

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kue atau yang sering dikenal dengan *cake* mengandung arti produk makanan ringan dengan bahan dasar tepung, telur, gula, dan lemak. Secara etimologi berdasarkan kamus Oxford, kata *Cake* berasal dari kata “Kaka” yang berasal dari bahasa kuno di wilayah *scandinavia* masa era viking pada abad 13 (M. Husin, 2017). *Cake* memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut, penampilan yang bervariasi dan banyak digemari oleh anak-anak, remaja, hingga lanjut usia. *Cake* dapat dibuat menjadi lebih indah dan menarik dengan cara mendekorasi kue. Menghias *cake* membutuhkan keterampilan dan kreativitas untuk menciptakan sesuatu yang menakjubkan dan mengesankan (Locicero. 2007). Pada awalnya, *cake* hanya dihias untuk pesta pernikahan atau jamuan makan kerajaan, tetapi sekarang *cake* juga populer untuk ulang tahun, hari jadi, wisuda, hari raya, dan hampir semua acara khusus (Karen, 2023).

Dekorasi kue atau yang biasa dikenal dengan *cake decoration* adalah seni atau teknik mempercantik sebuah *cake* agar terlihat lebih artistik serta meningkatkan bentuk, rupa, rasa, dan kualitas *cake* tersebut. *Cake* yang gagal ataupun tidak simetris bisa di atasi dengan dekorasi *cake* agar *cake* dapat terlihat lebih indah, menarik perhatian, dan memiliki nilai yang tinggi. *Cake decoration* ini merupakan bagian yang paling menarik dalam pembuatan *cake*, karena kreatifitas kita dapat dicurahkan ke dalam *cake* sesuai apa yang kita inginkan. Jenis *cake* dasar yang biasa

digunakan untuk didekorasi antara lain *buttercake*, *sponge cake*, *pound cake*, *chocolate cake*, *chiffon cake*, dan *red velvet cake*. *Cake decoration* yang indah tidak hanya dapat dinikmati saja, tetapi terdapat juga kreativitas dan seni secara *visual*. Untuk menambahkan hasil yang lebih baik kue perlu didekorasi dengan penambahan warna, pola, dan ukuran yang tepat, sehingga hasil yang akan didapat sesuai dengan yang diharapkan.

Permukaan *cake* dapat kita hias menggunakan beberapa jenis bahan *cake decoration*, Pada dasarnya bahan untuk menghias *cake* dapat dibagi menjadi dua kategori, yakni bahan yang *edible* dan bahan *nonedible*. Bahan penghias *edible* antara lain *buttercream*, *royal icing*, *glazes*, *plastic icing*, *marzipan*, *gum paste*, *fondant*, dan *ganache*. Sedangkan *nonedible* antara lain *topper*, lilin, pita, balon, dan figurin.

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan bahan penghias *cake* berupa *fondant*, yaitu sebuah lapisan gula yang terbuat dari air, gelatin, gula, lemak nabati atau mentega, dan gliserol yang dibuat untuk menghias *cake* sedangkan menurut (Emily, 2017) *fondant* berasal dari kata Perancis "*fondre*", yang berarti "meleleh" kemungkinan besar istilah ini diterapkan dan cenderung meleleh di mulut.

Terdapat dua jenis *fondant*, yakni *rolled fondant* atau fondan gulung dan *poured fondant* atau fondan tuang. *Poured fondant* terbuat dari campuran gula, air, distabilkan dengan gelatin dan gliserin, yang biasanya juga ditambahkan pewarna makanan serta memiliki tekstur cair dan kental yang biasanya digunakan untuk isian atau pelapis kue, *pastry* dan permen.

Penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama karena memiliki tekstur elastis, lunak, mudah untuk digunakan, dan memiliki ketahanan bentuk yang baik. Penggunaannya untuk *mengcover cake*, membentuk dekorasi berupa karakter, model berbagai benda, atau ornamen lainnya. Untuk menghasilkan kreativitas yang lebih bervariasi warna dasar putih lebih dominan dikarenakan dapat ditambahkan *essence* dan mudah diwarnai dengan berbagai warna sehingga menambah kesan yang lebih menarik. Berikut adalah beberapa tips menghias *fondant cake*, yaitu sesuaikan desain dengan tema acara, gunakan alat-alat khusus untuk *fondant cake*, dan menggunakan pewarna makanan yang tepat (Widiansyah, 2023).

Penulis memilih *butter cake* sebagai *base cake* dan *chocolate filling* sebagai isian untuk *cake decoration* ini, karena konsistensi dari *butter cake* yang padat sehingga dapat menahan lapisan dari *rolled fondant*. Dalam Tugas Akhir *Cake decoration* ini penulis memilih *dummy* sebagai *base cake (sterofoam)* karena lebih efisien.

Tema yang ditampilkan dalam *cake decoration* dalam Tugas Akhir adalah “*Magical Ocean*” dengan mengusung alam bawah laut yang memiliki keajaiban, keanekaragaman kehidupan bawah laut yang indah, sehingga penulis ingin mengekspresikan kreativitas dengan membuat *decoration cake* ini. Sebagai konsep yang abstrak, *Magical Ocean* ini mewakili imajinasi yang tak terbatas di lautan. *Cake Magical Ocean* ini terdiri dari tiga tingkat dan *topper* yang memiliki total tinggi 70 cm.

B. USULAN PRODUK

1. Tema Produk

Penulis mengusung tema “*Magical Ocean*” yang memiliki sebuah konsep gambaran lautan yang penuh dengan keindahan dengan dominasi warna biru, *gold*, dan *sparkle blue*. Dalam konsep ini lautan tersendiri dianggap memiliki keajaiban seperti memiliki berbagai macam flora dan fauna laut, harta karun, serta kerang mutiara sebagai *icon* utama di dalam *cake decoration* ini. Penulis ingin memperlihatkan keindahan mutiara yang merupakan suatu benda berkilau, berbentuk bulat, berwarna putih, dan mempunyai simbol kemurnian.

Sebagai konsep yang abstrak, *Magical Ocean* ini mewakili imajinasi yang tak terbatas di lautan karena keindahan alam bawah laut memiliki keanekaragaman, kehidupan laut yang mempesona, yang di dalamnya terdapat banyak spesies laut dan penulis dapat mengekspresikan kreativitas dengan cara membuat *decoration cake* ini. Berdasarkan tema “*Magical Ocean*”, target yang dituju untuk *cake* ini adalah remaja dan orang dewasa sebagai *cake* ulang tahun, karena biasanya remaja dan orang dewasa memiliki ketertarikan terhadap tema fantasi bawah laut.

2. Konsep Produk

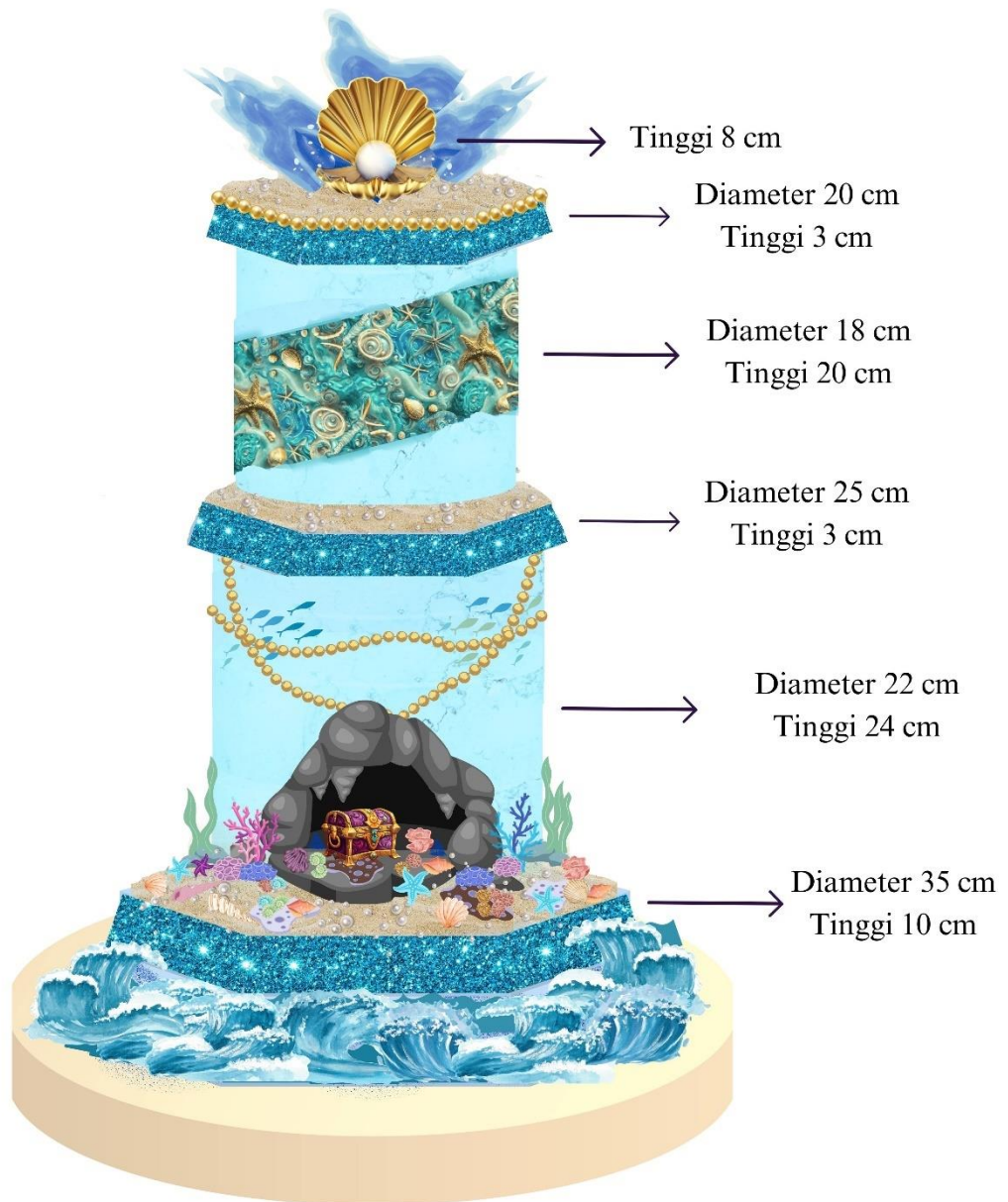
Penulis menggunakan *Butter cake* sebagai dasar kue untuk *cake decoration* ini, *Butter cake* merupakan sejenis *cake* yang berbahan dasar *butter*, gula, tepung, telur, dan bahan-bahan lainnya yang memberikan aroma dan citarasa *butter* yang lembut, digunakan sebagai dasar kue karena mempunyai tekstur yang padat sehingga dapat kokoh untuk menahan *rolled fondant*. Penulis menggunakan resep standar *butter cake* dari kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam membuat *cake decoration* dibutuhkan *filling* yang ditempatkan diantara dua *cake* atau lebih yang digunakan sebagai isian. *Chocolate filling* merupakan isian yang penulis pilih, terbuat dari olahan *chocolate* yang biasanya digunakan untuk isian berbagai produk *bakery* dan *pastry*. Penulis menggunakan resep standar *chocolate filling* dari media internet berupa situs web *cookpad*.

Namun, pada Tugas Akhir ini penulis tidak benar-benar menggunakan *butter cake* dan *chocolate filling*, melainkan *dummy* sebagai pengganti *cake* tersebut. *Dummy* sendiri dapat diartikan sebagai *cake* palsu yang terbuat dari busa atau *sterofoam* yang biasanya digunakan sebagai dekorasi atau pajangan karena lebih efisien.

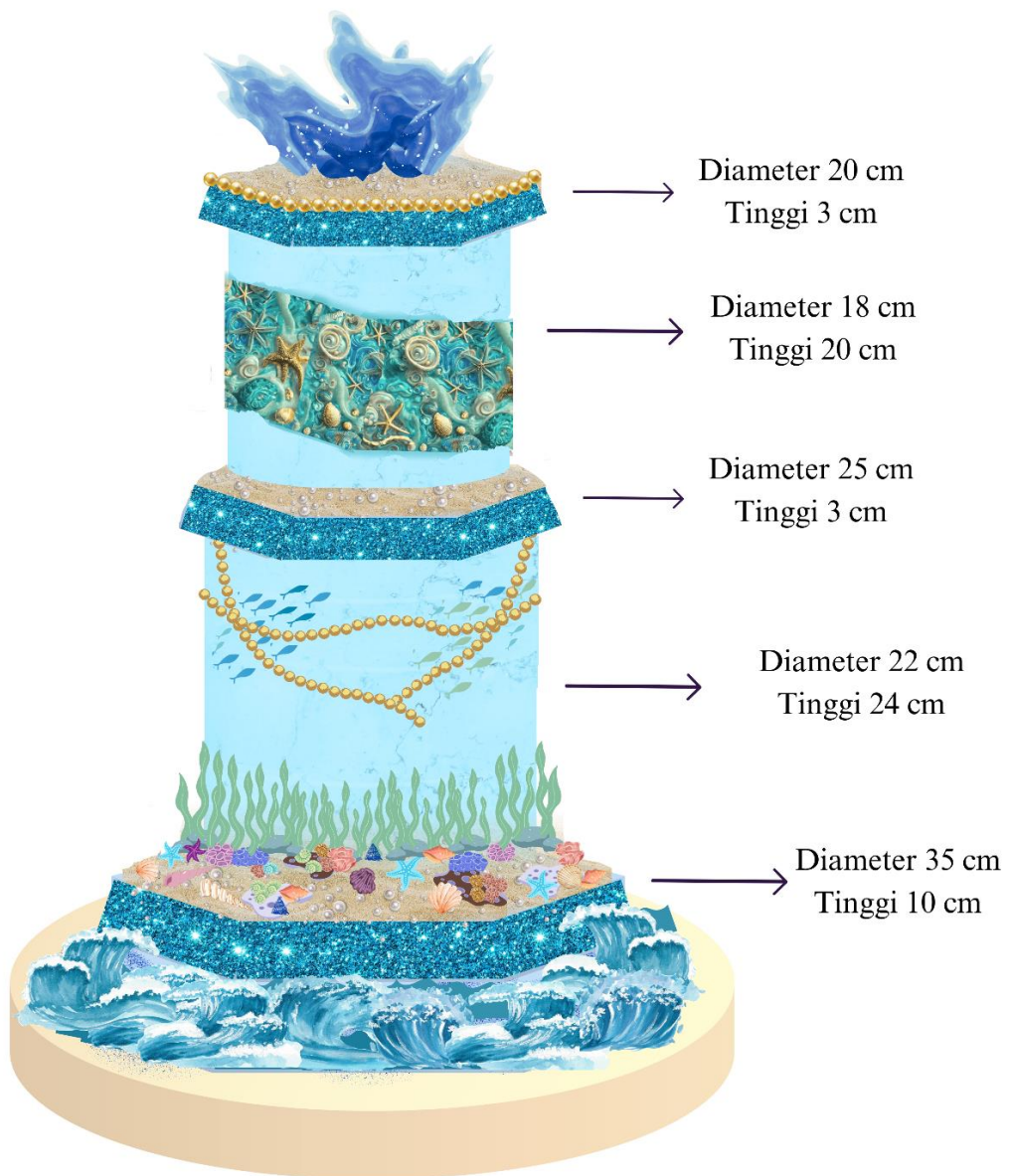
3. Desain Produk

Sebelum mendekorasi *cake* kita harus memiliki desain terlebih dahulu, karena desain yang divisualisasikan dapat membantu, merencanakan dan mengatur apa yang dibutuhkan dalam pembuatan *cake*. Desain dikatakan sebagai proses perencanaan atau perancangan suatu objek yang bertujuan agar objek itu memiliki fungsi, nilai keindahan, dan berguna bagi manusia (Faqihah, 2021). *Magical Ocean cake* ini memiliki tinggi dengan total 70 cm yang terdiri dari tiga *tier* dan *topper*. *Tier* pertama memiliki tinggi 10 cm, *tier* kedua 27 cm, *tier* ketiga 23 cm dan *topper* 10 cm. Penulis menggunakan *cake board* kayu berwarna *cream* dengan diameter 45 cm tebal 9 mm. Berikut ini adalah desain tampak depan dan tampak belakang dari Tugas Akhir *Cake decoration Magical Ocean* yang penulis buat.



GAMBAR 1.1: Desain *Magical Ocean* tampak depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

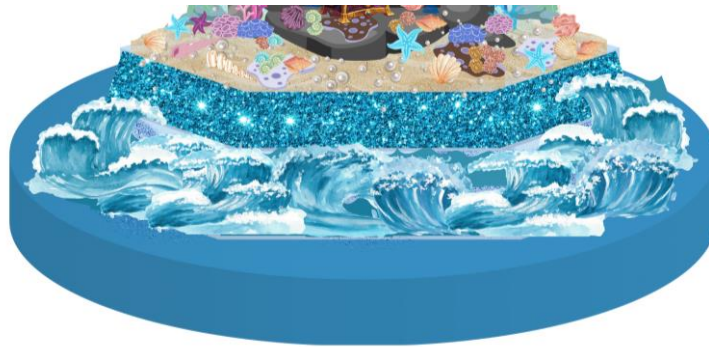


GAMBAR 1.2: Desain *Magical Ocean* tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

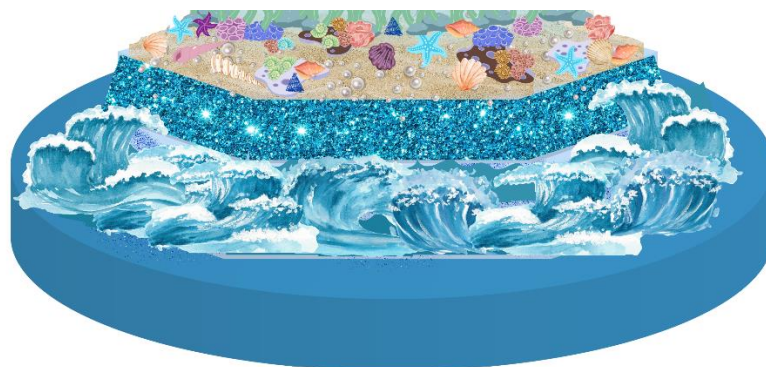
a. **Tier Pertama**

Tingkat terbawah pada *dummy cake* ini memiliki bentuk prisma segi enam berdiameter 35 cm dan tinggi 10 cm yang dicover menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dan diberi *edible glitter sparkling sanding blue* pada setiap sisi prisma bagian atas dengan ukuran 5 cm dari total tinggi *dummy*. Pada bagian bawah terdapat ombak-ombak abstrak yang didominasi dengan campuran warna biru dan putih. Permukaan atas *dummy* prisma segi enam terdiri dari hamparan pasir yang terbuat dari *biscuit crumb* dan di sekelilingnya terdapat batu-batuan, ornamen flora dan fauna laut yang beragam dan 41 butir mutiara yang disusun secara acak.



GAMBAR 1.3: Tier 1 tampak depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



GAMBAR 1.4: Tier 1 tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

b. Tier Kedua

Tier kedua dari *cake* ini yaitu *dummy* berbentuk tabung dengan diameter 22 cm dan tinggi 24 cm yang *discover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda untuk memberikan kesan yang cerah. Terdapat gua berwarna abu di bagian tengah *dummy* berisi harta karun yang memberikan kesan kekayaan di bawah laut dan terdapat ornamen laut yang memiliki berbagai warna dan bentuk. *Dummy* tabung ini dikelilingi oleh 153 butir mutiara emas yang menjuntai dan ikan-ikan kecil yang berjumlah 18 ekor yang menempel pada bagian sisi depan dan 25 ekor ikan kecil yang menempel pada bagian sisi belakang *cake*. Pada bagian atas *dummy* tabung ini terdapat *dummy* berbentuk prisma segi enam berdiameter 25 cm dengan tinggi 3 cm yang *discover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru dan diberi *edible glitter sprinkles sanding sugar blue*. Untuk memberikan kesan pasir, permukaan atas *dummy* segi enam ini dilapisi *biscuit crumb* dan 45 butir mutiara kecil berwarna *silver* yang diletakkan secara acak di atas *biscuit crumb*.



GAMBAR 1.5: Tier 2 tampak depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



GAMBAR 1.6: Tier 2 tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

c. Tier ketiga

Tier 3 atau *tier* paling atas ini yaitu *dummy* berbentuk tabung dengan diameter 18 cm dan tinggi 20 cm yang *discover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda. Untuk bagian tengahnya diberi *detail* kerang, *coral*, dan bintang laut yang mengelilingi seluruh sisi *dummy* tabung, dibuat menggunakan cetakan *silicon* dan *modelling tools* dengan dominasi warna *luster blue*, *gold*, dan *silver*. Pada bagian atas *dummy* tabung ini terdapat *dummy* berbentuk prisma segi enam dengan diameter 20 cm dan tinggi 3 cm yang *discover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru dan diberi *edible glitter sprinkles sanding sugar blue*. Pada permukaan bagian atas *dummy* prisma segi enam terdapat hamparan pasir yang terbuat dari *biscuit crumb* dan 38 butir mutiara berwarna *silver* yang diletakkan secara acak. Untuk memberikan sentuhan yang menarik dan cantik, *dummy* prisma segi enam ini dikelilingi dengan 68 butir mutiara berwarna emas.



GAMBAR 1.7: *Tier 3* tampak depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



GAMBAR 1.8: *Tier 3* tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

d. Topper

Topper ini merupakan bagian paling atas dari *cake Magical Ocean*, penulis memilih kerang mutiara atau *pearl shell* sebagai *icon* yang memiliki tinggi 8 cm terbuat dari *dummy* yang dicover menggunakan *rolled fondant* dan diberi warna *edible luster gold* yang diletakkan pada bagian tengah. Pada bagian belakang dari *icon* kerang mutiara ini terdapat *rice paper* yang diberi warna biru dengan tinggi 10 cm.



GAMBAR 1.9: Topper tampak depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023



GAMBAR 1.10: Topper tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

C. TINJAUAN PRODUK

1. Resep standar

Resep standar merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda (Ayu 2023). Standar resep sangat penting untuk membuat makanan yang baik dan dapat digunakan sebagai acuan dalam proses produksi, jadi para juru masak harus memahami isi dari resep standar tersebut.

Dalam penyusunan Tugas Akhir *Cake decoration* ini, penulis memilih resep standar *Butter Cake* dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung untuk dasar kue dan resep *Custard Chocolate Filling* dari *Cookpad* untuk isiannya, Berikut resep standar dari *Butter cake* dan *Chocolate filling*.

a. Resep Standar *Butter Cake*

TABEL 1.1

RESEP STANDAR *BUTTER CAKE*

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Large Cakes</i>	
			Hasil: 10.738 gr 1 <i>Cake</i> Prisma <i>hexagonal</i> Ø 35 cm x t 10 cm 1 <i>Cake</i> Tabung Ø 22cm x t 24cm 1 <i>Cake</i> Prisma <i>hexagonal</i> Ø 25 cm x t 3 cm 1 <i>Cake</i> Tabung Ø 18cm x t 20cm 1 <i>Cake</i> Prisma <i>Hexagonal</i> Ø 20 cm x t3 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Bahan-bahan serta alat yang akan digunakan
2	Olesi		Tepung	Ke dalam <i>Cake forms</i>
3	Masukkan <i>Mix</i> Ayak <i>Fold</i> Pecahkan Tambahkan Tambahkan	3.944 gr 3,155 kg 3.550 gr 16 gr 57 <i>pcs</i> 16 gr	<i>Soft butter</i> Gula <i>Soft flour</i> Garam Telur <i>Vanilla essence</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> Sampai gula larut dan adonan menjadi ringan dan lembut 1/3 dari tepung-garam ke dalam campuran <i>butter-sugar</i> Ke dalam <i>bowl</i> (3-4 x) Sisaan tepung Ke dalam campuran

TABEL 1.1

RESEP STANDAR *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

	Parut	3 pcs	Lemon	Tambahkan kulitnya, <i>mix</i> hingga semua bahan tercampur rata
4	Masukkan Ratakan <i>Bake</i> <i>Cooling down</i>			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan (beratnya sama) Adonan dengan sisi sedikit lebih tinggi Dengan suhu 175 °C <i>Butter cake</i> di atas <i>cooling wire</i>

Sumber: Politeknik NHI Bandung, 2023

b. Resep Standar *Custard Chocolate Filling*

TABEL 1.2

RESEP STANDAR *CUSTARD CHOCOLATE FILLING*

<i>CUSTARD CHOCOLATE FILLING</i>			Kategori: <i>Cream & Sauce</i>	
			Hasil: 2.087,5	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Bahan-bahan serta alat yang akan digunakan
2	<i>Mix</i>	1.100 gr 300 gr 120 gr 5 pcs	<i>Fresh milk</i> Gula Maizena Kuning telur	Sampai tercampur rata
3	<i>Boil</i>		<i>The mixture</i>	<i>Until boil</i>
4	<i>Add</i>	100 gr	<i>Margarine</i>	Ke dalam campuran

TABEL 1.2

RESEP STANDAR *CUSTARD CHOCOLATE FILLING* (LANJUTAN)

		375 gr	<i>Chocolate compound</i>	
5	Aduk		Campuran	Sampai tercampur rata

Sumber: Cookpad, 2023

c. Resep Standar Pewarnaan *Fondant*

TABEL 1.3

RESEP STANDAR PEWARNAAN *FONDANT*

MAGICAL OCEAN				Kategori: Icing
				Hasil: Rolled Fondant Warna
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>FONDANT BERWARNA BIRU MUDA</i>				
1.	Campurkan	2.155 gr 2.5 ml	<i>Rolled Fondant putih</i> Pewarna biru	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA BIRU</i>				
2.	Campurkan	380 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant putih</i> Pewarna biru	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA BIRU TUA</i>				
3.	Campurkan	85 gr 0.5 ml	<i>Rolled Fondant putih</i> Pewarna biru	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA HITAM</i>				
4.	Campurkan	70 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant putih</i> Pewarna hitam	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan

TABEL 1.3

RESEP STANDAR PEWARNAAN *FONDANT* (LANJUTAN)

<i>FONDANT BERWARNA PINK</i>				
5.	Campurkan	100 gr 0.3 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna merah	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA CREAM</i>				
6.	Campurkan	40 gr 0.1 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna kuning	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA ABU MUDA</i>				
7.	Campurkan	70 gr 0.6 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna hitam	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA ABU TUA</i>				
8.	Campurkan	180 gr 1.5 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna hitam	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA ORANGE</i>				
9.	Campurkan	20 gr 0.1 ml 0.1 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna merah Pewarna kuning	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA HIJAU MUDA</i>				
10.	Campurkan	210 gr 0.3 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna hijau	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
<i>FONDANT BERWARNA UNGU MUDA</i>				
11.	Campurkan	50 gr 0.1 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i> Pewarna ungu	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan

TABEL 1.3

RESEP STANDAR PEWARNAAN *FONDANT* (LANJUTAN)

<i>FONDANT</i> BERWARNA HIJAU				
12.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i>	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
		0.2 ml	Pewarna ungu	
<i>FONDANT</i> BERWARNA UNGU TUA				
13.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>putih</i>	<i>Knead</i> hingga mendapatkan warna yang diinginkan
		0.4 ml	Pewarna ungu	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.4

RESEP STANDAR PEMBENTUKAN ORNAMEN

ORNAMEN MAGICAL OCEAN				Kategori: Icing
				Hasil: <i>Rolled Fondant</i> Warna
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
IKAN KECIL				
1.	Bentuk	10 gr	<i>Fondant</i> biru muda	Menjadi 10 <i>pcs</i> ikan kecil @1 gr
		22 gr	<i>Fondant</i> biru	Menjadi 22 <i>pcs</i> ikan kecil @1 gr
		22 gr	<i>Fondant</i> biru tua	Menjadi 11 <i>pcs</i> ikan kecil @2 gr
SEaweeds				
2.	Bentuk	200 gr	<i>Fondant</i> hijau muda	Menjadi 40 <i>pcs</i> <i>seaweeds</i> @5 gr
CUTOUT CORAL				
3.	Bentuk	6 gr	<i>Fondant pink</i>	Menjadi bentuk <i>cutout coral</i> masing-masing 1
		6 gr	<i>Fondant</i> ungu	

TABEL 1.4
RESERP STANDAR PEMBENTUKAN ORNAMEN (LANJUTAN)

<i>SEA SHELL</i>				
4.	Bentuk	10 gr	<i>Fondant ungu tua</i>	Menjadi 2 pcs sea shell @5 gr menggunakan cetakan
<i>EARTHEN CORAL TUBE</i>				
5.	Bentuk	48 gr	<i>Fondan ungu muda</i>	Menjadi 4 pcs @12 gr menggunakan modelling tools
		48 gr	<i>Fondant pink</i>	
<i>AERTICULATE SHARP SHELL</i>				
6.	Bentuk	10 gr	<i>Fondant pink</i>	Menjadi 10 pcs @1 gr menggunakan cetakan
		9 gr	<i>Fondant hijau muda</i>	Menjadi 9 pcs @1 gr menggunakan cetakan
		3 gr	<i>Fondant biru muda</i>	Menjadi 3 pcs @1 gr menggunakan cetakan
		6 gr	<i>Fondant cream</i>	Menjadi 6 pcs @1 gr menggunakan cetakan
<i>STIPED FOX CONCH</i>				
7.	Bentuk	18 gr	<i>Fondant orange</i>	Menjadi 6 pcs @3 gr menggunakan cetakan
<i>SCALLOP SHELL</i>				
8.	Bentuk	8 gr	<i>Fondant ungu tua</i>	Menjadi 2 pcs @4 gr menggunakan cetakan
<i>DOTTED CORAL</i>				
9.	Bentuk	40 gr	<i>Fondant biru tua</i>	Menjadi 4 pcs @10 gr
		40 gr	<i>Fondant abu muda</i>	Menjadi 4 pcs @10 gr
<i>COLEMAN'S NIPPLED STARFISH</i>				

TABEL 1.4

RESERP STANDAR PEMBENTUKAN ORNAMEN (LANJUTAN)

10.	Bentuk	8 gr	<i>Fondant ungu tua</i>	Menjadi 2 pcs @4 gr
		24 gr	<i>Fondant biru muda</i>	Menjadi 6 pcs @4 gr
<i>CATS PAW SHELL</i>				
11.	Bentuk	16 gr	<i>Fondant cream</i>	Menjadi 4 pcs @4 gr menggunakan cetakan
<i>COCKLE SHELL</i>				
12.	Bentuk	8 gr	<i>Fondant cream</i>	Menjadi 2 pcs @4 gr menggunakan cetakan
<i>OPEN BRAIN CORAL</i>				
13.	Bentuk	24 gr	<i>Fondant pink</i>	Menjadi 3 pcs @8 gr
<i>CERITHIUM SHELL</i>				
14.	Bentuk	10 gr	<i>Fondant pink</i>	Menjadi 2 pcs @5 gr menggunakan cetakan
		10 gr	<i>Fondant cream</i>	Menjadi 2 pcs @5 gr menggunakan cetakan
<i>DYED TROCHUS</i>				
15.	Bentuk	8 gr	<i>Fondant biru tua</i>	Menjadi 4 pcs @2 gr menggunakan cetakan
BATU				
16.	Bentuk	128 gr	<i>Fondant abu muda</i>	Menjadi 16 pcs @8 gr
MUTIARA KECIL				
17.	Bentuk	62 gr	<i>Fondant putih</i>	Menjadi 124 pcs @0,5 gr
	Beri		<i>Pewarna edible luster silver</i>	
HARTA KARUN				

TABEL 1.4

RESEP STANDAR PEMBENTUKAN ORNAMEN (LANJUTAN)

18.	Cover	50 gr	<i>Fondant</i> ungu tua	<i>Dummy</i> harta karun
	Hias	35 gr	<i>Fondant</i> putih Pewarna <i>edible luster gold</i>	
	Beri	10 gr	<i>Fondant</i> ungu tua	Untuk <i>detail</i>
		5 gr	<i>Fondant</i> hijau	
JUNTAIAN MUTIARA				
19.	Bentuk	200 gr	<i>Fondant</i> putih	Menggunakan cetakan mutiara
	Beri		Pewarna <i>edible luster gold</i>	Menggunakan kuas
OMBAK				
20.	Bentuk	350 gr 150 gr	<i>Fondant</i> biru <i>Fondant</i> putih	Menggunakan <i>modelling tools</i> hingga berbentuk ombak-ombak yang abstrak
	Beri		Pewarna biru	Menggunakan kuas
PASIR				
21.	Haluskan	234 gr	<i>Biscuit</i> marie	Menjadi <i>biscuit crumb</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.5

RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TIER 1*

<i>MAGICAL OCEAN CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: <i>Tier 1</i> <i>Dummy Prisma Segi Enam Ø 35 cm x t 10 cm</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan Beri	1	<i>Dummy Prisma</i> <i>Segi enam</i> <i>Edible glue</i>	Berdiameter 35 cm dan tinggi 10 cm Di setiap sisi <i>dummy</i>
2.	Pipihkan <i>Cover</i>	750 gr	<i>Fondant biru muda</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> Pada <i>dummy prisma segi enam</i>
3.	Tempelkan		<i>Edible glitter sparkling sanding blue</i>	Di sekeliling bagian atas <i>dummy prisma</i> sekitar 5 cm yang telah diberi <i>edible glue</i>
4.	Tempelkan		Ombak-ombak	Yang sudah dibuat sebelumnya dibagian bawah <i>dummy prisma segi enam</i>
5.	Tempatkan		<i>Biscuit crumb</i>	Pada permukaan atas <i>dummy prisma segi enam</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.6
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TIER 2*

<i>MAGICAL OCEAN CAKE</i>			Kategori : <i>Cake</i>	
			Hasil : <i>Tier 2</i> <i>Dummy</i> Tabung Ø 22 cm x t 24 cm <i>Dummy</i> Prisma segi enam Ø 25 cm x t 3 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Berbentuk tabung D22 cm x T24 cm
	Lapisi	1	<i>Dummy</i> <i>Edible glue</i>	Berbentuk prisma segi enam D25 cm T3 cm Di setiap sisi <i>dummy</i>
2.	Pipihkan <i>Cover</i>	600 gr	<i>Fondant</i> biru muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> Pada <i>dummy</i> tabung
3.	Pipihkan <i>Cover</i>	70 gr	<i>Fondant</i> hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i>
	Bentuk dan tempelkan	180 gr	<i>Fondant</i> abu tua	Bagian dalam gua Membentuk batu-batuan di sekeliling depan gua
4.	Tempelkan	9 <i>pcs</i>	Ikan kecil biru	Pada sekeliling sisi <i>dummy</i> tabung bagian depan
		5 <i>pcs</i>	Ikan kecil biru muda	
		4 <i>pcs</i>	Ikan kecil <i>tosca</i>	
5.	Tempelkan	13 <i>pcs</i>	Ikan kecil biru	Pada sekeliling sisi <i>dummy</i> tabung bagian belakang
		5 <i>pcs</i>	Ikan kecil biru muda	
		7 <i>pcs</i>	Ikan kecil <i>tosca</i>	

TABEL 1.6
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TIER 2*
(LANJUTAN)

6.	Tempelkan Beri		Juntaian mutiara Pewarna <i>edible</i> <i>luster gold</i>	Pada sekeliling sisi <i>dummy</i> tabung Menggunakan kuas
7.	Pipihkan <i>Cover</i>	200 gr	<i>Fondant</i> biru muda	Menggunakan <i>rolling</i> <i>pin</i> Pada <i>dummy</i> prisma segi enam
8.	Tempelkan Tempatkan Tempatkan	 45 <i>pcs</i>	<i>Edible glitter</i> <i>sparkling</i> <i>sanding blue</i> <i>Biscuit crumb</i> Mutiara kecil	Di sekeliling sisi <i>dummy</i> prisma segi enam yang sudah diberi <i>edible glue</i> Di permukaan atas <i>dummy</i> prisma Secara acak di atas <i>biscuit crumb</i>
9.	Tempelkan		<i>Cake dummy</i> tabung <i>Cake dummy</i> prisma segi enam	Sehingga menjadi <i>tier 2</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.7
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TIER 3*

<i>MAGICAL OCEAN CAKE</i>			Katagori: <i>Cake</i>	
			Hasil: <i>Tier 3</i> <i>Dummy</i> Tabung Ø 18 cm x t 20 cm <i>Dummy</i> Prisma Segi Enam Ø 20 cm x t 3cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Berbentuk tabung D18 cm x T20 cm
	Lapisi	1	<i>Dummy</i> <i>Edible glue</i>	Berbentuk prisma segi enam D20 cm T3 cm Di setiap sisi <i>dummy</i>
2.	Pipihkan dan <i>cover</i>	380 gr	<i>Fondant</i> biru muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> pada <i>dumy</i> tabung
3.	Cetak <i>detail</i> Tempelkan Beri	300 gr	<i>Fondant</i> putih Pewarna <i>edible luster blue</i> Pewarna <i>edible luster gold</i> Pewarna <i>edible luster silver</i> Pewarna <i>edible luster tosca</i>	Menggunakan cetakan <i>silicon detail</i> Pada sekeliling sisi <i>dummy</i> tabung membentuk gelombang Menggunakan kuas
4.	Pipihkan <i>Cover</i>	150 gr	<i>Fondant</i> biru muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> Pada <i>dummy</i> prisma

TABEL 1.7
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TIER 3*
(LANJUTAN)

5.	Tempelkan Tempatkan Tempatkan	38 pcs	<i>Edible glitter sparkling sanding blue Biscuit crumb</i> Mutiara silver	Di sekeliling sisi <i>dummy</i> prisma segi enam yang sudah diberi <i>edible glue</i> Di permukaan atas <i>dummy</i> prisma segi enam Secara acak di atas <i>biscuit crumb</i>
6.	Cetak Tempelkan Beri	80 gr	<i>Fondant</i> putih Pewarna <i>edible luster gold</i>	Menjadi 68 pcs mutiara menggunakan cetakan Mengelilingi <i>dummy</i> prisma segi enam Menggunakan kuas
7.	Tempelkan		<i>Cake dummy</i> tabung <i>Cake dummy</i> prisma segi enam	Sehingga menjadi <i>tier</i> 3

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.8
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN TOPPER*

<i>MAGICAL OCEAN CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: <i>Topper kerang mutiara t 8 cm</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan Lapisi	1	<i>Dummy</i>	Berbentuk kerang mutiara dengan tinggi 8 cm Setiap sisi menggunakan <i>edible glue</i>
2.	Pipihkan Tempelkan Beri	100 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Pewarna luster dust gold</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> Ke seluruh permukaan <i>shell</i> Menggunakan kuas
3.	Bagi Rendam Tempelkan Keringkan	5 lembar	<i>Rice paper</i> Tusuk gigi	Menjadi 10 lembar Ke dalam larutan berwarna biru hingga mencapai warna yang diinginkan Ke ujung <i>rice paper</i> hingga terbalut Di atas <i>baking paper</i> hingga kering

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.9
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN FINISHING*

<i>MAGICAL OCEAN</i>			Kategori: <i>Dummy</i>	
			Hasil: <i>Cake Magical Ocean</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan		<i>Dummy tier 1</i> <i>Dummy tier 2</i> <i>Dummy tier 3</i> <i>Topper</i>	
2.	Tempelkan		<i>Dummy tier 2</i>	Pada <i>dummy tier 1</i> menggunakan <i>glucose</i>
3.	Tempatkan ornamen	40 pcs 4 pcs @1 pcs 2 pcs 8 pcs @4 pcs 10 pcs 9 pcs 3 pcs 6 pcs 6 pcs 2 pcs 8 pcs @4 pcs	<i>Seaweeds</i> <i>Cut out coral pink</i> , ungu, biru, dan biru tua <i>Sea shell</i> ungu <i>Earthen coral tube pink</i> dan biru tua <i>Aarticulate sharp shell pink</i> Hijau Biru <i>Cream</i> <i>Striped fox conch orange</i> <i>Scallop shell</i> ungu <i>Dotted coral</i>	Pada bagian atas <i>biscuit crumb</i> dan sekeliling <i>tier 2</i>

TABEL 1.9
RESEP STANDAR DEKORASI KUE *MAGICAL OCEAN FINISHING*
(LANJUTAN)

	Tempatkan	<p>2 pcs</p> <p>6 pcs</p> <p>4 pcs</p> <p>2 pcs</p> <p>2 pcs</p> <p>3 pcs</p> <p>4 pcs @2 pcs</p> <p>4 pcs</p> <p>41 pcs</p>	<p>biru tua dan abu muda</p> <p><i>Coleman's nipped starfish</i> ungu tua</p> <p>Biru muda</p> <p><i>Cats paw shell</i></p> <p><i>Cockle shell</i></p> <p><i>Open brain coral pink Cerithium shell pink</i> dan cream</p> <p><i>Dyed trochus</i></p> <p>Batu-batu</p> <p>Mutiara kecil</p> <p>Harta karun</p>	Di dalam gua
4.	Tempelkan		<i>Dummy tier 3</i>	Pada bagian atas permukaan <i>dummy tier 2</i>
5.	Letakkan		<i>Topper</i>	Pada bagian atas permukaan <i>dummy tier 3</i>
6.	Tancapkan		<i>Rice paper</i>	Di belakang <i>Topper</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

2. Kebutuhan Alat



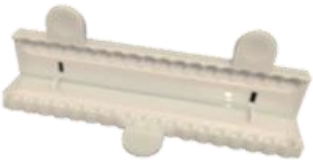



Alat merupakan suatu benda yang dipakai untuk mempermudah mengerjakan sesuatu. Berikut adalah alat-alat beserta fungsinya yang dibutuhkan untuk menunjang dekorasi kue bertemakan *Magical Ocean*.

TABEL 1.10







DAFTAR ALAT

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Cutting mat</i>	Digunakan untuk membentuk, memotong, dan mewarnai <i>fondant</i> pada alas kerja
2		<i>Scale</i>	Digunakan untuk mengukur berat <i>fondant</i>
3		<i>Fondant smoother</i>	Digunakan untuk memperhalus tekstur <i>covering</i> pada <i>fondant</i>
4		<i>Turn table</i>	Digunakan untuk mempermudah menghias <i>cake</i> karena dapat berputar 360°
5		<i>Modelling tools</i>	Digunakan untuk memudahkan pembuatan tekstur dan bentuk detail <i>fondant</i>

TABEL 1.10
DAFTAR ALAT (LANJUTAN)

6		<i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk menggiling atau memipihkan <i>fondant</i>
7		<i>Fondant cutter</i>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> bagian kecil
8		Cetakan <i>pearls</i>	Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk <i>pearls</i>
9		Penggaris	Digunakan untuk mengukur ketinggian
10		Tusuk gigi	Digunakan untuk menusuk dan membalut <i>rice paper</i>
11		Cetakan ornamen	Digunakan untuk membentuk ornamen-ornamen laut

TABEL 1.10
DAFTAR ALAT (LANJUTAN)

12		Cetakan kerrang	Digunakan untuk membentuk detail <i>tier 3</i>
11		<i>Dummy</i> Prisma <i>hexagonal</i> Ø 35 cm x t 7 cm	Digunakan sebagai <i>base</i> <i>cake tier 1</i>
12		<i>Dummy</i> tabung Ø 22 cm x t 24 cm	Digunakan sebagai <i>base</i> <i>cake tier 2</i>
13		<i>Dummy</i> prisma <i>hexagonal</i> Ø 25 cm x t 3 cm	Digunakan untuk <i>cake</i> <i>tier 2</i> diletakkan di atas <i>dummy</i> tabung Ø 22 cm
14		<i>Dummy</i> tabung Ø 18 cm x t 22 cm	Digunakan untuk <i>cake</i> <i>tier 3</i>
15		<i>Dummy</i> prisma <i>hexagonal</i> Ø 20 cm x t 3 cm	Digunakan untuk <i>cake</i> <i>tier 3</i> diletakkan di atas <i>dummy</i> tabung Ø 18 cm

TABEL 1.10
DAFTAR ALAT (LANJUTAN)

16		<i>Dummy Topper kerang mutiara tinggi 8 cm</i>	Digunakan untuk <i>cake topper decoration</i>
17		<i>Plastic wrap</i>	Digunakan untuk menyimpan <i>fondant</i> agar tidak mudah kering
18		<i>Brush</i>	Digunakan untuk alat memberi warna <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

3. *Purchase Order*

Purchase order atau PO adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual, digunakan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan dan berisi informasi tentang detail pesanan (Mohadi, Rijah Fahmi. 2023). Berikut ini merupakan *Purchase Order* atau PO dari *Cake decoration* berbahan dasar *dummy* dan *butter cake*.

TABEL 1.11
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled fondant</i> Fondx	5	kg	63.000	1 kg	315.000
2.	<i>Dummy Prisma</i> segi enam D35 cm T10 cm	1	<i>pc</i>	35.000	1 <i>pc</i>	35.000
3.	<i>Dummy</i> Tabung D22cm x T24 cm	1	<i>pc</i>	31.000	1 <i>pc</i>	31.000
4.	<i>Dummy Prisma</i> segi enam D25 cm T3 cm	1	<i>pc</i>	5.000	1 <i>pc</i>	5.000
5.	<i>Dummy</i> Tabung D18cm x T20cm	1	<i>pc</i>	18.000	1 <i>pc</i>	18.000
6.	<i>Dummy Prisma</i> segi enam D20 cm T3 cm	1	<i>pc</i>	5.000	1 <i>pc</i>	5.000
7.	<i>Dummy</i> Kerang Mutiara T8 cm	1	<i>pc</i>	12.000	1 <i>pc</i>	12.000
8.	Pewarna biru hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
9.	Pewarna hitam hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
10.	Pewarna hijau hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799

TABEL 1.11

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

11.	Pewarna kuning hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
12.	Pewarna merah hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
13.	Pewarna ungu hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
14.	<i>Biscuit marie</i>	234	gr	16.000	234 gr	16.000
15.	CMC kopoe kopoe	43	gr	9.599	43 gr	9.599
16.	<i>Edible luster dust gold</i>	12	gr	13.797	6 gr	27.594
17.	<i>Edible luster dust tosca</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
18.	<i>Edible luster dust blue</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
19.	<i>Edible luster dust silver</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
20.	<i>Glitter sprinkles sanding sugar</i>	100	gr	29.400	100 gr	29.400
21.	Minyak goreng	200	ml	5.000	200 ml	5.000
22.	<i>Glucose</i>	250	ml	8.000	250 ml	8.000
23.	<i>Rice paper</i>	10	<i>pcs</i>	10.000	10 <i>pcs</i>	10.000
24.	<i>Cake board</i> D45 cm T9 mm	1	<i>pcs</i>	26.000	1 <i>pcs</i>	26.000
TOTAL					Rp 604.778	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.12
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled fondant</i> Fondx	5	kg	63.000	1 kg	315.000
2.	<i>Cake board</i> D45 cm T9 mm	1	pc	26.000	1 pc	26.000
3.	<i>Glucose</i>	250	gr	8.000	250 gr	8.000
4.	Pewarna biru hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
5.	Pewarna ungu hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
6.	Pewarna hijau hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
7.	Pewarna merah hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
8.	Pewarna kuning hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
9.	Pewarna hitam hakiki	1	btl	1.799	1 btl	1.799
10.	<i>Biscuit marie</i>	234	gr	16.000	234 gr	16.000
11.	CMC kopoe kopoe	43	gr	9.599	43 gr	9.599
12.	<i>Edible luster</i> <i>dust gold</i>	12	gr	13.797	6 gr	27.594
13.	<i>Edible luster</i> <i>dust tosca</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797

TABEL 1.12
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

14.	<i>Edible luster dust blue</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
15.	<i>Edible luster dust silver</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
16.	<i>Glitter sprinkles sanding sugar blue</i>	100	gr	29.400	100 gr	29.400
17.	Minyak goreng	200	ml	50.000	200 ml	5.000
18.	<i>Rice paper</i>	10	<i>pcs</i>	10.000	10 <i>pcs</i>	10.000
19.	<i>Anchor unsalted butter</i>	4.000	gr	81.000	500 gr	648.000
20.	Gula pasir	3,5	kg	13.500	1 kg	47.250
21.	Soft flour	4	kg	13.000	1 kg	52.000
22.	Garam	500	gr	7.000	500 gr	7.000
23.	Telur	62	<i>pcs</i>	3.000	1 <i>pc</i>	186.000
24.	Lemon	3	<i>pcs</i>	2.500	1 <i>pc</i>	7.500
25.	<i>Fresh milk</i>	2.000	ml	18.020	1.000 ml	36.040
26.	<i>Corn starch</i>	200	gr	4.100	100 gr	8.200
27.	Margarin	200	gr	7.500	200 gr	7.500
28.	<i>Chocolate compound</i>	500	gr	54.000	1.000 gr	27.000
29.	<i>Dummy topper Shell T8 cm</i>	1	<i>pc</i>	12.000	1 <i>pc</i>	12.000
TOTAL					Rp 1.537.268	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

4. *Recipe Costing*

Food cost atau *Recipe costing* adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan minuman dengan standar resep tertentu hingga siap dijual per satu porsi (Mohamadi, Rijal Fahmi. 2022). Berikut ini merupakan *Recipe Costing* atau *Food cost* dari *Cake decoration* berbahan dasar *dummy* dan *butter cake*.

TABEL 1.13
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled fondant fondx</i>	4.5	kg	63.000	1 kg	283.500
2.	<i>Dummy Prisma segi enam D35 cm T10 cm</i>	1	<i>pc</i>	35.000	1 <i>pc</i>	35.000
3.	<i>Dummy Tabung D22cm x T24cm</i>	1	<i>pc</i>	31.000	1 <i>pc</i>	31.000
4.	<i>Dummy Prisma segi enam D25 cm T3 cm</i>	1	<i>pc</i>	5.000	1 <i>pc</i>	5.000
5.	<i>Dummy Tabung D18cm x T20cm</i>	1	<i>pc</i>	18.000	1 <i>pc</i>	18.000
6.	<i>Dummy Prisma segi enam D20 cm T3 cm</i>	1	<i>pc</i>	5.000	1 <i>pc</i>	5.000
7.	<i>Dummy Kerang T8 cm</i>	1	<i>pc</i>	12.000	1 <i>pc</i>	12.000
8.	Pewarna biru hakiki	15	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.799

TABEL 1.13
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

9.	Pewarna hitam hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
10.	Pewarna hijau hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
11.	Pewarna kuning hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
12.	Pewarna merah hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
13.	Pewarna ungu hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
14.	<i>Biscuit marie</i>	150	gr	16.000	234 gr	10.256
15.	CMC kopoe kopoe	20	gr	9.599	43 gr	4.465
16.	<i>Edible luster gold</i>	9	gr	13.797	6 gr	20.695
17.	<i>Edible luster tosca</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
18.	<i>Edible luster blue</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
19.	<i>Edible luster dust silver</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
20.	<i>Glitter sanding sugar blue</i>	100	gr	29.400	100 gr	29.400
21.	Minyak goreng	50	ml	5.000	200 ml	1.250
22.	<i>Glucose</i>	150	gr	8.000	250 gr	4.800
23.	<i>Rice paper</i>	5	<i>pcs</i>	10.000	10 <i>pcs</i>	5.000
24.	<i>Cake board D45 cm T9 mm</i>	1	<i>pcs</i>	26.000	1 <i>pcs</i>	26.000
TOTAL					Rp 540.551	

Sumberb: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled fondant</i> Fondx	4.5	kg	63.000	1 kg	283.500
2.	<i>Cake board</i> D45 cm x T9 mm	1	pc	26.000	pc	26.000
3.	<i>Glucose</i>	150	gr	8.000	250 gr	4.800
4.	Pewarna biru hakiki	15	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.799
5.	Pewarna ungu hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
6.	Pewarna hijau hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
7.	Pewarna merah hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
8.	Pewarna kuning hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
9.	Pewarna hitam hakiki	10	ml	1.799	1 btl /15 ml	1.199
10.	<i>Biscuit marie</i>	150	gr	16.000	234 gr	10.256
11.	CMC kopoe kopoe	20	gr	9.599	43 gr	4.465
12.	<i>Edible luster</i> <i>dust gold</i>	9	gr	13.797	6 gr	20.695
13.	<i>Edible luster</i> <i>dust tosca</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
14.	<i>Edible luster</i> <i>dust blue</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
15.	<i>Rice paper</i>	5	pcs	10.000	10 pcs	5.000

TABEL 1.14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

16.	<i>Edible luster dust silver</i>	6	gr	13.797	6 gr	13.797
17.	<i>Gitter sprinkles sanding sugar blue</i>	100	gr	29.400	100 gr	29.400
18.	Minyak goreng	50	ml	5.000	200 ml	1.250
19.	<i>Anchor unsalted butter</i>	3.944	gr	81.000	500 gr	638.928
20.	Gula pasir	3,455	kg	13.500	1 kg	46.642
21.	<i>Soft flour</i>	3,6	kg	13.000	1 kg	46.800
22.	Garam	16	gr	7000	500 gr	224
23.	Telur	62	<i>pcs</i>	3000	1 <i>pc</i>	186.000
24.	Lemon	3	<i>pcs</i>	2.500	1 <i>pc</i>	7.500
25.	<i>Fresh milk</i>	1.100	ml	18.020	1.000 ml	19.822
26.	<i>Corn starch</i>	120	gr	4.100	100 gr	4.920
27.	Margarin	100	gr	7.500	200 gr	3.750
28.	<i>Chocolate compound</i>	375	gr	54.000	1.000 gr	20.250
29.	<i>Dummy Topper Shell T8 cm</i>	1	<i>pc</i>	12.000	1 <i>pc</i>	12.000
TOTAL					Rp 1.421.387	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

5. *Selling Price*

Salah satu keputusan yang sangat penting dalam memiliki bisnis adalah harga jual atau *Selling price*. Harga jual adalah jumlah uang yang ditetapkan oleh penjual sebagai kompensasi atas produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli (Senastri, Khaula. 2023). Penulis menggunakan rumus *selling price* yang berasal dari Jurnal *Food Costing and Control: A Vital Aspect of Hospitality Industry Business*, dengan rumus berikut:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Percentage of Sales}} \times 100$$

Berikut ini merupakan harga jual atau *Selling Price* dari *Cake Decoration* bertemakan *Magical Ocean* berbahan dasar *Butter cake* dan *Dummy*.

TABEL 1.15
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp 540.551
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 2.162.204
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 2.200.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.16
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp 1.421.387
<i>IDESIRE COST PERCENT</i>	25 %
<i>PREMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 5.685.548
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 5.700.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

D. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Lokasi

Penulisan kegiatan Tugas Akhir ini dilaksanakan di tempat tinggal sementara (kost) beralamat di Jl. Karang Arum No.312, Cipedes, Kec. Sukajadi, Kota Bandung, Jawa Barat 40162.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan latihan kegiatan produk ini dilakukan pada bulan Oktober 2023 – Desember 2023. Dan presentasi Tugas Akhir *Cake Decoration* dilakukan pada Januari 2024.