

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Faridah (2008) *Cake* atau kue terdiri dari bahan dasar tepung, lemak, telur, dan gula. dengan bahan tambahan seperti bahan pengembang kue, garam, susu, *shortening* dan penambah rasa. Yang dikombinasikan untuk menghasilkan adonan panggang yang memiliki tekstur akhir yang lembut, empuk. Dan ada 3 jenis *cake* berdasarkan dari penggunaan lemak atau *shortening* yaitu *batter type cake*, *foam type cake*, *chiffon type cake*.

Cake juga menjadi salah satu hal wajib saat perayaan ulang tahun, pernikahan, dan hari-hari penting lainnya. Dengan itu *cake* menjadi simbol atas perayaan suatu acara. Agar *cake* atau kue tampil menarik maka kita harus mendekorasi dengan tema yang sesuai dengan acara tersebut agar selara dan membuat kue tersebut mengesankan. (Locicero, 2007)

Cake decoration pertama kali terlihat pada masa Ratu Elizabeth I yang berasal dari Inggris Raya. Namun kue tersebut muncul sebagai kue pernikahan, tetapi sebagai hiasan pada jamuan makan. Dan dihias menggunakan *marchpanes* atau yang dikenal *marzipan* atau *almond paste* (Garrett, 2012)

Cake decoration atau dekorasi kue merupakan perpaduan antara *cooking*, *baking* dan seni yang membutuhkan inspirasi, presisi dan imajinasi. *Cake decoration* merupakan seni untuk membuat kue terlihat menarik dan dapat menambahkan harga jual kue berdasarkan penampilan, selain itu dekorasi kue dapat menyamarkan kekurangan penampilan pada kue itu sendiri. (Locicero, 2007).

Fondant berasal dari Bahasa Prancis yang memiliki arti leleh. *Poured fondant* dan *rolled fondant* adalah dua kategori *fondant*. *Poured fondant* adalah lapisan gula yang dapat digunakan sebagai isian, pelapis untuk *petit four glaze*,

pastries, aneka kue, dan dapat menjadi *filling* atau isian kue. Yang dapat diwarnai sesuai selera karena *poured fondant* memiliki warna dasar putih. Dan jenis lapisan gula yang memiliki tekstur seperti adonan disebut *rolled fondant*. (Tresize,E, 2013)

Rolled fondant atau *plastic icing* merupakan bahan utama yang penulis gunakan untuk mendekorasi kue. *Plastic icing* terbuat dari gula, *glucose*, *gelatin*, *glycerin*, dan *shortening*. *Rolled fondant* juga merupakan bahan dekorasi kue yang paling sering digunakan karena memiliki tekstur elastis yang memudahkannya untuk dibentuk, rasanya manis, dan memiliki warna dasar putih yang dapat memudahkan pemberian warna sesuai dengan kebutuhan (Bahalwan, 2013). *Rolled fondant* juga dapat dicetak menjadi dekorasi tiga dimensi yang menarik dan variatif. Sebelum melapisi kue dengan *Rolled fondant*, lebih baik jika kue di *cover* dengan *buttercream* atau *marzipan* agar *Rolled fondant* melekat. (Sullivan, 2013).

Selain itu, pemilihan tema dalam mendekorasi kue pun harus diperhatikan. Pemilihan tema ini termasuk gambaran serta dekorasi yang akan digunakan pada kue. Pemilihan tema kue harus berdasarkan keinginan orang yang sedang berulang tahun. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan selaras dengan acara tersebut. Kue ulang tahun biasa memiliki dekorasi yang berbeda sesuai dengan usia dan jenis kelamin setiap orang. Biasanya kalangan anak usia 1 sampai 13 tahun pada jenis kelamin perempuan atau laki-laki menyukai alam dan satwa. Maka dengan itu saya mengambil tema *jungle*.

Jungle atau hutan merupakan suatu ekosistem berupa hamparan lahan yang berisi sumber daya alam hayati yang didominasi pepohonan, tempat tinggal dari satwa liar dan merupakan salah satu aspek biosfer bumi yang paling penting. (Zuhaida, 2008)

B. Usulan Produk

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini, penulis menyarankan *Food Presenting* dekorasi kue ulang tahun dengan tema *jungle* dan *rolled fondant* digunakan sebagai komponen utama oleh penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

Berikut penulis akan menjelaskan mengenai tema, *design* dan ukuran pada *cake decoration* bertemakan *jungle* diantaranya:

1. Tema Produk

Penulis memilih tema *jungle* karena terinspirasi dari beberapa film seperti *the jungle book*, *zootopia*, dan *tarzan*. Penulis memilih tema ini didasarkan pada cerita yang terdapat pada tema pada film-film tersebut yang membahas tentang kehidupan didalam hutan atau *jungle*, Tujuannya adalah agar seluruh masyarakat dapat menghargai dan menjaga seluruh makhluk hidup yang terdapat di alam liar.

2. Jenis Produk

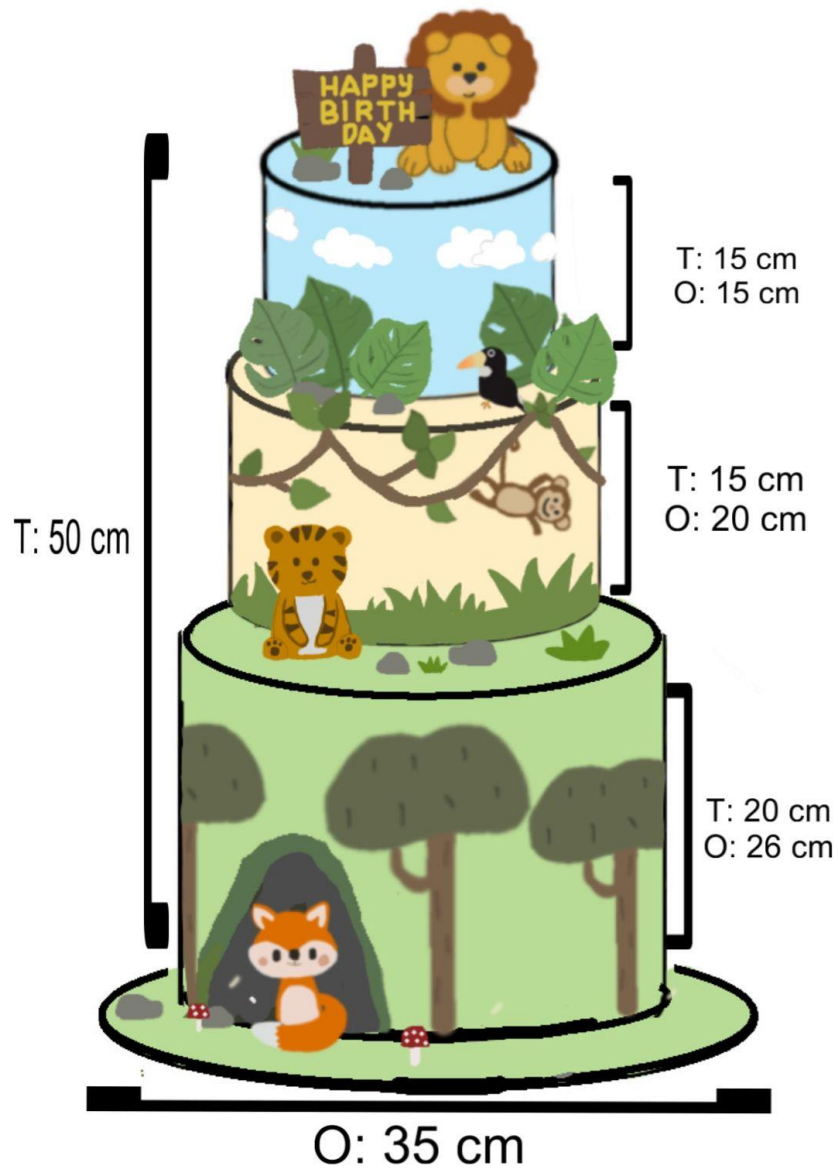
Dalam Tugas Akhir ini penulis memilih topik menghias kue dengan tema *jungle birthday cake*. Berbagai jenis hewan tinggal di hutan namun pada pembuatan *cake decoration* ini penulis hanya menggunakan beberapa contoh hewan.

Kue ulang tahun ini diperuntukan untuk anak-anak perempuan atau laki-laki diusia 1 sampai 13 tahun yang menyukai binatang dan tumbuhan. Dan *cake* ini akan didekorasi dengan warna, ornamen dan figurin hewan yang dapat menarik perhatian anak kecil.

Penulis memilih karakter hewan berdasarkan sifat-sifat hewan tersebut seperti sifat hewan singa yang berani, tangguh, percaya diri dan tidak takut kegagalan (Putra, 2019), hewan harimau yang memiliki sifat mandiri, dan pantang menyerah, hewan rubah yang menjadi simbol keberuntungan dan kemakmuran bagi orang jepang, dan hewan monyet yang memiliki sifat cerdas, aktif, dan tanggap.

3. Design Produk

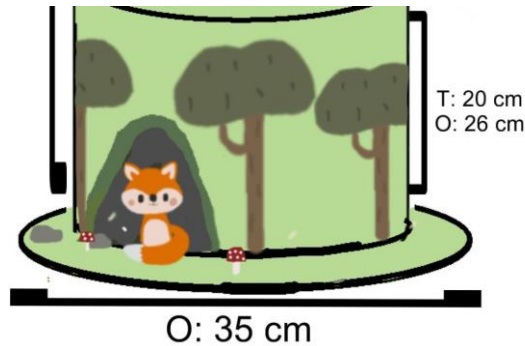
GAMBAR 1 SKETSA PRODUK



Penulis mengerjakan dekorasi kue ulang tahun dalam Tugas Akhir ini menggunakan *rolled fondant*, dan *dummy* karena tidak untuk dikonsumsi. Dan menggunakan *cake bottom* dengan ukuran diameter 35cm untuk alas produk. Berikut penulis akan menjabarkan produk *partier* :

1. *Tier* Pertama

GAMBAR 2 SKETSA TIER 1

a) *Base*

Tier pertama dengan ukuran diameter 26 cm dan tinggi 20 cm, memiliki warna hijau warna yang menenangkan dan dapat menyegarkan penglihatan, juga warna yang diasosiasikan dengan alam, (Cerrato, 2012).

b) *Ornamen*

- Pohon yang memiliki tinggi 17 - 20 cm berwarna hijau untuk daun dan warna coklat untuk batang,
- Ornamen gua yang memiliki tinggi 11 cm dan lebar 12,5 cm
- Figurin rubah dengan tinggi 8 cm dan memiliki warna *orange*,
- Ornamen jamur dengan tinggi 2,5 cm dan berwarna merah dan putih polkadot, dan ornamen batu berukuran 1,5 – 2 cm berwarna abu-abu.

2. *Tier* keduaGAMBAR 3 SKETSA *TIER* 2

a) Base

Tier kedua dengan diameter 20 cm dan tinggi 15 cm dan memiliki warna *Cream*

b) Ornamen

- Rumput yang mengelilingi kue dengan tinggi 3 cm berwarna hijau
- Figurin binatang harimau berwarna *orange* dengan corak cokelat
- Tanaman rambat yang mengelilingi kue tersebut
- Figurin binatang monyet yang bergelantung berwarna cokelat.
- Ornamen batu berukuran 1,5 – 2 cm berwarna abu-abu.

3. *Tier* ketigaGAMBAR 4 SKETSA *TIER* 3a) *Base*

Pada *tier* ketiga memiliki ukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm berwarna biru yang melambangkan langit.

b) Ornamen

- Figure burung tukan yang memiliki tinggi 3 cm
- *Topper happy birthday* yang memiliki tinggi 7 cm
- Figurin binatang singa dengan tinggi 9 cm diatas kue tersebut.

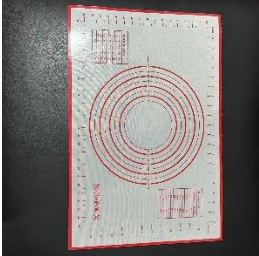


- Daun berwarna hijau tua dan hijau muda yang memiliki tinggi 5 cm dengan lebar 7 cm
- Ornamen jamur dengan tinggi 2,5 cm dan berwarna merah dan putih polkadot, dan ornamen batu berukuran 1,5 – 2 cm berwarna abu-abu.

C. Tinjauan Produk

1. Kebutuhan Alat

Berikut Daftar alat-alat yang digunakan penulis dalam proses mendekorasi:

TABEL 1 PERALATAN

NO	ALAT	GAMBAR	FUNGSI
1	<i>Silicon Fondant Mat</i>		Sebagai alas saat menggunakan <i>fondant</i>
2	<i>Fondant Smoother</i>		Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
3	<i>Fondant Tools</i>		Sebagai alat yang membantu saat pembuatan <i>fondant</i>

PERALATAN (LANJUTAN)

4	<i>Rolling pin</i>		Sebagai alat untuk membantu menipiskan <i>fondant</i>
5	<i>Cetakan fondant</i>		Sebagai alat untuk mempermudah membentuk <i>fondant</i>
6	<i>Fondant cutter</i>		Sebagai alat ukur Sebagai alat memotong <i>fondant</i>
7	<i>Scale</i>		Sebagai alat untuk menimbang
8	<i>Turn Table</i>		Untuk membantu mempermudah proses dekorasi

PERALATAN (LANJUTAN)

9	<i>Cake board</i>		Sebagai alas kue
10	<i>Plastic wrap</i>		Untuk melapisi <i>dummy</i> sebelum <i>fondant</i>

Sumber: (Hasil Olahan Penulis,2023)

2. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah resep yang telah diuji, diubah, dan diuji ulang hingga menghasilkan *menu* yang ingin dihasilkan oleh manajemen. (Claude, Goodlad, & Walljasper, 2021).

Standard recipe yang penulis gunakan untuk *cake decoration jungle* ini menggunakan butter cake karena memiliki tekstur yang padat dan berat, dan cocok untuk dijadikan kue ulang tahun. Dan *chocolate ganache* untuk *coating* kue agar lebih kokoh dan mulus sebelum dilapisi *fondant*.

TABEL 2 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Hasil: 1 loyang (d=26, t= 20)

1 loyang (d= 20, t= 15)

1 loyang (d=15, t=15)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Grease</i>			Loyang yang akan digunakan
2.	Masukkan	1875 gr 1500 gr	<i>Soft butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> . <i>Mix</i> sampai lembut dan mengembang.
3.	<i>Sieve</i>	1687 gr	<i>Soft flour</i>	
4.	Pecahkan	27 buah	Telur	
5.	Masukan		<i>Soft flour</i> Telur	Ke dalam adonan secara bertahap.
6.	Tuang	3 ml	<i>Vanilla essence</i>	
7.	Parut		<i>Lemon zest</i>	Lalu masukkan kedalam adonan
8.	Aduk			Adonan dengan kecepatan <i>medium</i> . Sampai tercampur dengan merata
9.	Tuang		Adonan	Ke dalam loyang
10.	<i>Bake</i>			Dengan suhu 175°C selama - /+ 45 menit

Sumber: (PPNHI)

TABEL 3 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**Hasil : 2382gr**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Panaskan	1000 gr	<i>Dairy Cream</i>	Hingga mendidih
3	Tambahkan	1382 gr	<i>Chocolate compound</i>	Aduk hingga tercampur
4	Dinginkan			Hingga mencapai konsistensi yang diinginkan.

Sumber: (Garrett, a Professional Approach Wedding Cake Art and Design, 2010)

TABEL 4 STANDARD RECIPE FIGURIN

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Uleni	27 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga bewarna hitam, untuk: 1. Figurin burung tukan 2. Mata, hidung, dan mulut figurin

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

2	Uleni	5 gr 0,5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga berwarna <i>cream</i> , untuk : 1. Badan figurin monyet 2. Mulut figurin singa 3. Badan figurin harimau
Figurin Rubah				Hasil:136 gr
1	Uleni	124 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Hingga berwarna <i>orange</i> , tambahkan maizena agar tidak lengket
2	Bentuk	65 gr 3 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> <i>Fondant</i> putih	Bagian badan
3	Bentuk	39 gr 3 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> <i>Fondant</i> putih	Bagian kepala
4	Bentuk	3 gr 1 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> <i>Fondant</i> putih	Untuk kedua telinga

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

5	Bentuk	11 gr	<i>Fondant orange</i>	Bagian kedua tangan
6	Bentuk	6 gr 3 gr	<i>Fondant orange</i> <i>Fondant putih</i>	Bagian ekor
7	Bentuk	2 gr	<i>Fondant hitam</i>	Menjadi mata, hidung dan mulut
Figurin Harimau				Hasil: 167 gr
1	Uleni	155 gr 5 gr 0,5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i> Pewarna cokelat	Hingga bewarna <i>orange</i> tua
2	Uleni	10 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga bewarna cokelat
3	Bentuk	69 gr 4 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> tua <i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bagian kepala berbentuk bulat lalu potong <i>fondant</i> cokelat menjadi 7 segitiga lalu tambahkan 2 bentuk segitiga di kedua sisi pipi harimau dan 3 diatas wajah harimau

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

4	Bentuk	6 gr 2 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> tua <i>Fondant</i> berwarna cokelat	Melonjong untuk bagian kedua tangan dan potong <i>fondant</i> cokelat menjadi 4 segitiga lalu tambahkan di kedua tangan harimau
5	Bentuk	73 gr 2 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> tua <i>Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi lonjong untuk badan harimau lalu letakkan <i>fondant cream</i> diatas <i>fondant orange</i>
6	Bentuk	4 gr 1 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> tua <i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bagian untuk kedua kaki Lalu tambahkan <i>Paws</i> berwarna cokelat di kedua kaki
7	Bentuk	3 gr 1 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> tua <i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bentuk kedua telinga harimau

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

8	Bentuk	2 gr	<i>fondant</i> berwarna cokelat	untuk mata, hidung, dan mata harimau
Figurin Monyet				Hasil: 16 gr
1	Uleni	13 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga berwarna cokelat
3	Bentuk	6 gr 1 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat <i>Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi oval dan letakkan <i>fondant cream</i> diatas <i>fondant</i> cokelat untuk bagian badan
4	Bentuk	3 gr 1 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat <i>Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi oval menjadi bagian kepala letakan <i>fondant cream</i> diatas <i>fondant</i> cokelat
5	Bentuk	1 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bagian tangan
6	Bentuk	1 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bagian ekor

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

7	Bentuk	2 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Bagian kaki
8	Bentuk	1 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Untuk mata, hidung, dan mata
Figurin Burung Tukan				Hasil: 26 gr
1	Bentuk	22 gr	<i>Fondant</i> hitam	Menjadi badan dan mata
2	Uleni	3 gr 0,5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Hingga bewarna <i>orange</i>
3	Bentuk	3 gr	<i>Fondant orange</i>	Menjadi paruh dan mata
4	Bentuk	1 gr	<i>Fondant</i> putih	Menjadi kepala
Figurin Singa				Hasil: 209 gr
1	Uleni	183 gr 4 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna cokelat	Hingga bewarna kuning kecokelatan
2	Bentuk	73 gr 2 gr 1 gr	<i>Fondant</i> kuning kecokelatan <i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> cream	Menjadi kepala lalu bentuk pipi menggunakan <i>fondant</i> <i>cream</i> dan tambahkan <i>fondant</i> hitam untuk mata, hidung dan mulut

STANDARD RECIPE FIGURIN (LANJUTAN)

3	Bentuk	86 gr	<i>Fondant</i> kuning kecokelatan	Menjadi badan singa
4	Bentuk	12 gr	<i>Fondant</i> kuning kecokelatan	Menjadi kedua tangan
5	Bentuk	8 gr	<i>Fondant</i> kuning kecokelatan	Menjadi kedua kaki
6	Bentuk	23 gr	<i>Fondant</i> coklat	Menjadi rambut
7	Bentuk	4 gr	<i>Fondant</i> kuning kecokelatan	Menjadi kedua telinga

TABEL 5 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE**Hasil: 3 tier cake**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan
2	Uleni	204 gr 4 gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Menjadi berwarna coklat, untuk: <ol style="list-style-type: none"> 1. Batang pohon 2. Batang rambut 3. Gua 4. Topper <i>happy birthday</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE (LANJUTAN)

3	Uleni	200 gr 4 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga berwarna hijau tua, untuk: 1. Pinggiran gua 2. Pohon 3. Daun di batang rambut 4. Daun ditier 3
4	Uleni	250 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga berwarna hijau muda, untuk: 1. Rumput 2. Daun ditier 3
5	Uleni	30 gr 0,5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga berwarna abu untuk batu
6	Uleni	30 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga berwarna merah untuk jamur
Tier pertama: Ø 26 cm dan T: 20 cm				
1	Uleni	1000 gr 10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur rata untuk <i>mencovering tier 1</i>
2	<i>Roll</i>	250 gr	<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga membentuk lingkaran Ø 26

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE (LANJUTAN)

3	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> berukuran Ø 26 cm	Bagian atas dengan <i>fondant</i> lalu rapihkan dengan <i>fondant cutter</i>
4	<i>Roll</i>	750 gr	<i>Fondant</i>	Hingga panjang 82 cm dan tinggi 15 cm untuk bagian sisi <i>dummy</i>
5	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>
6	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>Fondant smoother</i> dan potong sisanya menggunakan <i>cutter</i>
7	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	Hingga ketebalan 0,5 cm
8	<i>Cover</i>		<i>Fondant</i> berwarna coklat	Untuk gua
9	<i>roll</i>	20 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau tua	Hingga panjang 18 cm lalu tempelkan kepinggiran gua, gunakan cmc agar menempel
10	Bentuk	120 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau tua	Menjadi daun pohon menggunakan <i>fondant cutter</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE (LANJUTAN)

11	Bentuk	64 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Menjadi 8 bagian untuk batang pohon
12	Tempelkan		Ornamen pohon	Pada sisi dummy
13	Bentuk	30 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu	Menjadi 15 batu
14	Bentuk	30 gr 30 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah <i>Fondant</i> berwarna putih	Menjadi 10 jamur
15	Letakkan		Figurin rubah	Di bagian depan gua
Tier kedua Ø 20 cm dan T: 15 cm				
1	Uleni	500 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga bewarna <i>cream</i>
2	<i>Roll</i>	125 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Untuk bagian atas <i>dummy</i> hingga membentuk lingkaran Ø 20
3	<i>Roll</i>	375 gr	<i>Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Untuk bagian pinggir <i>dummy</i> hingga 62 cm dan tinggi 15 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE (LANJUTAN)

4	Bentuk	150 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau muda	Menjadi seperti rumput dengan tinggi 5 cm
5	Tempelkan		Ornamen rumput	Ke pinggir <i>dummy</i>
6	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Menjadi 5 batang rambat
7	Tempelkan		Ornamen batang rambat dan figurin monyet	Pada bagian atas <i>tier</i>
8	Tambahkan		Ornament daun	Pada batang rambat
9	Letakkan		Figurin harimau	Di bagian bawah <i>tier</i>
<i>Tier ketiga O: 15 cm dan T: 15 cm</i>				
1	Uleni	300 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Hingga berwarna biru muda
2	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> berwarna biru	Hingga ketebalan 0,5 cm
3	<i>Cover</i>		<i>Dummy O: 15 cm</i>	Dengan <i>fondant</i>
4	Cetak	100 gr 50 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau muda <i>Fondant</i> berwarna hijau tua	Dengan cetakan daun

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE JUNGLE (LANJUTAN)

5	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i> putih	Menjadi awan
6	Tempelkan		Ornamen awan	Dibagian atas <i>tier</i>
7	Uleni	10 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Perwarna kuning	Hingga berwarna kuning
8	Bentuk	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning	Menjadi tulisan <i>happy birthday</i>
9	Bentuk	40 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	Untuk menjadi <i>topper happy birthday</i>
10	Tempelkan		Tulisan <i>happy birthday</i>	Di atas <i>topper</i>
11	Letakkan		Ornamen daun, batu dan figurin burung tukan,	Di bagian bawah <i>tier</i>
12	Letakkan		Figurin singa dan <i>topper happy birthday</i>	Di bagian atas <i>tier</i>

Sumber: (Hasil Olahan Penulis,2023)

3. *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen yang berisi permintaan kebutuhan persediaan yang dikirimkan oleh pembeli kepada pemasok. Jenis barang, jumlah, harga dicantumkan pada dokumen tersebut. (Rangkuti, 2021)

TABEL 6 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA	JUMLAH	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	305.000	Pail @7kg	305.000
2	<i>Dummy d=26 cm, t= 20</i>	1 pcs	39.000	1 pcs	39.000
3	<i>Dummy d= 20, t= 15</i>	1 pcs	20.000	1 pcs	20.000
4	Pewarna hijau	30 ml	6.000	30 ml	6.000
5	Pewarna cokelat	30 ml	6.000	30 ml	6.000
6	Pewarna biru	30 ml	6.000	30 ml	6.000
7	Pewarna <i>orange</i>	30 ml	6.000	30 ml	6.000
8	Pewarna kuning	30 ml	6.000	30 ml	6.000
9	Pewarna hitam	15 ml	2.500	15 ml	2.500
10	Pewarna merah	15 ml	2.500	15 ml	2.500
11	CMC	43 gr	10.000	43 gr	10.000
12	Maizena	1 kg	20.000	1 kg	20.000
13	<i>Cake bottom</i>	1 pcs	23.000	1 pcs	23.000
14	<i>Dummy (d=15,t=15)</i>	1 pcs	15.000	1 pcs	15.000
TOTAL					462.000

Sumber: (Hasil Olahan Penulis, 2023)

TABEL 7 PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	305.000	Pail @7kg	305.000
2	Pewarna hijau	30 ml	6.000	30 ml	6.000
3	Pewarna coklat	30 ml	6.000	30 ml	6.000
4	Pewarna <i>orange</i>	30 ml	6.000	30 ml	6.000
5	Pewarna biru	30 ml	6.000	30 ml	6.000
6	Pewarna kuning	30 ml	6.000	30 ml	6.000
7	Pewarna hitam	15 ml	2.500	15 ml	2.500
8	Pewarna merah	15 ml	2.500	15 ml	2.500
9	CMC	43 gr	10.000	43 gr	10.000
10	Maizena	1 kg	20.000	1 kg	20.000
11	<i>Cake bottom</i>	1 pcs	23.000	1 pcs	23.000
12	<i>Unsalted butter</i>	9 pack	42.000	1 pack @227 gr	378.000
13	gula	2 kg	13.500	1 kg	27.000
14	<i>Soft flour</i>	2 kg	16.500	1 kg	33.000
15	Telur	27 pcs	2.000	1 pcs	54.000

PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE (LANJUTAN)

16	Lemon	1 pcs	5.000	1 pcs	5.000
17	<i>Vanilla essence</i>	30 ml	25.000	30 ml	18.000
18	<i>Dairy Cream</i>	1 ltr	95.000	1 ltr	95.000
19	<i>Chocolate compound</i>	2 kg	62.500	1 kg	125.000
TOTAL					1.123.000

Sumber: (Hasil Olahan Penulis, 2023)

4. Perumusan harga jual

a. *Recipe costing*

Recipe costing merupakan penentuan harga *menu* dengan menghitung biaya per *edible portion* (EP) yang disajikan berdasarkan *standard recipe* (Pizam, 2010). Berikut adalah tabel *recipe costing* dari pembuatan *whole cake decoration* bertemakan *jungle*:

TABEL 8 RECIPE COST DENGAN DUMMY

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	3.15 kg	305.000	Pail @7kg	137.250
2	<i>Dummy d=26 cm, t= 20</i>	1 pcs	39.000	pcs	39.000
3	<i>Dummy d= 20, t= 15</i>	1 pcs	20.000	pcs	20.000
4	Pewarna hijau	16 ml	6.000	30 ml	3.200

RECIPE COST DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

5	Pewarna cokelat	11 ml	6.000	30 ml	2.200
6	Pewarna <i>orange</i>	6,5 ml	3.000	15 ml	1.700
7	Pewarna biru	5 ml	3.000	15 ml	1.000
8	Pewarna kuning	6 ml	3.000	15 ml	1.200
9	Pewarna hitam	3,5 ml	3.000	15 ml	700
10	Pewarna merah	1 ml	3.000	15 ml	200
11	CMC	43 gr	10.000	43 gr	10.000
12	Maizena	300 gr	20.000	1000 gr	6.000
13	<i>Cake bottom</i>	1 pcs	23.000	1 pcs	23.000
14	<i>Dummy (d15, t=15)</i>	1 pcs	15.000	1 pcs	15.000
TOTAL					260.450

TABEL 9 RECIPE COST DENGAN BUTTER CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Rolled fondant</i>	3.15 kg	305.000	Pail @7kg	137.250
4	Pewarna hijau	16 ml	6.000	30 ml	3.200
5	Pewarna cokelat	11 ml	6.000	30 ml	2.200

RECIPE COST DENGAN BUTTER CAKE (LANJUTAN)

6	Pewarna <i>orange</i>	6,5 ml	3.000	15 ml	1.700
7	Pewarna biru	5 ml	3.000	15 ml	1.000
8	Pewarna kuning	6 ml	3.000	15 ml	1.200
9	Pewarna hitam	3,5 ml	3.000	15 ml	700
10	Pewarna merah	1 ml	3.000	15 ml	200
9	CMC	43 gr	10.000	43 gr	10.000
10	Maizena	300 gr	20.000	1000 gr	6.000
11	<i>Cake bottom</i>	1 pcs	23.000	1 pcs	23.000
12	<i>Unsalted butter</i>	1875 gr	42.000	1 pack @227 gr	346.916
13	gula	1500 gr	13.500	1000 gr	20.250
14	<i>Soft flour</i>	1687 gr	16.500	1000 gr	27.836
15	Telur	27 pcs	2.000	1 pcs	54.000
16	Lemon	1 pcs	5.000	1 pcs	5.000
17	<i>Vanilla essence</i>	3 ml	25.000	30 ml	2.500
18	<i>Dairy Cream</i>	1 ltr	95.000	1 ltr	95.000
19	<i>Chocolate compound</i>	1382 gr	62.500	1000 gr	86.375
TOTAL					824.327

Sumber: (Hasil Olahan Penulis, 2023)

b. *Selling price*

Selling price atau harga jual adalah harga yang sudah ditentukan penjual yang harus dibayarkan pembeli. Penulis menggunakan formula harga jual yang ditetapkan oleh Ananda & Rafida (2016), yaitu:

$$\text{Selling price} = \text{Total cost} \times \frac{100}{\text{cost\%}}$$

TABEL 10 SELLING PRICE DENGAN DUMMY

NO	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp)
1	<i>Dummy</i> (d=26, t= 20)	1	pcs	39.000
2	<i>Dummy</i> (d=20, t= 15)	1	pcs	20.000
3	<i>Dummy</i> (d= 15,t= 15)	1	pcs	15.000
3	Kebutuhan Dekorasi	11	item	186.450
FOOD COST				260.450
COST PERCENT				30 %
PRILMINARY SELLING PRICE				868.166
ACTUAL SELLING PRICE				870.000

TABEL 11 SELLING PRICE DENGAN BUTTER CAKE

NO	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp)
1	<i>Butter Cake</i>	6,412	gr	456.502
2	<i>Chocolate ganache</i>	2.382	gr	181.375
3	Kebutuhan Dekorasi	11	item	186.450
FOOD COST				824.327
COST PERCENT				30%
PRILMINARY SELLING PRICE				2.747.756
ACTUAL SELLING PRICE				2.750.000

