

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pada masa sekarang kue telah menjadi simbol perayaan yang populer yang akan selalu hadir pada acara-acara khusus, menikmati kue telah menjadi tradisi yang mendarah daging di banyak budaya, hal ini sudah diwariskan secara turun-temurun. Dan kehadiran kue di pesta sudah menjadi bagian yang diharapkan dan diapresiasi dalam sebuah perayaan dan berperan membawa kegembiraan, menimbulkan rasa kebersamaan, melambangkan manisnya hidup dan menawarkan cara yang nikmat untuk merayakan momen spesial dan menciptakan kenangan abadi. Seiring berjalannya waktu kue secara *visual* menarik dan kehadirannya di pesta menambah perayaan dan kegembiraan, pemandangan kue yang dihias dengan indah dapat langsung menciptakan suasana meriah dan meningkatkan suasana acara.

Dekorasi kue atau sering di disebut dengan menghias kue adalah cara menutup kue menggunakan bahan-bahan dekorasi pada kue sehingga lebih menarik untuk dilihat, hal ini untuk meningkatkan kualitas kue dalam aspek penampilan, rasa, rupa, dan bentuk. Dekorasi kue juga bertujuan merubah penampilan secara keseluruhan dari kue yang awalnya polos menjadi kue yang menarik, kekurangan pada bentuk fisik kue seperti kue hangus, bantat, merekah, terbelah, atau dapat juga cacat dapat ditutup oleh cara dekorasi kue. Untuk menyatakan ungkapan dan maksud, menghias kue

sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati “*love*” dihias dengan krim yang dibentuk bunga mawar menggunakan warna yang dominan merah muda sehingga menjadi pusat perhatian (*centre of interest*) (Dinadianaaysh, 2017)

Membuat dekorasi kue, merupakan sebuah bentuk keterampilan, dan seni menghias kue seperti mendesain, mengusung tema dan memadukan warna serta melengkapi bahan pernak- pernik dekorasi lainnya. Hiasan pada kue harus merupakan penggabungan dari keindahan, keserasian desain, dan pemilihan warna. Kemudian ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan harus seimbang, hiasan kue harus tepat dengan *event* atau tema dari acara. Hal ini merupakan salah satu tujuan agar kue yang di dekorasi menjadi pusat perhatian. Kue dapat dihias dengan menggunakan *butter cream*, *royal icing*, *fondant* dan lain sebagainya (Faridah, 2008).

Fondant adalah lapisan gula atau *topping* keras mengkilap yang digunakan untuk menutupi dan mendekorasi kue. Terdapat dua jenis *fondant* yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant* kedua nya memiliki tekstur yang berbeda. *Poured fondant* adalah *fondant* yang terbuat dari campuran gula dan air konsistensi dari *poured fondant* biasanya lebih mirip seperti krim daripada sebuah adonan, biasa digunakan sebagai isian atau pelapis untuk kue, *pastry*, dan permen atau manisan. *Rolled fondant* adalah yang biasa digunakan untuk dekorasi kue dengan tekstur *fondant* sangat lembut tetapi konsistensinya seperti sebuah adonan jadi lebih mudah untuk

dibentuk. *Rolled fondant* dapat diberi warna kemudian di uleni hingga lembut (*tulipchocolate.com*).

Teknik pengaplikasian *fondant* ada dua yaitu pertama dengan yaitu memipihkan *fondant* sesuai dengan ukuran kue yang akan ditutupi dengan *fondant*, kemudian permukaan *fondant* dihaluskan dengan bantuan *fondant smoother* atau tangan cara ini disebut dengan teknik *overhead*. Cara yang kedua yaitu terlebih dahulu melapisi bagian atas kue, kemudian melapisi bagian sisi kue sesuai dengan ukuran kue yang digunakan, cara ini disebut dengan Teknik *panelling*. (Adinata, 2016).

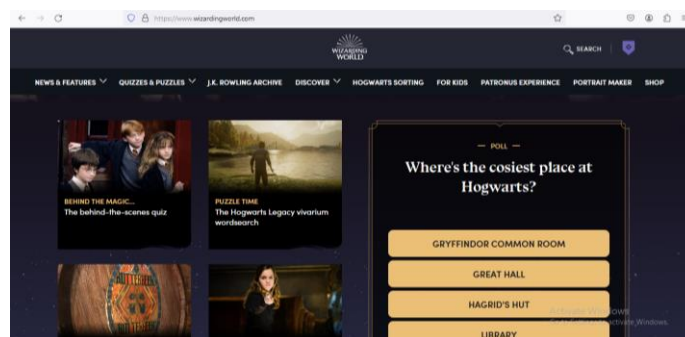
Dekorasi kue menggunakan bahan *fondant* untuk menghias kue biasanya dibuat untuk acara *baby shower*, *bridal shower* untuk merayakan pernikahan, hari jadi, dan juga untuk ulang tahun. Kue ulang tahun merupakan makanan penutup yang disajikan kepada seseorang di hari ulang tahun. Sebagian besar sejarawan percaya bahwa tradisi kue ulang tahun dimulai di Yunani kuno, di mana orang-orang Yunani biasa membuat kue dengan madu atau roti. Ada yang mengatakan bahwa tradisi kue ulang tahun pertama kali dimulai di Jerman pada abad pertengahan, dimana adonan roti manis dibentuk seperti bayi Yesus dengan lampin dan dimakan untuk merayakan hari ulang tahun. Kue ulang tahun kemudian muncul kembali di Jerman sebagai *kinderfest*, atau perayaan ulang tahun anak kecil. Dalam tradisi Inggris, memasukkan benda-benda simbolis di dalam kue seperti koin dan *bidal* kemudian dipanggang. Orang yang mendapat koin tersebut dianggap kaya oleh masyarakat, sementara orang yang menemukan *bidal*

yang tidak beruntung. Lilin ulang tahun juga tidak lepas pada acara perayaan ulang tahun yaitu dengan meletakkan lilin di atas kue untuk mengucapkan selamat ulang tahun kepada Tuhan. Orang-orang dahulu berdoa di atas nyala api yang terbuka yaitu dipercaya bahwa asap menghubungkan pikiran mereka dengan para dewa, dan keinginan mereka akan terwujud jika meniup semua lilin dalam satu tarikan napas (*whatscookingamerica.net*).

Dalam tugas akhir ini, penulis mengangkat tema “Harry Potter”. Harry Potter merupakan film dengan *genre* fantasi dan memiliki serangkaian tujuh seri novel yang dikarang oleh penulis Inggris bernama J.K. Rowling yaitu bercerita tentang Harry untuk mengalahkan penyihir hitam jahat yang berambisi untuk menjadi makhluk abadi. Penulis tertarik menggambarkan tema “Harry Potter” tersebut sebagai tugas akhir ke dalam bentuk kue ulang tahun dikarenakan telah memenangkan hati jutaan penggemar di seluruh dunia. Dan akhirnya film Harry Potter menjadi kesukaan yang dicintai generasi ke generasi. Beberapa alasan mengapa film Harry Potter tetap menjadi film yang begitu istimewa bagi banyak orang. Dimana salah satu elemen yang paling memukau dari film Harry Potter adalah dunia sihir yang telah diciptakan dengan detail yang luar biasa dengan karakter yang sangat beragam. Cerita Harry Potter tidak hanya berfokus pada sihir dan petualangan tetapi juga dengan perjuangan, kegembiraan, dan rasa keadilan yang dirasakan oleh para karakter. Namun juga berbicara tentang hal-hal yang umum seperti persahabatan, cinta, keberanian, dan perjuangan melawan kejahatan. Cerita ini mengajarkan banyak pelajaran hidup yang relevan untuk berbagai generasi.

Harry Potter juga memiliki akun *website* resmi yaitu *wizardingworld.com* yaitu sebagai *platform* yang sepenuhnya interaktif bagi para penggemar Harry Potter untuk menjelajahi buku-buku dalam lingkungan yang mendalam, memberikan kepada pengguna materi tertulis baru dari J.K. Rowling dan kesempatan untuk mengambil bagian dalam duel online, kelas ramuan, dan mencari tahu jenis tongkat mereka, Patronus, dan rumah Hogwarts sepanjang perjalanan melalui kuis (Forbes, 2019). *Website* ini juga menjadi sumber informasi tentang berbagai hal tentang Harry Potter.

GAMBAR 1 : WEBSITE RESMI HARRY POTTER

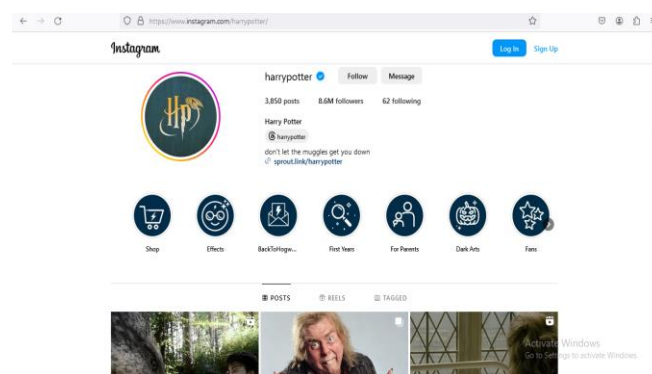


Sumber : wizardingworld.com

Serial Harry Potter telah resmi diterjemahkan kedalam 82 bahasa, 500 juta buku Harry Potter telah terjual di seluruh dunia terutama pada salah satu buku dari Harry Potter berjudul "*Harry Potter and the Goblet of Fire*" telah terjual lebih dari 67 juta (Linder, Jannik 2023). Selain memiliki *website* resmi populernya film Harry Potter juga dapat dilihat dari akun media sosial resmi yaitu instagram dengan jumlah *followers* 8,6 juta dan twitter 3,1 juta. Dan di Indonesia Harry Potter memiliki komunitas yang

menjadi wadah untuk pecinta hal-hal yang berkaitan dengan Harry Potter yaitu bernama Indo Harry Potter (IHP), komunitas ini berdiri sejak 01 Oktober 2001, dalam komunitas ini memiliki banyak kegiatan yang sudah dilakukan yaitu seperti kegiatan membedah buku dan bermain *quidditch*, *movie magic* dimana seluruh fans Harry Potter dapat berkumpul untuk menonton bersama, kemudian IHP juga suka mengadakan kuis-kuis berhadiah pada akun instagram mereka (Dita 2019)

GAMBAR 2 : AKUN INSTAGRAM HARRY POTTER



Sumber: Instagram.com

GAMBAR 3 : AKUN TWITTER HARRY POTTER



Sumber: Twitter.com

Maka dari itu, Penulis akan mengambil tema ini dikarenakan selain telah memenangkan hati jutaan penggemar di seluruh dunia, Penulis bertujuan untuk menuangkan kreatifitas dalam dunia sihir dengan karakter yang sangat beragam, dan menggabungkan beberapa elemen dalam film Harry Potter kedalam bentuk kue ulang tahun. Dan juga untuk lebih memperkenalkan ke masyarakat yaitu mereka dapat mengungkapkan suatu kesukaannya terhadap sesuatu dalam bentuk dekorasi kue. Oleh karena itu dekorasi kue tersebut penulis ajukan sebagai Tugas Akhir dengan judul :

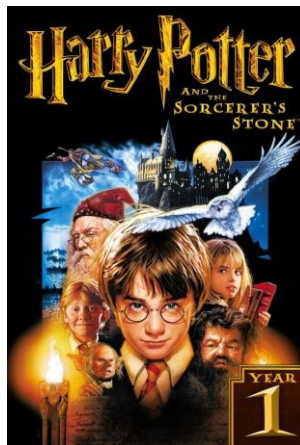
**“ DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
HARRY POTTER”**

1.2 USULAN PRODUK

Berikut merupakan usulan produk yang telah dirancang oleh Penulis, mencakup tema, konsep, dan desain produk.

1.2.1 Tema Produk

GAMBAR 4 : POSTER FILM HARRY POTTER



Sumber : [pinterest.com](https://www.pinterest.com)

Film Harry Potter adalah film yang disesuaikan dari novel fantasi populer karya penulis Inggris J.K. Rowling yang terdiri dari tujuh novel . Novel ini bercerita tentang Harry Potter, seorang anak yatim piatu yang pada saat berusia sebelas tahun, dia baru mengetahui bahwa dirinya adalah seorang penyihir dan dua orang sahabatnya Ron Weasley dan Hermione Granger, siswa sekolah sihir *Hogwarts*. Ia tinggal di dunia non sihir (juga dikenal sebagai *Muggle*) selama sebelas tahun. Kemampuan sihirnya yang diturunkan, dan ia diundang ke sekolah yang mengajarkan keterampilan dan pengetahuan sihir. Sebagian besar cerita dimulai ketika Harry menjadi siswa *Hogwarts*. Di sana, dia belajar mengatasi berbagai masalah yang dihadapi, termasuk sihir, sosial, dan emosional, serta masalah remaja seperti cinta, persahabatan, dan ujian sekolah, serta ujian terbesar untuk mempersiapkan dirinya untuk konfrontasi yang akan datang. Inti cerita dalam buku-buku ini adalah tentang upaya Harry untuk mengalahkan Lord Voldemort, seorang penyihir hitam yang kejam yang ingin menjadi makhluk abadi, menaklukkan dunia sihir, menguasai orang-orang non-penyihir, dan membinasakan setiap orang yang menentangnya, terutama Harry Potter. Film ini bukan sekedar berbicara tentang dunia sihir saja tetapi banyak pesan bijaksana bisa dijadikan pelajaran. Mulai dari bagaimana caranya memperlakukan orang lain hingga bagaimana caranya menghadapi kesedihan.

Tema ini dapat ditunjukkan kepada anak-anak hingga dewasa, namun lebih dikhususkan untuk remaja hingga dewasa dikarenakan pemilihan warna yang cenderung gelap dan netral, sehingga memberikan

kesan elegan dibandingkan dengan warna-warna terang yang kebanyakan disukai oleh anak-anak dengan kesan yang ceria.

1.2.2 Konsep Produk

Penulis akan mengusung tema film fantasi Harry Potter memiliki bentuk kue lingkaran dan menggabungkan beberapa elemen dari beberapa seri film Harry Potter ke dalam desain kue ulang tahun yang ditujukan kepada anak-anak hingga remaja yang ingin mengekspresikan kesukaan mereka akan film Harry Potter.

Penulis menggunakan tiga *tier* dengan *tier* pertama berdiameter 35 cm dengan tinggi 15 cm, *tier* kedua berdiameter 28 cm dengan tinggi 20 cm, *tier* ketiga berdiameter 24 cm dengan tinggi 10 cm, dan *topper* berdiameter 20 cm dengan tinggi 20 cm. Untuk dekorasi kue yang *edible* adalah *butter cake* dipilih penulis menjadi *base cake* sebelum di *cover* oleh *fondant*. *Butter cake* adalah kue yang dibuat dengan mengocok mentega dan gula hingga mengembang kemudian menambahkan telur satu per satu, terakhir menambahkan tepung dan diaduk secepat mungkin agar tidak menghasilkan kue yang keras, banyak *butter cake* yang dibuat dengan cara yang sama, tetapi dengan tahapan yang berbeda, diantaranya adalah penambahan *baking powder* sebagai bahan pengembang (James Peterson, 2012), dipilih oleh Penulis dikarenakan *butter cake* merupakan salah satu kue yang mudah saat proses dekorasi dikarenakan teksturnya yang padat. Kemudian *chocolate ganache* sebagai *filling*, *chocolate ganache* adalah campuran krim dan coklat yang dapat digunakan sebagai lapisan untuk kue dan isian kue. Menggunakan *chocolate ganache* sebagai *filling* karena kombinasi

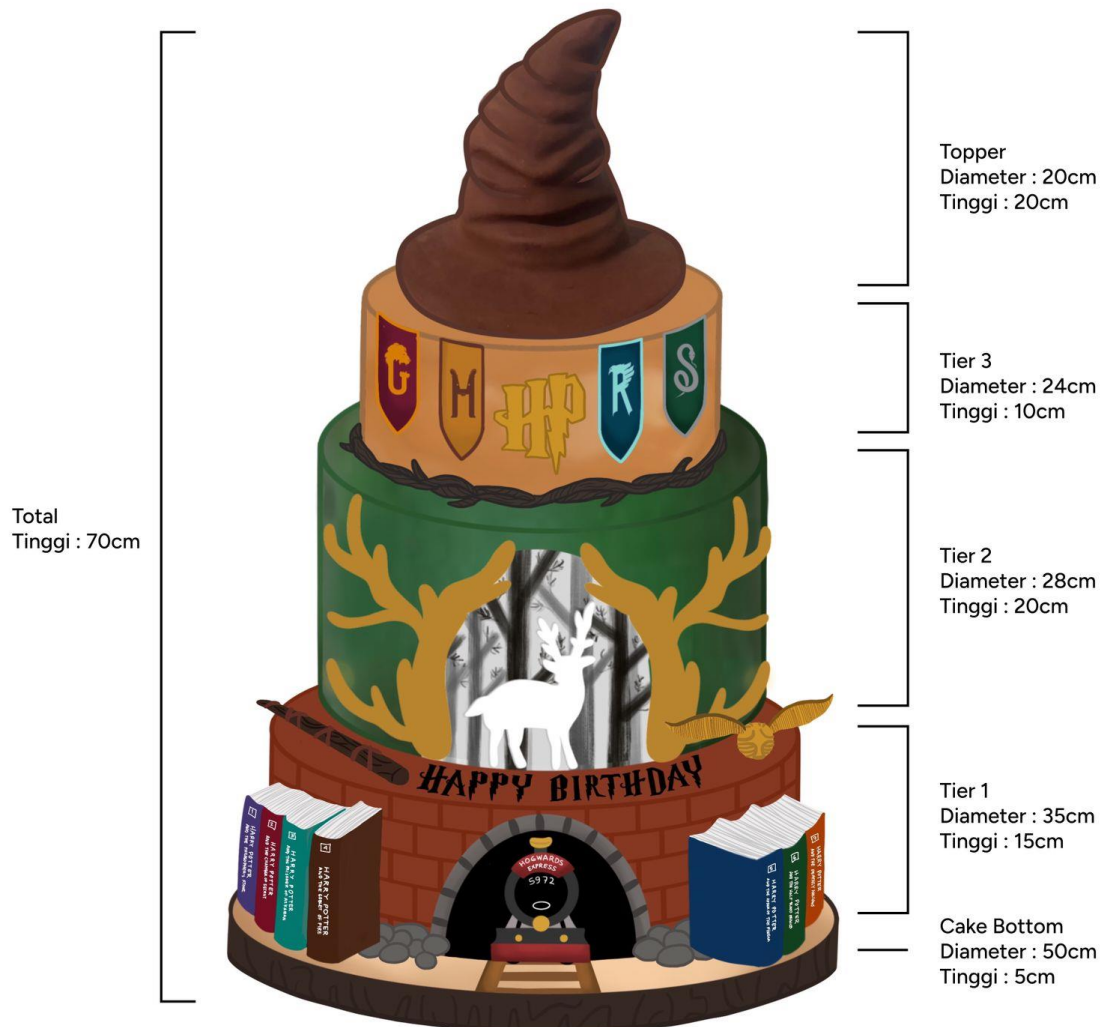
yang kaya dan lezat dari rasa coklat dan *creamy* dari krim kental, saat baru dibuat dan masih hangat dan memiliki tekstur yang lembut dan halus sehingga sempurna untuk digunakan sebagai lapisan atau hiasan pada berbagai jenis kue, sedangkan saat suhu dingin *chocolate ganache* dapat digunakan sebagai *filling* (Wayne Gisslen, 2008). Perpaduan antara *butter cake* dan *chocolate ganache* menjadi salah satu pilihan kue yang menggugah selera tidak hanya dari rasa tetapi juga dari perpaduan warna.

Penulis juga menggunakan *rice crispy* sebagai media untuk bagian topi seleksi Harry Potter. *Rice crispy* merupakan hidangan ringan yang terbuat dari campuran sereal beras (seperti *rice krispies*), *marshmallow*, dan *butter*. Kombinasi ini menciptakan hidangan yang renyah dan manis yang banyak orang sukai. Karena teksturnya yang kuat dan mudah dibentuk, *rice crispy* sering digunakan sebagai dasar untuk membuat bentuk-bentuk yang rumit atau elemen kue yang menonjol, seperti karakter kartun atau objek-objek tertentu. Untuk Tugas Akhir ini, Penulis akan membuat dekorasi kue yang *non-edible*, dengan menggantikan *butter cake* dan *rice crispy* menggunakan *dummy*.

1.2.3 Desain Produk

GAMBAR 5 : DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

HARRY POTTER TAMPAK DEPAN



Sumber : Olahan Penulis, 2024

**GAMBAR 6 : DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
HARRY POTTER TAMPAK BELAKANG**



Sumber : Olahan Penulis, 2024

1. CAKE BOTTOM

GAMBAR 7 : CAKE BOTTOM



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk bagian alas dekorasi kue, Penulis akan menggunakan *thick block* bulat dengan diameter 50 cm. *Thick block* akan dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna krem yang dilebarkan menggunakan *rolled fondant* berwarna krem yang dilebarkan seukuran dengan ukuran *thick block* dan menggunakan *rolled fondant* warna coklat tua yang diberi kesan kayu pada sisi samping.

2. TIER PERTAMA

GAMBAR 8 : TIER PERTAMA



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk *tier* pertama Penulis menggunakan *rolled fondant* warna merah bata, *tier* pertama menggambarkan *Hogwarts express*

yaitu kereta yang beroperasi untuk membawa siswa dari segala usia ke dan dari sekolah sihir *Hogwarts* ditambah dengan *figurine* batu-batu kecil pada bagian sisi kanan dan kiri *Hogwarts express*. Penulis juga menambahkan tujuh novel Harry Potter pada bagian sisi kanan dan kiri *tier* pertama.

Figurine tambahan yaitu *Golden snitch* yang berwarna kuning kemudian diwarnai dengan *edible gold dust* yang diletakkan di atas kanan *tier* pertama. *Golden snitch* adalah sebuah bola terbang yang berukuran kecil yang digunakan dalam permainan *Quidditch* dimana tim terdiri dari tujuh pemain yang bersaing mencetak poin untuk memenangkan pertandingan apabila berhasil menangkap *snitch* (wizardingworld.com).

Figurine tambahan lainnya adalah Hermione Ganger berwarna coklat tua. Hermione Ganger adalah tongkat milik Hermione yang pernah digunakan oleh Harry Potter. Dan ditambah dengan bebatuan kecil dibagian atas tengah *tier* pertama.

3. *TIER* KEDUA

GAMBAR 9 : *TIER* KEDUA



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk *tier* kedua Penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau zamrud, warna ini dalam film Harry Potter melambangkan air yaitu dengan makna yang dianggap membangkitkan cinta, kemurnian, dan misteri. Kemudian penulis menambahkan ornamen rusa jantan dimana rusa jantan adalah *patronus* dari Harry Potter yang sama seperti milik ayahnya. *Figurine* tambahan adalah akar tumbuhan *mandrake* yang ditempel mengelilingi *tier* kedua kemudian dilukis dengan *edible gold dust*. Tumbuhan *mandrake* dalam film Harry Potter adalah tanaman yang digunakan untuk memulihkan kesehatan orang-orang yang dikutuk (wizardingworld.com)

4. *TIER* KETIGA

GAMBAR 10 : *TIER* KETIGA



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk *tier* ketiga Penulis menggunakan *rolled fondant* warna krem, kemudian diberi gradasi warna coklat menggunakan *cocoa powder* dengan bantuan brush. Pada tier ini ditambahkan huruf bertulisan “HP” yang merupakan singkatan dari Harry Potter berwarna kuning kemudian diwarnai dengan *edible gold dust*. *Figurine* tambahan adalah simbol asrama *Hogwarts* dengan warna *rolled fondant* merah, kuning, biru, dan hijau. Dimana simbol asrama ini berasal dari sekolah sihir *Hogwarts* yang terbagi menjadi empat asrama, masing-masing menggunakan nama keluarga pendirinya Godric Gryffindor dengan warna kebangggannya yaitu merah dan emas kemudian singa sebagai binatang identitasnya, Salazar Slytherin dengan warna hijau dan perak ular adalah melambangkan identitasnya, Rowena Ravenclaw identik dengan warna biru dan perak dengan lambang asrama elang dan Helga Hufflepuff menggunakan warna kuning dan hitam kenari sebagai

binatang identitasnya. *Figurine* tambahan yaitu *Devil's Snare* atau Jerat setan adalah tanaman ajaib yang berbentuk seperti batang pohon dengan kemampuan untuk menyempitkan atau mencekik apa pun di lingkungan sekitarnya atau sesuatu yang kebetulan menyentuhnya (harrypotter.fandom.com). Penulis menggunakan *rolled fondant* warna hitam, di *roll* berbentuk seperti batang pohon yang mengelilingi bagian bawah *tier* ketiga. Kemudian *figurine* bentuk kacamata yang ditempel pada bagian belakang, dimana kacamata ini ciri khas Harry Potter yang selalu dikenakan oleh Harry Potter.

5. *TOPPER*

GAMBAR 11 : *TOPPER*



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk *topper* Penulis menggunakan *rolled fondant* warna coklat tua *topper* ini adalah topi seleksi Harry Potter. Topi seleksi

Harry Potter adalah topi ajaib makhluk hidup pada film Harry Potter yang digunakan untuk menyortir siswa baru *Hogwarts* untuk menentukan asrama yang mana dari empat asrama sekolah yang paling cocok untuk setiap siswa baru.

1.3 TINJAUAN PRODUK

Tinjauan produk yang akan penulis uraikan untuk tugas akhir ini, yaitu *standard recipe* adalah susunan bahan dan cara untuk memproduksi produk yang sudah ditentukan, peralatan penunjang kegiatan yaitu daftar alat-alat yang digunakan saat proses dekorasi kue. Kemudian *purchase order* sebagai daftar bahan yang akan digunakan, *recipe costing* adalah jumlah biaya keseluruhan sehingga pada akhirnya dapat menentukan *selling price*. Dan terakhir yaitu pelaksanaan kegiatan.

1.3.1 *Standard Recipe*

Standard Recipe istilah yang sering digunakan dalam industri makanan dan minuman untuk merujuk pada resep yang telah ditentukan untuk memproduksi suatu item menu tertentu dengan tepat yang mencakup nama dan jumlah item yang akan diproduksi, bahan-bahan yang digunakan, proporsi bahan, cara persiapan, dan instruksi langkah demi langkah. *Standard recipe* biasanya digunakan untuk memastikan konsistensi dan kualitas produk. (Bernard Davis, Andrew Lockwood, Ioannis Pantelidis, Peter Alcott, 2008)

Penulis mencantumkan *standard recipe* dari pembuatan dekorasi kue menggunakan *dummy* maupun *cake* yang terdiri dari *butter cake*, *chocolate ganache*, dan *rice crispy*. *Standard recipe* dari *butter cake*, dengan *ganache filling* yang bersumber dari tempat *job training* Penulis, yaitu Shangri-La Hotel Jakarta, dan *standard recipe rice crispy* bersumber dari *wikihow.com* yang kemudian penulis olah sesuai dengan kebutuhan *recipe* yang akan digunakan.

Dengan adanya *standard recipe* ini, Penulis akan menjelaskan proses membuat dekorasi kue dari awal hingga akhir. Dan *standard recipe* ini dapat dijadikan acuan untuk menghitung *selling price*.

a) *Butter cake*

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Butter Cake				Yield : 1 utuh Ø 35 x 15 cm
				Halaman : 1 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Panaskan			Oven dengan suhu 180° C
2	Lapisi			Loyang menggunakan <i>baking paper</i> , sisihkan.
3	Campurkan	1531 gr 31 gr	<i>Cake flour</i> <i>Baking powder</i>	Dalam sebuah <i>bowl</i> lalu ayak dan sisihkan

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 utuh Ø 35 x 15 cm
				Halaman : 2 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4	Aduk	1531 gr 1531 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Icing sugar</i>	Menggunakan <i>paddle attachment</i> dengan <i>medium speed</i> hingga teksturnya menjadi <i>light</i> dan <i>creamy</i> serta berwarna putih pucat.
5	Tambahkan	1531 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap hingga tercampur dengan baik dan tidak ada yang menggumpal
6	Masukkan		Campuran bahan-bahan kering	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap dan dibagi menjadi dua tahap. Aduk menggunakan <i>medium speed</i> , hingga rata
7	Tuang			Adonan kedalam loyang berukuran diameter 35 cm lalu ratakan
8	Panggang			Dengan suhu oven 180°C selama 35 menit.
9	Keluarkan			<i>Butter cake</i> dari loyang
10	Dinginkan			<i>Butter cake</i> diatas <i>cooling wire</i>

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 utuh Ø 28 x 20 cm
				Halaman : 3 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Panaskan			Oven dengan suhu 180° C
2	Lapisi			Loyang menggunakan <i>baking paper</i> , sisihkan.
3	Campurkan	1306 gr 26 gr	<i>Cake flour</i> <i>Baking powder</i>	Dalam sebuah <i>bowl</i> lalu ayak dan sisihkan
4	Aduk	1306 gr 1306 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Icing sugar</i>	Menggunakan <i>paddle attachment</i> dengan <i>medium speed</i> hingga teksturnya menjadi <i>light</i> dan <i>creamy</i> serta berwarna putih pucat.
5	Tambahkan	1306 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap hingga tercampur dengan baik dan tidak ada yang menggumpal
6	Masukkan		Campuran bahan-bahan kering	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap dan dibagi menjadi dua tahap. Aduk menggunakan <i>medium speed</i> , hingga rata
7	Tuang			Adonan kedalam loyang berukuran diameter 28 cm
8	Panggang			Dengan suhu oven 180°C selama 35 menit.

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 utuh Ø 28 x 20 cm
				Halaman : 3 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9	Keluarkan			<i>Butter cake</i> dari loyang
10	Dinginkan			<i>Butter cake</i> diatas <i>cooling wire</i>

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 utuh Ø 24 x 15 cm
				Halaman : 4 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Panaskan			Oven dengan suhu 180° C
2	Lapisi			Loyang menggunakan <i>baking paper</i> , sisihkan.
3	Campurkan	653 gr 13 gr	<i>Cake flour</i> <i>Baking powder</i>	Dalam sebuah <i>bowl</i> lalu ayak dan sisihkan
4	Aduk	653 gr 653 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Icing sugar</i>	Menggunakan <i>paddle attachment</i> dengan <i>medium speed</i> hingga teksturnya menjadi <i>light</i> dan <i>creamy</i> serta berwarna putih pucat.

TABEL 1 : STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 utuh Ø 24 x 15 cm
				Halaman : 5 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5	Tambahkan	653 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap hingga tercampur dengan baik dan tidak ada yang menggumpal
6	Masukkan		Campuran bahan-bahan kering	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap dan dibagi menjadi dua tahap. Aduk menggunakan <i>medium speed</i> , hingga rata
7	Tuang			Adonan kedalam loyang berukuran diameter 24 cm
8	Panggang			Dengan suhu oven 180°C selama 35 menit.
9	Keluarkan			<i>Butter cake</i> dari loyang
10	Dinginkan			<i>Butter cake</i> diatas <i>cooling wire</i>

Sumber: Standard Recipe Shangri-La Jakarta, 2023

b) *Chocolate ganache***TABEL 2 : STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

Chocolate Ganache				Yield : 4000 gr
				Halaman : 1 dari 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	<i>Chop</i>	2000 gr	<i>Dark chocolate ouverture</i>	Taruh di dalam <i> bowl</i> kemudian sisihkan
2	Panaskan	2000 ml	<i>Dairy cream</i>	Sambil diaduk agar tidak gosong menggunakan <i>ballon whisk</i>
3	Tuang			<i>Dairy cream</i> yang sudah hangat ke dalam cokelat.
4	Aduk			Hingga rata
5	Simpan			Di suhu ruang tanpa di tutup selama sehari sebelum dipakai

Sumber: Standard Recipe Shangri-La Jakarta, 2023

c) *Rice crispy***TABEL 3 : STANDARD RECIPE RICE CRISPY**

Rice Crispy				Yield : 856 gr
				Halaman : 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Lelehkan	90 gr	<i>butter</i>	dengan api kecil

TABEL 3 : *STANDARD RECIPE RICE CRISPY*

(LANJUTAN)

<i>Rice Crispy</i>				<i>Yield</i> : 856 gr
				Halaman : 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Masukkan	400 gr	<i>Marshmallow</i>	aduk hingga <i>marshmallow</i> meleleh kira-kira selama 10-15 menit
3	Tambahkan	300 gr	<i>Serelia rice krispies</i>	kemudian aduk hingga seluruh permukaan <i>serelia</i> terlapisi campuran mentega dan <i>marshmallow</i> , kira-kira selama 5 menit
4	Bentuk		<i>Rice crispy</i>	sesuai dengan keinginan

Sumber : wikiHow.com, 2022

d) Dekorasi kue ulang tahun bertemakan Harry Potter

TABEL 4 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE*

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				<i>Yield</i> : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 1 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1 buah	<i>Cake bottom</i>	Bulat dengan ukuran diameter 50 cm

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 2 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Bagi	3 buah	<i>Butter cake</i>	Kemudian bagi tiap <i>cake</i> menjadi 2 <i>layer</i>
3	<i>Spread</i>	550 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Pada <i>layer</i> pertama
Tier pertama				
4	<i>Crumb coat</i>			Menggunakan
		1500 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Hingga rata menggunakan <i>knee palette</i> , kemudian simpan didalam <i>chiller</i> selama 1 jam
5	<i>Spread</i>	400 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Pada <i>layer</i> kedua
Tier kedua				
6	<i>Crumb coat</i>			Menggunakan
		1250 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Hingga rata menggunakan <i>knee palette</i> , kemudian simpan didalam <i>chiller</i> selama 1 jam
Tier ketiga				
7	<i>Spread</i>	250 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Pada <i>layer</i> ketiga

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 3 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8	<i>Crumb coat</i>			Menggunakan
		1050 gr	<i>Chocolate ganache</i>	Hingga rata menggunakan <i>knee palette</i> , kemudian simpan didalam <i>chiller</i> selama 1 jam
Fondant				
Cake bottom				
9	Campurkan	500 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna krem
10	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
11	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna krem	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
12	<i>Cover</i>		<i>Thick block</i>	Bagian atas kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
13	Campurkan	100 gr 5 ml 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat tua
14	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
15	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna coklat tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 4 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16	<i>Cover</i>		<i>Thick block</i>	Bagian samping kemudian beri ukiran seperti kayu menggunakan <i>fondant tools</i>
Tier Pertama				
17	Campurkan	750 gr 15 ml 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna merah	Sampai tercampur rata hingga berwarna merah bata
18	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
19	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna merah bata	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
20	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Butter cake tier</i> pertama	Bagian atas <i>tier</i> , kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> menggunakan teknik <i>panelling</i>
21	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
22	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna merah bata	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih hingga berbentuk persegi panjang
23	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Butter cake tier</i> pertama	Bagian samping <i>tier</i> , kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> , dan beri ukiran batu bata menggunakan <i>fondant tools</i>

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				<i>Yield</i> : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 5 dari 13
Dekorasi Tier Pertama				
<i>Hogwarts Express</i>				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
24	Campurkan	60 gr 2 ml 60 gr 1 ml 20 gr 1 ml 10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Masing masing berwarna hitam, abu-abu, merah dan kuning sampai tercampur rata
25	Bentuk			Menjadi <i>hogwarts express</i>
Rel kereta				
26	Campurkan	10 gr 1 ml 5 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat <i>Fondant</i> Pewarna hitam	kemudian bentuk menjadi rel kereta dan taruh didepan <i>hogwarts express</i>
Bebatuan dan gerbong kereta				
27	Campurkan	400 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata masing-masing berwarna abu-abu
28	Bentuk	400 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu-abu	Menjadi bebatuan

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 6 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
29	Campurkan	30 gr 1 ml 10 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga menjadi warna hitam dan abu-abu
30	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
31	<i>Roll</i>	20 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu tempel di bagian depan <i>tier</i> pertama
32	<i>Roll</i>	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu-abu	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu tempel di bagian sisi <i>fondant</i> warna hitam, rapihkan menggunakan <i>fondant tools</i>
Tujuh novel Harry Potter				
33	Campurkan	100 gr 5 ml 100 gr 5 ml 100 gr 5 ml 200 gr 10 ml 100 gr 5 ml 100 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat <i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna ungu <i>Fondant</i> Pewarna hijau <i>Fondant</i> Pewarna biru <i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Masing - masing sampai tercampur rata

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 7 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
34	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> berwarna coklat,merah, ungu,hijau,biru, <i>orange</i>	Hingga berbentuk persegi panjang masing-masing dipipihkan satu kecuali warna hijau dipipihkan menjadi dua
35	<i>Cover</i>	3 pcs 4 pcs	<i>Rice crispy</i> persegi panjang 10 x 6 x 3 cm <i>Rice crispy</i> persegi panjang 10 x 6 x 2 cm	Menggunakan <i>fondant</i> warna coklat,merah,ungu,hijau, biru, <i>orange</i> kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
36	Tulis			Judul buku pada setiap sisi buku <i>layer</i> pertama menggunakan <i>edible pen</i>
<i>Golden Snitch</i>				
37	Campurkan	40 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna kuning
38	<i>Cover</i>	50 gr 20 gr	<i>Rice crispy</i> bulat <i>Fondant</i> warna kuning	Dan bentuk menjadi <i>golden snitch</i>
39	<i>Roll</i>	20 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Tempel pada <i>golden snitch</i> untuk detail dan sayap
40	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 8 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tongkat Hermione Ganger				
41	Campurkan	40 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat
42	Bentuk			Menjadi tongkat dan beri detail menggunakan <i>fondant tools</i>
Tulisan <i>happy birthday</i>				
43	Campurkan	20 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hitam
44	Bentuk		<i>Fondant</i> warna hitam	Menjadi tulisan <i>happy birthday</i>
Tier kedua				
45	Campurkan	700 gr 5 ml 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hijau zamrud
46	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna hijau zamrud	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
47	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Butter cake tier</i> kedua	Dengan tehnik <i>paneling</i> kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
Dekorasi tier kedua				
48	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i>	Bentuk setengah lingkaran, dan tempel depan tier kedua

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 9 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
49	Lukis		<i>Fondant</i>	Yang ditempel pada <i>tier</i> kedua menggunakan pewarna hitam dan kuas, gambar pohon-pohon
Rusa				
50	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian bentuk menjadi rusa
Batang pohon				
51	Campurkan	300 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Hingga rata
52	Bentuk	300 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi batang pohon, bagi dua <i>fondant</i> warna kuning dengan berat masing-masing 150 gr
53	Tempel		<i>Fondant</i> warna kuning	Pada bagian depan kanan dan kiri dan mengelilingi sampai belakang <i>tier</i> kedua
54	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>
Tier Ketiga				
55	Campurkan	300 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>cream</i>
56	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 10 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
57	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna krem	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
58	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Butter cake tier</i> ketiga	Menggunakan <i>fondant</i> berwarna krem dengan teknik <i>panelling</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
59	<i>Brush</i>	20 gr	<i>Cocoa powder</i>	Pada <i>tier</i> ketiga dengan kuas dan beri sedikit efek gradasi
Dekorasi tier ketiga				
Tulisan “HP”				
60	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna kuning
61	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
62	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
63	Bentuk			Menjadi tulisan “HP”
64	Tempel		<i>Fondant</i> tulisan HP	Dibagian depan <i>tier</i> ketiga
65	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>

TABEL 4 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 11 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Simbol-simbol asrama <i>hogwarts</i>				
66	Campurkan	20gr 2 ml 20 gr 2 ml 20 gr 2 ml 20 gr 2 ml 10 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna kuning <i>Fondant</i> Pewarna biru <i>Fondant</i> Pewarna hijau <i>Fondant</i> Pewarna hitam	Masing-masing hingga tercampur rata
67	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> berwarna merah, kuning, biru, hijau, dan abu-abu	Hingga pipih menggunakan <i>rolling pin</i>
68	Bentuk			Menjadi seperti bendera, kemudian hias sesuai dengan warna setiap simbol
69	Tempel		<i>Fondant</i> simbol-simbol asrama <i>hogwarts</i>	Disebelah kanan dan kiri <i>tier</i> ketiga
Batang pohon dan kaca mata				
70	Campurkan	115 gr 5ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hitam

TABEL 4 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 12 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
71	Bentuk	100 gr	Fondant warna hitam	Menjadi batang pohon kemudian taruh dibagian bawah tier ketiga dan mengelilingi
72	Bentuk	15 gr	Fondant warna hitam	Menjadi kacamata kemudian tempel pada bagian belakang tier ketiga
Topper				
73	Bentuk	428 gr	Rice crispy	Menjadi seperti topi seleksi Harry Potter
74	Campurkan	270 gr 3 ml	Fondant Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat
75	Dusting	20 gr	Cornstarch	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
76	Roll			Hingga pipih menggunakan <i>rolling pin</i>
77	Cover	1 pcs	Rice crispy	Menggunakan fondant berwarna coklat
78	Bentuk			Menjadi topi, beri detail menggunakan jari-jari tangan

TABEL 4 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 13 dari 13
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Assembly</i>				
79	Siapkan	1 buah	<i>Cake bottom</i>	Yang telah di <i>cover</i>
80	Letakkan	1 buah	<i>Tier pertama</i>	Diatas <i>cake bottom</i>
81	Taruh		<i>Hogwarts express</i> Bebatuan	Dibagian depan <i>tier pertama</i> Disamping <i>Hogwarts express</i> dan di sekeliling <i>tier pertama</i>
82	Taruh	7 buah	Novel Harry Potter	Tiga buah disebelah kanan dan empat buah disebelah kiri
83	Tempel		Tulisan <i>happy birthday</i> Tongkat Hermione Ganger <i>Golden snitch</i>	Pada bagian atas <i>tier pertama</i>
84	Letakkan		<i>Tier kedua</i>	Diatas <i>tier pertama</i>
85	Taruh		<i>Fondant</i> bentuk rusa	Didepan <i>tier kedua</i>
86	Letakkan		<i>Tier ketiga</i>	Diatas <i>tier kedua</i>
87	Taruh		Batang pohon warna hitam	Disekeliling <i>tier ketiga</i>
88	Letakkan	1 buah	Topi Harry Potter	Diatas <i>tier ketiga</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 1 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Cake bottom</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Thick block</i>	Bulat dengan ukuran diameter 50 cm
2	Campurkan	500 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>cream</i>
3	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna krem	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
5	<i>Cover</i>		<i>Thick block</i>	Bagian atas kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
6	Campurkan	100 gr 5 ml 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat tua
7	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
8	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna coklat tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
9	<i>Cover</i>		<i>Thick block</i>	Bagian samping kemudian beri ukiran seperti kayu menggunakan <i>fondant tools</i>

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 2 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tier Pertama				
10	Campurkan	750 gr 15 ml 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna merah	Sampai tercampur rata hingga berwarna merah bata
11	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
12	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna merah bata	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
13	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> Ø 35 cm	Bagian atas <i>tier</i> , kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> menggunakan teknik <i>panelling</i>
14	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
15	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna merah bata	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih hingga berbentuk persegi panjang
16	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i>	Bagian samping <i>tier</i> , kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> , dan beri ukiran batu bata menggunakan <i>fondant tools</i>

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				<i>Yield</i> : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 3 dari 11
Dekorasi Tier Pertama				
<i>Hogwarts Express</i>				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
17	Campurkan	60 gr 2 ml 60 gr 1 ml 20 gr 1 ml 10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Masing masing berwarna hitam, abu-abu, merah, dan kuning sampai tercampur rata
18	Bentuk			Menjadi <i>hogwarts express</i>
Rel kereta				
19	Campurkan	10 gr 1 ml 5 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat <i>Fondant</i> Pewarna hitam	Kemudian bentuk menjadi rel kereta dan taruh didepan <i>hogwarts express</i>
Bebatuan dan gerbong kereta				
20	Campurkan	400 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata masing-masing berwarna abu-abu
21	Bentuk	400 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu-abu	Menjadi bebatuan

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 4 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
22	Campurkan	30 gr 1 ml 10 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga menjadi warna hitam dan abu-abu
23	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
24	<i>Roll</i>	20 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu tempel di bagian depan <i>tier</i> pertama
25	<i>Roll</i>	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna abu-abu	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu tempel di bagian sisi <i>fondant</i> warna hitam, rapihkan menggunakan <i>fondant tools</i>
Tujuh novel Harry Potter				
26	Campurkan	100 gr 5 ml 100 gr 5 ml 100 gr 5 ml 200 gr 10 ml 100 gr 5 ml 100 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat <i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna ungu <i>Fondant</i> Pewarna hijau <i>Fondant</i> Pewarna biru <i>Fondant</i> Pewarna orange	Masing masing sampai tercampur rata

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 5 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
27	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> berwarna coklat,merah, ungu,hijau,biru, <i>orange</i>	Hingga berbentuk persegi panjang masing-masing dipipihkan satu kecuali warna hijau dipipihkan menjadi dua
28	<i>Cover</i>	3 pcs 4 pcs	<i>Dummy</i> persegi panjang 10 x 6 x 3 cm <i>Dummy</i> persegi panjang 10 x 6 x 2 cm	Menggunakan <i>fondant</i> warna coklat,merah,ungu,hijau, biru, <i>orange</i> kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
29	Tulis			Judul buku pada setiap sisi buku <i>layer</i> pertama menggunakan <i>edible pen</i>
<i>Golden Snitch</i>				
30	Campurkan	40 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna kuning
31	<i>Cover</i>	1 pcs 20 gr	<i>Dummy</i> bulat <i>Fondant</i> warna kuning	Hingga rata
32	<i>Roll</i>	10 gr 20 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Tempel pada <i>golden snitch</i> untuk detail dan sayap
33	Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi <i>golden snitch</i>
34	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>

TABEL 5 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 6 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tongkat Hermione Ganger				
35	Campurkan	40 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat
36	Bentuk			Menjadi tongkat dan beri detail menggunakan <i>fondant tools</i>
Tulisan <i>happy birthday</i>				
37	Campurkan	20 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hitam
38	Bentuk		<i>Fondant</i> warna hitam	Menjadi tulisan <i>happy birthday</i>
Tier kedua				
39	Campurkan	700 gr 5 ml 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hijau zamrud
40	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna hijau zamrud	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
41	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> Ø 28 cm	Dengan teknik <i>panelling</i> kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
Dekorasi tier kedua				
42	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian bentuk setengah lingkaran, dan tempel pada bagian depan

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				<i>Yield</i> : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 7 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
43	Lukis		<i>Fondant</i>	Yang ditempel pada tier kedua menggunakan pewarna hitam dan kuas, gambar pohon-pohon
Rusa				
44	<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian bentuk menjadi rusa
Batang Pohon				
45	Campurkan	300 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga rata
46	Bentuk	300 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi batang pohon, bagi dua <i>fondant</i> warna kuning dengan berat masing-masing 150 gr
47	Tempel		<i>Fondant</i> warna kuning	pada bagian depan kanan dan kiri kemudian mengelilingi sampai belakang tier pertama
48	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>
Tier Ketiga				
49	Campurkan	300 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna krem
50	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				<i>Yield</i> : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 8 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
51	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna krem	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
52	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> Ø 24 cm	Menggunakan <i>fondant</i> berwarna krem dengan teknik <i>panelling</i> dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
53	<i>Brush</i>	20 gr	<i>Cocoa powder</i>	<i>Tier</i> ketiga dengan kuas dan beri sedikit efek gradasi
Dekorasi tier ketiga				
Tulisan “HP”				
54	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna kuning
55	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
56	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
57	Bentuk			Menjadi tulisan “HP”
58	Tempel		<i>Fondant</i> tulisan HP	Dibagian depan <i>tier</i> ketiga
59	Warnai			Dengan <i>edible gold dust</i>

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 9 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Simbol-simbol asrama <i>Hogwarts</i>				
60	Campurkan	20gr 2 ml 20 gr 2 ml 20 gr 2 ml 20 gr 2 ml 10 gr 0,5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna kuning <i>Fondant</i> Pewarna biru <i>Fondant</i> Pewarna hijau <i>Fondant</i> Pewarna hitam	Masing-masing hingga tercampur rata
61	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> berwarna merah, kuning, biru, hijau, dan abu-abu	Hingga pipih menggunakan <i>rolling pin</i>
62	Bentuk			Menjadi seperti bendera, kemudian hias sesuai dengan warna setiap simbol, lalu tempel pada bagian depan <i>tier</i> ketiga
63	Tempel		<i>Fondant</i> simbol-simbol asrama <i>hogwarts</i>	Disebelah kanan dan kiri <i>tier</i> ketiga
Batang pohon dan kacamata				
64	Campurkan	115 gr 5ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna hitam

TABEL 5 : *STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 10 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
65	Bentuk	100 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Menjadi batang pohon, Kemudian taruh dibagian bawah <i>tier</i> ketiga dan mengelilingi
66	Bentuk	15 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Menjadi kacamata kemudian tempel pada bagian belakang <i>tier</i> ketiga
Topper				
67	Campurkan	270 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat
68	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
69	<i>Roll</i>			Hingga pipih menggunakan <i>rolling pin</i>
70	<i>Cover</i>	1 pcs	<i>Dummy custom</i>	Menggunakan <i>fondant</i> berwarna coklat
71	Bentuk			Menjadi topi, beri detail menggunakan jari-jari tangan

TABEL 5 : STANDARD RECIPE PEMAKAIAAN DUMMY

(LANJUTAN)





Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan Harry Potter				Yield : 1 utuh dekorasi kue (3 tier)
				Halaman : 11 dari 11
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Assembly</i>				
72	Siapkan	1 buah	<i>Cake bottom</i>	Yang telah di <i>cover</i>
73	Letakkan	1 buah	<i>Tier pertama</i>	Diatas <i>cake bottom</i>
74	Taruh		<i>Hogwarts express</i> Bebatuan	Dibagian depan <i>tier pertama</i> Disamping <i>Hogwarts express</i> dan di sekeliling <i>tier pertama</i>
75	Taruh	7 buah	Novel Harry Potter	Tiga buah disebelah kanan dan empat buah disebelah kiri
76	Tempel		Tulisan <i>happy birthday</i> Tongkat Hermione Ganger <i>Golden snitch</i>	Pada bagian atas <i>tier pertama</i>
77	Letakkan		<i>Tier kedua</i>	Diatas <i>tier pertama</i>
78	Taruh		<i>Fondant</i> bentuk rusa	Didepan <i>tier kedua</i>
79	Letakkan		<i>Tier ketiga</i>	Diatas <i>tier kedua</i>
80	Taruh		Batang pohon warna hitam	Disekeliling <i>tier ketiga</i>
81	Letakkan	1 buah	Topi Harry Potter	Diatas <i>tier ketiga</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2024






1.3.2 Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam proses dekorasi kue, diperlukannya alat-alat atau peralatan untuk membantu proses dekorasi kue dengan karya seni membuat kue terlihat indah dan menarik. Berikut adalah daftar peralatan beserta fungsinya yang Penulis lampirkan.






TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No	Nama	Gambar	Keterangan
1	<i>Digital Scale</i>		Untuk menimbang <i>fondant</i>
2	<i>Fondant tools</i>		Untuk membuat detail pada <i>fondant</i>
3	<i>Silicon matt</i>		Sebagai alas pengerjaan dekorasi kue, seperti untuk alas menipiskan, dan menguleni <i>fondant</i>
4	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>fondant</i> .






TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar	Keterangan
5	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
6	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>
7	Penggaris		Untuk mengukur panjang <i>fondant</i>
8	<i>Brush</i>		Untuk membantu mewarnai <i>fondant</i>
9	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membungkus <i>dummy</i> sebelum di lapi <i>fondant</i>




TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar	Keterangan
10	<i>Thick block</i>		Sebagai alas dekorasi kue yang sudah jadi
11	Gunting		Membantu memotong <i>fondant</i>
12	<i>Dummy Ø 35</i>		Sebagai pengganti cake <i>tier</i> pertama.
13	<i>Dummy Ø 28</i>		Sebagai pengganti cake <i>tier</i> kedua
14	<i>Dummy Ø 24</i>		Sebagai pengganti cake <i>tier</i> ketiga

**TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

No	Nama	Gambar	Keterangan
15	<i>Dummy</i> bentuk topi		Sebagai pengganti <i>rice crispy</i>
16	<i>Dummy</i> persegi panjang 10 x 6 x 3 cm dan 10 x 6 x 2 cm		Sebagai pengganti <i>rice crispy</i> .
17	<i>Dummy</i> bulat		Sebagai pengganti <i>rice crispy</i>
18	Kawat		Sebagai penyangga untuk dekorasi sayap <i>golden snitch</i>
19	<i>Edible pen</i>		Untuk memberi tulisan pada <i>fondant</i>

**TABEL 6 : DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

No	Nama	Gambar	Keterangan
20	<i>Brush make up</i>		Membantu memberi efek gradasi pada fondant
21	<i>Small knife</i>		Untuk memotong fondant
22	<i>Cutting matt</i>		Sebagai alas untuk memotong fondant

(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2024)

1.3.3 Purchase Order

Purchase order adalah daftar atau berkas yang digunakan pembeli untuk memulai proses pembelian yang dibuat oleh suatu bisnis atau individu. Ini biasanya berisi nama bahan atau barang, jumlah yang dipesan, harga satuan beserta harga total .

**TABEL 7 : PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN BASE CAKE**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Cake flour</i>	5000	gr	Rp13.000	1000 gr	Rp13.000
2	<i>Butter</i>	5000	gr	Rp42.000	227 gr	Rp42.000
3	Telur	5000	gr	Rp33.000	1000 gr	Rp33.000
4	<i>Icing sugar</i>	5000	gr	Rp11.000	500 gr	Rp11.000
5	<i>Baking powder</i>	110	gr	Rp17.500	110 gr	Rp49.000
6	<i>Dark choc couverture</i>	1000	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp115.000
7	<i>Dairy milk</i>	1000	lt	Rp117.000	1000 ml	Rp117.000
8	<i>Marshmallow</i>	200	gr	Rp32.000	200 gr	Rp32.000
9	<i>Serelia rice krispies</i>	660	gr	Rp88.000	660 gr	Rp88.000
10	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp315.000	5000 gr	Rp315.000
11	<i>Cornstarch</i>	1000	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp14.000
12	<i>Cocoa powder</i>	45	gr	Rp12.000	45 gr	Rp12.000

**TABEL 7 : PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN BASE CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
13	Pewarna coklat	20	ml	Rp45.000	60 ml	Rp45.000
14	Pewarna merah	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
15	Pewarna hitam	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
16	Pewarna hijau	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
17	Pewarna ungu	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
18	Pewarna biru	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
19	Pewarna orange	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
20	<i>Edible gold dust</i>	15	gr	Rp34.000	15 gr	Rp34.000
21	<i>FG alcohol</i>	1000	ml	Rp48.000	1000 ml	Rp48.000
22	<i>Thick block</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
23	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp34.000	1 pcs	Rp34.000
24	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp18.000	1 roll	Rp18.000
Total						Rp1.154.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 8 : PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN DUMMY**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp315.000	5000 gr	Rp315.000
2	<i>Cornstarch</i>	1000	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp14.000
3	<i>Cocoa powder</i>	30	gr	Rp12.000	45 gr	Rp12.000
4	Pewarna coklat	20	ml	Rp45.000	60 ml	Rp45.000
5	Pewarna merah	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
6	Pewarna hitam	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
7	Pewarna hijau	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
8	Pewarna ungu	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
9	Pewarna biru	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
10	Pewarna orange	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
11	<i>Edible gold dust</i>	15	gr	Rp34.000	15 gr	Rp34.000
12	<i>FG alcohol</i>	1000	ml	Rp48.000	1000 ml	Rp48.000
13	<i>Thick block</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000

**TABEL 8 : PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
14	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp34.000	1 pcs	Rp34.000
15	<i>Floral wire</i>	15	pcs	Rp16.000	15 pcs	Rp16.000
16	<i>Dummy bulat Ø 35 tinggi 15</i>	1	pcs	Rp60.000	1 pcs	Rp60.000
17	<i>Dummy bulat Ø 28 tinggi 20</i>	1	pcs	Rp45.000	1 pcs	Rp45.000
18	<i>Dummy bulat Ø 24 tinggi 10</i>	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
19	<i>Dummy bentuk topi Harry Potter</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
20	<i>Dummy persegi panjang 10 x 6 x 3 cm & 10 x 6 x 2 cm</i>	3 4	pcs pcs	Rp15.000	7 pcs	Rp15.000
21	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp18.000	1 roll	Rp18.000
Total						Rp875.000

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.3.4 Recipe Costing

Recipe costing adalah biaya bahan baku yang digunakan dalam satu set menu, dalam membuat suatu produk. Berikut adalah *recipe costing* dari “Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertema Harry Potter”

**TABEL 9 : RECIPE COSTING DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN BASE CAKE**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Cake flour</i>	5000	gr	Rp13.000	1000 gr	Rp65.000
2	<i>Butter</i>	5090	gr	Rp42.000	227 gr	Rp941.760
3	Telur	5000	gr	Rp33.000	1000 gr	Rp165.000
4	<i>Icing sugar</i>	5000	gr	Rp11.000	500 gr	Rp110.000
5	<i>Baking powder</i>	80	gr	Rp17.500	110 gr	Rp12.727
6	<i>Dark choc couverture</i>	2000	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp230.000
7	<i>Dairy milk</i>	2000	ml	Rp117.000	1000 ml	Rp234.000
8	<i>Marshmallow</i>	400	gr	Rp32.000	200 gr	Rp64.000
9	<i>Serelia rice krispies</i>	300	gr	Rp88.000	660 gr	Rp40.000
10	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp315.000	5000 gr	Rp315.000
11	<i>Cornstarch</i>	500	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp7.000
12	<i>Cocoa powder</i>	20	gr	Rp12.000	45 gr	Rp5.300
13	<i>Floral wire</i>	1	pcs	Rp16.000	15 pcs	Rp1.060

**TABEL 9 : RECIPE COSTING DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN BASE CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
14	Pewarna coklat	20	ml	Rp45.000	60 ml	Rp45.000
15	Pewarna merah	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
16	Pewarna hitam	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
17	Pewarna hijau	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
18	Pewarna ungu	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
19	Pewarna biru	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
20	Pewarna orange	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
21	<i>Edible gold dust</i>	5	gr	Rp34.000	15 gr	Rp11.000
22	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp48.000	1000 ml	Rp2.400
23	<i>Thick block</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
24	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp34.000	1 pcs	Rp34.000
25	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp18.000	1 roll	Rp18.000
Total						Rp2.435.247

Sumber : Olahan Penulis, 2024

**TABEL 10 : *RECIPE COSTING* DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN *DUMMY***

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp315.000	5000 gr	Rp315.000
2	<i>Cornstarch</i>	500	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp7.000
3	<i>Cocoa powder</i>	20	gr	Rp12.000	45 gr	Rp5.333
4	Pewarna coklat	20	ml	Rp45.000	60 ml	Rp45.000
5	Pewarna merah	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
6	Pewarna hitam	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
7	Pewarna hijau	20	gr	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
8	Pewarna ungu	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
9	Pewarna biru	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
10	Pewarna orange	20	ml	Rp14.000	20 ml	Rp14.000
11	<i>Edible gold dust</i>	5	gr	Rp34.000	15 gr	Rp11.000
12	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp48.000	1000 ml	Rp2.400
13	<i>Thick block</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
14	<i>Edible pen</i>	1	pcs	Rp34.000	1 pcs	Rp34.000

**TABEL 10 : *RECIPE COSTING* DEKORASI KUE ULANG TAHUN
DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
15	<i>Floral wire</i>	1	pcs	Rp16.000	15 pcs	Rp1.060
16	<i>Dummy</i> bulat Ø 35 tinggi 15	1	pcs	Rp.	1 pcs	Rp60.000
17	<i>Dummy</i> bulat Ø 28 tinggi 20	1	pcs	Rp45.000	1 pcs	Rp45.000
18	<i>Dummy</i> bulat Ø 24 tinggi 10	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
19	<i>Dummy</i> bentuk topi <i>Harry Potter</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
20	<i>Dummy</i> kotak 10 x 6 x 3 cm & 10 x 6 x 2 cm	3	pcs	Rp15.000	7 pcs	Rp15.000
		4	pcs			
25	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp18.000	1 roll	Rp18.000
Total						Rp777.733

Sumber : Olahan Penulis, 2024

1.3.5 *Selling Price*

Selling price (harga jual) adalah harga akhir yang ditentukan penjual kepada pelanggan atas sebuah produk yang dijual. *Food*

cost (biaya bahan makanan) adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan makanan yang akan diolah menjadi sebuah produk. *Creativity art* adalah harga yang ditetapkan penulis dalam mendekorasi dan menyusun dianggap sebagai nilai seni kreativitas. *Disired food cost* adalah harga yang ditambahkan dari harga yang sudah ditetapkan untuk biaya produksi dengan keuntungan yang ditentukan seorang penjual. 30%-40% adalah jarak presentasi *food cost*. *Creativity art* pendekorasi kue dihargai dengan seni kreatif, nilai ini menunjukkan seberapa banyak usaha, kualitas, dan waktu yang dihabiskan untuk membuat kue yang akan dirasakan oleh pelanggan. Harga yang kita pilih untuk sebuah karya seni secara langsung dapat memengaruhi berapa banyak uang yang kita keluarkan untuknya. Menentukan harga jual yang murah juga dapat meningkatkan penjualan, tetapi juga dapat menunjukkan bahwa karya seni itu kurang memuaskan. Menentukan harga jual yang sangat tinggi dapat menunjukkan karya seni yang sangat berharga, tetapi tidak menutup kemungkinan penjualan yang baik. Oleh karena itu, harus ada keseimbangan antara tingkat kesulitan, seni, waktu pengerjaan, dan harga yang ditentukan. (Gallehawk, 2021)

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

TABEL 11 : SELLING PRICE DEKORASI KUE DENGAN BASE CAKE

<i>Food cost</i>	Rp2.435.247
<i>Disired food cost</i>	40%
<i>Total cost</i>	Rp6.088.117
<i>Creativity Art (35%)</i>	Rp852.336
<i>Preliminary selling price</i>	Rp6.940.513
<i>Actual selling price</i>	Rp6.941.000

(Sumber: Data Olahan Penulis, 2024)

TABEL 12 : SELLING PRICE DEKORASI KUE DENGAN DUMMY

<i>Food cost</i>	Rp777.733
<i>Disired food cost</i>	40%
<i>Total cost</i>	Rp1.944.332
<i>Creativity Art (35%)</i>	Rp272.206
<i>Preliminary selling price</i>	Rp2.216.538
<i>Actual selling price</i>	Rp2.217.000

Sumber: Data Olahan Penulis, 2024

1.4 PELAKSANAAN KEGIATAN

1.4.1 Lokasi Pelaksanaan

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini Penulis melaksanakan kegiatan latihan dan pelaksanaan presentasi Tugas Akhir. Lokasi tersebut terbagi menjadi dua yaitu:

- 1) Lokasi pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir
 - Jalan Sindang Palay, Cangkuang Kulon, Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat.
- 2) Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Dilaksanakan di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. setiabudi No 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan

Penulis melakukan kegiatan latihan presentasi produk yang dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2024, kemudian akan melaksanakan presentasi produk pada bulan Juli 2024.