

# 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 :

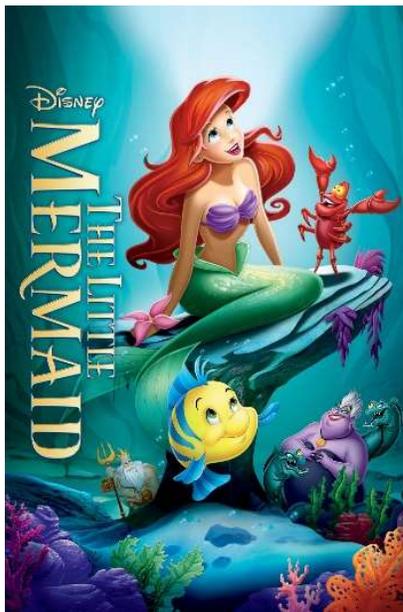
**“DEKORASI KUE DENGAN TEMA *THE LITTLE MERMAID*”**

## 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

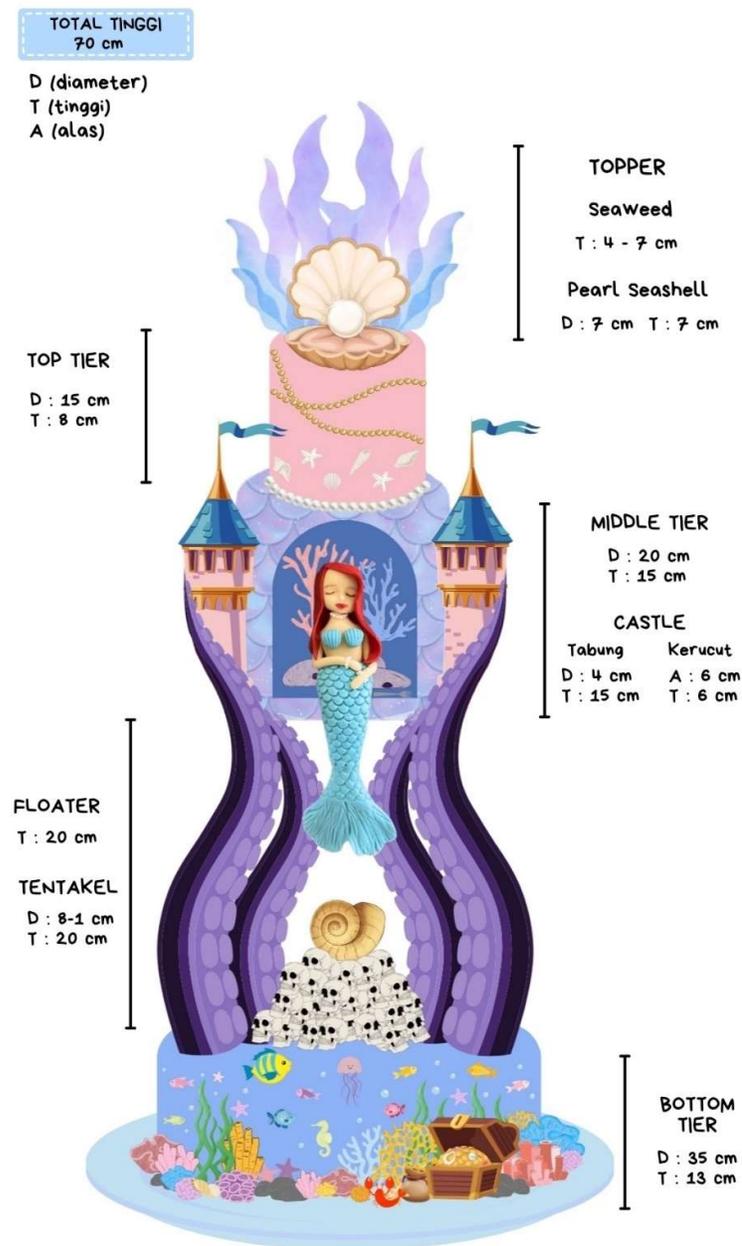
Penulis menetapkan pemilihan *devil's cake* dengan *chocolate ganache* sebagai dasar pembuatan dekorasi kue bertemakan *The Little Mermaid* ini. *Devil's cake* memiliki cita rasa yang kaya, bertekstur lembut, *moist* dan meleleh ketika dimakan, namun tetap kokoh sebagai *base* (Kanell, 2022). Dengan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

|                     |                    |  |                          |  |
|---------------------|--------------------|--|--------------------------|--|
| <b>DEVIL'S CAKE</b> |                    | <b>Kategori : <i>Cake</i></b>  |                          |  |
|                     |                    | <b>Hasil :</b><br>1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm ( <i>bottom tier</i> )<br>1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm ( <i>middle tier</i> )<br>1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm ( <i>castle</i> )<br>1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut ( <i>castle</i> )<br>1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm ( <i>top tier</i> ) |                          |  |
|                     |                    | <b>Total : 132 porsi</b>   |                          |  |
|                     |                    | <b>Halaman : 1 dari 5</b>  |                          |  |
|                     |                    | <b>NO</b>  | <b>METODE</b>            | <b>KUANTITAS</b>   |
| 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)**

| <b>DEVIL'S CAKE</b> |               | <b>Kategori : <i>Cake</i></b>   |   |  |
|---------------------|---------------|---|---|--|
|                     |               | <b>Hasil :</b><br><b>1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)</b> |   |  |
|                     |               | <b>Total : 132 porsi</b>  |   |  |
|                     |               | <b>Halaman : 5 dari 5</b>   |   |  |
| <b>NO</b>           | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>  | <b>BAHAN</b>                                | <b>KETERANGAN</b>  |
| 5.                  | Campurkan     | 1.100 gr<br>1.320 ml  | <i>Cocoa powder</i><br><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<br>3.300 gr  | <i>Light brown sugar</i><br>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)**

|                     |           |   |                           |  |
|---------------------|-----------|---|---------------------------|--|
| <b>DEVIL'S CAKE</b> |           | <b>Kategori : <i>Cake</i></b>   |                           |  |
|                     |           | <b>Hasil :</b><br><b>1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)</b> |                           |  |
|                     |           | <b>Total : 132 porsi</b>  |                           |  |
|                     |           | <b>Halaman : 5 dari 5</b>   |                           |  |
|                     |           | <b>NO</b>   | <b>METODE</b>             | <b>KUANTITAS</b>   |
| 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<br>1.320 ml  | Susu<br><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)**

|                     |           |   |                             |   |
|---------------------|-----------|---|-----------------------------|---|
| <b>DEVIL'S CAKE</b> |           | <b>Kategori : <i>Cake</i></b>   |                             |   |
|                     |           | <b>Hasil :</b><br><b>1 kue ø 35 cm, tinggi 13 cm (<i>bottom tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 20 cm, tinggi 15 cm (<i>middle tier</i>)</b><br><b>1 kue ø 4 cm, tinggi 15 cm (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue alas 6 cm, tinggi 6 cm berbentuk kerucut (<i>castle</i>)</b><br><b>1 kue ø 15 cm, tinggi 8 cm (<i>top tier</i>)</b> |                             |   |
|                     |           | <b>Total : 132 porsi</b>  |                             |   |
|                     |           | <b>Halaman : 5 dari 5</b>   |                             |   |
|                     |           | <b>NO</b>   | <b>METODE</b>               | <b>KUANTITAS</b>  |
| 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**

| <b>CHOCOLATE<br/>GANACHE</b> |               | <b>Kategori : <i>Cream &amp; Sauce</i></b> |                                  |   |
|------------------------------|---------------|--|----------------------------------|---|
|                              |               | <b>Hasil : <i>Chocolate Ganache</i></b>    |                                  |   |
|                              |               | <b>Total : 2500 gr</b>                     |                                  |   |
|                              |               | <b>Halaman : 1 dari 1</b>                  |                                  |   |
| <b>NO</b>                    | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                           | <b>BAHAN</b>                     | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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> .<br>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**

| <b>RICE KRISPIES<br/>TREATS</b> |               | <b>Kategori : Sweets</b>   |              |  |
|---------------------------------|---------------|--|--------------|--|
|                                 |               | <b>Hasil :</b><br>Tentakel $\varnothing$ 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs)<br>Kotak harta karun<br>- Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm<br>- Tutup: $\varnothing$ 4 cm, tinggi 3 cm |              |  |
|                                 |               | <b>Halaman : 1 dari 3</b>  |              |  |
| <b>NO</b>                       | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>   | <b>BAHAN</b> | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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.<br><br>Nyalakan kembali api kecil            |

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP RICE KRISPIES TREATS**  
**(LANJUTAN)**

| <b>RICE KRISPIES<br/>TREATS</b> |               | <b>Kategori : <i>Sweets</i></b>   |                         |   |
|---------------------------------|---------------|---|-------------------------|---|
|                                 |               | <b>Hasil :</b><br>Tentakel $\varnothing$ 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs)<br><b>Kotak harta karun</b><br>- Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm<br>- Tutup: $\varnothing$ 4 cm, tinggi 3 cm |                         |   |
|                                 |               | <b>Halaman : 2 dari 3</b>   |                         |   |
| <b>NO</b>                       | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>  | <b>BAHAN</b>            | <b>KETERANGAN</b>   |
| 4.                              | Masukkan      | 60 gr<br>50,4 gr  | Garam<br>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)**

| <b>RICE KRISPIES<br/>TREATS</b> |               | <b>Kategori : <i>Sweets</i></b>   |              |   |
|---------------------------------|---------------|---|--------------|---|
|                                 |               | <b>Hasil :</b><br>Tentakel $\varnothing$ 8 cm, panjang 20 cm (4 pcs)<br><b>Kotak harta karun</b><br>- Alas: panjang 7 cm, lebar 4 cm, tinggi 3 cm<br>- Tutup: $\varnothing$ 4 cm, tinggi 3 cm |              |   |
|                                 |               | <b>Halaman : 3 dari 3</b>   |              |   |
| <b>NO</b>                       | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>  | <b>BAHAN</b> | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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***

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

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

| <b><i>THE LITTLE<br/>MERMAID CAKE</i></b> |                     | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|---|---------------------|-------------------------------------|---|---|
|   |                     | <b>Halaman : 2 dari 38</b>          |   |   |
| <b>NO</b>                                 | <b>METODE</b>       | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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.             |
| <b><i>BOTTOM TIER</i></b>                 |                     |                                     |   |   |
| 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<br>32 tetes<br>40 tetes      | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Royal blue color</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE<br/>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |                  |   |
|---|---------------|-------------------------------------|------------------|---|
|   |               | <b>Halaman : 3 dari 38</b>          |                  |   |
| <b>NO</b>                                 | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>     | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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.<br>Potong sisa <i>fondant</i> dan sisihkan. |
| <b><i>DECORATION</i></b>                  |               |                                     |                  |   |
| <b><i>TREASURE BOX (Bagian Alas)</i></b>  |               |                                     |                  |   |
| 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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                     | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|--|---------------------|-------------------------------------|---|---|
|  |                     | <b>Halaman : 4 dari 38</b>          |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>       | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                    | <b>KETERANGAN</b>   |
| 8.   | Campurkan dan gilas | 100 gr<br>5 tetes                   | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                     | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|--|---------------------|-------------------------------------|---|---|
|  |                     | <b>Halaman : 5 dari 38</b>          |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>       | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                | <b>KETERANGAN</b>   |
| 13.  | Bingkai             |                                     |   | <i>Dummy</i> dengan <i>gold fondant</i> dengan air atau <i>edible glue</i> .  |
| <b><i>TREASURE BOX</i> (Bagian Tutup)</b>              |                     |                                     |   |   |
| 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<br>5 tetes                   | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |   |
|--|----------------------|-------------------------------------|--|---|
|  |                      | <b>Halaman : 6 dari 38</b>          |  |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                 | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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<br>1 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |  |
|--|----------------------|-------------------------------------|---|--|
|  |                      | <b>Halaman : 7 dari 38</b>          |   |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                    | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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. |
| <b><i>GOLD COIN BAG</i></b>                            |                      |                                     |   |  |
| 28.  | Campurkan dan bentuk | 10 gr<br>2 tetes                    | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>                 |  |  |
|--|----------------------|---|--|--|
|  |                      | <b>Halaman : 8 dari 38</b>                          |  |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                                    | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>  |
| 29.  | Campurkan dan gulung | 5 gr<br>3 tetes<br>0,5 tetes                        | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Brown color</i><br><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.                                   |
| <b><i>UNDERWATER PLANTS</i></b>                        |                      |   |  |  |
| 33.  | Campurkan dan bentuk | 18 gr/18 pcs<br>2,5 tetes<br>0,5 tetes<br>0,5 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Leaf green color</i><br><i>Moss green color</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>              |  |   |
|--|----------------------|--|--|---|
|  |                      | <b>Halaman : 9 dari 38</b>                       |  |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                                 | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>   |
| 34.  | Campurkan dan bentuk | 18 gr/9 pcs<br>3 tetes<br>0,5 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><i>Lemon yellow color</i><br><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<br>2 tetes<br>0,5 tetes<br>0,5 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><i>Ivory color</i><br><i>Orange color</i><br><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<br>5 tetes                          | <i>Rolled fondant</i><br><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<br>5 tetes                          | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|--|----------------------|-------------------------------------|---|---|
|  |                      | <b>Halaman : 10 dari 38</b>         |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 38.  | Campurkan dan bentuk | 30 gr/15 pcs<br>5 tetes             | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>5 tetes             | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>0,5 tetes<br>0,5 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Rose pink color</i><br><br><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<br>0,5 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>1 tetes<br>1 tetes     | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Lemon yellow color</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |   |
|--|----------------------|-------------------------------------|--|---|
|  |                      | <b>Halaman : 11 dari 38</b>         |  |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>   |
| 43.  | Campurkan dan bentuk | 12 gr/2 pcs<br>4 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Orange color</i>       | Menjadi <i>honeycomb coral</i> dengan tinggi 3 cm.                  |
| 44.  | Campurkan dan bentuk | 15 gr/3 pcs<br>3 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Black color</i>        | Menjadi batu dengan tinggi 3 cm dan lebar 5 cm.                     |
| 45.  | Campurkan dan bentuk | 12 gr/3 pcs<br>3 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Black color</i>        | Menjadi batu dengan tinggi 2 cm dan lebar 2 cm.                     |
| 46.  | Campurkan dan bentuk | 6 gr/1 pc<br>1 tetes                | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>4 tetes                | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>4 tetes                | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

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

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>            |   |   |
|--|----------------------|--|---|---|
|  |                      | <b>Halaman : 14 dari 38</b>                    |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                               | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 56.  | Campurkan dan bentuk | 3 gr<br>2 tetes                                | <i>Rolled fondant</i><br><i>Orange color</i>  | Menjadi kuda laut dengan tinggi 2 cm dan lebar 1,5 cm.  |
| 57.  | Campurkan dan bentuk | 10 gr<br>3 tetes<br>20 gr<br>1,5 tetes<br>5 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>Moss green color</i><br><i>Rolled fondant</i><br><i>Moss green color</i><br><i>Rolled fondant</i> | Menjadi kura-kura dengan tinggi 3 cm dan lebar 3 cm.<br><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<br>1 tetes                                | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

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

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>                                    |   |   |
|--|----------------------|--|---|---|
|  |                      | <b>Halaman : 16 dari 38</b>  |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>   | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 64.  | Campurkan dan bentuk | 3 gr/2 pcs<br>1 tetes<br>3 gr/2 pcs<br>2 tetes                         | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i><br><i>Rolled fondant</i><br><i>Lemon yellow color</i>  | Menjadi ikan dengan tinggi 1,5 cm dan lebar 4   |
| 65.  | Campurkan dan bentuk | 6 gr/3 pcs<br>2 tetes  | <i>Rolled fondant</i><br><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<br>2 tetes  | <i>Rolled fondant</i><br><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<br>12 tetes<br>4 tetes<br>4 tetes<br>5 tetes<br>1,5 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i><br><i>Brown color</i><br><i>Royal blue color</i><br><i>Super red color</i><br><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)**

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

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                  | Kategori : <i>Dummy Cake</i>        |  |  |
|--|------------------|-------------------------------------|--|--|
|  |                  | Halaman : 18 dari 38                |  |  |
| NO   | METODE           | KUANTITAS                           | BAHAN  | KETERANGAN   |
| <b><i>FLOATER (Tiang Penyangga)</i></b>                |                  |                                     |  |  |
| <b><i>TENTACLES</i></b>                                |                  |                                     |  |  |
| 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<br>12 tetes<br>2 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i><br><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<br>8 tetes              | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i>                       |  |
|  |                  | 240 gr/4 pcs<br>6 tetes             | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i>                       |  |

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |  |
|--|---------------|-------------------------------------|--|--|
|  |               | <b>Halaman : 19 dari 38</b>         |  |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                 | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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<br>5 tetes                  | <i>Rolled fondant</i><br><i>Violet color</i> | Hingga seluruh warna tercampur rata.   |
| 75.  | Bagi          | 216 gr/6 pcs<br>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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>    |  |  |
|--|----------------------|--|--|--|
|  |                      | <b>Halaman : 20 dari 38</b>            |  |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                       | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>  |
| 76.  | Tempelkan            |  |  | <i>Suckers</i> dari yang besar hingga kecil dengan air atau <i>edible glue</i> . |
| <b>TENGGORAK</b>                                       |                      |  |  |  |
| 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<br>7 tetes<br>1 tetes            | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Black color</i><br><i>Royal blue color</i>                     | Menjadi sepasang mata dan hidung dari tengkorak.                                 |
| <b>KERANG NAUTILUS</b>                                 |                      |  |  |  |
| 80   | Campurkan            | 40 gr<br>3 tetes<br>1 tetes<br>1 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><i>Ivory color</i><br><i>Brown color</i><br><i>Lemon yellow color</i> | Hingga warna tercampur rata.   |

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |  |
|--|---------------|-------------------------------------|--|--|
|  |               | <b>Halaman : 21 dari 38</b>         |  |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                     | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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> .   |
| <b><i>MIDDLE TIER</i></b>                              |               |                                     |  |  |
| 85.  | Bentuk        | 1 <i>pc</i>                         | <i>Styrofoam</i>                                 | Hingga berbentuk tabung dengan diameter 20 cm dan tinggi 15 cm dengan cekungan sedalalam 6 cm. |
| 86.  | Gilas         | 1000 gr<br>26 tetes                 | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|--|---------------|-------------------------------------|---|---|
|  |               | <b>Halaman : 22 dari 38</b>         |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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><br><i>Lemon yellow color</i><br><br><i>Rose pink color</i><br><i>Sky blue color</i> | Pada bagian dalam <i>fondant</i> sirip <i>mermaid</i> untuk memberi efek highlight.<br><br>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)**

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

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

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

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |  |
|--|----------------------|-------------------------------------|---|--|
|  |                      | <b>Halaman : 26 dari 38</b>         |   |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>  |
| 103.   | Campurkan dan gilas  | 320 gr/4 pcs<br><br>2,5 tetes       | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br><br>3 pcs/4 set      | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Pasta</i>           | Menjadi dekorasi menara<br><br>Menjadi tiang bendera.  |

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |  |
|--|---------------|-------------------------------------|--|--|
|  |               | <b>Halaman : 27 dari 38</b>         |  |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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. |
| <b>Menara Kerajaan (bagian atap)</b>                   |               |                                     |  |  |
| 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><br>4 tetes      | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>   |   |  |
|--|----------------------|---------------------------------------|---|--|
|  |                      | <b>Halaman : 28 dari 38</b>           |   |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                      | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>  |
| 112.   | Bentuk dan tempelkan | 32 gr/ 32 pcs<br><br>1 tetes          | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br><br>2 tetes<br>1 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Sky blue color</i><br><i>Royal blue color</i> | Hinga pipih dan rata dan cukup untuk membuat bendera.  |
| 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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |  |
|--|---------------|-------------------------------------|---|--|
|  |               | <b>Halaman : 29 dari 38</b>         |   |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                    | <b>KETERANGAN</b>  |
| <b><i>TOP TIER</i></b>                                 |               |                                     |   |  |
| 116.   | Bentuk        | <i>1 pc</i>                         | <i>Styrofoam</i>                                | Hingga berbentuk tabung dengan diameter 15 cm dan tinggi 8 cm.   |
| 117.   | Gilas         | 300 gr<br>2,5 tetes                 | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |                      | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|--|----------------------|-------------------------------------|---|---|
|  |                      | <b>Halaman : 30 dari 38</b>         |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b>        | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>                                    | <b>KETERANGAN</b>   |
| <b><i>DECORATION</i></b>                               |                      |                                     |   |   |
| <b><i>CORALS (Tampak Depan)</i></b>                    |                      |                                     |   |   |
| 120.   | Campurkan dan bentuk | 6 gr/3 pcs<br>2 tetes               | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>2 tetes               | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>2 tetes               | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Ivory color</i> | Menjadi bintang laut berukuran 2 cm.                                  |
| 123.   | Campurkan dan bentuk | 2 gr/1 pc<br>1 tetes                | <i>Rolled fondant</i><br><br><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<br>1 tetes               | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |           | Kategori : <i>Dummy Cake</i> |   |   |
|--|-----------|------------------------------|---|---|
|  |           | Halaman : 31 dari 38         |   |   |
| NO   | METODE    | KUANTITAS                    | BAHAN   | KETERANGAN  |
| <b><i>GOLD NECKLACE (Tampak Depan)</i></b>             |           |                              |   |   |
| 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.                                    |
| <b><i>DIAMOND SHAPE (Tampak Belakang)</i></b>          |           |                              |   |   |
| 128.   | Gilas     | 11 gr/11 pc<br>1 tetes       | <i>Rolled fondant</i><br><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |           | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |                     |   |
|--|-----------|-------------------------------------|---------------------|---|
|  |           | <b>Halaman : 32 dari 38</b>         |                     |   |
| 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. |
| <b><i>PEARL</i></b>                                    |           |                                     |                     |   |
| 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.  |
| <b><i>TOPPER</i></b>                                   |           |                                     |                     |   |
| <b><i>PEARL SHELL (Tampak Depan)</i></b>               |           |                                     |                     |   |

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

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |  |
|--|---------------|-------------------------------------|---|--|
|  |               | <b>Halaman : 33 dari 38</b>         |   |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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<br>3 tetes<br>1 tetes        | <i>Rolled fondant</i><br><i>Ivory color</i><br><i>Brown color</i> | Hinga rata dan cukup untuk melapisi seluruh permukaan <i>dummy</i> cangkang mutiara bagian luar.   |
| 136.   | Gilas         | 100 gr<br>3 tetes                   | <i>Rolled fondant</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b>    |   |   |
|--|---------------|--|---|---|
|  |               | <b>Halaman : 34 dari 38</b>            |   |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                       | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| 138.   | Gilas         | 50 gr<br>3 tetes<br>2 tetes<br>1 tetes | <i>Rolled fondant</i><br><br><i>Ivory color</i><br><i>Rose pink color</i><br><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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |              |   |
|--|---------------|-------------------------------------|--------------|---|
|  |               | <b>Halaman : 35 dari 38</b>         |              |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b> | <b>KETERANGAN</b>   |
| 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.   |
| <b>MAHKOTA (Tampak Belakang)</b>                       |               |                                     |              |   |
| 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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |                           |  |
|--|---------------|-------------------------------------|---------------------------|--|
|  |               | <b>Halaman : 36 dari 38</b>         |                           |  |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>              | <b>KETERANGAN</b>  |
| 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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b> |               | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |  |   |
|--|---------------|-------------------------------------|--|---|
|  |               | <b>Halaman : 37 dari 38</b>         |  |   |
| <b>NO</b>  | <b>METODE</b> | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>   | <b>KETERANGAN</b>   |
| <b><i>RICE PAPER SAILS</i></b>                         |               |                                     |  |   |
| 151.   | Remukkan      | 1 lbs                               | <i>Baking paper</i>  | Sebagai alas dari <i>rice paper</i> .   |
| 152.   | Siapkan       | 3 tetes<br>2 tetes<br><br>Sepiring  | <i>Violet color</i><br><i>Royal blue color</i><br><br>Air dingin | Pada<br><br>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)**

| <b><i>THE LITTLE</i></b><br><b><i>MERMAID CAKE</i></b>  |                     | <b>Kategori : <i>Dummy Cake</i></b> |   |   |
|---|---------------------|-------------------------------------|---|---|
|   |                     | <b>Halaman : 38 dari 38</b>         |   |   |
| <b>NO</b>   | <b>METODE</b>       | <b>KUANTITAS</b>                    | <b>BAHAN</b>  | <b>KETERANGAN</b>   |
| <i>Note</i> : apabila warna kurang keluar, dapat dilukis kembali sebelum diletakkan diatas <i>baking paper</i> untuk dikeringkan. |                     |                                     |   |   |
| <b><i>CAKE BOARD</i></b>  |                     |                                     |   |   |
| 155.  | Gabungkan           | 600 gr<br>4 tetes<br>200 gr         | <i>Rolled fondant</i><br><i>Sky blue color</i><br><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. |
| <b><i>ASSEMBLE</i></b>  |                     |                                     |   |   |
| 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><br>berbentuk tabung<br>berukuran diameter<br>35 cm dan tinggi 13<br>cm |   | Diperlukan sebagai<br>pengganti kue pada <i>bottom</i><br><i>tier</i> . |
| 2. | <i>Dummy</i><br>berbentuk tabung<br>berukuran diameter<br>20 cm dan tinggi 15<br>cm |  | Diperlukan sebagai<br>pengganti kue pada <i>middle</i><br><i>tier</i> . |
| 3. | <i>Dummy</i><br>berbentuk tabung<br>berukuran diameter<br>15 cm dan tinggi 8 cm     |  | Diperlukan sebagai<br>pengganti kue pada<br><i>top tier</i> .           |

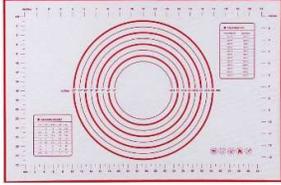
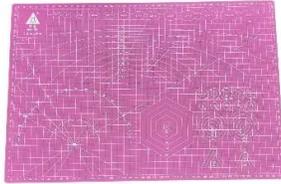
**TABEL 1.5**  
**DAFTAR PERALATAN YANG DIBUTUHKAN**  
**(LANJUTAN)**

| 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<br>Koepoe | 2 | Botol<br>81 gr    | 4.800<br>/81 gr     | 9.600   |
| 5.  | <i>Baking powder</i>             | Koepoe<br>Koepoe | 1 | Botol<br>45 gr    | 5.800<br>/45 gr     | 5.800   |
| 6.  | <i>Cocoa powder</i>              | Schoko           | 2 | Pack<br>1 kg      | 73.500<br>/1 kg     | 147.000 |
| 7.  | <i>Vegetable oil</i>             | Lily flower      | 1 | Kaleng<br>3 liter | 158.000<br>/3 liter | 158.000 |
| 8.  | <i>Light brown sugar</i>         | Ricoman          | 3 | Pack<br>500 gr    | 28.000<br>/500 gr   | 84.000  |
| 9.  | Gula                             | Granulated       | 4 | Pack<br>1 kg      | 14.500<br>/1 kg     | 58.000  |
| 10. | Telur                            | Telur ayam       | 4 | Pack<br>10 pcs    | 21.000<br>/10 pcs   | 84.000  |
| 11. | Ekstrak vanila                   | Jansen           | 3 | Botol<br>100 gr   | 46.000<br>/100 gr   | 138.000 |
| 12. | Susu                             | Diamond          | 2 | Pack<br>1 liter   | 17.500<br>/1 liter  | 35.000  |
| 13. | <i>Sour cream</i>                | Tatua            | 3 | Pack<br>500 gr    | 64.000<br>/500 gr   | 192.000 |
| 14. | <i>Dark chocolate couverture</i> | Schoko<br>56%    | 2 | Pack<br>1 kg      | 121.500<br>/1 kg    | 243.000 |
| 15. | <i>Whipping cream</i>            | Elle & vire      | 2 | Pack<br>1 liter   | 105.000<br>/1 liter | 210.000 |
| 16. | <i>Marshmallow</i>               | Corniche         | 4 | Pack<br>1 kg      | 122.500<br>/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<br>500 gr | 29.300<br>/500 gr | 146.500 |
| 18. | <i>Rolled fondant</i>             | Tigerson Philti                          | 1 | <i>Pail</i>    | 375.000<br>/5 kg  | 375.000 |
| 19. | <i>Rolled fondant</i>             | Fondx                                    | 3 | <i>Pack</i>    | 30.000<br>/500 gr | 90.000  |
| 20. | <i>Cake floater</i>               | ∅ bawah 25 cm<br>∅ atas 20 cm<br>T 20 cm | 1 | <i>Pc</i>      | 340.000<br>/1 pc  | 340.000 |
| 21. | <i>Royal blue food color</i>      | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 22. | <i>Sky blue food color</i>        | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 23. | <i>Violet food color</i>          | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 24. | <i>Brown Chocolate food color</i> | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 25. | <i>Leaf green food color</i>      | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 26. | <i>Moss green food color</i>      | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 27. | <i>Lemon yellow food color</i>    | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml  | 11.000  |
| 28. | <i>Ivory food color</i>           | Cross                                    | 1 | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/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<br>20 ml              | 11.000<br>/20 ml        | 11.000 |
| 30. | <i>Black phanthom food color</i> | Cross           | 1 | Botol<br>20 ml              | 11.000<br>/20 ml        | 11.000 |
| 31. | <i>Super red color</i>           | Cross           | 1 | Botol<br>20 ml              | 11.000<br>/20 ml        | 11.000 |
| 32. | <i>Rose pink food color</i>      | Cross           | 1 | Botol<br>20 ml              | 11.000<br>/20 ml        | 11.000 |
| 33. | <i>Tosca food color</i>          | Cross           | 1 | Botol<br>20 ml              | 11.000<br>/20 ml        | 11.000 |
| 34. | <i>Glucose</i>                   | -               | 1 | <i>Pack</i><br>1 kg         | 42.500<br>/1 kg         | 42.500 |
| 35. | <i>Edible gold luster dust</i>   | <i>No brand</i> | 1 | <i>Pc</i><br>3 gr           | 14.400<br>/3 gr         | 14.400 |
| 36. | <i>Edible pink luster dust</i>   | <i>No brand</i> | 1 | <i>Pc</i><br>3 gr           | 14.400<br>/3 gr         | 14.400 |
| 37. | <i>Edible tosca luster dust</i>  | <i>No brand</i> | 1 | <i>Pc</i><br>3 gr           | 14.400<br>/3 gr         | 14.400 |
| 38. | <i>Edible white pearl</i>        | ∅ 1 cm          | 1 | <i>Pack</i><br>100 gr       | 24.500<br>/100 gr       | 24.500 |
| 39. | <i>Edible gold pearl</i>         | ∅ 0,7 cm        | 1 | <i>Pack</i><br>100 gr       | 24.500<br>/100 gr       | 24.500 |
| 40. | <i>Corn starch</i>               | Maizena         | 2 | <i>Pcs</i>                  | 6.500<br>/250 gr        | 13.000 |
| 41. | <i>Rice paper</i>                | Banh Trang      | 1 | <i>Pack</i><br>10<br>lembar | 10.000<br>/10<br>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<br>100 pcs      | 3.000<br>/100 pcs      | 3.000            |
| 43.          | <i>Plastic wrap</i> | Best Cling      | 1 | Pc<br>30 cm          | 14.000<br>/30 cm       | 14.000           |
| 44.          | <i>Baking paper</i> | Best Fresh      | 1 | Pc<br>5 m            | 16.000<br>/ 5 m        | 16.000           |
| 45.          | Kertas mika         | <i>No brand</i> | 1 | Pack<br>10<br>lembar | 8.000<br>/10<br>lembar | 8.000            |
| 46.          | <i>Cake board</i>   | ø 50 cm         | 1 | <i>Pc</i>            | 26.000<br>/1 pc        | 26.000           |
| 47.          | Lampu sorot         | <i>No brand</i> | 2 | <i>Pcs</i>           | 12.500<br>/1 pc        | 25.000           |
| <b>TOTAL</b> |                     |                 |   |                      |                        | <b>3.792.800</b> |

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

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

| NO | NAMA<br>BAHAN     | SPESIFIKASI | JUMLAH | HARGA PASAR |                 | TOTAL<br>HARGA<br>(RP) |
|----|-------------------|-------------|--------|-------------|-----------------|------------------------|
|    |                   |             |        | UNIT        | HARGA<br>(RP)   |                        |
| 1. | <i>Cake board</i> | ø 50 cm     | 1      | <i>pc</i>   | 26.000<br>/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><br>tabung                             | ø 35 cm,<br>T 13 cm          | 1      | <i>pc</i>   | 50.000<br>/1 <i>pc</i> | 50.000           |
| 3.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung                             | ø 20 cm,<br>T 15 cm          | 1      | <i>pc</i>   | 30.000<br>/1 <i>pc</i> | 30.000           |
| 4.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung                             | ø 15 cm,<br>T 8 cm           | 1      | <i>pc</i>   | 15.000<br>/1 <i>pc</i> | 15.000           |
| 5.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung<br>melengkung<br>mengerucut | ø 8 cm,<br>T 20 cm           | 4      | <i>pcs</i>  | 55.000<br>/1 <i>pc</i> | 220.000          |
| 6.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung                             | ø 4 cm,<br>T 15 cm           | 4      | <i>pcs</i>  | 10.000<br>/1 <i>pc</i> | 40.000           |
| 7.  | <i>Styrofoam</i><br>kerucut                            | ø 6 cm,<br>T 6 cm            | 4      | <i>pcs</i>  | 5.000<br>/ 1 <i>pc</i> | 20.000           |
| 8.  | <i>Styrofoam</i><br>balok                              | P 7 cm,<br>L 4 cm,<br>T 3 cm | 1      | <i>pc</i>   | 10.000<br>/1 <i>pc</i> | 10.000           |
| 9.  | <i>Styrofoam</i><br>setengah<br>tabung                 | ø 4 cm,<br>T 3 cm            | 1      | <i>pc</i>   | 6.000<br>/1 <i>pc</i>  | 6.000            |
| 10. | <i>Rolled</i><br><i>fondant</i>                        | Tigerson Philti              | 1      | <i>Pail</i> | 375.000<br>/5 kg       | 375.000          |
| 11. | <i>Rolled</i><br><i>fondant</i>                        | Fondx                        | 3      | <i>Pack</i> | 30.000<br>/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<br>∅ atas 20 cm<br>T 20 cm | 1      | <i>Pc</i>      | 340.000<br>/1 pc | 340.000          |
| 13. | <i>Royal blue food color</i>      | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 14. | <i>Sky blue food color</i>        | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 15. | <i>Violet food color</i>          | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 16. | <i>Brown Chocolate food color</i> | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 17. | <i>Leaf green food color</i>      | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 18. | <i>Moss green food color</i>      | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 19. | <i>Lemon yellow food color</i>    | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 20. | <i>Ivory food color</i>           | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/20 ml | 11.000           |
| 21. | <i>Orange food color</i>          | Cross                                    | 1      | Botol<br>20 ml | 11.000<br>/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<br>20 ml        | 11.000<br>/20 ml   | 11.000           |
| 23. | <i>Super red color</i>           | Cross           | 1      | Botol<br>20 ml        | 11.000<br>/20 ml   | 11.000           |
| 24. | <i>Rose pink food color</i>      | Cross           | 1      | Botol<br>20 ml        | 11.000<br>/20 ml   | 11.000           |
| 25. | <i>Tosca food color</i>          | Cross           | 1      | Botol<br>20 ml        | 11.000<br>/20 ml   | 11.000           |
| 26. | <i>Glucose</i>                   | <i>No brand</i> | 1      | Pack<br>1000 gr       | 42.500<br>/1000 gr | 42.500           |
| 27. | <i>Edible gold luster dust</i>   | <i>No brand</i> | 1      | <i>Pc</i><br>3 gr     | 14.400<br>/3 gr    | 14.400           |
| 28. | <i>Edible pink luster dust</i>   | <i>No brand</i> | 1      | <i>Pc</i><br>3 gr     | 14.400<br>/3 gr    | 14.400           |
| 29. | <i>Edible tosca luster dust</i>  | <i>No brand</i> | 1      | <i>Pc</i><br>3 gr     | 14.400<br>/3 gr    | 14.400           |
| 30. | <i>Edible white pearl</i>        | ø 1 cm          | 1      | <i>Pack</i><br>100 gr | 24.500<br>/100 gr  | 24.500           |
| 31. | <i>Edible gold pearl</i>         | ø 0,7 cm        | 1      | <i>Pack</i><br>100 gr | 24.500<br>/100 gr  | 24.500           |
| 32. | <i>Corn starch</i>               | Maizena         | 2      | <i>Pcs</i>            | 6.500<br>/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><br>10<br>lembar   | 10.000<br>/10<br>lembar  | 10.000           |
| 34.          | Tusuk sate          | <i>No brand</i> | 1      | <i>Pack</i><br>100 <i>pcs</i> | 3.000<br>/100 <i>pcs</i> | 3.000            |
| 35.          | <i>Plastic wrap</i> | Best Cling      | 1      | Pc<br>30 cm                   | 14.000<br>/30 cm         | 14.000           |
| 36.          | <i>Baking paper</i> | Best Fresh      | 1      | Pc<br>5 m                     | 16.000<br>/ 5 m          | 16.000           |
| 37.          | Kertas mika         | <i>No brand</i> | 1      | <i>Pack</i><br>10<br>lembar   | 8.000<br>/10<br>lembar   | 8.000            |
| 38.          | Lampu sorot         | <i>No brand</i> | 2      | <i>Pcs</i>                    | 12.500<br>/1 <i>pc</i>   | 25.000           |
| <b>TOTAL</b> |                     |                 |        |                               |                          | <b>1.588.700</b> |

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<br>/227 gr        | 530.396          |
| 2.  | Tepung terigu            | Bogasari segitiga biru | 2.640        | gr          | 10.500<br>/1 kg          | 27.720           |
| 3.  | Garam                    | Dolphin                | 126          | gr          | 3.700<br>/250 gr         | 1.865            |
| 4.  | <i>Baking soda</i>       | Koepoe Koepoe          | 132          | gr          | 4.800<br>/81 gr          | 7.822            |
| 5.  | <i>Baking powder</i>     | Koepoe Koepoe          | 27.5         | gr          | 5.800<br>/45 gr          | 3.544            |
| 6.  | <i>Cocoa powder</i>      | Schoko                 | 1.100        | gr          | 73.500<br>/1 kg          | 80.850           |
| 7.  | <i>Vegetable oil</i>     | Lily flower            | 1.320        | ml          | 158.000<br>/3 liter      | 69.520           |
| 8.  | <i>Light brown sugar</i> | Ricoman                | 1.210        | gr          | 28.000<br>/500 gr        | 67.760           |
| 9.  | Gula                     | Granulated             | 3.300        | gr          | 14.500<br>/1 kg          | 47.850           |
| 10. | Telur                    | Telur ayam             | 33           | <i>pcs</i>  | 21.000<br>/10 <i>pcs</i> | 69.300           |
| 11. | Ekstrak vanila           | Jansen                 | 216          | ml          | 46.000<br>/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<br>/1 liter  | 23.100           |
| 13. | <i>Sour cream</i>                | Tatua                                    | 1.320        | gr          | 64.000<br>/500 gr   | 168.960          |
| 14. | <i>Dark chocolate couverture</i> | Schoko<br>56%                            | 1.250        | gr          | 121.500<br>/1 kg    | 151.875          |
| 15. | <i>Whipping cream</i>            | Elle & vire                              | 1.250        | ml          | 105.000<br>/1 liter | 131.250          |
| 16. | <i>Marshmallow</i>               | Corniche                                 | 4.000        | gr          | 122.500<br>/1 kg    | 490.000          |
| 17. | <i>Rice krispies</i>             | <i>No brand</i>                          | 2.160        | gr          | 29.300<br>/500 gr   | 126.576          |
| 18. | <i>Rolled fondant</i>            | Tigerson Philti                          | 5            | kg          | 375.000<br>/5 kg    | 375.000          |
| 19. | <i>Rolled fondant</i>            | Fondx                                    | 1.350        | gr          | 30.000<br>/500 gr   | 81.000           |
| 20. | <i>Cake floater</i>              | ∅ bawah 25 cm<br>∅ atas 20 cm<br>T 20 cm | 1            | pc          | 340.000<br>/1 pc    | 340.000          |
| 21. | <i>Royal blue food color</i>     | Cross                                    | 2,2          | ml          | 11.000<br>/20 ml    | 1.210            |
| 22. | <i>Sky blue food color</i>       | Cross                                    | 1,5          | ml          | 11.000<br>/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<br>1000<br>gr | 42.500<br>/1000 gr       | 42.500           |
| 35. | <i>Edible gold<br/>luster dust</i>               | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 36. | <i>Edible pink<br/>luster dust</i>               | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 37. | <i>Edible tosca<br/>luster dust</i>              | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 38. | <i>Edible white<br/>metallic<br/>luster dust</i> | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 39. | <i>Corn starch</i>                               | Maizena         | 2            | <i>pcs</i>         | 6.500<br>/250 gr         | 13.000           |
| 40. | <i>Rice paper</i>                                | Banh Trang      | 8            | <i>pcs</i>         | 10.000<br>/10<br>lembar  | 8.000            |
| 41. | Tusuk sate                                       | <i>No brand</i> | 25           | <i>pcs</i>         | 3.000<br>/100 <i>pcs</i> | 750              |
| 42. | <i>Plastic wrap</i>                              | Best Cling      | 1            | <i>pc</i><br>30 cm | 14.000<br>/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><br>5 m | 16.000<br>/ 5 m        | 16.000           |
| 45.          | Kertas mika         | <i>No brand</i> | 1            | <i>pc</i>        | 8.000<br>/10 lembar    | 800              |
| 46.          | <i>Cake board</i>   | ø 50 cm         | 1            | <i>pc</i>        | 26.000<br>/1 <i>pc</i> | 26.000           |
| 47.          | Lampu sorot         | <i>No brand</i> | 2            | <i>Pcs</i>       | 12.500<br>/1 <i>pc</i> | 25.000           |
| <b>TOTAL</b> |                     |                 |              |                  |                        | <b>3.141.209</b> |

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<br>/ 1 <i>pc</i> | 26.000           |
| 2. | <i>Styrofoam</i><br>tabung | ø 35 cm,<br>T 13 cm | 1            | <i>pc</i>   | 50.000<br>/1 <i>pc</i>  | 50.000           |
| 3. | <i>Styrofoam</i><br>tabung | ø 20 cm,<br>T 15 cm | 1            | <i>pc</i>   | 30.000<br>/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><br>tabung                             | ∅ 15 cm,<br>T 8 cm                       | 1            | <i>pc</i>   | 15.000<br>/1 <i>pc</i>  | 15.000           |
| 5.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung<br>melengkung<br>mengerucut | ∅ 8 cm,<br>T 20 cm                       | 4            | <i>pcs</i>  | 55.000<br>/1 <i>pc</i>  | 220.000          |
| 6.  | <i>Styrofoam</i><br>tabung                             | ∅ 4 cm,<br>T 15 cm                       | 4            | <i>pcs</i>  | 10.000<br>/1 <i>pc</i>  | 40.000           |
| 7.  | <i>Styrofoam</i><br>kerucut                            | ∅ 6 cm,<br>T 6 cm                        | 4            | <i>pcs</i>  | 5.000<br>/ 1 <i>pc</i>  | 20.000           |
| 8.  | <i>Styrofoam</i><br>balok                              | P 7 cm,<br>L 4 cm,<br>T 3 cm             | 1            | <i>pc</i>   | 10.000<br>/1 <i>pc</i>  | 10.000           |
| 9.  | <i>Styrofoam</i><br>setengah<br>tabung                 | ∅ 4 cm,<br>T 3 cm                        | 1            | <i>pc</i>   | 6.000<br>/1 <i>pc</i>   | 6.000            |
| 10. | <i>Rolled</i><br><i>fondant</i>                        | Tigerson Philti                          | 5            | kg          | 375.000<br>/5 kg        | 375.000          |
| 11. | <i>Rolled</i><br><i>fondant</i>                        | Fondx                                    | 1.350        | gr          | 30.000<br>/500 gr       | 81.000           |
| 12. | <i>Cake floater</i>                                    | ∅ bawah 25 cm<br>∅ atas 20 cm<br>T 20 cm | 1            | <i>pc</i>   | 340.000<br>/1 <i>pc</i> | 340.000          |
| 13. | <i>Royal blue</i><br><i>food color</i>                 | Cross                                    | 2,2          | ml          | 11.000<br>/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<br>/20 ml         | 110              |
| 26. | <i>Glucose</i>                           | <i>No brand</i> | 1            | Pack<br>1000<br>gr | 42.500<br>/1000 gr       | 42.500           |
| 27. | <i>Edible gold luster dust</i>           | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 28. | <i>Edible pink luster dust</i>           | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 29. | <i>Edible tosca luster dust</i>          | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 30. | <i>Edible white metallic luster dust</i> | <i>No brand</i> | 1            | gr                 | 14.400<br>/3 gr          | 4.800            |
| 31. | <i>Corn starch</i>                       | Maizena         | 2            | <i>pcs</i>         | 6.500<br>/250 gr         | 13.000           |
| 32. | <i>Rice paper</i>                        | Banh Trang      | 8            | <i>pcs</i>         | 10.000<br>/10<br>lembar  | 8.000            |
| 33. | Tusuk sate                               | <i>No brand</i> | 25           | <i>pcs</i>         | 3.000<br>/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<br>30 cm      | 14.000<br>/30 cm       | 14.000           |
| 36.          | <i>Baking paper</i> | Best Fresh      | 1            | <i>pc</i><br>5 m | 16.000<br>/ 5 m        | 16.000           |
| 37.          | Kertas mika         | <i>No brand</i> | 1            | <i>pc</i>        | 8.000<br>/10<br>lembar | 800              |
| 38.          | Lampu sorot         | <i>No brand</i> | 2            | <i>Pcs</i>       | 12.500<br>/1 <i>pc</i> | 25.000           |
| <b>TOTAL</b> |                     |                 |              |                  |                        | <b>1.364.461</b> |

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.)        |
|---|--------------------|
| <b><i>TOTAL RECIPE COSTING</i></b>      | <b>3.141.209</b>   |
| <b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>      | <b>40%</b>         |
| <b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b> | <b>7.853.022,5</b> |
| <b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>      | <b>7.900.000</b>   |

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

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

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

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.