai kebutuhan bahan dan proses pengolahan, yang nantinya siap untuk dijual dan dihidangkan perpersi dengan tujuan untuk memaksimalkan pendapatan dari penjualan dengan biaya yang teratur (Arya, 2018).

**TABEL 9**  
**RECIPE COSTING DENGAN ENGLISH FRUIT CAKE**

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Unsalted butter</i>	1.390 g	Rp. 320.000	2.000 g	Rp. 224.000
Gula	1.390 g	Rp. 15.000	1.000 g	Rp. 21.000
Telur	1.400 g	Rp. 29.000	1.000 g	Rp. 40.600
<i>Soft flour</i>	1.482 g	Rp. 15.000	1.000 g	Rp. 22.500
<i>Baking powder</i>	20 g	Rp. 7.500	Botol @43 g	Rp. 3.488
<i>Glazed fruits</i>	1.668 g	Rp. 28.000	1.000 g	Rp. 46.704
<i>Almond slice</i>	371 g	Rp. 32.000	1.000 g	Rp. 11.872
Kismis	556 g	Rp. 28.000	1.000 g	Rp. 15.568
<i>Lemon zest</i>	3 pcs	Rp. 10.000	7 pcs	Rp. 4.285
Garam	10 g	Rp. 3.000	250 g	Rp. 120
<i>Vanilla essence</i>	30 ml	Rp. 7.000	55 ml	Rp. 3.818
<i>Whipping cream</i>	750 ml	Rp. 55.000	1.000 ml	Rp. 41.250

<i>Dark chocolate compound Cake board 35 cm</i>	750 g   1 buah	Rp. 59.000   Rp. 20.000	1.000 g   Buah	Rp. 44.250   Rp. 20.000
<i>Fondant</i>	5 kg	Rp. 475.000	5 kg	Rp. 475.000
CMC	10 g	Rp. 10.000	Botol @43 g	Rp. 2.320
Maizena	250 g	Rp. 15.000	1.000 g	Rp. 3.750
Pewarna hitam	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna merah	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna coklat	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna hijau	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna kuning	5 ml	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp.719
Pewarna biru	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Tusuk sate	30 buah	Rp. 10.000	100 buah	Rp. 3.000
Tusuk gigi	25 buah	Rp. 10.000	200 buah	Rp. 50

<i>Gold dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
<i>Blue glitter dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
Pelarut <i>luster dust</i>	15 ml	Rp. 10.000	27 ml	Rp.5.555
<b>TOTAL</b>				Rp. 1.096.049

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE**

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Dummy cake</i> d: 15 cm dan t: 15 cm	1 buah	Rp. 11.000	Buah	Rp. 11.000
<i>Dummy cake</i> d: 20 cm dan t: 15 cm	1 buah	Rp. 17.000	Buah	Rp. 17.000
<i>Dummy cake</i> d: 30 cm dan t: 10 cm	1 buah	Rp. 14.000	Buah	Rp. 14.000
<i>Dummy stone</i>	13 buah	Rp. 4000	Buah	Rp. 52.000

<i>Fondant</i>	5 kg	Rp. 475.000	5 kg	Rp. 475.000
<i>Cake board</i> 35 cm	1 buah	Rp. 20.000	Buah	Rp. 20.000
CMC	10 g	Rp. 10.000	Botol @43 g	Rp. 2.320
Maizena	250 g	Rp. 15.000	1.000 g	Rp. 3.750
Pewarna hitam	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna merah	1 botol	Rp. 24.000	Botol @ 20 ml	Rp. 24.000
Pewarna coklat	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna hijau	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Pewarna kuning	5 ml	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 719
Pewarna biru	1 botol	Rp. 11.500	Botol @ 20 ml	Rp. 11.500
Tusuk sate	30 buah	Rp. 10.000	100 buah	Rp. 3.000
Tusuk gigi	25 buah	Rp. 10.000	200 buah	Rp. 50
<i>Gold dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850

<i>Blue glitter dust</i>	3 g	Rp. 11.850	3 g	Rp. 11.850
<i>Pelarut luster dust</i>	15 ml	Rp. 10.000	27 ml	Rp.5.555
<b>TOTAL</b>				Rp. 710.594

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

### 5. *Selling Price*

*Selling price* yaitu jumlah uang yang setimpal dengan barang dan pelayanan yang akan diterima nantinya (Sodikin, 2015). Berikut ini merupakan rumus cara menghitung *selling price*:

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

**TABEL 11**

***SELLING PRICE DENGAN ENGLISH FRUIT CAKE***

<b><i>TOTAL INGREDIENTS COST</i></b>	<b>Rp. 1.096.049</b>
<b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>	<b>35%</b>
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>	<b>Rp. 3.131.568</b>
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>	<b>Rp. 3.300.000</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

**TABEL 12**  
**SELLING PRICE DENGAN DUMMY CAKE**

<b><i>TOTAL INGREDIENTS COST</i></b>	<b>Rp. 710.594</b>
<b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>	<b>35%</b>
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>	<b>Rp. 2.030.268</b>
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>	<b>Rp. 2.200.000</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



#### **D. Pelaksanaan Kegiatan**

##### 1. Lokasi

1. Tempat pelaksanaan untuk latihan presentasi produk tugas akhir ini berlokasi di alamat berikut:

Komplek Permata Kopo Blok EB.93, RT 03, RW 05, Desa Sayati,  
Kecamatan Margahayu, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40228

2. Tempat pelaksanaan untuk presentasi produk tugas akhir ini berlokasi di alamat berikut:

Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No.186,  
Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

##### 3. Waktu

1. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Tugas Akhir

Latihan presentasi produk tugas akhir ini dilakukan pada bulan Oktober-  
Desember 2023.

2. Pelaksanaan Presentasi Produk Tugas Akhir

Presentasi tugas akhir ini akan dilaksanakan pada bulan Januari 2024.