

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue ialah hidangan manis yang umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang. Kue merupakan perpaduan antara tepung, gula, garam, bahan pengembang, susu, telur, lemak, serta penambah aroma dan rasa, yang tersedia dalam bermacam varian bentuk dan rasa (Yohana, 2017). Kue dalam terjemahan Bahasa Inggris disebut *cake*. “*Cake*” sendiri diangkat dari kata “*Kaka*”, yang berasal dari bahasa kuno Norse, yaitu bahasa yang digunakan oleh para pengelana dari Jerman Utara di daerah Scandinavia pada masa era Viking pada abad ke-13 atau tahun 1201 hingga 1300 (Syarbini, 2016).

Kue menjadi simbol perayaan dalam sebuah acara. Beberapa kue yang populer digunakan sebagai dasar untuk suatu acara seperti acara ulang tahun dan pernikahan yakni *blackforest*, *opera cake*, *cheese cake*, *chocolate cake*, dan *red velvet cake* (Pergikuliner, 2021). Adapun kue tersebut dapat digantikan dengan penggunaan *styrofoam* agar memudahkan proses produksi, ketahanan, penyimpanan, serta meminimalisir biaya.

Kue telah mengalami revolusi sejak masa kekaisaran Romawi. Mulanya, kue merupakan roti yang sangat tipis yang ditambahkan madu sebagai pemanis. Dengan komponen manis lainnya seperti buah-buahan dan kacang-kacangan membuat kue dipercaya dapat membawa rezeki yang berlimpah, keberuntungan, dan kesuburan. Pada zaman sekarang dengan banyaknya pesaing bisnis, kue dituntut untuk tampil indah, unik, dan menggugah selera. Hal tersebut membuat

para pembuat kue memiliki tantangan tersendiri untuk mendekorasi kue.

Dekorasi kue atau *cake décor* adalah proses menghias kue semenarik mungkin dengan mengaplikasikan karya seni sedemikian rupa demi meningkatkan kualitas kue itu sendiri. Dekorasi kue berarti seni dalam menghias kue agar membuatnya lebih menarik oleh calon pembeli (Mulyasa, 2013). Kue yang telah dihias memiliki peranan tersendiri dalam meningkatkan nilai jual, karena tidak hanya menjual kenikmatan dari kue itu sendiri, namun juga keindahan seni yang dihadirkan (Saus, 2008).

Sejarah dekorasi kue bermula saat diadakannya pesta saat abad ke-17, kue mulai diberikan hiasan sebagai sesuatu yang dinilai sangat mewah dan glamor. Elizabeth Raffald, seorang penulis buku memasak merupakan pencetus dekorasi kue pada zaman tersebut yang melapisi kue buatannya dengan pasta almond atau bisa disebut dengan *marchpanes*. Di pertengahan abad ke-17, *cake hoop*, yaitu cetakan berbentuk bulat digunakan untuk memanggang kue di atas loyang yang datar menjadi terkenal di kalangan bangsawan di Eropa (Ben Nun, 2018). Ketenaran dekorasi kue bermula di Inggris dalam sebuah pesta selama era kepemimpinan Ratu Elizabeth I di Inggris Raya (Garrett, 2012). Seiring waktu, berbagai variasi kue mulai dibuat oleh para pembuat kue dengan ditambahkan varian bentuk, rasa, *filling*, dan dekorasi. Tujuan dari kegiatan mendekorasi kue diantara lain; 1) Memperkuat kualitas bentuk, rasa, serta penampilan dari sebuah kue, 2) Menyembunyikan atau memperbaiki kekurangan dalam segi fisik pada kue, selain itu juga dapat menjadikan kue tersebut menjadi kue yang lebih menarik dengan kemampuan kreativitas dan imajinasi, 3) Mengungkapkan istilah atau maksud dan tujuan dari kue, seperti kue berbentuk hati dan berwarna merah yang

menjadi simbol ungkapan rasa kasih sayang, dan 4) Menjadi *center of interest* atau pusat perhatian (Briana, 2016). Salah satu hiasan yang dapat digunakan dalam mendekorasi sebuah kue adalah *icing*.

Pada abad ke-17 hingga ke-19, terminologi *icing* mengacu kepada kue yang dilapisi dengan *marzipan*, yaitu pasta manis yang terbuat dari kacang almond, gula, dan air (Garret, 2012). Jenis *icing* yang umum digunakan dalam dekorasi kue yaitu *fondant*. *Fondant* adalah lapisan gula yang digunakan untuk menutup, menghias kue, dan membuat figurin suatu karakter yang terbuat dari gula, air, gelatin, lemak, dan gliserol (Hartel, 2017).

Rolled fondant adalah jenis *fondant* yang dipilih penulis dalam dekorasi kue pada Tugas Akhir ini. *Rolled fondant* merupakan substitusi dari larutan sukrosa *semi-solid*, *corn syrup*, dan air yang bertekstur kenyal dan elastis. *Rolled fondant* merupakan sebutan oleh orang Amerika, sedangkan orang Eropa dan Australia menyebutnya sebagai *plastic icing* (JoCicero, 2007). Namun, kekurangan dari *rolled fondant* yang menonjol ialah rasanya. Opini masyarakat perihal rasa *fondant* sangat terpecah, sebagian orang menyukai rasa dan teksturnya, dan sebagian lainnya tidak (Garret, 2012). Perisa makanan dapat ditambahkan dalam produksi *rolled fondant* sebagai penambah rasa agar lebih dapat diterima oleh lidah konsumen (Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Saat ini, *fondant* siap pakai sudah tersedia dibanyak toko bahan kue, seperti merek Fondx, Bakerline, Tigerson Philti, dan Bakels.

Beberapa teknik dekorasi kue menggunakan fondant, diantara lain;

- 1) *Rolling*, yaitu teknik dengan menggiling *fondant* hingga menjadi lapisan yang tipis dan rata.

- 2) *Covering all in one*, yaitu teknik melapisi kue dengan *fondant* yang telah digiling dengan ukuran lebih lebar dari kue secara langsung dan menyeluruh.
- 3) *Covering top and sides*, yaitu teknik melapisi kue dengan fondant yang telah digiling dan dipotong sesuai dengan tiap sisi kue.
- 4) *Covering gradation*, yaitu teknik melapisi kue dengan fondant dengan warna tergelap hingga tercerah yang telah digiling dan disatukan untuk memberikan efek gradasi.
- 5) *Cutting*, yaitu teknik dengan memotong *fondant* menjadi bentuk yang diharapkan dengan menggunakan pemotong atau cetakan
- 6) *Embossing*, yaitu teknik dengan membuat pola pada *fondant* dengan *roller embossing*, cetakan *embossing*, ataupun dengan *modelling tools*.
- 7) *Painting*, yaitu teknik melukis pada kue yang telah dilapisi dengan fondant dengan menggunakan pewarna makanan demi menciptakan efek corak realis, abstrak, maupun bayangan.
- 8) *Metalllic*, yaitu teknik untuk menciptakan efek metalik dengan mengoleskan bubuk *edible gold* atau *silver* yang telah dilarutkan dengan alcohol atau ekstrak lemon.
- 9) *Modeling*, yaitu teknik membentuk fondant menjadi berbagai bentuk tiga dimensi dengan menggunakan modeling tools maupun cetakan hingga menciptakan kesan nyata.
- 10) *Crown*, yaitu teknik membuat mahkota dengan merangkai pola mahkota diatas kertas mika yang lalu di bentuk setengah melingkar untuk memberikan kesan mahkota sungguhan.

- 11) *Rope*, yaitu teknik membuat simpul seperti sebuah tali.
- 12) *Marbling*, yaitu teknik menggabungkan lebih dari satu warna fondant hingga setengah tercampur untuk menciptakan efek ebru.

Adapun teknik dekorasi kue yang tidak menggunakan fondant, diantara lain;

- 1) *Printing*, yaitu teknik mencetak gambar pada *wafer paper* atau *rice paper* sebagai kertas dan pewarna makanan sebagai tinta.
- 2) *Rice Paper Sails*, yaitu teknik mencelupkan *rice paper* kedalam wadah berisikan air yang telah diberi pewarna makan lalu dibiarkan mengering diatas baking paper untuk menciptakan efek bergelombang.

Rice paper merupakan kertas tipis yang terbuat dari tepung beras, air, dan garam. *Rice paper* memiliki karakteristik sangat tipis, *translucent*, elastis, dan memiliki rasa yang hambar (Phattra dan Maweang, 2015). Dengan penambahan dekorasi kue, kue menjadi lebih berkualitas tidak hanya dalam segi rasa, namun juga penampilan. Dalam hal kue sebagai bagian penting dalam acara besar seperti ulang tahun, pernikahan, *anniversary*, dan lainnya, dekorasi kue perlu disesuaikan dengan tema acara yang diselenggarakan.

Pembeli dapat mendapatkan kue sesuai dengan keinginan, menggunakan ide dan/atau desain oleh pelanggan. Aktivitas tersebut biasa disebut dengan *custom cake* (Oris Cake, 2022). Terdapat proses yang diperlukan dalam menentukan desain dan dekorasi sebuah kue. Proses penetapan *custom cake* meliputi; 1) *Brainstorming*, yaitu memunculkan ide sebanyak mungkin terkait tema acara atau tujuan kue tersebut, 2) Menentukan konsep dan membuat sketsa dengan ide yang telah dikumpulkan, 3) Menetapkan warna yang tepat, sebab pemilihan warna yang tepat

sangat penting dalam membuat kue yang indah. Selain itu, warna memiliki artinya masing-masing dan dapat mendorong sisi psikologis seseorang yang memakannya, dan 4) Memastikan apakah kue tersebut sesuai dengan tema atau tujuan dari dibuatnya kue tersebut (LoCicero, 2007). Ide sebuah desain dapat muncul dari segala hal, seperti konstruksi terkenal di dunia, tokoh dunia, atau karakter dari sebuah film.

Custom cake pada umumnya dibuat berdasarkan usia. Anak-anak hingga remaja cenderung menyukai desain dengan sentuhan warna-warna cerah yang biasa ditemukan dalam film animasi atau karakter fiksi. Disisi lain, usia dewasa cenderung menyukai desain yang sederhana namun mewah. Salah satu tema yang digemari oleh segala kalangan usia adalah Disney. Disney merupakan perusahaan perfilman yang karyanya sudah dikenal hampir diseluruh dunia. Salah satu film animasi legendaris oleh Disney yaitu *The Little Mermaid* dengan Ariel sebagai karakter utama dengan rambut merahnya dan merupakan karakter yang rela melakukan apapun demi mewujudkan keinginannya menjadi manusia seutuhnya.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis akan memanfaatkan penggunaan *styrofoam* sebaga dasar, *fondant*, pewarna makanan, dan *rice paper* demi merealisasikan desain yang telah dirancang. Figurin tokoh Ariel dan tentakel milik tokoh Ursula akan penulis hadirkan sebagai *center piece* dalam dekorasi kue ini. Penulis ingin menyalurkan ide serta menjadikan Tugas Akhir ini sebagai tolak ukur pengembangan kreativitas melalui presentasi produk *cake decoration* yang berjudul :

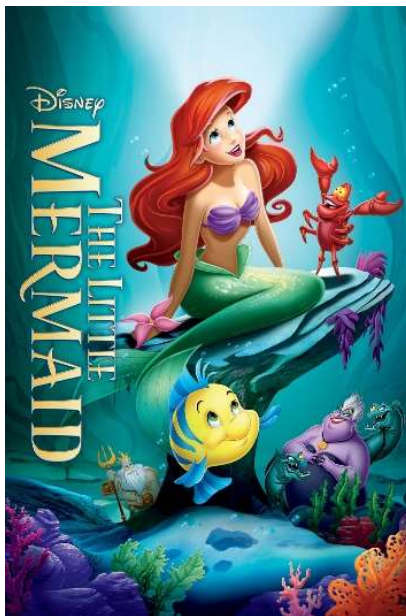
“DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID*”

B. Usulan Produk

The Little Mermaid menjadi tema yang dipilih oleh penulis dalam Tugas Akhir ini. Menurut Sallie Hofmeister (1994), film animasi *The Little Mermaid* yang rilis pada 17 November 1989 menjadi film animasi terlaris pada tahun ditayangkannya dengan 7 juta unit pada bulan pertama tanggal rilisnya dan 13 juta unit terjual hingga Oktober 1993, serta mendapat total pendapatan sebesar US\$ 1 miliar. Dengan antusias tersebut, Walt Disney Studios akhirnya merilis beberapa film terkait film animasi tersebut, seperti *The Little Mermaid II: Return To The Sea* pada tahun 2000 yang merupakan kisah lanjutan dari film orisinilnya, *The Little Mermaid: Ariel's Beginning* pada tahun 2008 yang mengisahkan kehidupan sebelum film orisinilnya, dan *The Little Mermaid* pada tahun 2023 yang merupakan film *live-action* dari film animasinya. Adapun dibuatnya serial film televisi *The Little Mermaid: TV Series* pada tahun 1992 hingga 1994 sebanyak 31 episode dan ditayangkan di *Disney Channel* dan *Toon Disney*.

Film animasi ini mengisahkan tentang seorang putri duyung (*mermaid*) berusia 16 tahun di bawah Samudera Atlantik, tepatnya di kerajaan *Atlantica* bernama Ariel. Ia sangat mendambakan kehidupan manusia. Bersama sahabat ikannya, Flounder, Ariel mengumpulkan dan menyimpan barang-barang manusia yang jatuh ke lautan di gua pribadinya sebagai koleksi. Namun berbeda dengan anaknya, Raja Triton, sang ayah sangat menentang kontak antara *mermaid* dengan manusia yang disebabkan oleh trauma atas meninggalnya sang istri ditangan manusia. Tanpa sepengetahuan ayahnya, Ariel bersama Flounder dan Sebastian, seekor kepiting penasihat Raja Triton yang kemudian menjadi penjaga Ariel, pergi ke permukaan untuk menyaksikan kehidupan manusia diatas sebuah kapal dan

disaat itulah Ariel jatuh cinta kepada Pangeran Eric. Raja Triton yang mengetahui bahwa Ariel melanggar larangannya menjadi murka dan menghancurkan gua pribadi milik Ariel, yang menyebabkan perpecahan diantara keduanya. Pada saat itulah Ursula si penyihir laut datang untuk membantu mewujudkan keinginan terbesar Ariel untuk menjadi manusia seutuhnya dan menikah dengan Pangeran Eric. Ursula membuat kesepakatan dengan Ariel untuk mengubahnya menjadi manusia selama tiga hari dengan jaminan suara merdu Ariel yang dimasukkan ke dalam cangkang nautilus. Dalam tiga hari tersebut, Ariel harus menerima *true love kiss* atau ciuman cinta sejati agar ia dapat tetap menjadi manusia selamanya. Jika tidak berhasil, ia akan kembali ke lautan dan menjadi milik Ursula.



GAMBAR 1.1 : POSTER FILM ANIMASI THE LITTLE MERMAID

Sumber : Pinterest

The Little Mermaid merupakan sebuah film animasi musikal yang diadaptasi dari sebuah dongeng klasik berjudul *The Little Mermaid* milik Hans Andersen yang diterbitkan pada tahun 1837 dalam Bahasa Denmark. Ron Clements

ialah tokoh yang tertarik untuk mengangkat dongeng milik Hans Andersen menjadi sebuah film animasi, dibantu dengan John Musker. Keduanya lalu menuliskan naskah film animasi tersebut dan kemudian merealisasikannya dibawah produksi Walt Disney Studios. Film animasi ini berdurasi 83 (delapan puluh tiga) menit yang memiliki genre melodrama, fantasi, dan musikal. Itulah sebabnya tidak heran apabila film animasi *The Little Mermaid* dapat diterima oleh seluruh kalangan usia, terutama anak-anak dan remaja perempuan. Terlebih lagi, dihadirkannya lagu-lagu yang sangat menarik dan menyenangkan yang membuat *The Little Mermaid* menjadi salah satu film animasi kesukaan banyak orang.

Penulis memilih *The Little Mermaid* sebagai tema pada Tugas Akhir ini dikarenakan banyaknya peminat terhadap film-film legendaris Disney, termasuk diantaranya *The Little Mermaid*. Film animasi *The Little Mermaid* memberikan pesan moral untuk selalu bersemangat, bergairah, dan pantang menyerah dalam meraih impian. Persahabatan antara Ariel, Flounder, dan Sebastian mengajarkan kita untuk setia kawan dan saling bahu-membahu dalam situasi dan kondisi sesulit apapun. Film animasi *The Little Mermaid* juga mengingatkan kita bahwa bagaimanapun masalah yang sedang kita hadapi agar dapat mempertimbangkan segala resiko dari keputusan yang akan dipilih. Selain itu, warna yang bervariasi dan ceria dengan keindahan bawah laut mendorong penulis untuk menciptakan karya seni dalam sebuah kue.

C. Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan lebih lanjut dan terperinci mengenai Tugas Akhir dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ;

1. Tema Produk

Tema suatu produk diperlukan untuk menentukan bentuk dan dekorasi yang diperlukan dalam pembuatan dekorasi kue agar kue yang ditampilkan sesuai dengan tujuan dari acara (Faridah, dkk, 2008).

“*The Little Mermaid*” merupakan tema dekorasi kue yang penulis usung dalam penulisan Tugas Akhir ini. Penulis ingin menghadirkan lagu “*Under The Sea*” yang mengisahkan tentang kehidupan bawah laut yang merupakan tempat dimana Ariel berasal dan memulai perjalanannya, “*Poor Unfortunate Souls*” yang mengisahkan tentang perjuangan Ariel yang rela melakukan apapun demi mendapatkan keinginannya meskipun dengan cara yang jahat, dan “*Part of Your World*” yang mengisahkan tentang segala keinginan Ariel yang kemudian berhasil ia raih dengan segala lika-liku perjalanannya, dalam sebuah karya berbentuk dekorasi kue. Dengan menetapkan tema tersebut, penulis beranggapan bahwa Tugas Akhir ini dapat menjadi tolak ukur dalam membuat produk secara teliti dan pengembangan kreativitas.

2. Target Pasar

Target pasar ialah kegiatan menetapkan pasar yang menjadi sasaran untuk menjual barang atau jasa. Hal tersebut berpengaruh terhadap keputusan pemasaran strategi, yaitu menentukan pembeli mana yang akan menjadi sasaran tiap produk pasar (Priansah, 2017). Pemilihan target pasar merupakan bagian terpenting bagi banyak perusahaan, karena hal tersebut juga berdampak pada banyak keputusan lainnya (Aghdaie, 2015). Perlu diadakannya evaluasi yang memenuhi kriteria untuk dapat dijadikan sebagai target pasar (Kotler, 2011). Dalam penulisan ini, kriteria

yang dibutuhkan mencakup tema acara dan usia dari penyuka film terkait.

Hasil survei minat remaja terhadap jenis film menunjukkan bahwa 15 dari 30 responden menyukai jenis film animasi atau kartun (Tyas, 2022). Semenjak dibuatnya film *live-action* dari film animasi *The Little Mermaid* (1989), permintaan konsumen terhadap hal-hal bernuansa *The Little Mermaid* semakin meningkat (Basso, 2023). Dengan peminat akan film-film Disney yang sangat tinggi, Walt Disney Company membuat sebuah aplikasi yang bernama Disney+ untuk memudahkan para penggemar dalam menikmati karya Disney. Disney+ merupakan layanan streaming video oleh Walt Disney Company yang menghadirkan film-film dibawah naungan Disney secara lengkap. Menurut data yang dikumpulkan DemandSage.com oleh Rohit Shewale pada 18 September 2023 dalam survei data peminat terhadap pengguna Disney+ berdasarkan usia, diperoleh; 45% oleh usia dibawah 18 tahun, 25% oleh usia 18-34 tahun, 24% oleh usia 35-54 tahun, dan 16% oleh usia 55 tahun keatas. Oleh sebab itu, penulis menyimpulkan bahwa target pasar dekorasi kue bertemakan *The Little Mermaid* ini ditujukan kepada seluruh kalangan usia penggemar karya Walt Disney Company yang akan mengadakan acara dengan tema terkait, seperti acara tematik ulang tahun ataupun *halloween*, namun dikhususkan bagi remaja dengan rentang usia 10-18 tahun.

3. Konsep Produk

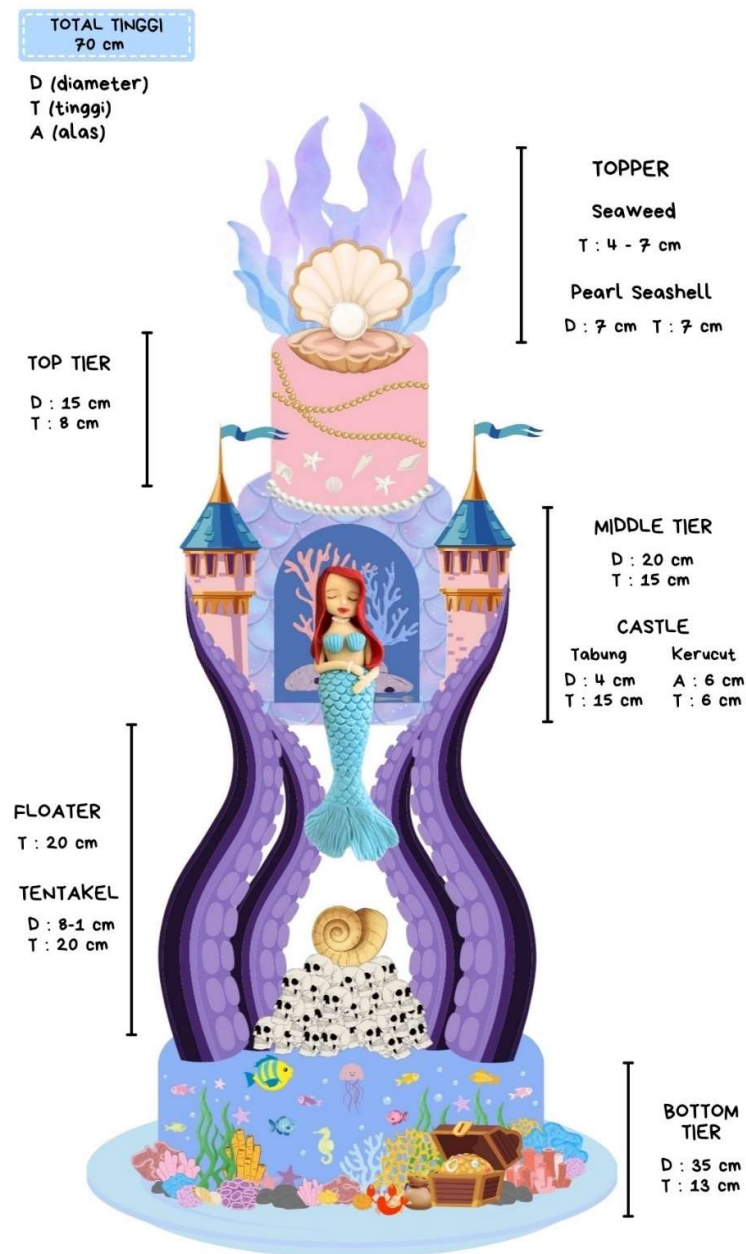
Penulis menetapkan pemilihan *devil's cake* dengan *chocolate ganache* sebagai dasar pembuatan dekorasi kue bertemakan *The Little Mermaid* ini. *Devil's cake* memiliki cita rasa yang kaya, bertekstur lembut, *moist* dan meleleh ketika dimakan, namun tetap kokoh sebagai *base* (Kanell, 2022). Dengan alasan tersebut,

penulis menilai *devil's cake* serasi dengan desain dekorasi kue yang telah penulis rancang. Selain itu, sehubungan dengan target pasar kue ini untuk anak-anak hingga remaja, dapat dipastikan bahwa konsumen akan menyukai kue dengan cita rasa cokelat ini. Dengan meningkatnya permintaan akan produk cokelat premium, para produsen cokelat lokal dan internasional memperluas produksi mereka di Indonesia dan menjadikan negara ini menjadi pasar cokelat dengan pertumbuhan paling cepat di Asia Tenggara. Tercatat pada tahun 2021 pertumbuhan pasar cokelat di Indonesia sebesar 24,84% lebih besar dibandingkan tahun sebelumnya (6Wresearch, 2023). Hasil survei menunjukkan bahwa cokelat menjadi salah satu jajanan yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia (Snapcart, 2017). Dari beberapa data tersebutlah yang akhirnya memantapkan penulis untuk menjadikan *devil's cake* sebagai dasar dari dekorasi kue ini. Sedangkan untuk membentuk tentakel, penulis akan memanfaatkan penggunaan *rice krispies treats*. Namun untuk alasan memudahkan dan menghemat biaya, penggunaan *styrofoam* menjadi pilihan penulis dalam Tugas Akhir ini sebagai dasar dari dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ini dikarenakan *styrofoam* dapat menghasilkan bentuk yang serupa dengan bentuk aslinya.

Memahami pentingnya penggunaan warna yang tepat adalah kunci terhadap pengaruhnya terhadap perilaku konsumen. Warna dapat berdampak emosional bagi seseorang, pembawa pesan, juga sebagai media komunikasi (Ou, dkk, 2004). Dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* didominasi oleh warna ungu dan merah muda. Warna ungu disinyalir menjadi pengorbanan diri, kebijaksanaan dan kebenaran. Namun terdapat pula simbol keburukan dalam warna ungu, yaitu keangkuhan, kesombongan, keserakahan, dan misteri (Conroy, 2016). Karakter

Ursula pada *The Little Mermaid* berwarna ungu dan hitam. Warna ungu dan hitam merupakan warna yang paling sering dijadikan sebagai simbol karakter yang sangat keji terutama dalam pembuatan karakter Disney. Sedangkan, karakter Ariel yang lebih menonjolkan warna hijau kebiruan digambarkan sebagai karakter yang mementingkan pertumbuhan, penyembuhan, dan keamanan (McGuire, 2017). Kemudian, terdapat pula warna merah muda dianggap sebagai warna favorit dengan simbol baik hati, penuh kasih, kelembutan, dan feminitas (Big Chill, 2020). Dekorasi kue ini menghadirkan simbol keserakahan dan kesombongan oleh karakter Ursula dan simbol pertumbuhan dan kebaikan hati oleh karakter Ariel.

4. Desain Produk



GAMBAR 1.2 : DESAIN PRODUK DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID* (TAMPAK DEPAN)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



**GAMBAR 1.3 : DESAIN PRODUK DEKORASI KUE DENGAN TEMA
THE LITTLE MERMAID (TAMPAK BELAKANG)**

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

Seperti desain yang telah penulis rancang, kue akan dibagi menjadi tiga bagian dengan ukuran yang beragam, *floater* atau tiang penyangga, serta *edible topper* di atasnya. Tinggi kue secara keseluruhan yaitu 70 cm. *Cake board* berdiameter 50 cm akan penulis gunakan sebagai dasar diletakkannya kue. Demi memudahkan pembaca untuk memahami desain dari kue tersebut, berikut penjabaran secara terperinci tiap tingkatan atau *tier* dekorasi kue bertemakan *The Little Mermaid* :

a) *Bottom Tier*



GAMBAR 1.4 : *BOTTOM TIER* (TAMPAK DEPAN)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



GAMBAR 1.5 : *BOTTOM TIER* (TAMPAK BELAKANG)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

Bagian ini adalah bagian pertama atau terbawah sebagai dasar berbentuk tabung dengan diameter 35 cm dan tinggi 13 cm. *Bottom tier* merupakan kue dengan ukuran terbesar yang dilapisi *fondant* berwarna *periwinkle blue* dengan

teknik *covering* dalam pengaplikasiannya. Pada bagian ini penulis terinspirasi dari lagu *The Little Mermaid* yang berjudul “*Under The Sea*”, itulah sebabnya penulis meletakkan beberapa elemen pendukung demi menciptakan suasana bawah laut.

Tampak depan terdapat banyak hewan laut berupa seekor ikan bernama Flounder dan seekor kepiting bernama Sebastian yang merupakan sahabat Ariel, seekor ubur-ubur berwarna ungu, seekor kuda laut berwarna hijau muda, 3 (tiga) ekor bintang laut berwarna merah muda, ungu, dan putih gading, 4 (empat) ekor ikan berwarna biru, merah muda, ungu, dan kuning. Terdapat pula kerang berupa *scallop shell* dan *conch shell*. Kemudian, terdapat gelembung air berwarna biru muda diantara ikan-ikan. Tampak pula beberapa tumbuhan laut berupa 2 (dua) buah *spirulina seagrass* berwarna hijau dengan 6 (enam) helai daun, sebuah *sea sponge tube* dengan 9 (sembilan) batang berwarna kuning, sebuah *earthen coral tube* berwarna ungu dengan 15 (lima belas) batang, 2 (dua) buah batu berwarna abu tua, sebuah *pillar coral* dengan 7 (tujuh) batang berwarna merah muda, sebuah *foliose coral* berwarna merah muda, sebuah *foliose coral* kecil berwarna kuning, sebuah *honeycomb coral* berwarna ungu, sebuah *coral branches* berwarna biru muda, dan sebuah *tuile coral* berwarna kuning. Pada bagian dasar depan kue juga terdapat kotak harta karun bermotif kayu dan sekantung koin emas.

Sedangkan tampak belakang, tampak seekor kura-kura berwarna hijau, seekor ikan pari berwarna abu muda, seekor kuda laut kecil berwarna merah muda, seekor kuda laut sedang berwarna oranye muda, 3 (tiga) ekor bintang laut berwarna biru muda, merah muda, dan putih gading, 5 (lima) ekor ikan

berwarna biru, merah, ungu, dan oranye. Terdapat pula sebuah *scallop shell* dan *conch shell*, serta gelembung air berwarna biru muda diantara ikan-ikan. Kemudian terdapat tanaman laut berupa sebuah *spirulina seagrass* berwarna hijau dengan 6 (enam) helai daun, sebuah *pillar coral* dengan 7 (tujuh) batang berwarna merah muda, 4 (empat) buah batu berwarna abu tua, sebuah *foliose coral* berwarna merah muda, 2 (dua) buah *coral branches* berwarna hijau muda dan biru muda, dua (2) buah *honeycomb coral* berwarna kuning dan oranye, sebuah *earthen coral tube* berwarna biru, sebuah *sea sponge tube* dengan 15 (lima belas) batang berwarna ungu, sebuah *seagrass* berwarna ungu dengan 8 (delapan) helai, sebuah *sea sponge tube* berwarna kuning.

b) Floater (Tiang Penyangga)



GAMBAR 1.6 : FLOATER
Sumber: Olahan Penulis, 2023.

Bagian ini terinspirasi dari lagu *The Little Mermaid* yang berjudul “*Poor Unfortunate Souls*” yaitu adegan dimana saat Ursula melakukan penawaran kepada Ariel untuk mengabdikan keinginannya dengan sebuah kesepakatan yaitu menukarkan suara merdu Ariel dengan mengubah ekor

duyung Ariel menjadi sepasang kaki manusia seutuhnya dan dekat dengan lelaki impiaanya, Pangeran Eric. Ariel yang menyetujui tawaran tersebut akhirnya menumbalkan suara merdunya kepada Ursula dan disimpan didalam cangkang nautilus milik Ursula. Namun apabila Ariel melanggar persyaratan yang telah disetujui, maka ia akan kembali ke lautan dan menjadi milik Ursula.

Ursula memiliki 6 (enam) buah tentakel, namun pada desain, penulis hanya meletakkan 4 (empat) digambarkan seakan menopang *tier* di atasnya hingga menyentuh bagian dari menara kerajaan. Hal ini merepresentasikan Ursula yang ingin menguasai seluruhnya yang dimiliki oleh Ariel. 4 (empat) tentakel tersebut berwarna ungu gelap yang digradasikan hingga ungu muda. Tentakel tersebut memiliki panjang 20 cm ditambah 8 cm menyentuh menara kerajaan dengan 14 (empat belas) buah *suckers* berukuran 2 cm dan 3 (tiga)-5 (lima) buah *suckers* berukuran 1 cm. Terdapat pula tumpukan 28 (dua puluh delapan) buah tengkorak berwarna putih sebagai gambaran duyung-duyung yang gagal menepati perjanjian dengan Ursula. Penulis membuat 28 (dua puluh delapan) buah tengkorak yang merupakan simbol dari tanggal dirilisnya film animasi tersebut yaitu tanggal 17 ditambah dengan 11 untuk bulan November . Di atasnya terdapat cangkang nautilus berwarna coklat muda keemasan dimana suara merdu Ariel disimpan.

c) *Middle Tier*



GAMBAR 1.7 : MIDDLE TIER (TAMPAK DEPAN)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



GAMBAR 1.8 : MIDDLE TIER (TAMPAK BELAKANG)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

Lagu “*Part of Your World*” menjadi inspirasi bagi penulis dalam membuat desain *middle* dan *top tier* pada kue bertema *The Little Mermaid* ini. Berdiameter 20 cm dan tinggi 15 cm, penulis akan melapisi kue dengan *fondant* yang diberi pola sirip duyung berwarna ungu muda dengan sentuhan *edible glitter* berwarna merah muda dan biru muda agar terkesan mewah

dan berkilau. Terdapat 4 (empat) buah menara kerajaan setinggi 15 cm dan diameter 4 cm dengan dinding berwarna *pink* dengan balkon dan jendela berwarna emas, dan atap serta bendera berwarna biru pada sisi kiri dan kanan kue dengan 8 (delapan) buah atap yang menonjol untuk memberi tekstur yang berbeda. Pada bagian tengah kue terdapat cekungan dimana akan diletakkan 2 (dua) buah *coral branches* berwarna *pink* dan biru keunguan, serta 3 (tiga) buah batu berwarna abu. Terdapat pula seorang putri duyung dengan rambut berwarna merah, atasan berwarna ungu pastel, dan ekor berwarna hijau *tosca* yang sedang duduk.

d) Top Tier



GAMBAR 1.9 : TOP TIER (TAMPAK DEPAN)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.



GAMBAR 1.10 : TOP TIER (TAMPAK BELAKANG)

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

Penulis terinspirasi dari lagu “*Part of Your World*” pada *middle* dan *top tier* dengan diameter 15 cm dan tinggi 8 cm. Perbedaan diantara keduanya yaitu, pada *middle tier* dirancang *base* berwarna ungu pastel dengan sentuhan *edible glitter* berwarna ungu, merah muda, dan biru muda yang berpola sirip duyung, sedangkan pada *top tier* dibuat lebih sederhana dengan *fondant* berwarna merah muda. Warna merah muda tersebut merupakan warna gaun yang dipakai Ariel saat berhasil menjadi manusia dan tinggal di kerajaan milik Pangeran Eric. Sederhananya, penulis terinspirasi dari tiap proses Ariel menggapai semua impiannya dan merealisasikannya kedalam sebuah dekorasi kue.

Tampak depan, terdapat 6 (enam) buah terumbu karang berwarna putih, kalung emas yang memiliki 35 (tiga puluh lima) butir dengan diameter 0,7 cm tiap butirannya yang menempel pada bagian atas dari *tier* tersebut. Sedangkan pada bagian belakang, terdapat 11 (sebelas) buah

diamond berwarna *pink* muda yang merupakan pola dari gaun yang dipakai oleh Ariel. Terdapat pula *pearl* berwarna putih sebagai penghubung antara *middle* dan *top tier* yang memiliki 50 (lima puluh) butir dengan diameter 1 cm tiap butirannya yang mengitari seluruh bagian kue.

Penulis membuat *topper* kue berupa kerang berwarna coklat muda dengan mutiara berwarna putih berkilau pada bagian depan, dan sebuah mahkota berwarna kuning pada bagian belakang. Kerang mutiara merupakan hadiah dari Raja Triton kepada Ariel dan putrinya kelak agar mereka selalu merasa dekat dengan rumahnya dibawah laut. Terdapat pula 8 (delapan) helai rumput laut berwarna gradasi biru dan ungu yang dibuat dengan menggunakan *rice paper* sebagai hiasan teratas dari dekorasi kue bertema *The Little Mermaid* tersebut.

5. Standar Resep

Standar resep merupakan hal penting untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan selalu memiliki kualitas yang baik. Standar resep adalah instruksi mengenai penjelasan metode pembuatan dan penyimpanan suatu hidangan (Evawati, 2018).

TABEL 1.1
STANDAR RESEP DEVIL'S CAKE

DEVIL'S CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>) 1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>) 1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>) 1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>) 1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)		
		Total : 132 porsi		
		Halaman : 1 dari 5		
		NO	METODE	KUANTITAS
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 170°C.
2.	Oleskan	Secukupnya	Mentega	Pada loyang dan alasi dengan baking paper.
3.	Ayak dan campurkan	2.640 gr	<i>All purpose flour</i>	Dalam <i> bowl </i> besar.
		66 gr	Garam	
		132 gr	<i>Baking soda</i>	
		27,5 gr	<i>Baking powder</i>	
4.	<i>Creaming</i>	1.243 gr	Mentega	Dalam <i> mixing bowl </i> dengan <i> paddle attachment </i> dalam kecepatan sedang hingga <i> creamy </i> .

TABEL 1.1
STANDAR RESEP DEVIL'S CAKE
(LANJUTAN)

DEVIL'S CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>) 1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>) 1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>) 1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>) 1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)		
		Total : 132 porsi		
		Halaman : 5 dari 5		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Campurkan	1.100 gr 1.320 ml	<i>Cocoa powder</i> <i>Vegetable oil</i>	Dalam <i>bowl</i> berukuran sedang dengan <i>balloon whisk</i> hingga tercampur rata, lalu masukkan kedalam <i>mixing bowl</i> .
6.	Masukkan	1.210 gr 3.300 gr	<i>Light brown sugar</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , lalu aduk menggunakan <i>mixer</i> dalam kecepatan sedang hingga mengembang dan <i>fluffy</i> .

TABEL 1.1
STANDAR RESEP DEVIL'S CAKE
(LANJUTAN)

DEVIL'S CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>) 1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>) 1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>) 1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>) 1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)		
		Total : 132 porsi		
		Halaman : 5 dari 5		
		NO	METODE	KUANTITAS
7.	Tambahkan	1.650 gr	Telur (33 pcs)	Satu per satu kedalam adonan. Jangan lupa untuk sesekali aduk bagian bawah adonan.
8.	Tambahkan	165 ml	Ekstrak vanila	Aduk hingga tercampur rata, lalu matikan <i>mixer</i> .
9.	Masukkan	1.320 ml 1.320 ml	Susu <i>Sour cream</i>	Ke dalam mixing bowl dengan kecepatan rendah. Bagi menjadi tiga bagian agar lebih mudah dalam pencampuran.

TABEL 1.1
STANDAR RESEP DEVIL'S CAKE
(LANJUTAN)

DEVIL'S CAKE		Kategori : <i>Cake</i>		
		Hasil : 1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>) 1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>) 1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>) 1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>) 1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)		
		Total : 132 porsi		
		Halaman : 5 dari 5		
		NO	METODE	KUANTITAS
10.	Tambahkan	2.640 ml	Air / kopi panas (opsional)	Ke dalam adonan, lalu aduk dengan menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga merata.
11.	Tuang		Adonan	Kedalam loyang yang telah disiapkan.
12.	Panggang		Adonan	Selama 40-45 menit didalam oven atau hingga kue mulai terlepas dari sisi loyang dan muncul kembali ketika ditekan perlahan.

Sumber: Kanell, 2022.

TABEL 1.2
STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE		Kategori : <i>Cream & Sauce</i>		
		Hasil : <i>Chocolate Ganache</i>		
		Total : 2500 gr		
		Halaman : 1 dari 1		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2.	Timbang	1.250 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Dalam bowl berukuran besar
3.	Panaskan	1.250 gr	<i>Whipping cream</i>	Hingga <i>simmer</i> . Kemudian campurkan dengan coklat.
4.	Aduk			Hingga coklat meleleh dan merata.
5.	Dinginkan		<i>Chocolate ganache</i>	Hingga bersuhu ruang dan siap digunakan.

Sumber: Mauri Restaurant Bali, 2022.

TABEL 1.3
STANDAR RESEP RICE KRISPIES TREATS

RICE KRISPIES TREATS		Kategori : <i>Sweets</i>		
		Hasil : Tentakel \varnothing 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs) Kotak harta karun - Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm - Tutup: \varnothing 4 cm, tinggi 3 cm		
		Halaman : 1 dari 3		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Lumuri	Secukupnya	Mentega	Dalam sebuah wadah atau cetakan yang terbuat dari <i>aluminium foil</i> .
2.	Lelehkan	1.356 gr	Mentega	Dalam panci dengan api kecil hingga berwarna golden selama 2-3 menit. Lalu, matikan api.
3.	Tambahkan	4.000 gr	Marshmallow	Masak selama kurang 1 menit hingga melunak. Nyalakan kembali api kecil

TABEL 1.3
STANDAR RESEP RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

RICE KRISPIES TREATS		Kategori : <i>Sweets</i>		
		Hasil : Tentakel ø 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs) Kotak harta karun <ul style="list-style-type: none"> - Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm - Tutup: ø 4 cm, tinggi 3 cm 		
		Halaman : 2 dari 3		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Masukkan	60 gr 50,4 gr	Garam Ekstrak vanila	Ke dalam panci, lalu aduk merata hingga seluruh marshmallow meleleh. Lalu, matikan api.
5.	Masukkan	2.160 gr	<i>Rice krisppies</i>	Kedalam panci. Lalu aduk merata hingga seluruh sereal terbaluti.
6.	Tuang			Adonan kedalam wadah atau cetakan yang telah disiapkan. Hindari menekan adonan untuk hasil yang lebih baik.

TABEL 1.3
STANDAR RESEP RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

RICE KRISPIES TREATS		Kategori : <i>Sweets</i>		
		Hasil : Tentakel \varnothing 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs) Kotak harta karun - Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm - Tutup: \varnothing 4 cm, tinggi 3 cm		
		Halaman : 3 dari 3		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7.	Biarkan			Dingin dalam suhu ruang dan memadat selama kurang lebih 30 menit.
8.	Lepaskan			<i>Rice krisppies treats</i> dari cetakan.

Sumber: Loitsch, 2023.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM*

<i>THE LITTLE MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 1 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang diperlukan

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 2 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Corn starch</i>	Pada alas kerja, alat, dan tangan pada tiap pengerjaan untuk menghindari <i>fondant</i> yang lengket.
<i>BOTTOM TIER</i>				
3.	Bentuk	1 buah	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk tabung dengan diameter 35 cm dan tinggi 13 cm.
4.	Campurkan dan gilas	1,5 kg 32 tetes 40 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Royal blue color</i> <i>Violet color</i>	Hinga pipih dan berwarna <i>periwinkle blue</i> merata yang cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> .

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 3 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>periwinkle blue fondant</i> yang telah ditipiskan.
6.	Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> secara keseluruhan menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk memastikan tiada udara yang terperangkap. Potong sisa <i>fondant</i> dan sisihkan.
<i>DECORATION</i>				
<i>TREASURE BOX (Bagian Alas)</i>				
7.	Bentuk	1 buah	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk balok dengan panjang 7 cm, 4 lebar, dan 3 tinggi.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 4 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Campurkan dan gilas	100 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown color</i>	Hingga pipih dan rata dan cukup untuk melapisi <i>dummy</i> . <i>Brown fondant</i> sebagai kotak harta karun.
9.	Bentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bingkai kotak.
10.	Warnai	Secukupnya	<i>Gold color</i>	Pada <i>fondant</i> sebagai bingkai kotak.
11.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>brown fondant</i> yang telah ditipiskan, dengan glukos agar lebih menempel sempurna.
12.	Beri			Pola guratan pada <i>fondant</i> .

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 5 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13.	Bingkai			<i>Dummy</i> dengan <i>gold fondant</i> dengan air atau <i>edible glue</i> .
<i>TREASURE BOX (Bagian Tutup)</i>				
14.	Bentuk	1 buah	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk setengah tabung dengan diameter 4 cm dan tinggi 3 cm.
15.	Campurkan dan gelas	100 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown color</i>	Hingga pipih dan rata dan cukup untuk melapisi <i>dummy</i> . <i>Brown fondant</i> sebagai tutup kotak harta karun.
16.	Bentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bingkai kotak dan penutup lubang kunci.
17.	Warnai	Secukupnya	<i>Gold color</i>	Pada <i>fondant</i> sebagai bingkai kotak dan penutup lubang kunci.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 6 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>brown fondant</i> yang telah ditipiskan, dengan glukos agar lebih menempel sempurna.
19.	Beri			Pola guratan pada <i>fondant</i> .
20.	Bingkai			<i>Dummy</i> dengan <i>gold fondant</i>
21.	Gabungkan			Kotak harta karun bagian alas dan tutup.
22.	Tempelkan			Penutup lubang kunci pada bagian tengah tutup kotak harta karun.
23.	Campurkan dan bentuk	3 gr /3 pcs 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Berbentuk <i>teardrop</i> sebagai berlian dengan diameter 2 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 7 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
24.		2 gr /2 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk <i>teardrop</i> sebagai berlian dengan diameter 2 cm.
		0,5 tetes	<i>Royal blue color</i>	
25.		20 gr /20 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk koin dengan diameter 1 cm.
26.	Warnai	Secukupnya	<i>Gold color</i>	Pada <i>fondant</i> yang telah dibentuk menjadi koin.
27.	Tempelkan			Tumpukan koin dengan berlian didalam kotak harta karun dengan air atau glukos.
<i>GOLD COIN BAG</i>				
28.	Campurkan dan bentuk	10 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown color</i>	Menjadi karung koin emas dengan diameter 3 cm dan tinggi 4 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 8 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
29.	Campurkan dan gulung	5 gr 3 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Brown color</i> <i>Black color</i>	Membentuk tali untuk diikat dileher karung koin emas.
30.	Buatlah	10 gr /10 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk koin dengan diameter 1 cm.
31.	Warnai	Secukupnya	<i>Gold color</i>	Pada <i>fondant</i> yang telah dibentuk.
32.	Tempelkan			Tumpukan koin didalam karung koin emas dengan air atau glukos.
<i>UNDERWATER PLANTS</i>				
33.	Campurkan dan bentuk	18 gr/18 pcs 2,5 tetes 0,5 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Leaf green color</i> <i>Moss green color</i> <i>Orange color</i>	Menjadi <i>spirulina seagrass</i> dengan tinggi 7-12 cm. Lalu satukan per-6 helai menjadi 3 pcs.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 9 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
34.	Campurkan dan bentuk	18 gr/9 pcs 3 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Lemon yellow color</i> <i>Orange color</i>	Menjadi <i>sea sponge tube</i> sebanyak 1 set dengan tinggi 4-9 cm. Lalu satukan.
35.	Campurkan dan bentuk	18 gr/9 pcs 2 tetes 0,5 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i> <i>Orange color</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi <i>sea sponge tube</i> sebanyak 1 set dengan tinggi 4-9 cm. Lalu satukan.
36.	Campurkan dan bentuk	30 gr/15 pcs 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Menjadi <i>sea sponge tube</i> sebanyak 1 set dengan tinggi 2-7 cm. Lalu satukan.
37.	Gilas dan bentuk	30 gr/15 pcs 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Menjadi <i>earthen coral tube</i> dengan tinggi 5 cm dan diameter 1 cm. Lalu satukan.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 10 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
38.	Campurkan dan bentuk	30 gr/15 pcs 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i>	Menjadi <i>earthen coral tube</i> dengan tinggi 5 cm dan diameter 1 cm. Lalu satukan.
39.	Campurkan dan bentuk	28 gr/14 pcs 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi <i>pillar collar</i> dengan tinggi 3-4 cm. Lalu satukan per-7 batang menjadi 2 set.
40.	Campurkan dan bentuk	5 gr/1 pc 0,5 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i> <i>Brown color</i>	Menjadi <i>foliose coral</i> dengan tinggi 5 cm dan lebar 6 cm.
41.	Campurkan dan bentuk	5 gr/1 pc 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi <i>foliose coral</i> dengan tinggi 5 cm dan lebar 6 cm.
42.	Campurkan dan bentuk	5 gr/1 pc 1 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Lemon yellow color</i> <i>Orange color</i>	Menjadi <i>foliose coral</i> dengan tinggi 3 cm dan lebar 4 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 11 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
43.	Campurkan dan bentuk	12 gr/2 pcs 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Orange color</i>	Menjadi <i>honeycomb coral</i> dengan tinggi 3 cm.
44.	Campurkan dan bentuk	15 gr/3 pcs 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i>	Menjadi batu dengan tinggi 3 cm dan lebar 5 cm.
45.	Campurkan dan bentuk	12 gr/3 pcs 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i>	Menjadi batu dengan tinggi 2 cm dan lebar 2 cm.
46.	Campurkan dan bentuk	6 gr/1 pc 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i>	Menjadi <i>coral branches</i> dengan 5 buah cabang setinggi 4-7 cm.
47.	Campurkan dan bentuk	8 gr/1 pc 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Lemon yellow color</i>	Menjadi <i>coral branches</i> dengan 3 buah cabang setinggi 6-9 cm.
48.	Campurkan dan bentuk	6 gr/1 pc 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Lemon yellow color</i>	Menjadi <i>tuile coral</i> dengan tinggi 9 cm dan lebar 4 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 12 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
49.	Campurkan dan bentuk	16 gr/8 pc 3 tetes 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Leaf green color</i> <i>Moss green color</i>	Menjadi <i>sea algae</i> dengan tinggi 4-9 cm. Lalu satukan.
50.	Campurkan dan bentuk	16 gr/8 pc 3 tetes 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i> <i>Violet color</i>	Menjadi <i>sea grass</i> dengan tinggi 4-9 cm. Lalu satukan.
<i>UNDERWATER ANIMALS</i>				
51.	Campurkan dan bentuk	20 gr 2,5 tetes 10 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Lemon Yellow color</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Royal blue color</i>	Menjadi <i>Flounder fish</i> dengan tinggi 4 cm dan lebar 5 cm. <i>Yellow fondant</i> sebagai warna dasar dan <i>blue fondant</i> sebagai corak dan sirip.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 13 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
52.	Campurkan dan bentuk	20 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Super red color</i>	Menjadi “ <i>Sebastian</i> ” crab dengan tinggi 6 cm dan lebar 3 cm.
53.	Campurkan dan bentuk	20 gr 4 tetes 8 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Violet color <i>Rolled fondant</i> Violet color	Menjadi ubur-ubur dengan bagian tubuh setinggi 1,5 cm dan lebar 2 cm, serta bagian tentakel sepanjang 3 cm.
54.	Campurkan dan bentuk	5 gr 0,5 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Leaf green color</i> <i>Lemon yellow color</i>	Menjadi kuda laut dengan tinggi 5 cm dan lebar 2,5 cm.
55.	Campurkan dan bentuk	5 gr 1 tetes 0,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Orange color</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi kuda laut dengan tinggi 5 cm dan lebar 2,5 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 14 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
56.	Campurkan dan bentuk	3 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Orange color</i>	Menjadi kuda laut dengan tinggi 2 cm dan lebar 1,5 cm.
57.	Campurkan dan bentuk	10 gr 3 tetes 20 gr 1,5 tetes 5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Moss green color</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Moss green color</i> <i>Rolled fondant</i>	Menjadi kura-kura dengan tinggi 3 cm dan lebar 3 cm. <i>Deep green fondant</i> digunakan sebagai tempurung, <i>green fondant</i> yang sedikit lebih terang sebagai badan, sedangkan <i>fondant</i> yang tidak diberi warna sebagai tempurung bagian bawah.
58.	Campurkan dan bentuk	2 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi bintang laut dengan ukuran 2 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 15 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
59.	Campurkan dan bentuk	2 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Menjadi bintang laut dengan ukuran 2 cm.
60.	Campurkan dan bentuk	2 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i>	Menjadi bintang laut dengan ukuran 2 cm.
61.	Campurkan dan bentuk	4 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi bintang laut dengan ukuran 2 cm.
62.	Campurkan dan bentuk	10 gr 3 tetes 20 gr 1,5 tetes 5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i> <i>Rolled fondant</i>	Menjadi ikan pari dengan tinggi 6 cm dan lebar 3 cm.
63.	Campurkan dan bentuk	4 gr/2 pcs 2 tetes 4gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi ikan dengan tinggi 4 cm dan lebar 2 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 16 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
64.	Campurkan dan bentuk	3 gr/2 pcs 1 tetes 3 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Lemon yellow color</i>	Menjadi ikan dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 4
65.	Campurkan dan bentuk	6 gr/3 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>scallop shell</i> dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 2,5
66.	Campurkan dan bentuk	4 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>conch shell</i> dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 2,5 cm.
67.	Campurkan dan bentuk	100 gr/2 pcs 12 tetes 4 tetes 4 tetes 5 tetes 1,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i> <i>Brown color</i> <i>Royal blue color</i> <i>Super red color</i> <i>Black color</i>	Menjadi <i>tentacles</i> yang menghadap kebawah dan mengelilingi <i>bottom tier</i> dengan diameter 8 cm sepanjang 20 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 17 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
68.	Campurkan dan bentuk	2 gr/2 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi gelembung air dengan diameter 0,8 cm <i>blue fondant</i> dan 0,3 cm <i>white fondant</i> sebagai pantulan cahaya.
		1 tetes	<i>Sky blue color</i>	
		1 gr/2 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi gelembung air dengan diameter 0,5 cm <i>blue fondant</i> dan 0,3 cm <i>white fondant</i> sebagai pantulan cahaya.
		2 gr/2 pcs	<i>Rolled fondant</i>	
1 tetes	<i>Sky blue color</i>			
1 gr/2 pcs		<i>Rolled fondant</i>		
LUKISAN				
69.	Siapkan	1 <i>pc</i>	<i>Edible print</i>	Dengan lukisan <i>Magdalene with The Smoking Flame</i>
		3 gr	<i>Rolled fondant</i>	lalu tempelkan pada <i>fondant</i> sebagai
		Secukupnya	<i>Gold color</i>	alas.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 18 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>FLOATER (Tiang Penyangga)</i>				
<i>TENTACLES</i>				
70.	Bentuk	4 pcs	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk tabung melengkung dan mengerucut dengan diameter 8 cm dan tinggi 20 cm.
71.	Gilas dan Potong	120 gr/4 pcs 12 tetes 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i> <i>Black color</i>	Hingga pipih dan rata dan lalu potong masing-masing <i>fondant</i> untuk melapisi <i>dummy</i> .
		40 gr/4 pcs 8 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	
		240 gr/4 pcs 6 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 19 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
72.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan dimulai dari yang tergelap.
73.	Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> secara keseluruhan menggunakan <i>fondant smoother</i> . Potong sisa <i>fondant</i> dan sisihkan.
74.	Gilas	25,5 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Hingga seluruh warna tercampur rata.
75.	Bagi	216 gr/6 pcs 50 gr/6 pcs	<i>Lilac fondant</i>	Menjadi <i>suckers</i> atau bagian penghisap dengan ukuran 2 cm sebanyak 108 pcs dan 1 cm sebanyak 50 pcs,

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 20 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
76.	Tempelkan			<i>Suckers</i> dari yang besar hingga kecil dengan air atau <i>edible glue</i> .
TENGGORAK				
77.	Gilas	84 gr/28 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Hingga pipih merata.
78.	Cetak			<i>Fondant</i> pada <i>skull fondant mold</i> sebanyak 17 pcs.
79.	Campurkan dan bentuk	20 gr 7 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i> <i>Royal blue color</i>	Menjadi sepasang mata dan hidung dari tengkorak.
KERANG NAUTILUS				
80	Campurkan	40 gr 3 tetes 1 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i> <i>Brown color</i> <i>Lemon yellow color</i>	Hingga warna tercampur rata.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 21 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
81.	Gulung			<i>Golden fondant</i> dari ukuran besar hingga kecil.
82.	Pipihkan			Bagian ujung besar <i>fondant</i> .
83.	Gulung			<i>Golden fondant</i> melingkar hingga lebar 4 cm.
84.	Beri			Pola guratan pada <i>fondant</i> .
<i>MIDDLE TIER</i>				
85.	Bentuk	1 <i>pc</i>	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk tabung dengan diameter 20 cm dan tinggi 15 cm dengan cekungan sedalam 6 cm.
86.	Gilas	1000 gr 26 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Hinga pipih dan merata yang cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> .

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 22 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
87.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>lilac fondant</i> yang telah ditipiskan dan dicetak.
88.	Cetak			<i>Fondant</i> tersebut dengan <i>mermaid tail embosser</i> sehingga membentuk pola sirip duyung.
89.	Lukis		<i>Violet color</i> <i>Lemon yellow color</i>	Pada bagian dalam <i>fondant</i> sirip <i>mermaid</i> untuk memberi efek highlight.
			<i>Rose pink color</i> <i>Sky blue color</i>	Pada bagian <i>fondant</i> sirip <i>mermaid</i> untuk memberi efek hologram.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 23 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
90.	Beri	Secukupnya	<i>Pink luster dust</i> <i>Tosca luster dust</i>	Pada <i>dummy</i> untuk memberi efek berkilau dan mewah.
<i>CORAL BRANCHES</i> (Tampak Depan)				
91.	Gilas dan bentuk	6 gr/1 pc 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Menjadi <i>coral branches</i> dengan 2 buah cabang setinggi 7 cm.
92.	Campurkan dan bentuk	6 gr/1 pc 3 tetes 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Royal blue color</i> <i>Violet color</i>	Menjadi <i>coral branches</i> dengan 2 buah cabang setinggi 6 cm.
BATU (Tampak Depan)				
93.	Campurkan dan bentuk	15 gr/1 pcs 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i>	Menjadi batu dengan ukuran 5 cm.
94.	Campurkan dan bentuk	10 gr/1 pcs 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i>	Menjadi batu dengan ukuran 3 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 24 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
96.	Campurkan dan bentuk	4 gr/1 pcs 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Black color</i>	Menjadi batu dengan ukuran 2 cm.
<i>MERMAID FIGURINE</i>				
97.	Campurkan dan bentuk	80 gr 2 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i> <i>Orange color</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Menjadi wajah menggunakan cetakan dengan panjang 3 cm dan lebar 2,5 cm. - Menjadi tubuh dengan panjang 6 cm. - Menjadi sepasang tangan dengan panjang 8 cm.
98.	Campurkan dan bentuk	8 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Violet color</i>	Menjadi <i>scallop shell</i> dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 2,5 cm, tempelkan pada bagian dada figurin.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 25 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
99.	Campurkan dan bentuk Satukan	100 gr 4 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Tosca color</i> <i>Sky blue color</i>	Menjadi ekor <i>mermaid</i> dengan panjang 10 cm. Dengan tubuh <i>mermaid</i> .
100.	Campurkan dan bentuk Tempelkan	40 gr 6 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Super red color</i> <i>Brown color</i>	Menjadi rambut <i>mermaid</i> dengan panjang 7 cm. Pada bagian kepala <i>mermaid</i> .
Menara Kerajaan (Bagian Badan)				
102.	Bentuk	4 pcs	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk tabung dengan diameter 4 cm dan tinggi 15 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 26 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
103.	Campurkan dan gilas	320 gr/4 pcs 2,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Hinga pipih dan rata dan cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> .
104.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>pink fondant</i> yang telah ditipiskan.
105.	Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> secara keseluruhan menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk memastikan tidak ada udara yang terperangkap. Potong sisa <i>fondant</i> dan sisihkan.
106.	Campurkan dan bentuk	60 gr/4 pcs 3 pcs/4 set	<i>Rolled fondant</i> <i>Pasta</i>	Menjadi dekorasi menara Menjadi tiang bendera.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 27 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
107.	Warnai	Secukupnya	<i>Gold color</i>	Pada <i>fondant</i> yang telah dibentuk.
108.	Tempelkan			Dekorasi <i>gold fondant</i> (kecuali tiang bendera) pada menara dengan air atau glukos.
Menara Kerajaan (bagian atap)				
109.	Bentuk	4 <i>pcs</i>	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk kerucut dengan alas 5 cm dan tinggi 4 cm.
110.	Tipiskan	100 gr/4 <i>pcs</i> 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Royal blue color</i>	Hinga pipih dan rata dan cukup untuk membuat atap menara.
111.	Lapisi			Dummy dengan <i>blue fondant</i> yang telah ditipiskan.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 28 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
112.	Bentuk dan tempelkan	32 gr/ 32 pcs 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Royal blue color</i>	Menjadi persegi panjang dengan ukuran 1 cm x 1,5 cm sebanyak 8 pcs tiap satu atap untuk memberi tekstur pada atap.
113.	Tempelkan			Tiang bendera pada bagian atas atap menara.
114.	Gilas dan bentuk	12 gr/4 pcs 2 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i> <i>Royal blue color</i>	Hinga pipih dan rata dan cukup untuk membuat bendara.
115.	Tempelkan			Bendera pada tiang bendera dengan <i>edible glue</i> .

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 29 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>TOP TIER</i>				
116.	Bentuk	1 <i>pc</i>	<i>Styrofoam</i>	Hingga berbentuk tabung dengan diameter 15 cm dan tinggi 8 cm.
117.	Gilas	300 gr 2,5 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> .
118.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>pink</i> fondant yang telah ditipiskan
119.	Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk memastikan tidak ada udara yang terperangkap.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 30 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>DECORATION</i>				
<i>CORALS (Tampak Depan)</i>				
120.	Campurkan dan bentuk	6 gr/3 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>scallop shell</i> dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 2,5
121.	Campurkan dan bentuk	4 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>conch shell</i> dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 2,5 cm.
122.	Campurkan dan bentuk	4 gr/2 pcs 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi bintang laut berukuran 2 cm.
123.	Campurkan dan bentuk	2 gr/1 pc 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>horn snail</i> dengan panjang 3 cm dan lebar 1 cm.
124.	Campurkan dan bentuk	2 gr/1 pcs 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Menjadi <i>fighting conch</i> dengan panjang 2,5 cm dan lebar 1,5 cm.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 31 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>GOLD NECKLACE (Tampak Depan)</i>				
125.	Siapkan	35 pcs	<i>Edible gold beads</i>	Berukuran 0,7 cm
126.	Tempelkan			Pada top tier membentuk kalung dengan bantuan glukos agar menempel sempurna.
<i>DIAMOND SHAPE (Tampak Belakang)</i>				
128.	Gilas	11 gr/11 pc 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Rose pink color</i>	Hinga pipih dan rata.
129.	Potong			<i>Pastel pink fondant</i> hingga membentuk <i>diamond</i> dengan lebar 2 cm dan tinggi 3,5 cm sebanyak 11 pcs.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 32 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
130.	Tempelkan			<i>Diamond fondant</i> pada bagian tengah <i>dummy</i> sebanyak 6 <i>pcs</i> pada bagian atas dan 5 <i>pcs</i> pada bagian bawah dengan air agar menempel sempurna.
<i>PEARL</i>				
131.	Siapkan	50 <i>pcs</i>	<i>Edible pearl</i>	Berukuran 1 cm.
132.	Tempelkan			Mengelilingi antara <i>middle tier</i> dan <i>top tier</i> sebagai penghubung.
<i>TOPPER</i>				
<i>PEARL SHELL (Tampak Depan)</i>				

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 33 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
133.	Bentuk	1 pc	<i>Styrofoam</i>	Menjadi bola oval sebagai cangkang mutiara dengan lebar 6 cm dan tinggi 7 cm, lalu bagi 2 dan buat pola cangkang mutiara seperti yang tertera pada desain.
135.	Gilas	100 gr 3 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i> <i>Brown color</i>	Hinga rata dan cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> cangkang mutiara bagian luar.
136.	Gilas	100 gr 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i>	Hinga rata dan cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> cangkang mutiara bagian dalam.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 34 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
138.	Gilas	50 gr 3 tetes 2 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> <i>Ivory color</i> <i>Rose pink color</i> <i>Brown color</i>	Untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> alas mutiara.
139.	Lapisi			<i>Dummy</i> alas mutiara dengan <i>dusty pink fondant</i> yang telah ditipiskan.
140.	Bentuk	1 pc	<i>Styrofoam</i>	Menjadi bola mutiara dengan diameter 2 cm.
141.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bola mutiara dengan diameter 2 cm.
142.	Warnai	Secukupnya	<i>White metallic color</i>	Pada <i>fondant</i> untuk memberikan kesan berkilau dan mewah.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 35 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
143.	Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> secara keseluruhan menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk memastikan tiada udara yang terperangkap.
144.	Beri			Detail guratan pada <i>dummy</i> agar memberikan tekstur pada cangkang dan mutiara.
MAHKOTA (Tampak Belakang)				
145.	Buatlah			Gambar pola mahkota pada selembor kertas.
146.	Letakkan	1 <i>pc</i>	Kertas mika	Diatas kertas gambar sebagai alas dari <i>fondant</i> yang akan digunakan.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 36 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
147.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga merata.
		1 tetes	<i>Orange color</i>	
		4 tetes	<i>Lemon yellow color</i>	
148.	Bentuk			<i>Yellow fondant</i> mengikuti pola yang telah dibuat dan letakkan diatas kertas mika dengan bantuan air atau <i>edible glue</i> sebagai perekat.
149.	Tempelkan			Kertas mika tersebut pada wadah melengkung untuk menghasilkan bentuk mahkota yang diinginkan, biarkan mengering.
150.	Lepaskan			Mahkota dari kertas mika apabila sudah kering.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 37 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>RICE PAPER SAILS</i>				
151.	Remukkan	1 lbs	<i>Baking paper</i>	Sebagai alas dari <i>rice paper</i> .
152.	Siapkan	3 tetes 2 tetes Sepiring	<i>Violet color</i> <i>Royal blue color</i> Air dingin	Pada Aduk sedikit untuk menciptakan gradasi warna. Lakukan tiap akan menyelupkan <i>rice paper</i> .
153.	Celupkan	8 <i>pcs</i>	<i>Rice paper</i>	Satu persatu, lalu angkat dan letakkan diatas <i>baking paper</i> yang telah disiapkan. Biarkan mengering.
154.	Tusukkan	8 <i>pcs</i>	Tusuk sate	Masing-masing 1 <i>pc</i> pada tiap <i>rice paper sails</i> yang sudah kering sebagai penyangga.

TABEL 1.4
STANDAR RESEP DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)




<i>THE LITTLE</i> <i>MERMAID CAKE</i>		Kategori : <i>Dummy Cake</i>		
		Halaman : 38 dari 38		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Note</i> : apabila warna kurang keluar, dapat dilukis kembali sebelum diletakkan diatas <i>baking paper</i> untuk dikeringkan.				
<i>CAKE BOARD</i>				
155.	Gabungkan	600 gr 4 tetes 200 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Sky blue color</i> <i>Rolled fondant</i>	Hingga setengah tercampur membentuk motif <i>marble</i> .
156.	Gilas dan Tempelkan			Pada <i>cake board</i> dengan menambahkan glukos untuk memastikan <i>fondant</i> menempel sempurna.
<i>ASSEMBLE</i>				
157.	Susun			Tiap bagian beserta ornamen dekorasi sesuai desain.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.




6. Kebutuhan Alat

Peralatan dapur merupakan alat yang diperlukan dalam produksi suatu hidangan. Peralatan dapur sangat diperlukan demi keberhasilan pembuatan suatu produk. Berikut terlampir daftar peralatan yang diperlukan dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid*.





TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
1.	<i>Dummy</i> berbentuk tabung berukuran diameter 35 cm dan tinggi 13 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada <i>bottom</i> <i>tier</i> .
2.	<i>Dummy</i> berbentuk tabung berukuran diameter 20 cm dan tinggi 15 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada <i>middle</i> <i>tier</i> .
3.	<i>Dummy</i> berbentuk tabung berukuran diameter 15 cm dan tinggi 8 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada <i>top tier</i> .

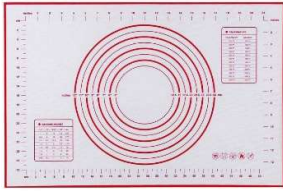
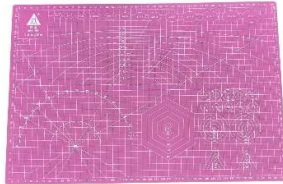


TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
4.	<i>Dummy</i> berbentuk tabung melengkung mengerucut berukuran diameter 8 cm dan tinggi 20 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada figurin tentakel sebanyak 4 <i>pcs.</i>
5.	<i>Dummy</i> berbentuk tabung berukuran diameter 4 cm dan tinggi 15 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada bagian badan menara sebanyak 4 <i>pcs.</i>
6.	<i>Dummy</i> berbentuk kerucut berukuran alas 6 cm dan tinggi 6 cm		Diperlukan sebagai pengganti kue pada bagian atap menara sebanyak 4 <i>pcs.</i>
7.	<i>Dummy</i> berbentuk balok berukuran panjang 7 cm, lebar 4 cm, dan tinggi 3 cm		Diperlukan untuk menghemat penggunaan fondant pada bagian alas kotak harta karun.





TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
8.	<i>Dummy</i> berbentuk setengah tabung berukuran jari-jari 4 cm dan tinggi 3 cm		Diperlukan untuk menghemat penggunaan <i>fondant</i> pada bagian tutup kotak harta karun.
9.	<i>Dummy</i> berbentuk kerang berukuran lebar 7 cm dan tinggi 7 cm		Diperlukan untuk menghemat penggunaan <i>fondant</i> pada <i>pearl shell</i> .
11.	<i>Floater</i> besi peyangga dengan tinggi 20 cm, diameter atas 20 cm, dan diameter bawah 25 cm		Diperlukan sebagai penopang <i>tier</i> di atasnya serta pemberi ilusi kue melayang.
12.	<i>Scale</i>		Diperlukan sebagai penimbang <i>rolled fondant</i> yang diperlukan.





TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
13.	<i>Silicon mat</i>		Diperlukan sebagai alas saat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
14.	<i>Cutting mat</i>		Diperlukan sebagai alas memotong <i>rolled fondant</i> .
15.	<i>Roller fondant cutter</i>		Diperlukan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
16.	<i>Rolling pin</i>		Diperlukan sebagai alat untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .





TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
17.	<i>Fondant smoother</i>		Diperlukan sebagai perata dan penghalus <i>rolled fondant</i> .
18.	<i>Scraper</i>		Diperlukan sebagai alat pemotong dan pengambil <i>rolled fondant</i> .
19.	<i>Cutter pen</i>		Diperlukan sebagai alat pemotong <i>rolled fondant</i> yang lebih kecil.
20.	<i>Small knife</i>		Diperlukan sebagai alat pemotong <i>rolled fondant</i> .

TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
21.	<i>Modelling tools</i>		Diperlukan sebagai alat pembuat pola dan <i>detailing</i> saat dekorasi.
22.	<i>Brush</i>		Diperlukan sebagai alat untuk mewarnai <i>rolled fondant</i> .
23.	<i>Fondant embosser</i>		Diperlukan sebagai alat untuk membuat pola sirip <i>mermaid</i> pada <i>rolled fondant</i> .
24.	<i>Face silicon mold</i>		Diperlukan sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk wajah figurin <i>mermaid</i> .

TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
25.	<i>Skull silicon mold</i>		Diperlukan sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk tengkorak.
26.	Cetakan <i>fondant</i> berbentuk kerang		Diperlukan sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk kerang.
27.	Cetakan <i>fondant</i> berbentuk kuda laut		Diperlukan sebagai alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk kuda laut.
28.	<i>Plastic wrap</i>		Diperlukan untuk menyimpan <i>rolled fondant</i> agar tidak cepat kering.

TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KEGUNAAN
29.	<i>Baking paper</i>		Diperlukan sebagai media pembuatan <i>rice paper sails</i> .
30.	Tusuk sate		Diperlukan sebagai penopang <i>rice paper sails</i> .
31.	Kertas mika		Diperlukan sebagai alas pembuatan mahkota.
32.	<i>Turning Table</i>		Diperlukan sebagai alas saat proses dekorasi.

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

7. *Purchase Order*

Secara harfiah, *purchase* yang berarti pembelian dan *order* yang berarti pesanan. Dengan demikian, *purchase order* yaitu data yang dibuat oleh pembeli untuk membeli suatu barang atau jasa. Data tersebut perlu disetujui oleh kedua belah pihak dan menjadi kontrak penjualan yang mengikat secara hukum. Perusahaan yang berusaha untuk memenuhi kebutuhan semaksimal mungkin dalam proses operasional, membutuhkan pasokan bahan baku atau bahan jadi. Perusahaan tersebut bersinergi dengan pihak luar penyedia bahan demi memperoleh bahan yang dibutuhkan. Dalam proses pengajuan permintaan bahan-bahan tersebut, perusahaan harus membuat data barang apa saja yang akan dibeli, informasi mengenai perusahaan penerima, dan tanggal pengiriman secara rinci dan jelas (Kesatriawan, dkk, 2022).

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
1.	Mentega	Anchor	13	Pcs	43.000 /227 gr	559.000
2.	Tepung terigu	Bogasari segitiga biru	3	Pack 1 kg	10.500 /1 kg	31.500
3.	Garam	Dolphin	1	Pack 250 gr	3.700 /250 gr	3.700

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

4.	<i>Baking soda</i>	Koepoe Koepoe	2	Botol 81 gr	4.800 /81 gr	9.600
5.	<i>Baking powder</i>	Koepoe Koepoe	1	Botol 45 gr	5.800 /45 gr	5.800
6.	<i>Cocoa powder</i>	Schoko	2	Pack 1 kg	73.500 /1 kg	147.000
7.	<i>Vegetable oil</i>	Lily flower	1	Kaleng 3 liter	158.000 /3 liter	158.000
8.	<i>Light brown sugar</i>	Ricoman	3	Pack 500 gr	28.000 /500 gr	84.000
9.	Gula	Granulated	4	Pack 1 kg	14.500 /1 kg	58.000
10.	Telur	Telur ayam	4	Pack 10 pcs	21.000 /10 pcs	84.000
11.	Ekstrak vanila	Jansen	3	Botol 100 gr	46.000 /100 gr	138.000
12.	Susu	Diamond	2	Pack 1 liter	17.500 /1 liter	35.000
13.	<i>Sour cream</i>	Tatua	3	Pack 500 gr	64.000 /500 gr	192.000
14.	<i>Dark chocolate couverture</i>	Schoko 56%	2	Pack 1 kg	121.500 /1 kg	243.000
15.	<i>Whipping cream</i>	Elle & vire	2	Pack 1 liter	105.000 /1 liter	210.000
16.	<i>Marshmallow</i>	Corniche	4	Pack 1 kg	122.500 /1 kg	490.000

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

17.	<i>Rice krispies</i>	<i>No brand</i>	5	Pack 500 gr	29.300 /500 gr	146.500
18.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson Philti	1	<i>Pail</i>	375.000 /5 kg	375.000
19.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	3	<i>Pack</i>	30.000 /500 gr	90.000
20.	<i>Cake floater</i>	∅ bawah 25 cm ∅ atas 20 cm T 20 cm	1	<i>Pc</i>	340.000 /1 pc	340.000
21.	<i>Royal blue food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
22.	<i>Sky blue food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
23.	<i>Violet food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
24.	<i>Brown Chocolate food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
25.	<i>Leaf green food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
26.	<i>Moss green food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
27.	<i>Lemon yellow food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
28.	<i>Ivory food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

29.	<i>Orange food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
30.	<i>Black phanthom food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
31.	<i>Super red color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
32.	<i>Rose pink food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
33.	<i>Tosca food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
34.	<i>Glucose</i>	-	1	<i>Pack</i> 1 kg	42.500 /1 kg	42.500
35.	<i>Edible gold luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
36.	<i>Edible pink luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
37.	<i>Edible tosca luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
38.	<i>Edible white pearl</i>	∅ 1 cm	1	<i>Pack</i> 100 gr	24.500 /100 gr	24.500
39.	<i>Edible gold pearl</i>	∅ 0,7 cm	1	<i>Pack</i> 100 gr	24.500 /100 gr	24.500
40.	<i>Corn starch</i>	Maizena	2	<i>Pcs</i>	6.500 /250 gr	13.000
41.	<i>Rice paper</i>	Banh Trang	1	<i>Pack</i> 10 lembar	10.000 /10 lembar	10.000

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

42.	Tusuk sate	<i>No brand</i>	1	Pack 100 pcs	3.000 /100 pcs	3.000
43.	<i>Plastic wrap</i>	Best Cling	1	Pc 30 cm	14.000 /30 cm	14.000
44.	<i>Baking paper</i>	Best Fresh	1	Pc 5 m	16.000 / 5 m	16.000
45.	Kertas mika	<i>No brand</i>	1	Pack 10 lembar	8.000 /10 lembar	8.000
46.	<i>Cake board</i>	ø 50 cm	1	<i>Pc</i>	26.000 /1 pc	26.000
47.	Lampu sorot	<i>No brand</i>	2	<i>Pcs</i>	12.500 /1 pc	25.000
TOTAL						3.792.800

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
1.	<i>Cake board</i>	ø 50 cm	1	<i>pc</i>	26.000 /1 pc	26.000

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
2.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 35 cm, T 13 cm	1	<i>pc</i>	50.000 /1 <i>pc</i>	50.000
3.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 20 cm, T 15 cm	1	<i>pc</i>	30.000 /1 <i>pc</i>	30.000
4.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 15 cm, T 8 cm	1	<i>pc</i>	15.000 /1 <i>pc</i>	15.000
5.	<i>Styrofoam</i> tabung melengkung mengerucut	∅ 8 cm, T 20 cm	4	<i>pcs</i>	55.000 /1 <i>pc</i>	220.000
6.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 4 cm, T 15 cm	4	<i>pcs</i>	10.000 /1 <i>pc</i>	40.000
7.	<i>Styrofoam</i> kerucut	∅ 6 cm, T 6 cm	4	<i>pcs</i>	5.000 / 1 <i>pc</i>	20.000
8.	<i>Styrofoam</i> balok	P 7 cm, L 4 cm, T 3 cm	1	<i>pc</i>	10.000 /1 <i>pc</i>	10.000
9.	<i>Styrofoam</i> setengah tabung	∅ 4 cm, T 3 cm	1	<i>pc</i>	6.000 /1 <i>pc</i>	6.000
10.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Tigerson Philti	1	<i>Pail</i>	375.000 /5 kg	375.000
11.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Fondx	3	<i>Pack</i>	30.000 /500 gr	90.000

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
12.	<i>Cake floater</i>	∅ bawah 25 cm ∅ atas 20 cm T 20 cm	1	<i>Pc</i>	340.000 /1 pc	340.000
13.	<i>Royal blue food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
14.	<i>Sky blue food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
15.	<i>Violet food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
16.	<i>Brown Chocolate food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
17.	<i>Leaf green food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
18.	<i>Moss green food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
19.	<i>Lemon yellow food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
20.	<i>Ivory food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
21.	<i>Orange food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
22.	<i>Black phanthom food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
23.	<i>Super red color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
24.	<i>Rose pink food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
25.	<i>Tosca food color</i>	Cross	1	Botol 20 ml	11.000 /20 ml	11.000
26.	<i>Glucose</i>	<i>No brand</i>	1	Pack 1000 gr	42.500 /1000 gr	42.500
27.	<i>Edible gold luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
28.	<i>Edible pink luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
29.	<i>Edible tosca luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	<i>Pc</i> 3 gr	14.400 /3 gr	14.400
30.	<i>Edible white pearl</i>	ø 1 cm	1	<i>Pack</i> 100 gr	24.500 /100 gr	24.500
31.	<i>Edible gold pearl</i>	ø 0,7 cm	1	<i>Pack</i> 100 gr	24.500 /100 gr	24.500
32.	<i>Corn starch</i>	Maizena	2	<i>Pcs</i>	6.500 /250 gr	13.000

TABEL 1.7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
33.	<i>Rice paper</i>	Banh Trang	1	<i>Pack</i> 10 lembar	10.000 /10 lembar	10.000
34.	Tusuk sate	<i>No brand</i>	1	<i>Pack</i> 100 <i>pcs</i>	3.000 /100 <i>pcs</i>	3.000
35.	<i>Plastic wrap</i>	Best Cling	1	Pc 30 cm	14.000 /30 cm	14.000
36.	<i>Baking paper</i>	Best Fresh	1	Pc 5 m	16.000 / 5 m	16.000
37.	Kertas mika	<i>No brand</i>	1	<i>Pack</i> 10 lembar	8.000 /10 lembar	8.000
38.	Lampu sorot	<i>No brand</i>	2	<i>Pcs</i>	12.500 /1 <i>pc</i>	25.000
TOTAL						1.588.700

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

8. *Recipe Costing*

Recipe costing atau penetapan biaya resep merupakan kegiatan menghitung biaya tiap bahan yang digunakan untuk suatu hidangan.

Recipe costing diperlukan untuk mengetahui dan memudahkan penjual dalam menentukan harga menu (Bemporat, 2022).

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
1.	Mentega	Anchor	2,8	kg	43.000 /227 gr	530.396
2.	Tepung terigu	Bogasari segitiga biru	2.640	gr	10.500 /1 kg	27.720
3.	Garam	Dolphin	126	gr	3.700 /250 gr	1.865
4.	<i>Baking soda</i>	Koepoe Koepoe	132	gr	4.800 /81 gr	7.822
5.	<i>Baking powder</i>	Koepoe Koepoe	27.5	gr	5.800 /45 gr	3.544
6.	<i>Cocoa powder</i>	Schoko	1.100	gr	73.500 /1 kg	80.850
7.	<i>Vegetable oil</i>	Lily flower	1.320	ml	158.000 /3 liter	69.520
8.	<i>Light brown sugar</i>	Ricoman	1.210	gr	28.000 /500 gr	67.760
9.	Gula	Granulated	3.300	gr	14.500 /1 kg	47.850
10.	Telur	Telur ayam	33	<i>pcs</i>	21.000 /10 <i>pcs</i>	69.300
11.	Ekstrak vanila	Jansen	216	ml	46.000 /100 gr	99.360

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
12.	Susu	Diamond	1.320	ml	17.500 /1 liter	23.100
13.	<i>Sour cream</i>	Tatua	1.320	gr	64.000 /500 gr	168.960
14.	<i>Dark chocolate couverture</i>	Schoko 56%	1.250	gr	121.500 /1 kg	151.875
15.	<i>Whipping cream</i>	Elle & vire	1.250	ml	105.000 /1 liter	131.250
16.	<i>Marshmallow</i>	Corniche	4.000	gr	122.500 /1 kg	490.000
17.	<i>Rice krispies</i>	<i>No brand</i>	2.160	gr	29.300 /500 gr	126.576
18.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson Philti	5	kg	375.000 /5 kg	375.000
19.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	1.350	gr	30.000 /500 gr	81.000
20.	<i>Cake floater</i>	∅ bawah 25 cm ∅ atas 20 cm T 20 cm	1	pc	340.000 /1 pc	340.000
21.	<i>Royal blue food color</i>	Cross	2,2	ml	11.000 /20 ml	1.210
22.	<i>Sky blue food color</i>	Cross	1,5	ml	11.000 /20 ml	825

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
23.	<i>Violet food color</i>	Cross	5,5	ml	11.000 /20 ml	3.025
24.	<i>Brown Chocolate food color</i>	Cross	2,4	ml	11.000 /20 ml	1.320
25.	<i>Leaf green food color</i>	Cross	1,1	ml	11.000 /20 ml	605
26.	<i>Moss green food color</i>	Cross	0,7	ml	11.000 /20 ml	385
27.	<i>Lemon yellow food color</i>	Cross	1,95	ml	11.000 /20 ml	1.073,5
28.	<i>Ivory food color</i>	Cross	1,55	ml	11.000 /20 ml	852,5
29.	<i>Orange food color</i>	Cross	0,6	ml	11.000 /20 ml	330
30.	<i>Black phanthom food color</i>	Cross	1,5	ml	11.000 /20 ml	825
31.	<i>Super red color</i>	Cross	0,75	ml	11.000 /20 ml	412,5
32.	<i>Rose pink food color</i>	Cross	2,25	ml	11.000 /20 ml	1.237,5
33.	<i>Tosca food color</i>	Cross	0,2	ml	11.000 /20 ml	110

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
34.	<i>Glucose</i>	<i>No brand</i>	1	Pack 1000 gr	42.500 /1000 gr	42.500
35.	<i>Edible gold luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
36.	<i>Edible pink luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
37.	<i>Edible tosca luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
38.	<i>Edible white metallic luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
39.	<i>Corn starch</i>	Maizena	2	<i>pcs</i>	6.500 /250 gr	13.000
40.	<i>Rice paper</i>	Banh Trang	8	<i>pcs</i>	10.000 /10 lembar	8.000
41.	Tusuk sate	<i>No brand</i>	25	<i>pcs</i>	3.000 /100 <i>pcs</i>	750
42.	<i>Plastic wrap</i>	Best Cling	1	<i>pc</i> 30 cm	14.000 /30 cm	14.000

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE
DAN RICE KRISPIES TREATS
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
44.	<i>Baking paper</i>	Best Fresh	1	<i>pc</i> 5 m	16.000 / 5 m	16.000
45.	Kertas mika	<i>No brand</i>	1	<i>pc</i>	8.000 /10 lembar	800
46.	<i>Cake board</i>	ø 50 cm	1	<i>pc</i>	26.000 /1 <i>pc</i>	26.000
47.	Lampu sorot	<i>No brand</i>	2	<i>Pcs</i>	12.500 /1 <i>pc</i>	25.000
TOTAL						3.141.209

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.9
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
1.	<i>Cake board</i>	ø 50 cm	1	<i>pc</i>	26.000 / 1 <i>pc</i>	26.000
2.	<i>Styrofoam</i> tabung	ø 35 cm, T 13 cm	1	<i>pc</i>	50.000 /1 <i>pc</i>	50.000
3.	<i>Styrofoam</i> tabung	ø 20 cm, T 15 cm	1	<i>pc</i>	30.000 /1 <i>pc</i>	30.000

TABEL 1.9
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
4.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 15 cm, T 8 cm	1	<i>pc</i>	15.000 /1 <i>pc</i>	15.000
5.	<i>Styrofoam</i> tabung melengkung mengerucut	∅ 8 cm, T 20 cm	4	<i>pcs</i>	55.000 /1 <i>pc</i>	220.000
6.	<i>Styrofoam</i> tabung	∅ 4 cm, T 15 cm	4	<i>pcs</i>	10.000 /1 <i>pc</i>	40.000
7.	<i>Styrofoam</i> kerucut	∅ 6 cm, T 6 cm	4	<i>pcs</i>	5.000 / 1 <i>pc</i>	20.000
8.	<i>Styrofoam</i> balok	P 7 cm, L 4 cm, T 3 cm	1	<i>pc</i>	10.000 /1 <i>pc</i>	10.000
9.	<i>Styrofoam</i> setengah tabung	∅ 4 cm, T 3 cm	1	<i>pc</i>	6.000 /1 <i>pc</i>	6.000
10.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Tigerson Philti	5	kg	375.000 /5 kg	375.000
11.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Fondx	1.350	gr	30.000 /500 gr	81.000
12.	<i>Cake floater</i>	∅ bawah 25 cm ∅ atas 20 cm T 20 cm	1	<i>pc</i>	340.000 /1 <i>pc</i>	340.000
13.	<i>Royal blue</i> <i>food color</i>	Cross	2,2	ml	11.000 /20 ml	1.210

TABEL 1.9
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
14.	<i>Sky blue food color</i>	Cross	1,5	ml	11.000 /20 ml	825
15.	<i>Violet food color</i>	Cross	5,5	ml	11.000 /20 ml	3.025
16.	<i>Brown Chocolate food color</i>	Cross	2,4	ml	11.000 /20 ml	1.320
17.	<i>Leaf green food color</i>	Cross	1,1	ml	11.000 /20 ml	605
18.	<i>Moss green food color</i>	Cross	0,7	ml	11.000 /20 ml	385
19.	<i>Lemon yellow food color</i>	Cross	1,95	ml	11.000 /20 ml	1.073,5
20.	<i>Ivory food color</i>	Cross	1,55	ml	11.000 /20 ml	852,5
21.	<i>Orange food color</i>	Cross	0,6	ml	11.000 /20 ml	330
22.	<i>Black phanthom food color</i>	Cross	1,5	ml	11.000 /20 ml	825
23.	<i>Super red color</i>	Cross	0,75	ml	11.000 /20 ml	412,5
24.	<i>Rose pink food color</i>	Cross	2,25	ml	11.000 /20 ml	1.237,5

TABEL 1.9
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE*
MERMAID* MENGGUNAKAN *STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
25.	<i>Tosca food color</i>	Cross	0,2	ml	11.000 /20 ml	110
26.	<i>Glucose</i>	<i>No brand</i>	1	Pack 1000 gr	42.500 /1000 gr	42.500
27.	<i>Edible gold luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
28.	<i>Edible pink luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
29.	<i>Edible tosca luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
30.	<i>Edible white metallic luster dust</i>	<i>No brand</i>	1	gr	14.400 /3 gr	4.800
31.	<i>Corn starch</i>	Maizena	2	<i>pcs</i>	6.500 /250 gr	13.000
32.	<i>Rice paper</i>	Banh Trang	8	<i>pcs</i>	10.000 /10 lembar	8.000
33.	Tusuk sate	<i>No brand</i>	25	<i>pcs</i>	3.000 /100 <i>pcs</i>	750

TABEL 1.9
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE
MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH PAKAI	HARGA PASAR		TOTAL HARGA (RP)
				UNIT	HARGA (RP)	
35.	<i>Plastic wrap</i>	Best Cling	1	pc 30 cm	14.000 /30 cm	14.000
36.	<i>Baking paper</i>	Best Fresh	1	<i>pc</i> 5 m	16.000 / 5 m	16.000
37.	Kertas mika	<i>No brand</i>	1	<i>pc</i>	8.000 /10 lembar	800
38.	Lampu sorot	<i>No brand</i>	2	<i>Pcs</i>	12.500 /1 <i>pc</i>	25.000
TOTAL						1.364.461

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

9. *Selling Price*

Selling price atau harga jual adalah pembebanan biaya oleh perusahaan kepada pelanggan atas produk yang dijual. Harga yang tepat yaitu harga yang sebanding dengan kualitas produk (Putranda, 2021). Penulis mendapatkan *selling price* dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Sumber: Rippington dan Spencer, 2012.

Penulis telah membuat harga jual dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* menggunakan *devil's cake* dan *styrofoam* sebagai berikut :

TABEL 1.10
SELLING PRICE DEVIL'S CAKE DENGAN CHOCOLATE GANACHE DAN RICE KRISPIES TREATS

KETERANGAN	HARGA (Rp.)
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	3.141.209
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	7.853.022,5
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	7.900.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.11
SELLING PRICE DEKORASI KUE DENGAN TEMA THE LITTLE MERMAID MENGGUNAKAN STYROFOAM

KETERANGAN	HARGA
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	1.364.461
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	3.411.152,5
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

10. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a) Lokasi Kegiatan

1. Kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ini dilaksanakan di Jl. Dr. Setiabudi No. 194, Hegarmanah, Kota Bandung.
2. Kegiatan presentasi produk dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ini dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kota Bandung.

b) Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ini dilaksanakan pada bulan Oktober-Desember 2023.
2. Kegiatan presentasi produk dekorasi kue dengan tema *The Little Mermaid* ini dilaksanakan pada bulan Januari 2024.