

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Bermula sekitar 350 SM, diyakini bahwa jenis kue pertama di dunia yaitu *plakous* disebutkan oleh dua orang penyair Yunani Kuno. Dikatakan kue ini terbuat dari keju kambing dengan tepung gandum lalu direndam oleh madu Attic kemudian mengalami modifikasi bahan dua abad setelahnya di Italia yang dikenal dengan sebutan Latin, *placenta*. Pada masa tersebut baik Yunani maupun Romawi Kuno, kue merupakan bagian dari persembahan ritual keagamaan yang dianggap lebih ‘layak’ dibandingkan hewan sembelih, dengan ragam istilah serta bentuk permukaan yang cenderung rata (pendek) dibandingkan jenis kue yang diketahui kini. Kue terbuat dari telur (tuh maupun terpisah) dengan penambahan mentega terkenal selama abad ke-18 di Prancis dan Italia. Hingga pertengahan abad ke-19, adanya penambahan bahan penemuan baru berupa *natrium bikarbonat* dan soda kue dalam pembuatan kue bermunculan di Amerika yang kemudian menjadi jenis kue paling sering beredar hingga saat ini. (Goldstein, 2015). Berdasarkan bukti dan linguistik tahun 1300-an, istilah *cake* diasumsikan bermula dari kata ‘kaka’ Norse Kuno yang merujuk pada bentuk roti khusus berbentuk rata. (Humble, 2010).

Dekorasi kue merupakan suatu ranah seni yang merubah rupa kue agar terlihat menarik secara pandangan mata dengan menggunakan variasi teknik serta konsep desain untuk dapat menambah nilai jual selain dari segi rasa. Jiwa atau bakat seni pada diri dekorator memang menjadi faktor pendukung utama, namun mendekorasi kue merupakan seni yang perlu dibekali ketekunan serta

keterampilan yang harus terus dilatih dan dipelajari. Selain itu, kreativitas, imajinasi, dan estetika juga menjadi poin penting untuk dikuasai dalam mendekorasi kue agar hasil produk yang dihasilkan atraktif, unik, cantik, dan rapi. (Austin, 2017). Tujuan mendekorasi kue dikatakan oleh Harteti, dkk. (2016) yaitu untuk menutupi bentuk fisik kue yang kurang menarik sekaligus memperbaiki bagian yang rumpang dengan bahan penghias, memberi nilai tambah baik secara fisik maupun cita rasa, sebagai ungkapan perasaan yang direalisasikan dengan dekorasi, serta menjadikan kue sebagai pusat perhatian dan memikat atensi orang. Hal tersebut selaras dengan sejarah kue berdekorasi lapisan pasta almond (*marchpanes*) sebagai mahakarya dan pusat perhatian dalam jamuan pesta yang debut pada era kepemimpinan Ratu Elizabeth I. (Murdoch, 2007).

Kue menjadi simbol dalam perhelatan penting sejak peradaban kuno, bahkan keberadaan kue diyakini dapat menstimulasi perasaan emosional seseorang serta mengubah suasana suatu acara sehingga memiliki makna mendalam. Berawal sebagai persembahan kepada dewa Yunani untuk memberkati pengantin, sumbangsih upacara pembaptisan, objek sentral jamuan pesta kerajaan, hingga pada abad ke-18 diyakini kue berdekorasi pertama kali menjadi bagian esensial suatu perayaan ulang tahun kaum bangsawan. Jauh sebelum itu, pada abad ke-15 masih dikenal sebagai *kinderfest* (ulang tahun anak) di Jerman, kue sudah menjadi bagian penting meski hanya berupa roti keras. Dengan satu buah roti beserta lilin, setiap tahunnya seorang anak merayakan hari ulang tahun yang diyakini lilin tersebut dapat mengusir roh jahat serta asap dari lilin yang dianggap dapat

mengantarkan doa ke hadapan Tuhan. Dengan adanya perkembangan bahan yang dibantu oleh teknologi, kue berdekorasi untuk perayaan ulang tahun akhirnya menjadi hal yang umum setelah adanya revolusi industri dunia. Kini kue dalam perayaan ulang tahun dengan berbagai inovasi variasi bentuk, rasa, serta hiasan dapat dinikmati siapa saja. (Levene; 2016; Castella, 2010; Murdoch, 2007).

Variasi bahan dekorasi kue saat ini bervariasi, pada prinsipnya bahan-bahan tersebut merupakan hasil inovasi bahan sebelumnya. Murfitt (2017) dan Austin (2017) menyebutkan bahan dekorasi kue diantaranya, yaitu:

1. *Frosting*

Jenis dekorasi ini memiliki sifat lunak atau cair ke padat sehingga hasil akhir dekorasi akan mengeras jika terkena suhu rendah. Terbagi menjadi dua jenis konsistensi yaitu padat bervolume seperti *buttercream* dan *whipped cream* yang dapat dibentuk dengan teknik *piping* serta cair bervolume yang memiliki hasil akhir mengkilap seperti *glaze* dan *icing*;

2. *Icing*

Pada kategori ini *royal icing*, *poured fondant*, hingga *glaze* termasuk dalam jenis yang dimaksud memiliki konsistensi cair bervolume, umumnya diberi corak warna-warni (*marble/feather*) untuk memberi kesan dekorasi. *Royal icing* pun dapat dibentuk jika konsistensi yang dibuat lebih kental dan padat yang nantinya digunakan pada teknik *piping*.

3. *Edible Sugar Lace*

Dekorasi fleksibel yang terbuat dari pasta gula dengan bahan tambahan berupa pengental (mirip permen karet) yang dioleskan pada cetakan matras

silikon umumnya digunakan untuk membentuk corak renda kain atau detail motif baju timbul.

4. *Marzipan*

Pasta yang terbuat dari tepung almond, gula bubuk, dan juga penambahan putih telur inilah yang disebut *marzipan*. Ragam tekstur, warna serta konsistensi tentunya tergantung resep yang digunakan. *Marzipan* digunakan sebagai dekorasi, *modeling*, dan penutup kue sebelum digabungkan dengan dekorasi dari *royal icing* untuk menjaga kelembapan juga menciptakan permukaan yang rata.

5. *Gum paste*

Sifatnya yang lentur, lembut, dan kokoh sekaligus dapat mempertahankan bentuk ketika kering seringkali menjadi alternatif bahan dekorasi terutama untuk membuat replika berbagai bunga. Meski hakikatnya terbuat dari bahan yang aman untuk dikonsumsi, akan terlalu keras dan tidak enak jika dimakan.

6. *Rolled Fondant*

Memiliki karakteristik yang *pliable*, halus, dan serbaguna membuat bahan ini sering kali digunakan untuk membuat berbagai bentuk seperti detail dekorasi, bunga, hingga figur karakter.

7. Cokelat

Berbagai jenis cokelat, bentuk material, hasil olahan, dan turunannya seperti saus cokelat, *clay (chocolate modelling)*, *ganache*, bubuk cokelat, hingga hasil dekorasi beragam bentuk dari lelehannya dapat menjadi alternatif dekorasi kue karena sudah memiliki rasa dan aroma tersendiri.

8. *Wafer Paper*

Berupa lembaran kertas yang mayoritas dekorator kue gunakan untuk membuat kelopak bunga, daun, imitasi sayap serangga, dan dekorasi lainnya karena bersifat tipis dan mudah dibentuk.

9. Dekorasi Instan

Terdiri dari bahan siap makan dan umumnya berbentuk kecil serta dapat berbentuk taburan hingga potongan. Diantaranya yaitu gula halus, manisan buah kering, berbagai jenis kacang, permen, karamel, hingga penggunaan bunga (*edible*).

Rolled fondant merupakan pasta padat dari campuran gula halus, sirup jagung/*glucose*, gliserin, dan gelatin yang diolah hingga terbentuk konsistensi elastis. *Rolled fondant* (*fondant* berarti meleleh dari '*fondre*') menjadi salah satu bahan dekorasi kue yang saat ini sering digunakan. Jenis penghias ini dapat diberi rasa, warna, dan cukup lentur untuk dipilin, dicetak, serta diubah menjadi berbagai rupa (*figurin*). (Jackson, 2020; Hassan dkk., 2016). *Rolled fondant* juga memiliki tekstur yang lebih halus serta tidak mudah kaku jika terkena suhu rendah dalam waktu yang singkat, faktor tersebut membuat kepopuleran *rolled fondant* di kalangan dekorator kue profesional cukup tinggi.

Pengaplikasian teknik dekorasi dengan media *rolled fondant* ada berbagai macam, yaitu:

1) *Covering*

Teknik melapisi sebagian atau seluruh permukaan kue dengan *rolled fondant* yang ditipiskan ada berbagai cara yaitu tradisional (dimulai dari bagian atas), terbalik (merataan dari bagian bawah yang dibalik), dan

panel (satu-persatu bagian sisi kue). Baik dengan fondant yang polos atau sudah diberi warna dan memiliki corak campuran berbagai warna.

2) *Chalkboard*

Teknik yang digunakan yaitu teknik mengusap pewarna makanan (putih) secara acak sehingga tercipta kesan hapusan kapur pada papan tulis hitam.

3) *Crimping*

Teknik ini digunakan untuk membuat kesan mengeriting umumnya pada bagian sudut sisi kue dengan mencubit menggunakan *crimpers*.

4) *Cut out*

Ada berbagai jenis cetakan yang bisa digunakan untuk membentuk fondant menjadi 2 dimensi mulai dari cetakan kue kering dengan ragam rupa hingga cetakan sederhana berbentuk bangun datar. Tidak menutup kemungkinan memotong fondant menjadi bentuk lainnya secara manual menggunakan pisau dan templat gambar.

5) *Drapery*

Teknik yang dipakai untuk memberi kesan seperti tiruan lipatan-lipatan kain atau gaun baik beraturan atau tidak.

6) *Embossing*

Dengan alat bantu stempel yang permukaannya sudah memiliki pola timbul kemudian dicelupkan ke pewarna atau disapu dengan kuas dengan bubuk pewarna ini akan membuat kesan corak pada permukaan fondant. Selain penggunaan stempel, bisa juga dengan menggunakan *stitching tool* atau peralatan kecil rumah tangga seperti gagang sendok hingga tutup botol dapat digunakan untuk menciptakan corak-corak lainnya.

7) *Eyelet lace*

Dengan maksud menunjukkan pola dari lubang-lubang kecil dari renda, teknik ini menggunakan gula plakat yang dioles pada permukaan fondant sehingga tercipta corak bintik-bintik beraturan atau dengan mencetak renda pada bagian permukaan fondant sehingga tercipta bentuk persis seperti plakat renda.

8) *Frill*

Teknik yang menimbulkan kesan rumbai bergelombang pada ujung bagian dekorasi, pola ini umumnya menggunakan alat bantu sederhana seperti tusuk gigi yang ditekan menggelinding hingga pipih.

9) *Flounces*

Merupakan lanjutan dari teknik *frill* yang digabungkan bersusun sehingga memperlihatkan adanya tumpukan lipatan bergelombang seperti renda pada gaun.

10) Lukisan tangan

Salah satu teknik dengan melukis langsung di atas permukaan fondant sebagai kanvas dengan berbagai gambar dan membuat efek corak dengan pewarna makanan dan kuas lukis yang berstandar aman bagi makanan. Seperti aliran lukisan teknik ini membebaskan dekorator untuk menggambar apa saja baik realis, karikatur, hingga abstrak.

11) *Metallic*

Untuk mendapatkan hasil akhir metalik ada banyak cara seperti menggunakan *gold* atau *silver leaf* yang diolesi pada permukaan fondant atau dengan bantuan alat *airbrush*.

12) *Modeling*

Teknik pembentukan fondant menjadi berbagai bentuk 3 dimensi seperti buah, binatang, hingga orang yang terkesan nyata (realistis) dengan berbagai teknik *modeling* serta bantuan alat-alat.

13) *Ribbon Insertion*

Merupakan teknik dengan penggunaan pita yang disisipkan di antara sayatan kecil fondant sehingga menimbulkan kesan garis timbul, baik garis lurus, diagonal atau melengkung.

14) *Rope*

Teknik untuk membuat simpul atau kepangan atau sekadar membuat tiruan rupa tali.

15) *Tassels*

Seperti tali, tetapi dengan bentuk yang lebih kecil, halus, dan banyak teknik ini menampilkan bentuk rumbai-rumbai yang dibantu dengan alat dengan lubang-lubang halus yang banyak.

16) *Wood*

Banyak cara yang bisa diaplikasikan untuk menciptakan tekstur kayu, bisa dengan matras bertekstur kayu dan menggunakan *modeling tools* membuat ukiran secara manual. (Murfitt, 2017; Marek, 2014; Garrett, 2013).

Segala sesuatu yang bersifat karya seni berakar dari sebuah inspirasi dan ide yang tidak datang, tetapi secara sederhana 'ada' dan di mana saja. Begitu pun dengan seni dalam mendekorasi kue yang bermula dari munculnya suatu inspirasi dari hasil melihat, merasakan, meraba, dan mengapresiasi sesuatu baik berupa benda, alam, mode, arsitektur, maupun ketertarikan

lainnya yang terhubung dengan lingkungan sekitar sehingga secara tidak sadar memperkaya glosarium visual. Awal mula proses kreatif tidak perlu dicari terlalu jauh, tetapi cukup dengan mengamati warna, tekstur, garis, pemandangan, atau suasana kota. Dari inspirasi tersebut kemudian dibuatlah rancangan (desain) yang berisi objek dari glosarium visual masing-masing dekorator, pun ada kalanya ide desain dapat mengalami modifikasi selama proses menggambar ke objek sebenarnya. (Austin, 2017; Garrett, 2013).

Untuk mengeksekusi desain yang baik ada dua alat yang dapat digunakan yaitu prinsip dan elemen. Elemen merupakan bagian visual yang membentuk desain secara utuh terdiri dari garis, motif, tekstur, warna, kontras visual, bentuk, arah, dan ukuran. Sementara prinsip sebagai cara mengatur elemen tersebut menjadi suatu komposisi yang pas dengan memperhatikan titik vokal, keseimbangan, beban visual, harmoni dan ragam. Sehingga ketika desain yang dibuat gagal prinsip tersebut juga dapat menjadi solusi untuk perbaikan. (Marek, 2014).



GAMBAR 1 POSTER FILM *MULAN* (1998) DAN *MULAN II* (2004)

Sumber: IMDb, 2007

Latest Ranking on Cumulative Box Office Lists

Record	Rank	Amount
All Time International Box Office (Rank 1,401-1,500)	1,495	\$69,973,540
All Time Worldwide Box Office (Rank 2,301-2,400)	2,380	\$69,973,540
All Time International Box Office for Remake Movies	56	\$69,973,540
All Time Worldwide Box Office for Remake Movies (Rank 101-200)	120	\$69,973,540

GAMBAR 2 DAFTAR PERINGKAT BOX OFFICE FILM *MULAN*






Sumber: The Numbers, 2020

Setelah pertama kali film animasi musikal *Mulan* ditayangkan pada 1998 kemudian dibuat sekuel pada 2004 dengan judul *Mulan II*, film pertamanya dengan judul yang sama garapan Niki Caro dihadirkan kembali pada 2020 dalam versi *live-action* di platform resmi Disney+ Hotstar yang mendapatkan cukup banyak perhatian, hal tersebut tercermin dari urutan film *Mulan* (2020) pada daftar Box Office 2020 di atas. Film *live-action* produksi Walt Disney Pictures ini mengisahkan tentang Hua Mulan yang merupakan anak perempuan pertama di keluarga Hua yang menyukai seni bela diri dan tomboi. Berlatar kekaisaran Tiongkok yang saat itu diserang oleh sekelompok prajurit yang dipimpin Bori Khan, Mulan nekat menyamar sebagai seorang laki-laki demi menggantikan ayahnya Hua Zhou yang diutus untuk ikut berperang dengan kondisi kaki cedera parah. Mulan bertekad untuk membantu kekaisaran dengan seni bela diri yang dimilikinya sekaligus mencari jati dirinya sebagai seorang perempuan. Keputusan sepihaknya ini yang kemudian membuat keluarganya cemas akan nasib Mulan jika sampai ketahuan oleh pemerintah. Karakter Mulan yang tangguh dan pemberani yang membuat tokoh tersebut disukai tidak hanya dari kalangan usia remaja, tetapi juga usia dewasa. (Dargis, 2020).

PopSugar UK Awards	December 11, 2020	Best Nostalgic Moments of the Year	"Reflection"	Won
Satellite Awards	February 15, 2021	Best Art Direction and Production Design	Grant Major and Anne Kuljian	Nominated
		Best Costume Design	Bina Daigeler	Nominated
		Best Visual Effects	Sean Faden	Nominated
Saturn Awards	October 26, 2021	Best Action or Adventure Film	<i>Mulan</i>	Won
		Best Actress	Yifei Liu	Nominated
		Best Supporting Actor	Donnie Yen	Nominated
		Best Director	Niki Caro	Nominated
		Best Writing	Rick Jaffa and Amanda Silver, Lauren Hynek, Elizabeth Martin	Nominated
		Best Costume Design	Bina Daigeler	Won
Screen Actors Guild Awards	April 4, 2021	Outstanding Performance by a Stunt Ensemble in a Motion Picture	<i>Mulan</i>	Nominated
Visual Effects Society Awards	April 6, 2021	Outstanding Created Environment in a Photoreal Feature	Jeremy Fort, Matt Fitzgerald, Ben Walker, Adrian Vercoe (for Imperial City)	Won
		Outstanding Effects Simulations in a Photoreal Feature	Theo Vandermoot, Sandra Balej, James Carson, Yuri Rudakov	Nominated
		Outstanding Compositing in a Photoreal Feature	Christoph Salzmann, Beck Veitch, Joerg Bruemmer, Indah Maretha	Nominated

GAMBAR 3 DAFTAR PENGHARGAAN FILM *MULAN*

Sumber: Wikipedia, 2020

Excellence in Sci-Fi/Fantasy Film	
 <p>WINNER Mulan Bina Daigeler, Liz McGregor (assistant costume designer) (plaque), Daniela Backes (assistant costume designer) (plaque), Anna Haigh (illustrator) (plaque), Warren Holder (illustrator) (plaque), Luke Hollis (illustrator) (plaque), Long Ouyang (illustrator) (plaque), Jenny Rushton (supervisor) (plaque), Bettina Seifert (supervisor) (plaque)</p>	 <p>Dolittle Jenny Beavan</p>
 <p>Jingle Jangle: A Christmas Journey Michael Wilkinson</p>	 <p>Pinocchio Massimo Cantini Parrini</p>
 <p>Wonder Woman 1984 Lindy Hemming</p>	

GAMBAR 4 FILM *MULAN* PEMENANG 2021 CDGA

Sumber: IMDb, 2021

Pada 2021 film *Mulan* berhasil memenangkan penghargaan kategori Excellence in Sci-Fi/Fantasy Film dalam 2021 Costume Designers Guild Awards. Dalam wawancaranya dengan *Vox*, perancang busana kostum film *Mulan* Bina Daigeler, mengatakan bahwa ketika ia ditunjuk untuk berkontribusi dalam pembuatan film ini merupakan suatu kesempatan baginya untuk memperkaya dan menentukan suasana film *Mulan* dengan bakat, drama, dan warna hasil karya tangannya. Bina Daigeler pun melakukan riset tersendiri serta mempelajari pengulangan desain pakaian sejarah Tiongkok untuk proyek ini, dengan hati-hati serta menaruh fokus pada detail budaya Tiongkok ia mencoba memperlakukannya secara hormat agar tidak ada ketimpangan terhadap sejarah aslinya meski ada beberapa adaptasi untuk menyesuaikan alur pada film. Hampir sebagian besar kostum dalam film ini diwarnai, dibuat, dan disulam menggunakan tangan. (Nguyen, 2020). Hal tersebut menunjukkan kerja keras dan minat besar perancang kostum film *Mulan* dapat menghasilkan nilai estetika film sehingga dapat memenangkan penghargaan.

Dari penjelasan sebelumnya, penulis terinspirasi untuk menuangkan visualisasi estetika dari film *Mulan* (2020) beserta kisah inspiratif tokoh Mulan sebagai tema dari topik Tugas Akhir yang juga dipadu oleh ide kreatif penulis ke dalam bentuk kue ulang tahun berjudul “**Dekorasi Kue Bertema Mulan**”.

B. DESAIN PRODUK

1. Tema

Pemilihan ide tema kue oleh penulis berdasarkan film *Mulan* yang diproduksi pada 2020 yang merupakan hasil *remake* film animasi beberapa tahun sebelumnya yang disukai remaja hingga orang dewasa karena karakter tokoh Mulan yang pemberani, tangguh, cerdas dan mempunyai banyak amanat yang dapat dipetik dari alur ceritanya.



GAMBAR 5 POSTER FILM *MULAN*

Sumber: IMDb, 2020

Hua Mulan merupakan anak perempuan pertama dari keluarga Hua yang aktif dan suka bela diri sejak ia kecil seperti ayahnya yang merupakan mantan prajurit. Menikah adalah cara seorang perempuan memberi kehormatan untuk keluarga pada masa itu, tetapi ada rasa asing pada diri Mulan dewasa ketika melihat pantulan wajahnya yang dirias dari cermin seolah yang ia lihat bukanlah dirinya yang sebenarnya. Kondisi kekaisaran

Tiongkok yang saat itu dalam penyerangan prajurit di bawah pimpinan Bori Khan mendesak seluruh warga laki-laki untuk ikut berperang, termasuk ayah Mulan yaitu Hua Zhou meski dengan kondisi kaki cedera karena hanya ialah anggota laki-laki di keluarga. Mulan akhirnya nekat menyamar untuk melindungi ayah juga keluarganya dan pergi ke barak pelatihan. Ayahnya yang waktu itu tidak dapat melakukan apapun memohon perlindungan kepada leluhur untuk mengirimkan burung phoenix demi menjaga Mulan. Selama berperang Mulan menyadari bahwa ia hanya perlu menjadi dirinya sendiri dan menggunakan bakat *chi* yang ia sembunyikan untuk melawan Bori Khan beserta penyihir yang pada akhirnya membawa kemenangan kekaisaran Tiongkok dan kehormatan bagi dirinya serta keluarga. (Lemire, 2020)

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis memilih tema tersebut ke dalam bentuk kue ulang tahun karena beberapa kalangan baik remaja maupun dewasa yang menyukai karakter Mulan senang untuk menjadikannya sebagai tema perayaan ulang tahun. Ada beberapa detail komponen dari film *Mulan* yang akan penulis tuangkan menjadi dekorasi-dekorasi pada kue sehingga nantinya dapat menggambarkan kembali alur cerita film *Mulan* yang memiliki karakter warna, detail, dan nilai estetika yang tinggi.

2. Konsep

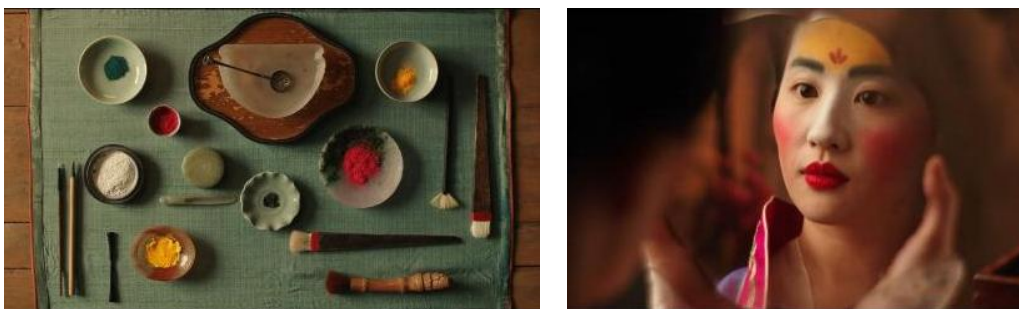
Dalam membuat dekorasi kue untuk Tugas Akhir ini, penulis memfokuskan seluruh dekorasi berdasarkan alur cerita serta detail ornamen seperti arsitektur tempat tinggal Mulan, suasana alam

pegunungan dan bebatuan medan perang, cermin dan refleksi wajah tokoh sebagai simbolisasi dimulainya perjuangan Mulan untuk memberikan kehormatan pada keluarganya, pohon dan bunga magnolia, alat rias, sisir Mulan, pedang ayah Mulan yang menjadi ikon utama dalam film dengan tiga karakter Cina yang menjadi moto dalam diri Mulan selama berperang, baju perang, palakat burung phoenix sebagai simbol pelindung yang dikirim ayah Mulan selama Mulan jauh dari rumah, dan istana kekaisaran yang disajikan dalam film serta dengan padu padan warna merah, merah muda, hijau, oranye, emas, jingga, coklat, biru, abu-abu, serta sedikit warna putih yang sering digunakan dalam visual film. Pemilihan warna dan konsep desain disesuaikan untuk remaja hingga orang dewasa perempuan berusia 12-25 tahun yang menjadi sasaran pasar penulis.



GAMBAR 6 ORNAMEN RUMAH MULAN

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023



GAMBAR 7 CERMIN, ALAT, DAN RIASAN WAJAH MULAN

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023



GAMBAR 8 PEDANG DAN SISIR MULAN

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023



GAMBAR 9 TEBING DAN POHON BUNGA MAGNOLIA

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023



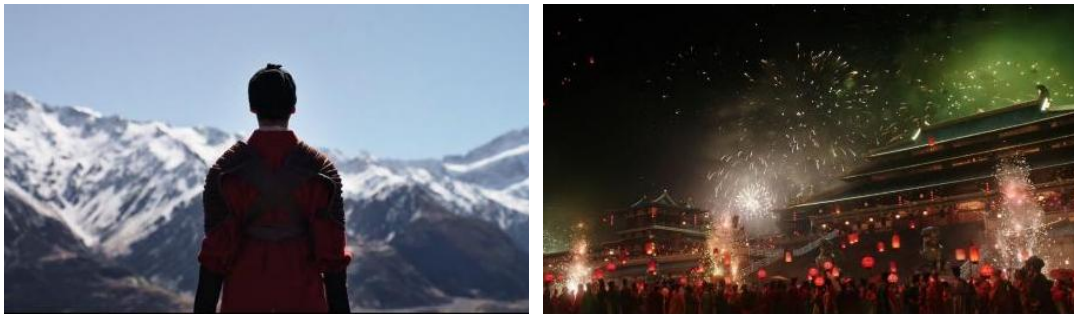
GAMBAR 10 ORNAMEN BAJU PERANG MULAN

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023



GAMBAR 11 MOTIF BAJU DAN PLAKAT BURUNG PHOENIX

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023

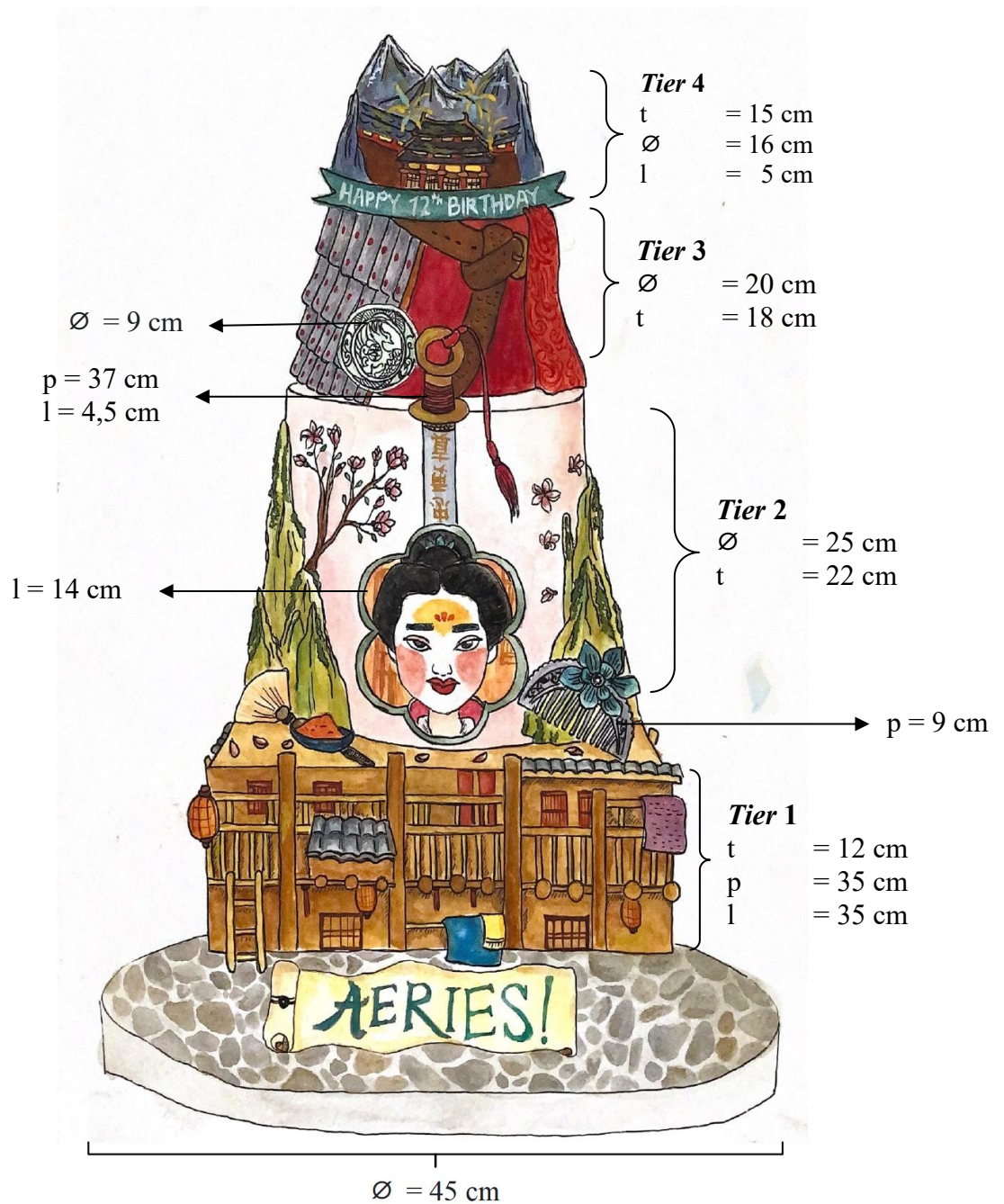


GAMBAR 12 SUASANA PEGUNUNGAN & ISTANA KEKAISARAN

Sumber: Disney+ Hotstar, 2023

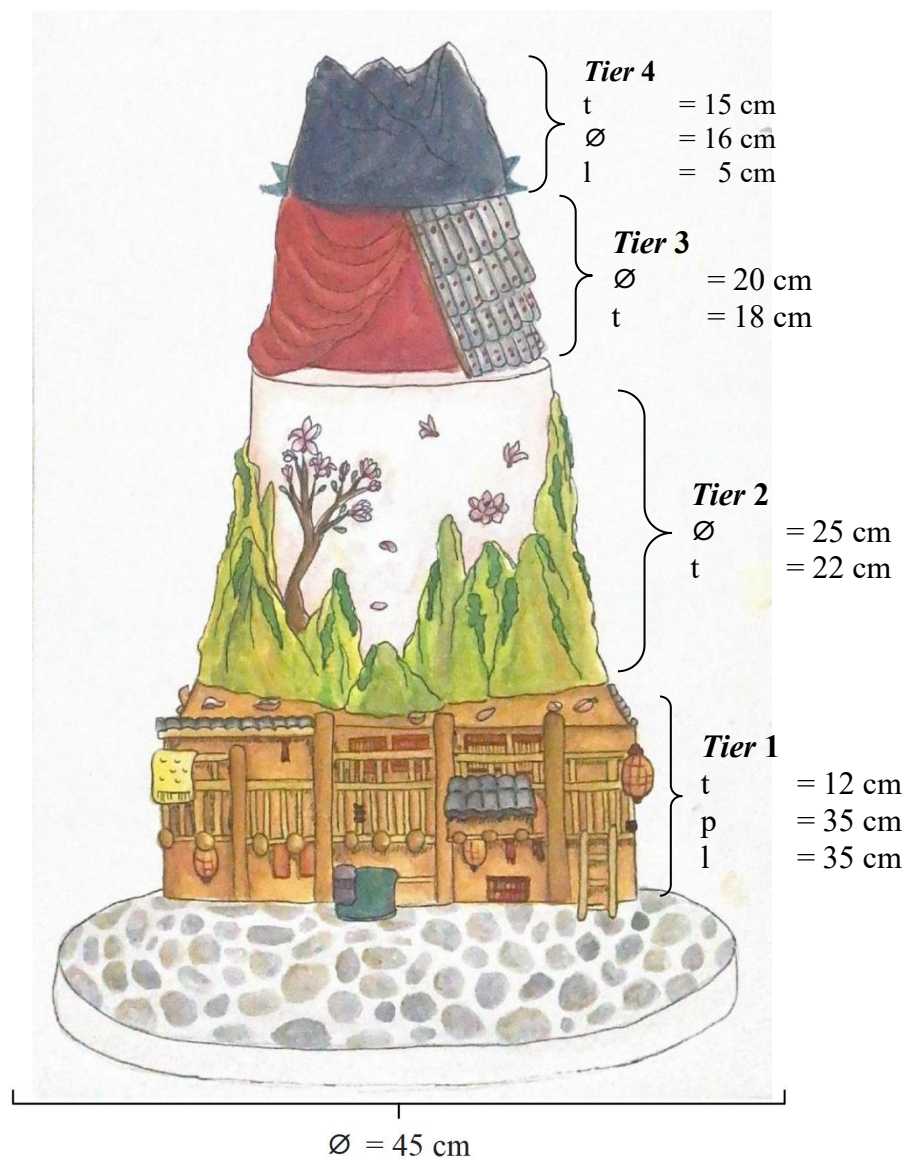
Untuk jenis fondasi kue yang penulis pakai adalah *pound cake* karena rasanya yang kaya juga cenderung netral, bertekstur padat, serta lembap kemudian ditambah dengan *chocolate ganache* sebagai *crumb coat* serta *filling* kue sehingga memiliki perpaduan rasa yang pas dan tidak berlebihan juga menjadikannya lebih kokoh untuk menopang dekorasi yang akan ditambahkan, lalu pada *tier* ke-4 penulis memakai fondasi berupa *dummy* karena akan dijadikan sebagai *topper*. Namun, untuk memudahkan penulis dalam mendekorasi, fondasi kue sebanyak empat *tier* tersebut penulis ganti dengan menggunakan *dummy* secara keseluruhan.

3. Desain



GAMBAR 13 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023



GAMBAR 14 SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

Berdasarkan tema yang diambil serta fokus rancangan dekorasi kue, penulis mendesain kue yang terdiri dari 4 *tier* beserta *cake drum* dengan penjelasan sebagai berikut:

3.1. Cake drum



GAMBAR 15 UKIRAN BATU DAN GULUNGAN KERTAS

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023.

1) Ukuran

Untuk *cake drum* berdiameter 45 cm dan tinggi 9 mm.

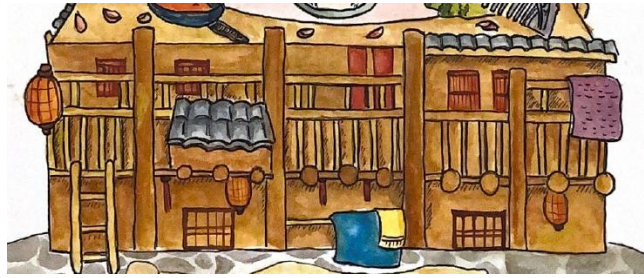
2) Warna

Dilapisi *fondant* warna abu-abu gelap yang diberi aksent gradasi abu-abu terang dan sedikit warna *spice*, kemudian untuk dekorasi gulungan kertas yaitu campuran warna *cream*, *flax*, dan sedikit warna kuning terang, warna coklat untuk ornamen lilitan tali kertas, sementara ornamen tulisan nama berwarna *tiber*.

3) Teknik dekorasi

Mengenai dekorasi terdapat ukiran tekstur bebatuan besar dengan menggunakan teknik *carving*, serta terdapat dekorasi menyerupai kertas gulung dari *fondant* yang dibuat dengan teknik *modeling*, *frill*, dan lukis tangan menggunakan kuas busa untuk memberikan kesan gradasi warna pada bagian pinggiran kertas, kemudian teknik *rope* sebagai replika tali lilit pada bagian gulungan kertas dengan tulisan nama contoh "AERIES" yang ditulis menggunakan campuran pewarna makanan dan pelarut yang menggunakan teknik lukisan tangan.

3.2.Tier 1



GAMBAR 16 ARSITEKTUR RUMAH MULAN

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023.

1) Ukuran

Untuk *tier* pertama *dummy* berukuran 35 x 35 x 12 cm.

2) Warna

Lapisan *fondant* sebagai *cover* berwarna *spice* dicampur dengan warna *clay*, *bronze*, *squash*, *apricot* untuk memberi gradasi warna. Kemudian untuk ornamen pintu, jendela, dan lampion menggunakan warna merah, oranye, jingga, kuning, dan coklat gelap. Sementara dekorasi kain pada pagar-pegar kayu didominasi warna biru, ungu, dan kuning lemon. Untuk ornamen pagar-pegar kayu dan tangga menggunakan warna senada seperti warna *cover*. Selain itu, ornamen genteng akan diberi warna campuran antara hitam dan abu-abu gelap.

3) Teknik dekorasi

Pada bagian *cover* detail ornamen seperti jendela dan lampion akan dilukis dengan pewarna makanan pada bagian dasar *fondant*, lalu ornamen yang memperlihatkan potongan kain menggantung serta ornamen pagar-pegar kayu dibuat menggunakan teknik *sculpting*

juga *cut out*, sementara untuk ornamen genteng menggunakan teknik *modeling*. Pada *tier* ini fokus dekorasi menampilkan suasana arsitektur rumah Mulan sebagaimana yang ditampilkan dalam adegan awal film yang seperti rumah susun.

3.3.Tier 2



GAMBAR 17 SELURUH ORNAMEN PADA TIER 2

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023.

1) Ukuran

Untuk *tier* kedua ukuran *dummy* yaitu diameter 25 cm dan tinggi 22 cm. Sementara ukuran dari replika pedang memiliki panjang 37 cm dengan lebar 4,5 cm, lalu ukuran lebar dekorasi cermin rias yaitu 14 cm.

2) Warna

Bagian *cover* merupakan *fondant* berwarna *pale pink* dengan aksentasi gradasi *pink fuchsia* dari *petal dust* yaitu warna dasar pakaian lilit Mulan yang menunjukkan kesan feminim. Warna hijau kekuningan menjadi warna dominan dari dekorasi tebing belerang disertai

aksen gradasi warna *moss*. Kemudian pada ornamen pohon menggunakan warna coklat beserta kelopak bunga magnolia dengan gradasi warna *deep fuchsia*. Lalu paduan warna merah, emas, dan *silver* menjadi warna utama dekorasi pedang Mulan di bagian tengah kue, sementara bagian bingkai dekorasi cermin rias menggunakan warna *turkish blue* dan riasan wajah serta latar pantulan cermin menggunakan warna putih, *deep fuchsia*, jingga, oranye, merah, dan hitam. Untuk dekorasi sisir Mulan bagian lempengan bunga magnolia menggunakan warna *dark teal* dan juga salem, sementara dekorasi replika alat rias Mulan menggunakan paduan warna *parchment* dan coklat gelap untuk kuas, dan oranye juga *prussian*.

3) Teknik Dekorasi

Kedua sisi dari *tier* kedua akan ada ornamen tebing belerang yang dibuat dengan teknik *sculpting* dan *curving* yang terdapat pada salah satu adegan ketika Mulan bertarung dengan penyihir dan akhirnya memutuskan untuk mengungkap identitasnya setelah melihat simbol pada pedang yaitu 真 (*zhen*) yang bermakna jujur, sehingga pada tier kedua juga terdapat dekorasi replika pedang Mulan yang dibuat menggunakan teknik *modeling* beserta 3 karakter Cina menggunakan teknik lukisan tangan sebagai simbol keberanian Mulan mengungkap jati dirinya serta teknik *rope* dan *tassels* untuk tali pedang. Pada bagian tengah bawah dekorasi pedang terdapat *figurine* dua dimensi yaitu cermin rias beserta

refleksi wajah Mulan ketika merasa apa yang dilihat bukan dirinya yang sebenarnya akan dibuat kesan timbul. Menggunakan teknik *modeling* dan *embossing* pada bagian bebatuan tebing akan ada ornamen pohon beserta bunga magnolia yang menjadi saksi bisu Mulan dengan leluasa dapat membuka penyamarannya di tengah malam. Ornamen tersebut nantinya akan mengelilingi hingga bagian belakang kue termasuk ornamen kelopak bunga yang berjatuhan pada sisi permukaan dasar *tier* dibuat menggunakan teknik *frill*. Sementara, pada sisi kiri bawah terdapat replika salah satu alat berupa kuas dan produk rias wajah Mulan ketika ingin bertemu Madam Matchmaker lalu di sisi kanan terdapat replika hiasan rambut Mulan berupa sisir dengan dekorasi lempengan berbentuk bunga magnolia akan dibuat juga menggunakan teknik campuran *modeling*, *sculpting*, dan lukis tangan. Sisir tersebut menjadi simbolisasi adegan Mulan meninggalkan keluarga dan lingkungan rumahnya untuk ikut turun ke medan perang demi menggantikan sang ayah, Hua Zou.

3.4.Tier 3



GAMBAR 18 ORNAMEN BAJU PERANG MULAN

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023.

1) Ukuran

Untuk ukuran *dummy* dari *tier* ketiga yaitu berdiameter 20 cm dan tinggi 18 cm. Sementara ukuran ornamen plakat burung phoenix berdiameter 8 cm.

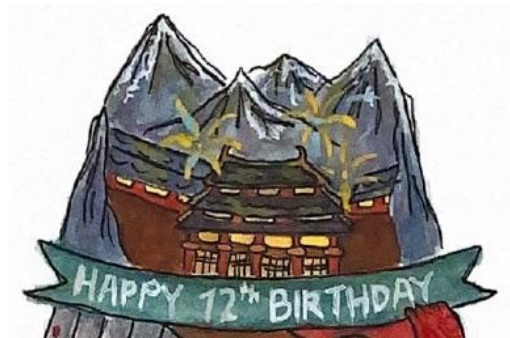
2) Warna

Bagian *cover* dari *tier* ketiga menggunakan fondant berwarna merah begitu juga pada bagian lis baju perang memakai perpaduan warna *deep red* dan merah cabai. Sementara *dark silver*, *iron*, dan *ash* menjadi warna dari dekorasi pelindung dengan aksen titik warna merah serta bagian pinggir berwarna coklat. Untuk warna dari sabuk baju perang Mulan menggunakan paduan warna coklat gelap dan perunggu, serta ornamen plakat burung phoenix berwarna *nyanza*.

3) Teknik dekorasi

Untuk tier ketiga menunjukkan detail ornamen baju perang Mulan, terdiri dari bordiran pada lis baju, sabuk, dan pelindung yang menjadi pelengkap baju perang Mulan. Seluruh ornamen tersebut dibuat menggunakan teknik *cut out* terutama bagian sabuk dan pelindung baju, lalu teknik *carving* digunakan pada bagian plakat burung phoenix, serta *drapery* dan lukis tangan pada bagian lis baju perang. Plakat bundar berukiran burung phoenix merupakan simbol pelindung Mulan yang ayahnya kirim selama Mulan pergi berperang, ornamen tersebut akan diletakkan pada bagian sebelah kiri bawah tier ketiga.

3.5.Tier 4



GAMBAR 19 ORNAMEN PEGUNUNGAN & MINIATUR ISTANA

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023.

1) Ukuran

Untuk *tier* keempat memiliki bentuk setengah lingkaran dengan diameter 16 cm, tinggi 15 cm, dan lebar 2 cm.

2) Warna

Warna *anchor* dan *spruce* menjadi warna dominan pegunungan beserta aksen putih pada bagian puncak. Lalu warna merah, kuning, coklat, abu-abu, dan *charcoal* menjadi warna dari miniatur istana kekaisaran. Lalu warna kuning, oranye, serta putih menjadi warna dari kembang api. Terakhir warna *dark teal* menjadi dasar dari ornamen pita dan putih *ivory* warna dari huruf.

3) Teknik Dekorasi

Pada *tier* terakhir yaitu topper berbentuk pegunungan yang di *carving* sendiri dari dua buah *dummy* ukuran diameter 10 cm dan tinggi 15, sebagai latar belakang istana kekaisaran pada malam hari perayaan kemenangan dibuat dengan teknik *sculpting* dan *carving* untuk menunjukkan detail lekukan garis seperti di pegunungan,

kemudian terdapat dekorasi miniatur dua dimensi istana kekaisaran yang menggunakan teknik *cut out* dan *carving*, dan juga lukisan tangan dari efek kembang api. Yang terakhir terdapat dekorasi berupa pita melintang yang terdapat tulisan “HAPPY 12th BIRTHDAY” yang memakai teknik *cut out*.

C. TINJAUAN PRODUK

1. *Standard recipe*

Seperangkat alat pandu vital dalam memproduksi suatu hidangan yang memuat informasi tentang *mise en place* bahan-bahan, kuantitas, peralatan, teknik, hingga hasil (*yield*) disebut juga dengan resep atau formula. Fungsi dari resep selain sebagai informan hal tersebut, juga menjadi alat dalam mengevaluasi serta memodifikasi baik kuantitas bahan serta hasil yang didapat, sekaligus sebagai indikator penentu biaya produksi. (Gisslen, 2013).

Dikatakan oleh Gisslen (2013) dan CIA (2016) bahwa resep terstandarisasi merupakan serangkaian petunjuk yang menjelaskan parameter cara menyiapkan produk tertentu, menetapkan hasil keseluruhan serta ukuran porsi, praktik dalam menyimpan dan menyajikan produk. Tidak hanya itu, standar resep juga menetapkan tolok ukur dalam penggunaan alat, temperatur, dan waktu pemasakan hidangan. Dengan kata lain, merupakan sebuah hasil pengembangan resep khusus oleh suatu operasi yang digunakan oleh juru masak dengan prosedur dan peralatan tersendiri. Standar resep merupakan salah satu faktor yang dapat memengaruhi efektivitas, mutu, dan pengendalian biaya pembuatan suatu

hidangan, sehingga memungkinkan suatu hidangan tersebut disajikan dengan kualitas, kuantitas, rasa, dan harga yang konsisten meski disiapkan dan dibuat oleh orang yang berbeda. Parameter tersebut juga membantu juru masak untuk mengukur efisiensi pekerjaannya serta mengurangi biaya dengan mengeliminasi hal yang tidak perlu sebagaimana mestinya. Baik berupa tulisan tangan atau digital lalu disimpan dalam perangkat komputer, standar resep atau formula harus dibuat secara konsisten, jelas, dan dalam format yang mudah diikuti serta diakses. (Dag, 2020; CIA, 2016).

Pilihan jenis kue sebagai fondasi dekorasi kue yang penulis pakai yaitu *pound cake* serta *crumb coat* berupa *chocolate ganache*. *Pound cake* merupakan salah satu dari 3 jenis fondasi kue klasik dengan rasio mentega (*butter*) yang lebih banyak dibandingkan telur, sehingga untuk membentuk struktur agar dapat mengembang dan ringan ketika proses pemanggangan digunakan metode yang disebut *creaming method*. Maksud dari metode tersebut yaitu agar mentega yang tadinya padat mengembang dan dapat mengikat udara yang masuk selama proses pengocokan bisa juga dengan penambahan sedikit bahan pengembang kimia seperti *baking powder*. Dikenal dengan istilah *pound cake* yang didapat dari rasio original bahan utamanya yaitu tepung terigu, gula, mentega, dan telur masing-masing sebanyak 1 *pound*. (CIA, 2016; Lopez, 2019). *Chocolate ganache* (diucapkan gah nahsh) merupakan salah satu produk serbaguna dengan konsistensi kental juga kaku, tetapi dapat dilelehkan yang terbuat dari campuran cokelat, *dairy* atau *heavy cream*, dan sedikit mentega. Penggunaan *chocolate ganache* bermacam-macam, mulai dari *glaze*, *icing*,

filling, ataupun *base* untuk produk *pastry* dan *confection*. Tingkat kekakuan *chocolate ganache* tergantung dari perbandingan antara krim dan cokelat yang digunakan serta kadar *cocoa solids* dan *cocoa butter* pada cokelat, sehingga semakin pahit cokelat yang digunakan konsistensinya pun semakin kaku. (Gisslen, 2013; Marek, 2014). Standar resep *pound cake* yang penulis pakai bersumber dari saluran Youtube Luvita Ho yang telah diadaptasi untuk spesifikasi produk. Lalu untuk *chocolate ganache* penulis gunakan standar resep dari EQ Hotel Kuala Lumpur tempat penulis melaksanakan praktik kerja lapangan.

TABEL 1

STANDARD RECIPE POUND CAKE

Pound Cake			Kode :	
			Jenis : Base cake	
Standard Recipe			Hasil : 12.638 g 1 kue 35 x 35 x 12 cm 1 kue Ø 25 x t 22 cm 1 kue Ø 20 x t 18 cm 1 kue Ø 15 x t 12 cm	
			Halaman : 1/3	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Hasil akhir			<i>Pound cake.</i>
2.	Oles	sedikit		<i>Greasing oil</i> pada seluruh permukaan loyang, beri <i>baking paper</i> .
3.	Kocok	2873 g 2632 g 11 g	Mentega tawar Gula halus garam	Dalam <i>mixer</i> menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga pucat dan mengembang.

TABEL 1
STANDARD RECIPE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Pound Cake</i>			Kode :	
<i>Standard Recipe</i>			Jenis : <i>Base cake</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 12.638 g 1 kue 35 x 35 x 12 cm 1 kue Ø 25 x t 22 cm 1 kue Ø 20 x t 18 cm 1 kue Ø 15 x t 12 cm	
<i>Standard Recipe</i>			Halaman : 2/3	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4.	Ayak	3112 g	Tepung terigu (protein rendah)	dengan
		59 g	<i>Baking powder</i>	dan
5.	Tuang	2873 g (47-48 butir)	Telur utuh	bertahap ke dalam <i>butter-sugar mixture</i> sambil
		638 g (31-32 butir)	Kuning telur	sesekali diaduk dengan <i>rubber spatula</i> .
6.	Masukkan		campuran tepung & <i>baking powder</i>	Bergantian dengan bahan cair ke dalam adonan hingga homogen. Aduk sesekali dengan <i>rubber spatula</i> .
7.	Tuang	40 g	ekstrak vanilla	dan
		8 buah	<i>lemon zest</i>	ke dalam adonan. Hentikan pengocokkan jika sudah tercampur rata.

TABEL 1
STANDARD RECIPE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Pound Cake</i>			Kode :	
			Jenis : <i>Base cake</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 12.638 g 1 kue 35 x 35 x 12 cm 1 kue Ø 25 x t 22 cm 1 kue Ø 20 x t 18 cm 1 kue Ø 15 x t 12 cm	
			Halaman : 3/3	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
8.	Tuang	3.266,7 g 2.112 g 1046,7 g 836 g	adonan	ke dalam 3 loyang ukuran 35 x 35 x 4 cm. ke dalam 3 loyang ukuran Ø 24 x t 7 cm. ke dalam 3 loyang ukuran Ø 20 x t 5 cm. ke dalam 3 loyang ukuran Ø 15 x t 4 cm.
9.	Panggang			pada 175°C selama 30-45 menit dalam oven. Hingga warna <i>golden brown</i> .
10.	Sisihkan		<i>pound cake</i>	Di atas <i>cooling wire</i> hingga suhunya turun.

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>Chocolate Ganache</i>			Kode :	
			Jenis : <i>Filling</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3.433 g	
			Halaman : 1/1	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Hasil akhir			<i>Chocolate Ganache</i>
3.	Didihkan		Air	Dalam <i>pan</i> yang ukurannya lebih kecil dari wadah coklat. Isi air sebanyak setengah ukuran <i>pan</i>
4.	Cacah	1907 g	<i>Dark chocolate couverture</i>	hingga ukuran yang cukup kecil. Masukkan dalam wadah <i>stainless</i> .
5.	Masukkan	1526 g	<i>Whipping cream</i>	ke dalam wadah <i>stainless</i> berisi coklat.
6.	<i>Bain marie</i>		Cokelat-krim	di atas <i>pan</i> berisi air hingga homogen dan halus. Gunakan api kecil sambil sesekali diaduk dengan <i>rubber spatula</i> .
7.	Sisihkan		<i>Chocolate ganache</i>	dan diamkan hingga suhu menurun.

TABEL 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (CAKE DRUM)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 alas kue dan dekorasi	
			Halaman : 1/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	805 g 2 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna hitam	dengan sampai merata dan tercipta warna abu-abu terang.
3.	Tabur	sedikit	<i>cornstarch</i>	pada permukaan meja kerja.
4.	Pipihkan		<i>rolled fondant</i> (abu-abu)	untuk menutup permukaan atas <i>cake</i> <i>drum</i> dengan <i>rolling pin</i> .
5.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	ke seluruh permukaan atas <i>cake drum</i> yang akan dilapisi <i>rolled fondant</i> .
6.	Tutup			permukaan atas <i>cake</i> <i>drum</i> dengan <i>rolled</i> <i>fondant</i> abu-abu secara merata dan rapi.
7.	Potong		<i>rolled fondant</i>	berlebih dengan pisau kecil lalu rapikan dengan <i>fondant smoother</i> .

TABEL 3
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (CAKE DRUM)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 alas kue dan dekorasi	
			Halaman : 2/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
8.	Ukir		<i>rolled fondant</i>	dengan <i>modeling tools</i> membentuk ukiran bebatuan acak.
9.	Campur	sedikit sedikit	ekstrak lemon pewarna hitam, putih, dan coklat	dengan permukaan timbul tekstur sehingga tercipta ornamen batu.
10.	Lukis			
11.	Ulen	50 g 1 tetes 4 tetes	<i>rolled fondant</i> warna coklat <i>lemon yellow</i>	dengan hingga tercipta warna <i>cream</i>
12.	Pipihkan			menggunakan <i>rolling pin</i> .
13.	Potong			dengan <i>cutter pen</i> menjadi 25 x 8 cm
14.	<i>Frill</i>			bagian pinggir dengan <i>ball shape tools</i> .
15.	Gulung			sebanyak 5 cm.
16.	Pilin	6 g	<i>rolled fondant</i> (cokelat)	membentuk ulir tali dan tempel pada bagian gulungan.
17.	Lukis			nama "AERIES" dengan campuran pewarna <i>tiber</i> dan ekstrak lemon

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 1)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-1 (35 x 35 x 12 cm)	
			Halaman : 1/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	1.359 g 22 tetes 6 tetes 1 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna <i>lemon yellow</i> coklat merah	dengan sampai merata dan tercipta warna <i>apricot</i>
3.	Tabur	sedikit	<i>cornstarch</i>	pada permukaan meja kerja.
4.	Pipihkan	1020 g	<i>rolled fondant (apricot)</i>	untuk menutup seluruh permukaan <i>tier 1</i> dengan <i>rolling pin</i> .
5.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	ke seluruh permukaan <i>tier 1</i> yang akan dilapisi <i>rolled fondant</i> .
6.	Tutup			permukaan <i>tier 1</i> secara merata dan rapi.
7.	Potong		<i>rolled fondant</i>	dengan pisau kecil,, berlebih dan rapikan dengan <i>fondant smoother</i> .

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 1)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-1 (35 x 35 x 12 cm)	
			Halaman : 2/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
8.	Campur	sedikit	ekstrak lemon pewarna coklat, kuning, dan merah	dengan hingga tercipta gradasi warna <i>spice, bronze, clay, dan apricot</i> .
9.	Lukis			seluruh permukaan <i>tier 1</i> sehingga terlihat kesan gradasi.
10.	Lukis			kembali permukaan <i>tier 1</i> jika sudah kering untuk membuat gambar jendela, pintu, dan lampion dengan pewarna merah, jingga, oranye, dan coklat.
11.	Pipihkan	294 g	<i>rolled fondant (apricot)</i>	hingga tebal 0,5 cm untuk ornamen pagar kayu.
12.	Potong			menyerupai bentuk pagar kayu dan tiang setinggi 12,5 cm.
13.	Rekatkan			ornamen yang sudah kering, mengelilingi <i>tier 1</i> dengan <i>glucose</i> .
14.	Bentuk	45 g	<i>rolled fondant (apricot)</i>	menjadi beberapa balok kecil sebagai ornamen alas genteng dan oval kecil sebagai ornamen lampion.

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 1)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-1 (35 x 35 x 12 cm)	
			Halaman : 3/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
15.	Ulen	14 g 2 tetes	<i>rolled fondant</i> warna hitam	dengan sampai rata.
16. 17.	Pipihkan Ukir		<i>rolled fondant</i>	lalu membentuk motif genteng sesuai panjang balok.
18.	Rekatkan			pada bagian balok dengan sedikit <i>glucose</i> . Diamkan hingga kering.
19.	Rekatkan		ornamen balok dan lampion	pada beberapa bagian pagar dengan <i>glucose</i> .
20.	Larutkan	sedikit sedikit	ekstrak lemon pewarna merah, kuning, cokelat ornamen	dengan masing-masing
21.	Lukis			sehingga terlihat seperti aslinya.
22.	Ulen	5 g 5 g 5 g 3 g sedikit	<i>rolled fondant</i> pewarna biru dan merah (ungu), biru, hijau, dan kuning	dengan Hingga merata.

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 1)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-1 (35 x 35 x 12 cm)	
			Halaman : 4/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
23.	Pipihkan		<i>rolled fondant</i>	tersebut dengan <i>rolling pin</i> .
24.	Potong		<i>rolled fondant</i>	menjadi kotak kecil membentuk potongan kain sebagai ornamen tambahan pada pagar kayu.
25.	Rekatkan			pada beberapa bagian pagar pada seluruh sisi <i>tier 1</i> dengan <i>glucose</i> .
26.	Lukis			dengan warna senada menggunakan campuran pewarna dan ekstrak lemon untuk membuat motif.

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 2)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-2 (Ø 25 x t 22 cm)	
			Halaman : 1/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	1.400 g 2 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna merah	dengan sampai merata dan tercipta warna <i>pale pink</i>
3.	Tabur	sedikit	<i>corn starch</i>	pada permukaan meja kerja.
4.	Pipihkan	1218 g	<i>rolled fondant</i> (<i>pale pink</i>)	untuk menutup seluruh permukaan <i>tier 2</i> dengan <i>rolling pin</i> .
5.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	ke seluruh permukaan <i>tier</i> <i>2</i> yang akan dilapisi <i>rolled fondant</i> .
6.	Tutup			permukaan <i>tier 2</i> secara merata dan rapi.
7.	Potong		<i>rolled fondant</i>	berlebih dengan pisau kecil, rapikan dengan <i>fondant smoother</i> .
8.	Tusuk	4 buah	<i>dowel kayu</i>	Lalu tancapkan <i>tier 2</i> pada <i>tier 1</i> .
9.	Oles	sedikit	<i>petal dust</i>	warna <i>pink fuchsia</i> ke sisi <i>fondant</i> untuk memberi gradasi.
10.	Buat	25 g	<i>rolled fondant</i> (<i>pale pink</i>)	menjadi beberapa bulatan lonjong kecil.
11.	Tusuk			dengan kawat tipis.

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-2 (Ø 25 x t 22 cm)	
			Halaman : 2/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
12.	Pipihkan	125 g	<i>rolled fondant (pale pink)</i>	dengan <i>rolling pin</i> hingga tipis (± 1 mm)
13.	<i>Cut out</i>			dengan <i>flower cutter</i> .
14.	<i>Cut out</i>	32 g	<i>rolled fondant</i>	dengan <i>cutter pen</i> membentuk lembaran kelopak bunga magnolia.
15.	<i>Frill</i>			bagian pinggir tiap kelopak bunga dengan <i>ball shape tools</i> .
16.	Keringkan		rangkaian dekorasi	selama 1 malam pada <i>egg foam</i> agar kelopak melengkung.
17.	Ulen	709 g 7 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna <i>lemon yellow</i> , hijau,	dengan
18.	Pipihkan	2 tetes sedikit	<i>yellow egg</i>	hingga merata.
19.	Oles	sedikit	<i>rolled fondant glucose</i>	dengan <i>rolling pin</i> pada permukaan kerangka fondasi dekorasi tebing yang terbuat dari kertas aluminium.
20.	Tutup			seluruh permukaan hingga rapi.
21.	Rekatkan		dekorasi tebing	pada sisi bagian kanan dan kiri <i>tier 2</i> dengan <i>glucose</i> .

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-2 (Ø 25 x t 22 cm)	
			Halaman : 3/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
22.	Ukir			permukaan dekorasi tebing dengan <i>fondant tools</i> untuk memberi tekstur.
23.	Lukis		dekorasi tebing	menggunakan warna <i>moss</i> untuk memberi gradasi.
24.	Ulen	60 g 3 tetes 1 tetes	<i>rolled fondant</i> warna coklat, <i>yellow egg</i>	hingga rata.
25.	Bentuk		<i>rolled fondant</i>	menyerupai batang pohon sebanyak 2 buah.
26.	Ukir			permukaannya dengan <i>embossing mat</i> menyerupai tekstur batang pohon.
27.	Rekatkan			pada sisi kiri atas dekorasi tebing (sisi depan dan belakang <i>tier 2</i>) menggunakan <i>glucose</i> .
28.	Oles		dekorasi bunga	dengan <i>petal dust (pink fuchsia)</i> .
29.	Rangkai		dekorasi bunga	pada setiap putik berkawat dengan <i>glucose</i>
30.	Tusuk		kawat	pada batang pohon serta beberapa sisi lain <i>tier 2</i> secara acak dengan sedikit <i>glucose</i> .

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-2 (Ø 25 x t 22 cm)	
			Halaman : 4/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
31.	Rekatkan		dekorasi kelopak bunga	pada permukaan atas <i>tier</i> 1 secara acak menggunakan <i>glucose</i> .
32.	Ulen	15 g 1 tetes sedikit	<i>rolled fondant</i> pewarna hijau, <i>yellow egg</i>	hingga rata.
33.	Pipihkan		<i>rolled fondant</i>	dan potong membentuk daun kecil dengan <i>cutter pen</i>
34.	Ukir			permukaan daun dengan <i>fondant tools</i> menyerupai tulang daun.
35.	Rekatkan		dekorasi daun	pada beberapa ujung batang pohon menggunakan <i>glucose</i> .

TABEL 6

STANDARD RECIPE DEKORASI CERMIN WAJAH MULAN (TIER 2)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : ornamen cermin	
			Halaman : 1/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Pipihkan	100 g	<i>rolled fondant</i> (putih)	berbentuk bulat dengan ketebalan 1 cm.
3.	Potong			menjadi lebar 14 cm bentuk 6 kelopak.
4.	Bentuk	20 g	<i>rolled fondant</i> (<i>turkish blue</i>)	memanjang, lalu rekatkan mengelilingi pinggir atas alas cermin dengan <i>glucose</i> .
5.	Rapikan			sambungan keduanya hingga tidak terlalu tampak.
6.	Ukir			permukaan atas bagian cermin membentuk pola kepala Mulan dengan <i>modeling tools</i> .
7.	Timpa			permukaan ukiran dengan warna hitam (rambut dan alis), putih (wajah dan leher), merah (kerah baju).
8.	Rekatkan	8-15g	<i>rolled fondant</i>	dengan sedikit <i>glucose</i> .

TABEL 6
STANDARD RECIPE DEKORASI CERMIN WAJAH MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : ornamen cermin	
			Halaman : 2/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9.	Ukir			bagian rambut dan alis, wajah, dan kerah baju Mulan.
10.	Warnai	sedikit 2 tetes 1 tetes	ekstrak lemon warna biru warna hijau	bagian lis cermin dengan campuran dan
11.	Warnai			area tengah dahi Mulan dengan sedikit <i>petal dust</i> kuning dan buat 3 titik serta warna bibir dengan pewarna merah, lalu area pipi dengan <i>petal dust pink fuchsia</i> .
12.	Warnai			latar cermin dengan warna oranye dan beri aksent motif dengan warna coklat.
13.	Tancapkan	2 buah	tusuk sate	pada bagian bawah cermin dan tancapkan ke <i>tier 1</i> .

TABEL 7

STANDARD RECIPE DEKORASI PEDANG MULAN (TIER 2)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : ornamen pedang	
			Halaman : 1/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	130 g sedikit	<i>rolled fondant</i> warna hitam	dengan (abu-abu),
3.	Oles	60 g sedikit	<i>rolled fondant</i> warna coklat	dengan hingga merata.
4.	Balut	sedikit	<i>glucose</i>	pada permukaan rangka pedang dari tusuk sate dibalut kertas aluminium dan <i>flower tape</i> .
5.	Balut		kerangka mata pedang	dengan <i>rolled fondant</i> abu-abu yang sudah ditipiskan, dan rapikan.
6.	Ulen	20 g	kerangka gagang pedang	dengan <i>rolled fondant</i> coklat yang sudah ditipiskan, rapikan.
7.	Pilin	7 tetes	<i>rolled fondant</i> warna merah	dengan hingga rata.
8.	Rekatkan		dekorasi tali	hingga membentuk uliran dan rumbai tali. pada bagian gagang pedang dan ujungnya dengan kawat tipis dan <i>glucose</i> .
9.	Larutkan	sedikit	ekstrak lemon	dengan
10.	Lukis	sedikit	<i>gold dust</i>	3 karakter Cina pada mata pedang.

TABEL 7
STANDARD RECIPE DEKORASI PEDANG MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : ornamen pedang	
			Halaman : 2/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
11.	Warnai			bagian bagian gagang dan mata pedang dengan sedikit <i>gold</i> dan <i>silver dust</i> .
12.	Tusuk	2 buah	tusuk sate	pada bagian bawah pedang.
13.	Tancapkan		dekorasi pedang	pada <i>tier</i> 1 di atas dekorasi cermin..

TABEL 8
STANDARD RECIPE DEKORASI SISIR MULAN (TIER 2)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : ornamen sisir	
			Halaman : 1/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	45 g sedikit	<i>rolled fondant</i> warna hitam	dengan hingga jadi abu-abu.
3.	Pipihkan			hingga tebal 0,5 cm
4.	<i>Cut out</i>		<i>Rolled fondant</i>	menjadi setengah lingkaran p = 8 cm.

TABEL 8
STANDARD RECIPE DEKORASI SISIR MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : oramen sisir	
			Halaman : 2/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
5.	Ukir			membentuk sekat sisir dengan <i>modeling tools</i> .
6.	Lukis	sedikit sedikit	ekstrak lemon <i>silver dust</i>	dengan dan untuk memberi kesan perak pada sisir.
7.	Ulen	15 g 2 tetes sedikit	<i>rolled fondant</i> warna hijau warna biru	dengan
8.	Pipihkan			hingga jadi salem.
9.	<i>Cut out</i>			sampai tipis ±1 mm. menggunakan <i>cutter pen</i> dan pola jadi 5 lembar kelopak besar dan 3 kelopak kecil.
10.	<i>Frill</i>		kelopak	dengan <i>ball shape tools</i> , lalu diamkan 1 malam pada <i>egg foam pad</i> agar melengkung.
11.	Rekatkan			tiap kelopak menjadi bunga utuh pada bagian sisir dengan
12.	Lukis	sedikit	<i>glucose</i>	dengan campuran warna <i>dark teal</i> untuk memberi gradasi dan membuat bagian putik bunga.
13.	Rekatkan		dekorasi sisir	pada sisi kanan <i>tier 2</i>

TABEL 9

STANDARD RECIPE DEKORASI ALAT RIAS MULAN (TIER 2)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : replika alat rias	
			Halaman : 1/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
KUAS RIAS				
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	10 g sedikit	<i>rolled fondant</i> warna <i>yellow egg</i> , warna coklat	dengan
3.	Pipihkan	sedikit	<i>rolled fondant</i>	hingga jadi warna <i>parchment</i> .
4.	<i>Cut out</i>			hingga tebal 0,25 cm menjadi 3/4 lingkaran kecil.
5.	<i>Frill</i>			busur luar dengan <i>ball shape tools</i>
6.	Ukir			menjadi serat kuas dengan <i>modeling tools</i> .
7.	Ulen	25 g 5 tetes	<i>rolled fondant</i> warna coklat	dengan hingga rata.
8.	Pipihkan			dengan tebal 0,25 cm
9.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	pada kerangka gagang kuas yang terbuat dari tusuk sate dan kertas aluminium.
10.	Balut		kerangka	lalu beri ukiran dengan <i>modeling tools</i> .
11.	Gabungkan		kedua bagian	dengan sedikit <i>glucose</i> .

TABEL 9
STANDARD RECIPE DEKORASI ALAT RIAS MULAN (TIER 2)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : replika alat rias	
			Halaman : 2/2	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
WADAH DAN REPLIKA SERBUK RIAS				
12.	Ulen	35 g sedikit sedikit	<i>rolled fondant</i> warna biru, warna hijau	dengan hingga jadi <i>prussian</i> .
13.	Bentuk		<i>rolled fondant</i>	hingga tebal 0,25 cm mangkuk kecil.
14.	Ulen	7 g sedikit	<i>rolled fondant</i> warna kuning dan merah	dengan hingga jadi oranye.
15.	Bentuk			menjadi gundukan kecil.
16.	Ukir			secara acak menyerupai tumpukan serbuk dengan <i>modeling tools</i> .
17.	Rekatkan	dua bagian	dekorasi	dengan sedikit <i>glucose</i> .
18.	Tusuk	1 buah	tusuk sate	pada bagian bawah replika wadah
19.	Tancapkan			pada sisi kiri atas <i>tier 1</i> berdekatan dengan
20.	Rekatkan		dekorasi kuas	replika wadah dengan sedikit <i>glucose</i> .

TABEL 10

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 3)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-3 (Ø 20 x t 18 cm)	
			Halaman : 1/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	972 g	<i>rolled fondant</i>	dengan
3.	Tabur	27 tetes	warna merah	hingga rata.
4.	Pipihkan	sedikit	<i>corn starch</i>	pada permukaan meja kerja
		672 g	<i>rolled fondant</i>	untuk menutup seluruh permukaan tier 3 dengan <i>rolling pin</i> .
5.	Oles	sedikit	<i>Glucose</i>	ke seluruh permukaan tier 3.
6.	Tutup			permukaan tier 3 dengan <i>rolled fondant</i> merah.
7.	Potong dan rapikan		<i>rolled fondant</i>	berlebih dengan pisau kecil dan <i>fondant smoother</i> .
8.	Tusuk	3 buah	<i>dowel kayu</i>	pada setengah bagian tier 2
9.	Tancapkan		<i>tier 3</i>	pada tier 2.
10.	Pipihkan Potong	300 g	<i>rolled fondant</i>	dengan tebal 0,25 cm menjadi ukuran 15 x 45 cm.
11.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	pada sisi kanan tier 3.
12.	Tempel		potongan dekorasi	dengan teknik <i>drapery</i> , hingga setengah bagian belakang tier 3.
13.	Lukis			motif lis baju Mulan dengan campuran pewarna dan ekstrak lemon

TABEL 10
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 3)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-3 (Ø 20 x t 18 cm)	
			Halaman : 2/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
DEKORASI BAGIAN PELINDUNG BAJU PERANG				
14.	Ulen	322 g 4 tetes	<i>rolled fondant</i> warna hitam	dengan hingga rata.
15.	Pipihkan Potong		<i>rolled fondant</i>	dengan tebal 2,5 cm menjadi 3 x 4,5 cm sebanyak 69 lembar.
16.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	pada sisi kiri tier 3 hingga setengah bagian belakang.
17.	Tempel dan susun		dekorasi	secara bertumpuk dari sisi kiri serong hingga belakang tier 3.
18.	Lukis	sedikit sedikit	dekorasi ekstrak lemon <i>silver dust</i>	menggunakan dan untuk memberi kesan <i>metallic</i> .
19.	Lukis	sedikit sedikit	dekorasi ekstrak lemon warna merah	dengan campuran lalu buat 2 titik kecil pada setiap lembaran dekorasi.
20.	Ulen	450 g 5 tetes 4 tetes	<i>rolled fondant</i> warna kuning warna coklat	dengan hingga rata menjadi warna <i>bronze</i> .
21.	Gulung	20 g	<i>rolled fondant</i> (<i>bronze</i>)	dengan panjang 20 cm.
22.	Tempel		dekorasi	pada bagian depan kiri dan kanan sehingga jadi lis dekorasi perak baju pelindung.

TABEL 10
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 3)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :		
			Jenis : <i>cake decoration</i>		
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-3 (Ø 20 x t 18 cm)		
			Halaman : 3/4		
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN	
DEKORASI SABUK BAJU PERANG					
23.	Pipihkan	430 g	<i>rolled fondant</i> (coklat)	dengan tebal 0,5 cm	
24.	Potong			jadi ukuran: 4 x 17 cm, 4 x 20 cm 4 x 5 cm & 4 x 8 cm, dan lis busur kecil.	
25.	Susun dan tempel			dekorasi	hingga membentuk sabuk perang dengan sedikit <i>glucose</i> .
26.	Beri			detail dekorasi seperti jarum sabuk, lis sabuk dengan <i>docking tool</i> .	
27.	Lukis		<i>rolled fondant</i>	dengan larutan <i>gold dust</i> pada lis & kepala sabuk.	
DEKORASI PLAKAT BURUNG PHOENIX					
28.	Ulen	80 g sedikit sedikit	<i>rolled fondant</i> warna hijau warna biru	dengan	
29.				hingga tercipta warna <i>nyanza</i> .	
30.	Pipihkan		<i>rolled fondant</i> (<i>nyanza</i>)	dengan tebal 1 cm	
31.	Potong			jadi ukuran Ø 9 cm dengan <i>ring cutter</i> .	
32.	<i>Carving</i>			dekorasi	membentuk detail burung phoenix menggunakan <i>cutter pen</i> .

TABEL 10
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 3)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-3 (Ø 20 x t 18 cm)	
			Halaman : 4/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
33.	Lukis	sedikit sedikit	dekorasi ekstrak lemon <i>silver dust</i>	dengan
34.	Rekatkan		dekorasi	pada bagian lis plakat. pada sisi kiri <i>tier</i> 3 di depan dekorasi pelindung baju perang dengan sedikit <i>glucose</i> .

TABEL 11
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 4)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-4 (Ø 16 x t 15 cm)	
			Halaman : 1/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat serta bahan.
2.	Ulen	556 g 6 tetes	<i>rolled fondant</i> warna hitam	dengan
3.	Tabur	2 tetes sedikit	warna biru <i>corn starch</i>	hingga rata. pada permukaan meja kerja.

TABEL 11

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 4)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :		
			Jenis : <i>cake decoration</i>		
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-4 (Ø 16 x t 15 cm)		
			Halaman : 1/4		
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN	
4.	Pipihkan	216 g	<i>rolled fondant</i>	<p>untuk menutup seluruh permukaan kerangka <i>tier</i> 4 dengan <i>rolling pin</i>. ke seluruh permukaan <i>tier</i> 4.</p> <p>permukaan <i>tier</i> 4 dengan <i>rolled fondant deep gray</i>. berlebih dengan pisau kecil dan <i>fondant smoother</i>.</p> <p>pada bagian belakang, atas, dan samping permukaan <i>tier</i> ke-4 menjadi ukiran tekstur pegunungan dengan <i>modeling tools</i>.</p> <p>pada setengah bagian <i>tier</i> 3 dan pada <i>tier</i> 3.</p>	
5.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>		
6.	Tutup				
7.	Potong dan rapikan		<i>rolled fondant</i>		
8.	Bentuk	340 gr	<i>rolled fondant</i>		
9.	Tusuk	1 buah	<i>dowel</i> kayu		
	Tancapkan		<i>tier</i> 4		
DEKORASI 2 DIMENSI ISTANA KEKAISARAN					
10.	Pipihkan	40 g	<i>rolled fondant</i> (merah)		<p>hingga ketebalan 0,25 cm. menjadi 3 bentuk bangunan utama dengan pola.</p>
11.	Potong		<i>rolled fondant</i>		
12.	Ulen	14 g	<i>rolled fondant</i> warna coklat	<p>dengan hingga merata. hingga ketebalan 0,25 cm. menjadi bentuk bangunan sisi kanan dan kiri istana dengan bantuan pola.</p>	
13.	Pipihkan	5 tetes			
14.	Potong		<i>rolled fondant</i>		

TABEL 11
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 4)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : Tier ke-4 (Ø 16 x t 15 cm)	
			Halaman : 2/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
DEKORASI 2 DIMENSI ISTANA KEKAISARAN				
15.	Ulen	18 g	<i>rolled fondant</i>	dengan
16.	Pipihkan	5 tetes	warna hitam	hingga merata.
17.	Potong		<i>rolled fondant</i>	hingga ketebalan 0,25 cm. menjadi 7 bentuk atap istana menggunakan pola.
18.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	pada permukaan tier 4.
19.	Rekatkan		kerangka istana	menjadi satu kesatuan.
20.	Ukir		dekorasi	dengan <i>fondant tools</i> membentuk sekat-sekat bangunan dan atap istana.
21.	Lukis	sedikit sedikit	dekorasi ekstrak lemon warna merah	bangunan utama istana dengan untuk menambah aksent gradasi
22.	Lukis	sedikit sedikit	dekorasi ekstrak lemon warna kuning	bangunan utama istana dengan untuk memberi kesan cahaya lampu dan kembang api.

TABEL 11
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 4)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-4 (Ø 16 x t 15 cm)	
			Halaman : 3/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
DEKORASI 2 DIMENSI ISTANA KEKAISARAN				
23.	Bentuk rekatkan	sedikit	<i>rolled fondant</i> (putih) <i>glucose</i>	sehingga menyerupai tumpukan salju pada pucuk miniatur pegunungan dengan sedikit
DEKORASI PITA & TULISAN “HAPPY 12TH BIRTHDAY”				
24.	Ulen	20 g sedikit sedikit	<i>rolled fondant</i> warna biru warna hijau	dengan hingga tercipta warna <i>dark teal</i> .
25.	Pipihkan		<i>rolled fondant</i>	hingga ketebalan 0,25 cm.
26.	Potong			menjadi ukuran 16 x 3 cm dengan kedua ujung dibentuk seperti ujung pita
27.	Pipihkan	15 g	<i>rolled fondant</i>	dengan ketebalan 0,25 cm dengan <i>alphabet cutter</i>
28.	Cetak			jadi kalimat “happy 12 th birthday”

TABEL 11
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (TIER 4)
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : Tier ke-4 (Ø 16 x t 15 cm)	
			Halaman : 4/4	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
DEKORASI PITA & TULISAN “HAPPY 12TH BIRTHDAY”				
29.	Tusuk	2 buah	tusuk sate	pada dua sisi lempengan pita.
30.	Tancapkan		dekorasi	pada bagian depan permukaan atas <i>tier 4</i> .
31.	Oles	sedikit	<i>glucose</i>	pada permukaan depan lempengan pita
32.	Susun dan tempel		dekorasi huruf	dengan jarak yang proporsional.
33.	Beri	sedikit		aksen gradasi dengan campuran ekstrak lemon dan pewarna.

TABEL 12

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE MULAN (MENYUSUN)

DEKORASI KUE MULAN			Kode :	
			Jenis : <i>cake decoration</i>	
Standard Recipe			Hasil : 1 karya kue dekorasi	
			Halaman : 1/1	
NO.	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Beri tanda			pada permukaan tengah <i>cake drum</i> dengan ukuran 35 x 35 cm
2.	Oles		<i>glucose</i>	sesuai luas permukaan area tersebut.
3.	Letakkan dan rekatkan		kue	sesuai area yang diberi <i>glucose</i> .
4.	Rekatkan		dekorasi gulungan kertas bertuliskan "AERIES"	pada bagian depan dengan jarak 1 cm dari sisi <i>tier</i> 1 menggunakan sedikit <i>glucose</i> .
5.	<i>Re-touch</i> dan <i>finishing</i>			beberapa bagian dekorasi kue.
6.	Letakkan dan rekatkan	2 buah	lampu hias	pada sisi kanan dan kiri <i>tier</i> ke-1.
7.	Hasil akhir			Dekorasi Kue Bertema "Mulan".

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023






2. Kebutuhan Alat

Beberapa alat dasar diperlukan oleh dekorator untuk membuat corak pada kue, sementara untuk semakin memudahkan pekerjaan dalam menciptakan dekorasi yang lebih rumit ada beberapa alat yang dirancang khusus sehingga tercipta bentuk dan pola yang sesuai. Peralatan tersebut






juga secara instan menambah dimensi baru serta membantu agar tampilan dekorasi kue naik ke tingkat yang lebih baik lagi. (Verlag, 2015).

Berikut merupakan daftar alat pendukung yang penulis gunakan untuk berkreasi dalam mendekorasi kue dalam Tugas Akhir di antaranya, yaitu:








TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
1.		<i>Dummy:</i> l = 35 cm p = 35 cm t = 12 cm	sebagai bahan dasar pengganti <i>pound cake</i> dengan <i>chocolate ganache</i> untuk <i>tier 1</i>
2.		<i>Dummy:</i> Ø = 25 cm t = 22 cm	sebagai bahan dasar pengganti <i>pound cake</i> dengan <i>chocolate ganache</i> untuk <i>tier 2</i>
3.		<i>Dummy:</i> Ø = 20 cm t = 18 cm	sebagai bahan dasar pengganti <i>pound cake</i> dengan <i>chocolate ganache</i> untuk <i>tier 3</i>
4.		<i>Dummy:</i> Ø = 10 cm t = 15 cm (2 buah)	sebagai bahan dasar pengganti <i>pound cake</i> dengan <i>chocolate ganache</i> untuk <i>tier 4</i> yang berbentuk pegunungan.
5.		<i>Cake drum:</i> Ø = 45 cm t = 9 mm	sebagai alas hasil dekorasi kue







TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
6.		<i>Turntable</i>	sebagai pemudah pergerakan dalam mendekorasi kue.
7.		<i>Silicon mat</i>	sebagai alas giling <i>rolled fondant</i>
8.		<i>Cutting mat</i>	sebagai alas pemotong dekorasi dari <i>rolled fondant</i>
9.		Timbangan	sebagai alat bantu timbang massa <i>rolled fondant</i>
10.		<i>Egg foam mat</i>	sebagai alas teknik <i>frill</i> dan pembentuk lekuk dekorasi berupa kelopak bunga.






TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
11.		<i>Rolling pin</i>	sebagai alat penggiling <i>rolled fondant</i>
12.		<i>Ring cutter</i>	sebagai cetakan untuk bentuk lingkaran dan turunannya
13.		<i>Fondant smoother</i>	sebagai alat bantu penghalus permukaan <i>rolled fondant</i> .
14.		<i>Modeling tools</i>	sebagai alat pembentuk ukiran, motif, dan lain sebagainya pada <i>rolled fondant</i> .
15.		<i>Docking tools</i>	sebagai alat bantu membuat motif titik-titik.
16.		<i>Cutter pen</i>	sebagai alat pemotong dan ukir <i>rolled fondant</i>
17.		Pisau kecil	sebagai alat pemotong <i>rolled fondant</i> berlebih.




TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
18.		<i>Alphabet cutter</i>	sebagai alat bantu cetak huruf
19.		<i>Wood texture mat</i>	sebagai alat bantu pembuat motif kayu pada <i>rolled fondant</i>
20.		Palet	sebagai wadah pencampur pewarna cair ataupun bubuk
21.		Kertas aluminium	sebagai fondasi pembentuk kerangka dekorasi tebing
22.		<i>Plastic wrap</i>	sebagai pembungkus <i>dummy</i> sebelum lapis <i>rolled fondant</i> .
23.		Kuas warna	sebagai alat lukis motif dan detail ornamen

TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
24.		<i>Flower cutter</i>	sebagai alat bantu cetak kelopak bunga.
25.		<i>Dowel kayu:</i> Ø = 12 mm p = 30 cm	sebagai penyangga antar <i>dummy</i> pada tiap <i>tier</i> .
26.		Tusuk sate	sebagai alat bantu pengait beberapa ornamen dan fondasi rangka dekorasi.
27.		Kawat (1,63 dan 0,56 mm)	sebagai alat bantu pengait ornamen bunga dan pedang.
28.		Penggaris	sebagai alat bantu ukur.

TABEL 13
ALAT-ALAT PENDUKUNG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Nama Alat	Keterangan
29.		Tang potong	sebagai alat pemotong kawat
30.		<i>Flower tape</i>	sebagai perekat kawat pada beberapa kerangka ornamen
31.		Lampu hias	sebagai hiasan pendukung untuk menghidupkan suasana dekorasi kue.

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

3. *Purchase Order*

Merupakan dokumen yang memuat data rincian nama daftar bahan baku produksi, nama penerima, dan jangka pengiriman yang pembeli buat berlandaskan data *purchase request* dengan maksud untuk memperoleh bahan yang dibutuhkan, memperlancar kegiatan produksi, dan mencegah terjadi salah pesan bahan baku serta berfungsi sebagai alat transaksi antara pembeli kepada penyedia barang. Termasuk di dalamnya keterangan harga satuan, total, dan volume. (Kesatriawan, dkk., 2022; Fadila, dkk., 2015).

Berikut data *purchase order* yang penulis buat mengenai daftar bahan keperluan pembuatan dekorasi kue, yaitu:

TABEL 14

PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA AKHIR
Dekorasi <i>Rolled Fondant</i>					
1.	CMC Pengental - Koepoe koepoe 43 gr	1	botol	10.600,-	10.600,-
2.	<i>Cornstarch</i> - Mi Won	1	kg	11.880,-	11.880,-
3.	Ekstrak lemon - 30 ml	1	botol	10.000,-	10.000,-
4.	<i>Glucose</i>	500	gr	33.046/1000 gr	16.523,-
5.	<i>Luster dust - Gold</i>	3	gr	11.850,-	11.850,-
6.	<i>Luster dust - Silver</i>	3	gr	11.850,-	11.850,-
7.	Pewarna makanan - <i>black phantom</i> - Cross 20 gr	1	botol	22.000,-	22.000,-
8.	Pewarna makanan - coklat - Cross 60 ml	2	botol	25.000,-/botol	50.000,-
9.	Pewarna makanan - <i>egg yellow</i> - Cross 60 ml	1	botol	25.000,-	25.000,-
10.	Pewarna makanan - <i>leaf green</i> - Cross 20 gr	1	botol	11.000,-	11.000,-
11.	Pewarna makanan - <i>lemon yellow</i> - Cross 20 gr	2	botol	11.000,-/botol	22.000,-
12.	Pewarna makanan - <i>moss green</i> - Cross 60 ml	1	botol	25.000,-	25.000,-
13.	Pewarna makanan - <i>red red</i> - Cross 60 ml	2	botol	42.000,-/botol	84.000,-
14.	Pewarna makanan - <i>royal blue</i> - Cross 60 ml	1	botol	42.000,-	42.000,-

TABEL 14
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA AKHIR
Dekorasi Rolled Fondant					
15.	Pewarna makanan - <i>sweet black</i> - Cross 60 ml	1	botol	25.000,-	25.000,-
16.	Pewarna makanan - <i>super red</i> - Cross 20 gr	1	botol	22.000,-	22.000,-
17.	Pewarna makanan - <i>white</i> - Cross 20 gr	1	botol	22.000,-	22.000,-
18.	<i>Petal dust - pink</i> - Osheba	6	gr	29.000,-	29.000,-
19.	<i>Petal dust - sunflower</i> - Osheba	6	gr	29.000,-	29.000,-
20.	<i>Rolled fondant</i> - Tigerson	6	kg	380.000,-/5 kg	456.000,-
21.	<i>Rolled fondant</i> - Bakerline	500	gr	36.500,-	36.500,-
22.	<i>Rolled fondant</i> - Fondx	1000	gr	31.500,-/500 gr	63.000,-
23.	Alumunium foil - Roll Alta	1	roll	11.800,-	11.800,-
24.	<i>Cake drum</i> - Ø 45 dan t 0,9 cm	1	pcs	26.000,-	26.000,-
25.	Dowel Kayu - 0,12 x 30 cm	10	pcs	1.500/pcs	15.000,-
26.	<i>Dummy</i> 35 x 35 x 12 cm	1	pcs	39.000,-	39.000,-
27.	<i>Dummy</i> Ø 25 dan t = 22 cm	1	pcs	37.000,-	37.000,-
28.	<i>Dummy</i> Ø 20 dan t = 18 cm	1	pcs	21.000,-	21.000,-
29.	<i>Dummy</i> Ø 10 dan t = 15 cm	2	pcs	7.000,-/pcs	14.000,-
30.	<i>Flower tape</i>	2	roll	4.500,-/roll	9.000,-

TABEL 14
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA AKHIR
Dekorasi Rolled Fondant					
31.	Kawat tangkai bunga - 1,63 mm	10	pcs	200,-/pcs	2000,-
32.	Kawat tangkai bunga - 0,56 mm	10	pcs	400,-/pcs	4000,-
33.	<i>Plastic wrap</i> - Roll Alta	1	roll	11.350,-	11.350,-
34.	Tusuk sate	10	pcs	99,-/pcs	990,-
35.	Lampu hias	2	pcs	12.500,-/pcs	25.000,-
TOTAL					1.252.343,-

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

4. *Recipe Costing*

Proses menjabarkan setiap bahan yang digunakan dalam suatu menu untuk dihitung serta ditetapkan harga dari masing-masing bahan dalam membuat suatu produk tertentu. Hasil dari penghitungan *recipe costing* dapat digunakan dalam menentukan harga per porsi dan harga jual suatu produk. (Bemporat, 2022).

TABEL 15
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN
POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
<i>Pound Cake</i>						
1.	<i>Baking powder - Hercules</i>	59	gr	12.000,-	110 gr	6.436,-
2.	<i>Butter - Anchor</i>	2873	gr	318.000,-	2000 gr	456.807,-
3.	<i>Garam - Dolphin</i>	11	gr	4.000,-	250 gr	176,-
4.	<i>Gula halus - Haan</i>	2632	gr	38.500,-	1000 gr	101.332,-
5.	<i>Lemon</i>	8	pcs	13.000	500 gr	10.400,-
6.	<i>Telur ayam</i>	80	pcs	25.000,-	1 kg	125.000,-
7.	<i>Tepung protein rendah - Bogasari</i>	3112	gr	12.500,-	1000 gr	38.900,-
8.	<i>Ekstrak vanilla - Jansen</i>	40	ml	48.999,-	100 ml	19.599,-
<i>Chocolate Ganache</i>						
9.	<i>Dark chocolate couverture 54,5% - Callebaut</i>	1907	gr	480.000,-	2500 gr	366.144,-
10.	<i>Whipping cream - Brookfarm</i>	1526	gr	45.000,-	1000 gr	68.670,-
<i>Dekorasi rolled fondant</i>						
11.	<i>CMC Pengental - Koepoe koepoe 43 gr</i>	25	gr	10.600,-	Botol (43 gr)	6.163,-
12.	<i>Cornstarch - Mi Won</i>	1	kg	11.880,-	1 kg	11.880,-
13.	<i>Ekstrak lemon - 30 ml</i>	1	botol	10.000,-	Botol (30 ml)	10.000,-

TABEL 15
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN
POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
Dekorasi rolled fondant						
14.	<i>Glucose</i>	500	gr	33.046	1000 gr	16.523,-
15.	<i>Luster dust - Gold</i>	2	gr	11.850,-	3 gr	7.900,-
16.	<i>Luster dust - Silver</i>	2	gr	11.850,-	3 gr	7.900,-
17.	Pewarna makanan - <i>black phantom</i> - Cross	1	botol	22.000,-	Botol (20 gr)	22.000,-
18.	Pewarna makanan - coklat - Cross	85	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	35.417,-
19.	Pewarna makanan - <i>egg yellow</i> - Cross	50	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	20.833,-
20.	Pewarna makanan - <i>leaf green</i> - Cross	1	botol	11.000,-	Botol (20 gr)	11.000,-
21.	Pewarna makanan - <i>lemon yellow</i> - Cross	1	botol	11.000,-	Botol (20 gr)	11.000,-
22.	Pewarna makanan - <i>moss green</i> - Cross	45	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	18.750,-
23.	Pewarna makanan - <i>red red</i> - Cross	90	ml	42.000,-	Botol (60 ml)	63.000,-
24.	Pewarna makanan - <i>royal blue</i> - Cross	40	ml	42.000,-	Botol (60 ml)	28.000,-

TABEL 15
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN
POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
Dekorasi rolled fondant						
25.	Pewarna makanan - <i>sweet black</i> - Cross	45	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	18.750,-
26.	Pewarna makanan - <i>super red</i> - Cross	1	botol	22.000,-	Botol (20 gr)	22.000,-
27.	Pewarna makanan - <i>white</i> - Cross	15	gr	22.000,-	Botol (20 gr)	16.500,-
28.	<i>Petal dust - pink</i> - Osheba	4	gr	29.000,-	6 gr	19.333,-
29.	<i>Petal dust - sunflower</i> - Osheba	3	gr	29.000,-	6 gr	14.500,-
30.	<i>Rolled fondant - Tigerson</i>	5,905	kg	380.000,-	5 kg	448.780,-
31.	<i>Rolled fondant - Bakerline</i>	500	gr	36.500,-	500 gr	36.500,-
32.	<i>Rolled fondant - Fondx</i>	1000	gr	31.500,-	500 gr	63.000,-
33.	Alumunium foil - Roll Alta	1	roll	11.800,-	roll	11.800,-
34.	<i>Cake drum - Ø 45</i> dan t 0,9 cm	1	pcs	26.000,-	pcs	26.000,-
35.	Dowel Kayu - 0,12 x 30 cm	8	pcs	1.500	pcs	12.000,-
36.	<i>Flower tape</i>	2	roll	4.500,-	roll	9.000,-

TABEL 15
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN
POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
Dekorasi rolled fondant						
37.	Kawat tangkai bunga - 1,63 mm	10	pcs	200,-	pcs	2.000,-
38.	Kawat tangkai bunga - 0,56 mm	10	pcs	400,-	pcs	4.000,-
39.	Plastic wrap - Roll Alta	1	roll	11.350,-	roll	11.350,-
40.	Tusuk sate	10	pcs	99,-	pcs	990,-
41.	Lampu hias	2	pcs	12.500,-	pcs	25.000,-
RECIPE COSTING						2.205.333,-

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

TABEL 16
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
1.	Dummy 35 x 35 x 12 cm	1	pcs	39.000,-	pcs	39.000,-
2.	Dummy Ø 25; t = 22 cm	1	pcs	37.000,-	pcs	37.000,-
3.	Dummy Ø 20; t = 18 cm	1	pcs	21.000,-	pcs	21.000,-
4.	Dummy Ø 10; t = 15 cm	2	pcs	7.000,-	pcs	14.000,-
5.	CMC Pengental - Koepoe koepoe 43 gr	25	gr	10.600,-	Botol (43 gr)	6.163,-

TABEL 16
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
6.	<i>Cornstarch - Mi Won</i>	1	kg	11.880,-	1 kg	11.880,-
7.	Ekstrak lemon - 30 ml	1	botol	10.000,-	Botol (30 ml)	10.000,-
8.	<i>Glucose</i>	500	gr	33.046	1000 gr	16.523,-
9.	<i>Luster dust - Gold</i>	2	gr	11.850,-	3 gr	7.900,-
10.	<i>Luster dust - Silver</i>	2	gr	11.850,-	3 gr	7.900,-
11.	Pewarna makanan - <i>black phantom</i> - Cross	1	botol	22.000,-	Botol (20 gr)	22.000,-
12.	Pewarna makanan - coklat - Cross	85	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	35.417,-
13.	Pewarna makanan - <i>egg yellow</i> - Cross	50	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	20.833,-
14.	Pewarna makanan - <i>leaf green</i> - Cross	1	botol	11.000,-	Botol (20 gr)	11.000,-
15.	Pewarna makanan - <i>lemon yellow</i> - Cross	1	botol	11.000,-	Botol (20 gr)	11.000,-
16.	Pewarna makanan - <i>moss green</i> - Cross	45	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	18.750,-
17.	Pewarna makanan - <i>red red</i> - Cross	90	ml	42.000,-	Botol (60 ml)	63.000,-
18.	Pewarna makanan - <i>royal blue</i> - Cross	40	ml	42.000,-	Botol (60 ml)	28.000,-
19.	Pewarna makanan - <i>sweet black</i> - Cross	45	ml	25.000,-	Botol (60 ml)	18.750,-
20.	Pewarna makanan - <i>super red</i> - Cross	1	botol	22.000,-	Botol (20 gr)	22.000,-

TABEL 16
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)
(LANJUTAN)

NO.	NAMA MATERI	KUANTITAS	UNIT	HARGA MARKET		HARGA AKHIR
				HARGA	UNIT	
21.	Pewarna makanan - <i>white</i> - Cross	15	gr	22.000,-	Botol (20 gr)	16.500,-
22.	<i>Petal dust</i> - <i>pink</i> - Osheba	4	gr	29.000,-	6 gr	19.333,-
23.	<i>Petal dust</i> - <i>sunflower</i> - Osheba	3	gr	29.000,-	6 gr	14.500,-
24.	<i>Rolled fondant</i> - Tigerson	5,905	kg	380.000,-	5 kg	448.780,-
25.	<i>Rolled fondant</i> - Bakerline	500	gr	36.500,-	500 gr	36.500,-
26.	<i>Rolled fondant</i> - Fondx	1	kg	31.500,-	500 gr	63.000,-
27.	Alumunium foil - Roll Alta	1	roll	11.800,-	roll	11.800,-
28.	<i>Cake drum</i> - Ø 45 dan t 0,9 cm	1	pcs	26.000,-	pcs	26.000,-
29.	Dowel Kayu - 0,12 x 30 cm	8	pcs	1.500	pcs	12.000,-
30.	<i>Flower tape</i>	2	roll	4.500,-	roll	9.000,-
31.	Kawat tangkai bunga - 1,63 mm	10	pcs	200,-	pcs	2.000,-
32.	Kawat tangkai bunga - 0,56 mm	10	pcs	400,-	pcs	4.000,-
33.	<i>Plastic wrap</i> - Roll Alta	1	roll	11.350,-	roll	11.350,-
34.	Tusuk sate	10	pcs	99,-	pcs	990,-
35.	Lampu hias	2	pcs	12.500,-	pcs	25.000,-
RECIPE COSTING						1.129.861,-

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

5. *Selling Price*

Harga yang mampu menutup keseluruhan biaya produksi suatu barang ataupun jasa disebut juga sebagai harga jual. Selain untuk menutupi keseluruhan biaya produksi, penentuan harga jual dilakukan untuk mendatangkan keuntungan yang diharapkan oleh produsen. (Artami, 2021).

Dopson dan Hayes (2016) mengungkapkan bahwa harga jual tidak lain adalah sejumlah beban biaya yang diberikan kepada tamu atas pembeliannya. Dalam memutuskan pengambilan harga jual suatu produk dapat terpengaruh dari beberapa unsur, yaitu:

1. Unsur internal yang dapat berupa misi perusahaan, skema bauran pemasaran, dana, dan lain sebagainya.
2. Unsur eksternal yang dapat berupa permintaan, pasar, anggaran, taksiran harga, permintaan barang, dan kondisi ekonomi. (Kotler dan Keller, dikutip dalam Kondoy, 2015).

Berkaitan dengan karya seni, tidak hanya memasukkan unsur-unsur tersebut dalam menetapkan harga jual, suatu karya seni juga memiliki beberapa nilai unggul tersendiri selain dari tampilan fisik produk yang ikut dipertimbangkan, yaitu adanya unsur kualitas, estetis, serta peluang mutu jual balik. (Velthuis, dikutip dalam Ratnaningtyas, 2018).

Berikut merupakan formula sederhana dalam menentukan harga jual suatu produk yang dapat dirumuskan berbeda untuk menu produk tunggal tanpa merubah keakuratannya:

$$\textit{Selling Price} = \frac{\textit{recipe costing}}{\textit{desired profit \%}} \times 100\% \text{ (Dopson dan Hayes, 2016).}$$

TABEL 17
SELLING PRICE DEKORASI KUE MULAN MENGGUNAKAN
POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE

PRODUK	KUANTITAS	HARGA DALAM (Rp)
<i>Pound cake dengan chocolate ganache</i>	10 item	1.193.464,-
Dekorasi <i>rolled fondant</i>	31 item	1.011.869,-
TOTAL RECIPE COSTING		2.205.333,-
DESIRED PROFIT PERCENTAGE		30%
PRELIMINARY SELLING PRICE		7.351.110,-
ACTUAL SELLING PRICE		7.352.000,-

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

TABEL 18
SELLING PRICE DEKORASI KUE MULAN (DUMMY)

PRODUK	KUANTITAS	HARGA DALAM (Rp)
<i>Dummy</i>	4 item	111.000,-
Dekorasi <i>rolled fondant</i>	31 item	1.011.869,-
TOTAL RECIPE COSTING		1.122.869,-
DESIRED PROFIT PERCENTAGE		30%
PRELIMINARY SELLING PRICE		3.742.896,67,-
ACTUAL SELLING PRICE		3.745.000,-

Sumber: Dokumen pribadi penulis, 2023

D. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tempat

1. Penulis menunaikan aktivitas berlatih untuk Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi Kue Bertema Mulan” di Jl. Terusan Pak Gatot Raya No.33,

Geger Kalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung 40153 yang merupakan rumah singgah temporer penulis.

2. Untuk pelaksanaan presentasi produk Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi Kue Bertema Mulan” dilaksanakan di dapur program studi SPP Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu

1. Untuk masa pelaksanaan kegiatan berlatih, penulis lakukan mulai dari bulan Oktober - Desember 2023.
2. Untuk pelaksanaan presentasi produk Tugas Akhir dilaksanakan pada Januari 2024.