

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Food Presentation* adalah sebuah seni dalam mengatur dan mendekorasi makanan dalam sebuah piring yang untuk menambah daya Tarik visual. Ketika menyajikan makanan kepada konsumen selalu ingat bahwa konsumen akan menilai makanan dari visual terlebih dahulu sebelum benar – benar memakannya (Hause & labensky, 2006). Warna, penataan, dan dekorasi sebagai unsur utama dalam presentasi makanan. Selera akan meningkat dengan visual yang menarik mata dan juga dapat mempengaruhi kelima indera manusia. Maka dari itu visual sangatlah penting dalam membuat konsumen tertarik pada makanan kita.

Kue adalah sebuah makanan manis yang pada umumnya dibuat dengan cara dipanggang ataupun dikukus, ada 3 jenis kue yang diketahui masyarakat adalah jenis kue yang dapat dibuat dengan mencampur bahan tepung terigu, telur, *fat* dan gula atau biasa disebut *buttercake*. Lalu, muncul kue yang memiliki *volume* yang ringan atau lebih berpori pori dan dibuat dengan cara mengaduk telur kemudian dicampur dengan tepung terigu dan gula pasir dan disebut *foam cake*. Di pertengahan abad ke 19, ada kue yang muncul dan dikenal sebagai *layer cake* dan kemudian pada pertengahan 1900-an muncul kue dengan tekstur yang lembut seperti awan yang bernama *chiffon*. Tahun ketahun, kue mulai berkembang yang awalnya hanya terdapat rasa klasik namun sekarang kue dapat divariasikan dengan

berbagai macam rasa dan didekorasi sedemikian rupa dengan Teknik yang lebih *modern* dan juga sulit. (Indra, 2022).

Menurut (Margaretha, 2016) dalam bukunya yang berjudul *Cake decorating: step by step. Cake Decoration* adalah sebuah seni yang bertujuan untuk membuat dan mengubah bentuk kue menjadi lebih cantik dan memiliki nilai seni. *Cake Decoration* juga salah satu bentuk seni dan kegiatan yang bertujuan untuk menuangkan ide seseorang, dan juga cara mengekspresikan diri.

Menurut (Risva, 2020) ada beberapa tujuan dalam mendekorasi kue yaitu:

- a. Meningkatkan mutu kue dalam aspek visual, cita rasa, dan bentuk

Terkadang kue menjadi kurang diminati disebabkan oleh warna permukaan, bentuk yang kurang menarik, atau tekstur yang tidak halus. Orang - orang yang melihatnya menjadi kurang tertarik karena mengira rasa yang akan muncul biasa saja, untuk mengatasi masalah tersebut cake didekorasi dengan beragam dekorasi yang selaras dengan karakteristik dan keinginan anda maupun konsumen. Dengan cara ini anda dapat mengubah cake yang awalnya berbentuk sederhana menjadi menarik dan unik secara visual sehingga meningkatkan daya tariknya secara keseluruhan. Mendekorasi kue membutuhkan keterampilan dan kreativitas untuk menjadikan kue tersebut menjadi luar biasa.

b. Menutupi kekurangan pada tampilan fisik yang kurang menarik

Terkadang, cake tidak sesuai dengan harapan seperti hangus, bantat, merekah, gompel miring yang mungkin disebabkan kesalahan pada saat pembuatan. Namun, dengan dekorasi kue kita dapat memperbaiki kue tersebut dengan menutupi bagian cacatnya. Dengan kreativitas dan juga imajinasi hal ini bisa mengubah cake yang awalnya kurang menarik menjadi memikat secara visual.

c. Mengungkapkan maksud atau ucapan tertentu (ucapan selamat).

Kue yang didekorasi biasanya disesuaikan dengan tujuan pembuatan kue tersebut seperti ucapan selamat ulang tahun, pernikahan, perayaan hari raya, ungkapan kasih sayang, *anniversary* dan lain sebagainya. Dalam pemilihan dekorasi termasuk mempertimbangkan bahan dan pilihan warna, desain produk secara langsung mencerminkan tujuan dari kue tersebut dihias. Sebagai contoh, untuk mengekspresikan kasih sayang, kue sering dihias dengan bentuk hati dan dekorasi bunga mawar berwarna merah, kemudian seperti kue dihias dengan dominan warna putih untuk kue pernikahan.

d. Menjadi fokus utama (*centre of interest*)

Kue yang dihias tidak selalu hadir setiap saat, sehingga kehadirannya yang indah dan menarik di sebuah pesta akan menjadi fokus perhatian banyak orang.

Ada beberapa prinsip dalam menghias kue yaitu:

a. Tema

Sebelum memilih bentuk dan dekorasi kue, penting untuk menentukan tema yang sesuai. Tema ini penting agar kue yang dipilih cocok dengan tujuan atau makna yang ingin disampaikan dalam acara atau pesta tersebut.

b. Pusat perhatian

Hiasan pada kue harus menggabungkan keindahan dengan tema yang diusung. Namun, ada bagian tertentu yang harus menonjol dan menjadi pusat perhatian ketika orang melihat kue yang telah dihias. Melalui pusat perhatian ini, orang dapat dengan jelas memahami tema dari suatu acara.

c. Serasi

Keserasian harus diperhatikan dengan seksama dalam menghias kue. Ini meliputi kesesuaian dalam desain dan pemilihan warna yang harus selaras dengan tema yang diusung.

d. Seimbang

Keseimbangan antara ukuran kue dan dekorasi yang ditampilkan harus seimbang. Ini bisa dicapai dengan memperhatikan proporsi antara ukuran kue dan dekorasi yang digunakan. Selain itu, keseimbangan juga dapat diperoleh melalui motif yang dipilih untuk dekorasi kue tersebut.

e. Tepat

Tepat dalam konteks ini mengacu pada kesesuaian yang sempurna dalam semua aspek yang terkait. Hiasan kue harus cocok dengan tema acara yang diadakan, serta ukuran dan bentuk kue yang sesuai dan tepat, pemilihan bentuk hiasan harus cocok dan penentuan warna juga harus sesuai dan tepat.

Pada pertama kali kue yang sudah dihias muncul pada pemerintahan Elizabeth I di Inggris. Kue tersebut tidak memulai debutnya sebagai kue pernikahan, namun sebagai hiasan tengah yang luar biasa pada jamuan makan, banyak yang dihiasi dengan pasta almond yang dikenal sebagai *marchpanes* yang berasal dari tahun 1494. (Garrett 2007). Kue – kue yang biasanya menggunakan dekorasi adalah kue pernikahan, kue ulang tahun, *baby shower*, cupcakes, perayaan hari besar seperti imlek atau Idul Fitri, *opening* perusahaan atau segala macam kue yang memakai bahan krim. *Cake decoration* membuat kue yang semula memiliki tampilan yang biasa saja menjadi lebih menarik, unik dan juga memiliki nilai seni. Seiring berjalannya waktu, *Cake decoration* berkembang pesat yang awalnya hanya dengan *design* simple sekarang sudah banyak permintaan masyarakat dengan bentuk dekorasi yang unik dan lebih rumit. Banyak jenis dekorasi yang mengangkat tema film, pertunjukan, ataupun replika makanan. *Cake decoration* biasanya menggunakan *buttercream*, *rolled fondant*, *royal icing*, *pastillage*, *gum paste*, *glaze* dan *marzipan*, *chocolate modeling* sebagai bahan untuk memperindah cake. Dalam mendekorasi kue terdapat beragam Teknik yang digunakan untuk menunjang nilai

estetika. Salah satu bahan dekorasi yang sedang banyak digunakan oleh para *bakers* adalah *fondant*.

Menurut (Tresize,2013) *Fondant* memiliki arti leleh dalam bahasa Prancis, *fondant* adalah jenis icing namun memiliki konsistensi seperti lilin mainan anak – anak atau yang biasa dikenal *playdough*. *Fondant* sangat mudah dibentuk karena teksturnya yang elastis dan mudah diberi berbagai macam warna sesuai dengan kebutuhan, *Fondant* digunakan untuk melapisi *cake* dan membuat berbagai figurin atau bentuk yang mendukung dekorasi. Bahan utama *fondant* adalah gabungan dari *sugar*, *gelatine*, *water*, *fat*, dan gliserol. Ada 2 jenis *fondant* yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* berbentuk *liquid* dan biasanya diperuntukan sebagai isi atau bahan untuk melapisi kue, *pastry*, manisan, camilan manis dan umumnya *poured fondant* ini terbuat dari campuran *sugar* dan *water* lalu menggunakan *gelatine* dan gliserin sebagai penstabil, sedangkan *rolled fondant* adalah pasta gula yang memiliki tekstur lembut seperti adonan, elastis, mudah diberi warna dan juga dibentuk dan juga mengandung gelatin dan gliserin. *Rolled fondant* menjadi sangat populer di kalangan dekorator profesional dan amatir (Murdoch, 2002). Menurut (Debi, 2023) *Fondant* memiliki beberapa keunggulan seperti memberikan tampilan yang halus seperti kanvas, elastis. *Fondant* juga dapat disimpan di suhu ruangan, membuat dekorasi lebih rinci, Maka dari *fondant* menjadi pilihan media dekorasi yang tepat.

Menurut (Adinata dan buku Murdoch, 2002) ada beberapa Teknik dalam pengerjaan *rolled fondant*, antara lain:

1. *Painting* adalah Teknik melukis di atas *fondant* dengan menggunakan *edible colors*.
2. *Frilling* adalah Teknik yang dapat diaplikasikan pada sisi kue dengan pola bergerigi atau pembatas lurus di sekeliling cake.
3. *Embossing* adalah Teknik dekorasi dimana pola ditekan ke dalam *fondant* untuk menghasilkan efek timbul, Teknik ini sangat cocok untuk digunakan di *rolled fondant*.
4. *Drapery* adalah Teknik di mana *rolled fondant* dibentuk menyerupai lipatan – lipatan.
5. *Modeling* adalah Teknik membuat bentuk 3 dimensi pada *rolled fondant*.
6. *Bow* adalah Teknik membentuk pita menggunakan *rolled fondant*.
7. Aneka bentuk 2 dimensi adalah Teknik membuat bentuk 2 dimensi dari *rolled fondant*. Contoh: daun, tulisan.
8. *Crimping*: Teknik dekorasi yang dilakukan saat *fondant* masih lembut dimana *fondant* diberi tekstur dan juga *border*.
9. *Ropes and plaits*: Teknik memuat tali dan juga anyaman menggunakan *rolled fondant*.

Bangsa Romawi adalah yang pertama kali menemukan kue ulang tahun, pada saat itu kue ulang tahun dibuat dengan mengkombinasikan tepung, kacang, ragi dan madu. Pada saat itu kue tersebut dibuat untuk merayakan sebuah pesta pernikahan dan ulang tahun seseorang yang ke - 50 tahun (Christina,2023). Pada abad ke- 17, kue ulang tahun mulai

berkembang menjadi simbol kemakmuran dan pusat perhatian dalam pesta mewah. Penampilannya juga mulai dihiasi dengan dekorasi yang membuat terkesima. Pada era modern seperti sekarang. Kue tart menjadi ungkapan cinta, kenangan dan perayaan maka tak heran masyarakat rela mengeluarkan uang untuk membeli sebuah kue tart dengan dekorasi yang mereka inginkan.

Dalam tugas akhir ini, Penulis mengambil *food presentation* yaitu *cake decoration* dengan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan untuk menghias. Penulis mengambil film “Raya and The Last Dragon” sebagai tema karena film ini mengambil atau mengangkat budaya asia tenggara salah satunya Indonesia dan film ini mendapat banyak kategori di *Annie Awards* ke – 49 dan termasuk kategori film animasi terbaik. Film “*Raya and The Last Dragon*” sendiri rilis 5 Maret 2021 yang sebelumnya tertunda karena wabah covid – 19 yang melanda.

Berdasarkan film yang telah penulis tonton. *Raya and The Last Dragon* adalah film animasi yang digarap oleh *Walt Disney* dan bergenre laga petualangan fantasi animasi. Raya merupakan anak dari ketua suku hati, Benja yang berpetualangan mencari Naga Sisu untuk mengembalikan ayah dan negerinya akibat dari serangan sebuah wabah. Naga Sisu merupakan naga air terakhir yang masih bertahan dari serangan dari wabah yang melanda di negeri Kumandra namun kemudian menghilang. Oleh karena itu, kisah *Raya and The Last Dragon* ini sangat menarik untuk dijadikan tema dalam *cake decoration*.

Dengan demikian penulis mengangkat judul “**CAKE DECORATION BERTEMAKAN RAYA AND THE LAST DRAGON**” sebagai judul Tugas Akhir.

## **B. Usulan Produk**

Dalam Tugas Akhir ini, *cake decoration* yang penulis buat ditujukan untuk kue ulang tahun anak – anak baik perempuan maupun laki – laki. Penulis menggunakan *base* kue *vanilla butter cake* dengan *chocolate ganache*. Alasan penulis menggunakan *butter cake* dikarenakan cake jenis ini memiliki rasa yang *rich* dan struktur kue yang padat dan kokoh lalu dipadukan dengan *chocolate ganache* yang cocok dengan rasa kue ini dan dapat menahan keseluruhan kue yang sudah di tumpuk.

*Cake decoration* ini akan dibuat 4 *tier* dan masing – masing *tier* nya menggambarkan film yang diangkat. Pada *thick block* akan di *cover* dengan *fondant* berwarna hijau dengan motif batu, pada *tier* kesatu akan berdiameter: 35cm, Tinggi: 15 cm akan di dekorasi dengan tempat tinggal ke lima suku yang ada di film dengan Teknik *painting* dan bentuk 2 dimensi, *tier* kedua penulis akan mendekorasi dengan bentuk gelombang, naga dan bentuk orang – orangan 2 dimensi. Pada *tier* ketiga penulis terinspirasi dari latar belakang film yaitu warna gurun pasir maka dari itu penulis mengambil warna *cream* sebagai *base* kemudian papan nama anak yang berulang tahun yaitu **LAUREN**. Kemudian diatas *tier* keempat penulis membuat sangkar yang menyimpan permata dan naga sisu. Kemudian untuk mendukung tema dari dekorasi ini,

penulis menambahkan *figurine – figurine* yang ada di film seperti tuk – tuk, ongis, raya yang ditambah dengan untaian tali diantara *figurine* ongis. Penulis juga menambahkan angka 8 yang diletakan pada sebuah balok kayu untuk menunjukkan usia dari anak yang sedang merayakan ulang tahunnya.

*Cake decoration* ini ingin memberi kesan bahagia, kepuasan, kenyamanan bagi konsumen melalui berbagai macam warna dan karakter yang ada, dan diharapkan suasana menyenangkan dari film ini ikut dirasakan oleh konsumen melalui *cake décoration* ini.

## **C. Konsep Produk**

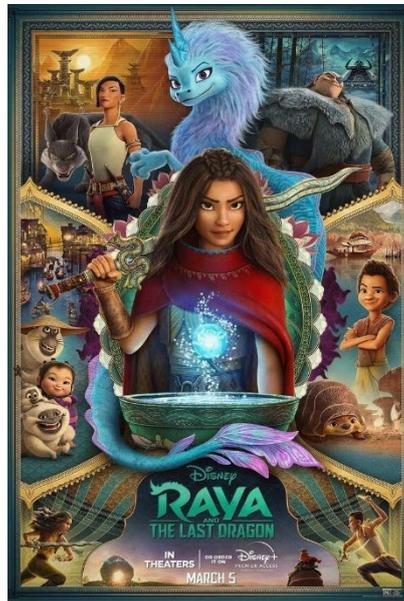
### **1. Tema Produk**

Tema kue yang penulis ambil terinspirasi dari sebuah film yang berjudul “*Raya and The Last Dragon*” karena film ini membuat penulis tertarik dengan alur ceritanya. Film ini berfokus pada kejadian yang melanda negeri Kumandra, mulanya manusia hidup berdampingan dengan naga secara harmonis. Suatu hari muncul sebuah wabah yang berasal dari konflik antar manusia yang dijuluki dengan nama *Drunn* yang mengganggu negeri kemudian mengubah semua manusia yang terpapar menjadi batu. Tapi ternyata masih ada satu naga yang selamat, yaitu Naga Sisu yang kemudian menghilang dan meninggalkan permata sihirnya. Karena takut dengan kemunculan *Drunn*, manusia kemudian saling bersaing untuk mendapatkan permata. Hal ini membuat negeri Kumandra kemudian menjadi terpecah belah menjadi lima suku. Setelah 500 tahun kemudian permata sihir tersebut pecah dikarenakan

perkelahian antar suku hati dan suku taring sehingga potongan permata tersebut dimiliki oleh ke 5 suku yang ada dan hal ini pun menyebabkan Drunn kembali menguasai negeri Kumandra dan harapan terakhir jatuh ditangan Raya yang merupakan anak dari ketua suku hati, Benja. Raya bersama sahabat sejatinya tuk – tuk memulai pencarian naga sisu dan mencari potongan permata, sewaktu mencari permata raya dibantu beberapa karakter seperti ongis, bayi noi, boun dan tong untuk membantu mengambil sisa permata di musuh terkuat mereka yaitu suku taring. Dan pada akhirnya permata tersebut berhasil disatukan dan manusia yang ada kembali seperti semula dan ke 5 suku yang ada berbaikan dan hidup rukun kembali.

Berdasarkan tema yang diambil penulis, film ini sangat cocok untuk dijadikan *Cake decoration* karena menunjukkan kehebatan raya sebagai wanita dalam mengatasi masalah dan persahabatan yang dijalan saat semua karakter sedang berpetualang. Dalam dekorasi kue yang akan dibuat, penulis akan menonjolkan karakter Raya dan naga Sisu sebagai pemeran utama. Selain itu, karena banyak karakter yang turut muncul di film ini seperti ongis yaitu sekelompok penipu separuh monyet separuh ikan lele, tuk – tuk yaitu hewan kendaraan *speed off-road* gabungan pillbug dan anjing jenis *pug*, ini sangat menarik untuk

turut dimasukan ke dalam *cake decoration* ini karena anak – anak menyukai hewan yang muncul di film ini.



**GAMBAR 1** Poster Raya And The Last Dragon

Sumber: *Disney+ Hotstar*

## 2. Jenis Produk

Jenis Produk yang penulis ambil merupakan kue ulang tahun. sejak zaman dahulu tradisi merayakan ulang tahun dengan kue telah ada dan menjadi bagian penting dari sebuah perayaan. Kue ulang tahun tidak hanya menjadi sajian istimewa, tetapi juga menjadi simbol kebahagiaan dan keberuntungan bagi orang yang merayakan.

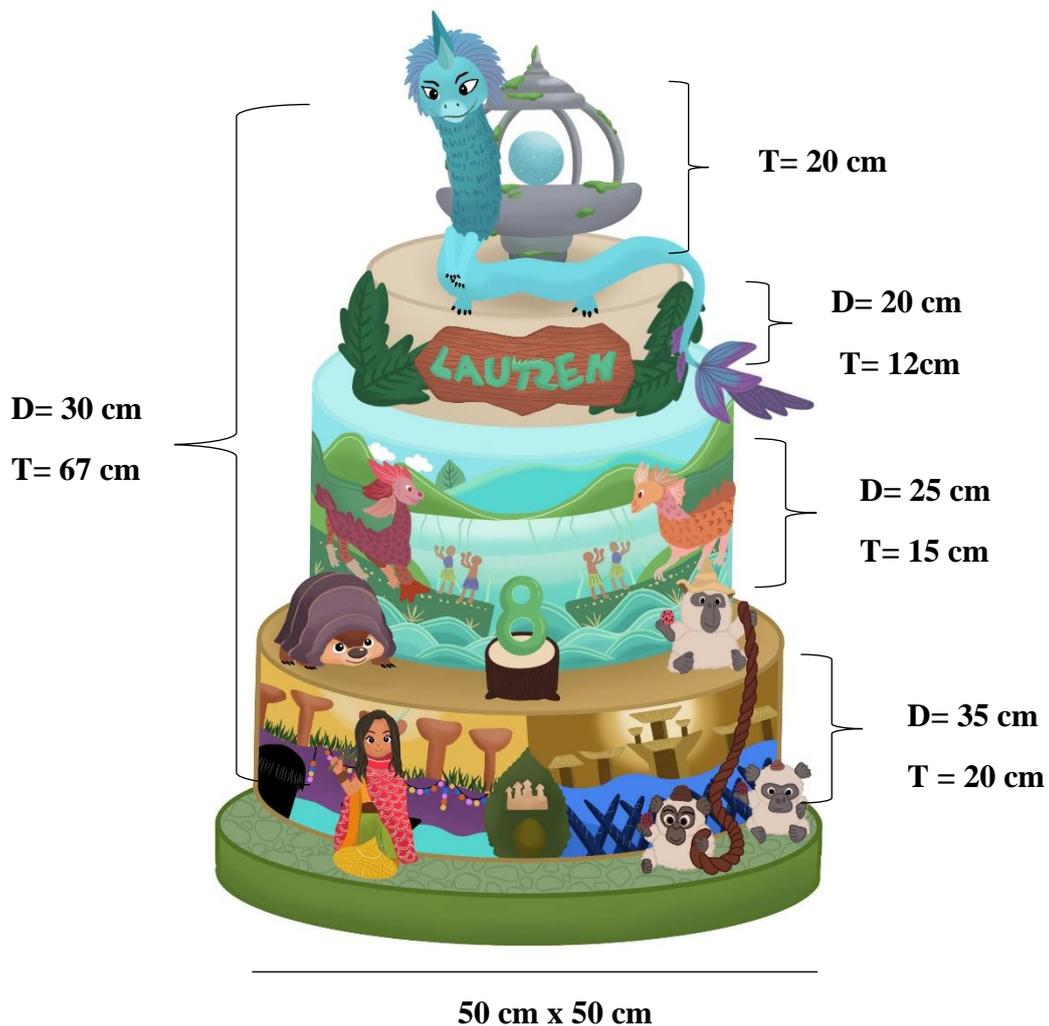
Sekarang, terdapat beragam tema yang tersedia untuk dipilih untuk sebuah kue, mulai dari tema film favorit, bentuk makanan kesukaaannya, hingga hobi. Dengan adanya kue ulang tahun, momen perayaan menjadi lebih berkesan dan istimewa. Kue menjadi pusat perhatian di dalam sebuah pesta, di mana lilin ulang tahun ditiup dan

harapan yang diucapkan. Tradisi ini membuat orang yang merayakan ulang tahun merasa dihargai dan diperhatikan, sehingga menambah kesan bahagia di hari istimewa mereka.

### 3. Design Produk

Penulis membuat *cake decoration* sebanyak 4 *tier* dan sebuah *thick block* dengan rincian sebagai berikut:

- a. *Thick block* dicover dengan *fondant* berwarna hijau dan motif batu
- b. Pada *tier* pertama, *tier* ber diameter 35cm dan tinggi 15cm, *tier* ini akan di *cover* dengan *fondant* berwarna putih dengan bagian atas berwarna coklat dan akan di hias dengan perpaduan antara 5 suku yang ada di film dan di sampingnya diletakan *figurine* tuk – tuk dan *figurine* ongis, tali yang menjuntai serta balok kayu, angka 8, *figurine* raya dan ongis.
- c. Pada *tier* kedua, *tier* ber diameter 25cm dan tinggi 15cm akan di *cover* dengan *fondant* berwarna biru dan dihias dengan gelombang dengan motif yang ada di film, naga merah 2 dimensi dan juga orang – orang 2 dimensi.
- d. Pada *tier* ketiga, *tier* ber diameter 20cm x 13cm di *cover* dengan *fondant* berwarna *cream* dan diberikan daun – daun kemudian diberikan papan nama sesuai dengan nama anak yang sedang berulang tahun yaitu **LAUREN**.
- e. Pada *tier* keempat, akan ada batu 3 tumpuk yang menyangga sangkar dan permata di dalamnya. Kemudian di bagian samping kiri akan diletakan *figurine* naga Sisu.



**GAMBAR 2** *Design Produk*

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Berdasarkan dari sketsa yang tertera sebelumnya, berikut ini adalah penjelasan mengenai detail dari setiap bagian yang terdapat dalam dekorasi kue ini, antara lain:

1. Pada *thick block* akan di *cover* menggunakan *fondant* berwarna hijau dengan motif batu.

### 1.1 Thick block



**GAMBAR 3 Thick Block**

Sumber: Olahan Penulis, 2024

2. Pada *tier* ke - 1, *dummy* akan berukuran D= 35 cm, T= 20 cm akan di *cover* dengan *fondant* berwarna coklat dan kelima suku menggunakan Teknik *painting* dan *molding* Rumah suku hati akan dibuat menggunakan *dummy* yang dilapisi *fondant*. *Figurine* Raya, Tuk- tuk dan Ongis akan dibuat dengan Teknik *Hand Modelling*. dan akan dibuat balok kayu dan angka 8.

### 1.2 Tier 1



**GAMBAR 4 Tier 1**

Sumber: Olahan Penulis, 2024

3. Pada *tier* ke -2, *dummy* akan berukuran D= 25 cm, T= 15 cm akan di *cover* dengan *fondant* berwarna biru muda dan akan di dekorasi dengan *molding* *waves* berwarna toska yang diberi detail dengan *painting*. Naga merah orang – orangan, dan awan akan menggunakan Teknik *molding*.

### 1.3 Tier 2



GAMBAR 5 Tier 2

Sumber: Olahan Penulis, 2024

### 4. Tier 3

Pada tier ke- 3, *dummy* akan di *cover* menggunakan *fondant* berwarna cream dengan daun dari *fondant* berwarna hijau daun. Papan kayu dibuat dari *fondant* berwarna coklat dengan detail corak kayu dan tulisan **LAUREN** menggunakan *fondant* berwarna hijau dengan motif naga.

### 1.4 Tier 3



GAMBAR 6 Tier 3

Sumber: Olahan Penulis, 2024

### 5. Batu, sangkar, permata dan *figurine* naga

Batu 3 tumpuk akan dibuat menggunakan *dummy* yang di *cover* menggunakan *fondant* berwarna abu – abu dan diberi efek lumut. Sangkar bola akan dibuat menggunakan kawat yang dilapisi *fondant* abu – abu. Permata akan dibuat menggunakan *dummy* berbentuk bola di *cover* menggunakan *fondant* berwarna biru dan diwarnai dengan pewarna biru

agar lebih realistis, *figurine* naga akan dibuat menggunakan *dummy* yang di *cover* menggunakan *fondant* berwarna biru dan detail bentuk wajah dari naga.

### 1.5 Batu, sangkar, permata dan *figurine* naga



**GAMBAR 7** Naga, Permata dan sangkar

Sumber: Olahan Penulis, 2024

## D. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah tinjauan produk dalam proses pembuatan kue, mulai dari *standard recipe*, alat yang digunakan, pembelian bahan, serta harga jual yang akan dijelaskan seperti berikut:

### 1. *Standard Recipe*

Menurut (Jhon Mufqi, 2016) Standar resep makanan mencakup informasi mengenai kebutuhan bahan, jumlah yang diperlukan, langkah – langkah persiapan, ukuran porsi, peralatan yang digunakan, hiasan dan informasi lainnya. Standar resep juga merupakan sebuah perintah tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan.

*Standard recipe* merupakan sebuah acuan untuk seorang *chef* untuk penyetaraan rasa, aroma. *Standard recipe* juga hal yang sangat penting karena juga digunakan untuk penentuan *selling price* sebuah kue, seluruh proses dalam pengerjaan dekorasi, kesesuaian rasa.

Ada beberapa keuntungan menggunakan standar resep yaitu:

- a. Resep telah diuji dan terbukti akan menjamin produk akhir yang konsisten dan memuaskan
- b. Mengatur seberapa besar porsi makanan yang sangat penting dalam menentukan biaya suatu hidangan
- c. Menentukan biaya makanan dari suatu hidangan tertentu dapat dilakukan dengan mudah dan efektif.
- d. Mengurangi kemungkinan terjadinya kesalahan/*human error*.

Berikut ini adalah standar resep yang penulis gunakan:

TABEL 1 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

<b>VANILLA BUTTER CAKE</b>			<b>Kategori: <i>Cake</i></b>	
			<b>Hasil: Ø 35cm, T=20cm</b>	
			<b>Hasil: Ø 25cm, T=15cm</b>	
			<b>Hasil: Ø 20cm, T=12cm</b>	
			<b>Hasil: 22 cm x 33 cm loyang persegi panjang</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			Semua peralatan dan bahan yang digunakan
2	Hasil			<i>Vanilla Butter cake</i>
3	<i>Mix</i>	42 Pcs	Telur	Hingga <i>stiff</i> dan <i>glossy</i>
		3200 gr	Gula	
4	Tambahkan	3200 gr	Tepung Terigu	Kedalam adonan telur hingga tercampur rata
		149 gr	Baking Powder	
		20 gr	Garam	
5	Tambahkan	1217 gr	Mentega	Dengan teknik memancing dengan sedikit adonan telur kemudian campurkan sisanya
		1878 gr	Susu	
		150 gr	Vanilla ekstrak	
		150 gr	Minyak	
6	Tuang			Adonan kue kedalam loyang
7	Panggang			Adonan kue di suhu 170°C dalam waktu 30 menit hingga kecokelatan

Sumber: Recipetineats, 2020

TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE			Kategori:	
			Hasil: 3749 gr	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Semua peralatan dan bahan yang digunakan
2	Hasil			<i>Chocolate Ganache</i>
3	<i>Boil</i>	937 ml	<i>Fresh Cream</i>	Hingga <i>Simmer</i>
4	Campur	1500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Kedalam sebuah wadah
		1312 gr	<i>Milk Chocolate</i>	
5	Masukan			<i>Cream</i> kedalam wadah berisi coklat
6	Aduk			Campuran <i>cream</i> dan coklat hingga merata.
7	Simpan			<i>Ganache</i> di suhu ruangan hingga set

Sumber: Olahan Penulis, 2024

TABEL 3 STANDARD RECIPE RICE CRISPY

RICE CRISPY			Kategori:	
			Hasil: Naga Sisu <i>Figurine</i> (1260 gr)	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Semua peralatan dan bahan yang digunakan
2	Hasil			Naga Sisu <i>Figurine</i>

TABEL 3 STANDARD RECIPE RICE CRISPY (LANJUTAN)

RICE CRISPY			Kategori:	
Hasil: Naga Sisu <i>Figurine</i> (1260 gr)				
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Bain marie</i>	700 gr	<i>Marshmallow</i>	Hingga leleh sempurna
4	Masukan	560 gr	<i>Rice Crispy</i>	ke dalam lelehan <i>marshmallow</i>
5	Aduk			hingga tercampur rata
6	Bentuk dan cetak			<i>Rice Crispy</i> menjadi bentuk Naga sisu

Sumber: Olahan Penulis, 2024

TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: <i>thick block</i> : 1000gr	
Kategori: <i>Decorative works</i>				
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Peralatan dan bahan - bahan.
<b><i>Thick Block</i></b>				
2	Uleni	600gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna hijau muda pada <i>fondant</i> .
		12 tetes	Pewarna hijau muda	

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil:	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan <i>cutting mat</i> .
4	Giling			<i>Fondant</i> hijau muda hingga ketipisan yang dibutuhkan.
5	Gulung			<i>Fondant</i> yang sudah ditipiskan dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
6	Oles	Sedikit	CMC cair	Diatas seluruh permukaan <i>thick block</i> .
7	Lapisi			Seluruh permukaan <i>thick block</i> dengan <i>fondant</i> warna hijau muda
8	Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i>
9	Ukir			Permukaan <i>fondant</i> dengan motif naga.
10	Rapihkan			Sisa <i>fondant</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: 500gr <i>fondant tosca</i> , 1500gr <i>fondant biru</i> , 150gr <i>fondant hijau tua</i> , 100gr <i>fondant ungu</i> .	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Uleni	11 tetes 5 tetes 500 gr	Pewarna hijau Tetes pewarna biru <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> hingga rata digunakan untuk: 1. Gelombang tier ke 2
12	Uleni	10 Tetes 1500gr	Pewarna biru <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Cover tier 2 2. <i>Figurine</i> Naga Sisu 3. Lampion 4. Bola Permata
13	Uleni	15 tetes 150 gr	Pewarna hijau tua <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Suku Hati tier ke 1 2. Daun - daun tier ke 3 3. Celana Raya 4. Gelombang tier ke 2
14	Uleni	2 tetes 7 tetes 100gr	Pewarna Cokelat Ungu <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai tercampur rata digunakan untuk: 1. <i>Figurine</i> Tuk – tuk

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: 200gr <i>fondant</i> hitam, 50gr <i>fondant</i> kuning, 30gr <i>fondant</i> merah, 75gr <i>fondant</i> coklat	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
15	Uleni	5 tetes 200 gr	Pewarna Hitam <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Batu dan sangkar bola tier 4 2. <i>Figurine</i> ongis
16	Uleni	5 tetes 50 gr	Pewarna kuning <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Lampion Kuning 1. Kerajaan Taring <i>tier</i> ke 1
17	Uleni	15 tetes 30 gr	Pewarna merah <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Lampion merah 2. Naga merah 1. Selendang <i>Figurine</i> Raya
18	Uleni	5 tetes 75gr	Pewarna Coklat <i>Rolled Fondant</i>	<i>Fondant</i> sampai rata digunakan untuk: 1. Topi Raya 2. <i>Cover tier</i> ke 1

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: suku hati: 150gr, tier 1: 35cm x 15cm: 1200gr	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
19	Uleni	10 tetes	Pewarna hijau	<i>Fondant</i> hingga tercampur rata 3. Rumah Raya 4. Bambu 5. Baju Raya 6. Papan kayu
20	Uleni	3 tetes 200 gr	Pewarna coklat <i>Rolled Fondant</i>	<i>fondant</i> hingga tercampur rata digunakan untuk: 1. <i>Cover tier 3</i>
21	Giling	200 gr	<i>Chocolate rolled fondant</i>	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
22	Taburi	Sedikit	Maizena	diatas permukaan <i>cutting mat</i>
23	Gulung			<i>Fondant</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i>
24	Oleskan	Sedikit	CMC	ke permukaan <i>dummy</i>
25	Potong			<i>Fondant</i> persegi Panjang
26	Lapisi			<i>Fondant</i> ke bagian samping <i>dummy</i>
27	Lapisi		<i>Chocolate rolled fondant</i>	kebagian atas <i>dummy</i>
<b>Suku Hati</b>				
28	Giling		<i>Fondant</i> berwarna hijau tua	dengan <i>rolling pin</i>
29	Lapisi		<i>Dummy</i>	dengan <i>fondant</i> berwarna hijau tua
30	Warnai		<i>Dummy</i>	dengan pewarna hijau tua

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: suku ekor: 50gr, suku kuku: 45gr (15 buah), taring: 30gr, tulang: 40gr, tuk-tuk: 47gr	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
31	Tempel		<i>Dummy</i>	ke tier 1
<b>Suku Ekor</b>				
32	Giling	30 gr	<i>Fondant coklat</i>	dengan <i>rolling pin</i>
33	Bentuk			menjadi bentuk suku ekor
34	Tempel			ke tier 1
35	Warnai			<i>tier background</i> suku ekor
<b>Suku Kuku</b>				
36	Giling	20 gr	Pewarna biru, merah, kuning	dengan <i>rolling pin</i>
37	Bentuk			menjadi bentuk lampion
38	Tempel		Lampion	ke tier 1
39	Warnai			<i>background</i> suku kuku
<b>Suku Taring</b>				
40	Giling	30 gr	<i>fondant kuning dan putih</i>	dengan <i>rolling pin</i>
41	Bentuk			membentuk kerajaan taring
42	Tempel			ke tier 1
43	Warnai			<i>Background</i> kerajaan Taring
<b>Suku Tulang</b>				
44	Bentuk	50 gr	<i>Fondant coklat</i>	menjadi bentuk bambu
45	Tempel			ke tier 1
46	Warnai			<i>background</i> kerajaan Taring
<b>Tuk - Tuk</b>				
47	Bentuk	80 gr	<i>White rolled fondant</i>	menjadi bentuk badan tuk - tuk
48	tipiskan	40 gr	<i>Fondant warna coklat keunguan</i>	untuk membentuk kulit Tuk -Tuk

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: <i>figurine raya</i> : 100gr, <i>figurine ongis</i> 3 buah 381gr	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
49	ukir			tekstur kulit tuk - tuk
50	tempel			di atas badan tuk - tuk
51	bentuk	50 gr	<i>Fondant</i> warna <i>cream</i>	untuk membentuk wajah tuk - tuk
52	warnai			wajah tuk - tuk dengan warna coklat
<b><i>Figurine Raya</i></b>				
53	Bentuk	70 gr	<i>Rolled fondant</i> warna <i>cream</i>	sesuai bentuk muka dan tubuh raya
54	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> warna <i>colat</i>	membentuk baju raya
		30 gr	<i>Rolled fondant</i> warna <i>merah</i>	membentuk selendang raya
55	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> warna <i>hijau</i>	membentuk celana raya
56	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>hitam</i>	membentuk rambut raya
57	Ukir			motif batik pada selendang raya
58	Berikan			detail seperti bentuk mulut, mata, alis menggunakan <i>edible pen</i>
59	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> warna <i>coklat muda</i>	membentuk topi raya
<b><i>Figurine Ongis</i></b>				
60	Bentuk	150 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>putih</i>	membentuk tubuh 3 ongis

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: tier 2: 25cm x 15cm: 866gr, gelombang: 250gr, naga merah: 20gr	
Kategori: <i>Decorative works</i>				
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
61		50 gr	<i>Rolled fondant</i> abu – abu	membentuk muka ongis
62	Berikan			detail mata, mulut menggunakan <i>edible pen</i>
<b>Cover dummy Ø 25 cm t: 15 cm</b>				
63	Giling	600 gr	<i>Blue rolled fondant</i>	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
64	Taburi	Sedikit	Maizena	diatas permukaan <i>cutting mat</i>
65	Gulung			<i>Fondant</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i>
66	Oleskan	Sedikit	CMC	ke permukaan <i>dummy</i>
67	Potong			<i>Fondant</i> persegi panjang
68	Lapisi			<i>Fondant</i> ke bagian samping <i>dummy</i>
69	Lapisi		<i>Rolled fondant</i> berwarna biru muda	keseluruh tier ke 2
<b>Gelombang</b>				
70	Tipiskan	200 gr	<i>Fondant</i> berwarna tosca	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
71	Bentuk			menjadi gelombang
72	Tempel			ke <i>dummy tier 2</i>
<b>Naga Merah</b>				
73	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	membentuk naga 2 dimensi

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: orang-orangan: 8gr, daun: 35gr	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
74	Berikan			detail mata menggunakan <i>edible pen</i>
<b>Orang - orangan</b>				
75	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> warna cream	membentuk orang - orangan 2 dimensi
76	Berikan			detail menggunakan pewarna
77	Giling	500 gr	<i>White rolled fondant</i>	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
78	Taburi	Sedikit	Maizena	diatas permukaan <i>cutting mat</i>
79	Gulung			<i>fondant</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i>
80	Oleskan	Sedikit	CMC	ke permukaan <i>dummy</i>
81	Potong			<i>fondant</i> persegi panjang
82	Lapisi			<i>Fondant</i> ke bagian samping <i>dummy</i>
83	Lapisi		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat muda	keseluruh <i>tier</i> ke 2
<b>Daun – daun</b>				
84	Tipiskan	350 gr	<i>Rolled fondant</i> warna hijau	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
85	Bentuk			menjadi daun – daun dan angka 8
86	Tempelkan			ke beberapa bagian <i>dummy</i>
<b>tali</b>				

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			<b>Hasil: papan kayu: 45gr, angka 8: 10gr, tali: 20gr, nama lauren: 10gr, naga:150gr, batu 3 buah: 60gr, sangkar: 30gr</b> <b>Kategori: <i>Decorative works</i></b>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
87	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> warna coklat	membentuk tali
<b>angka 8</b>				
88	Tipiskan	350 gr	<i>Rolled fondant</i> warna hijau	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
89	Bentuk			menjadi angka 8
90	Tempelkan			ke tengah <i>tier</i>
<b>Papan kayu</b>				
91	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> warna cokelat	membentuk papan kayu
92	Tempelkan			di tengah <i>tier</i> ke 3
<b>Nama Lauren</b>				
93	Bentuk	20 gr		Huruf Lauren
94	Tempelkan			di papan kayu yang telah dibuat
<b>Figurine Naga Sisu</b>				
95	Bentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i> warna biru	menjadi bentuk naga
96	detail			mata, alis, rambut menggunakan <i>edible pen</i>
<b>Batu - Batu</b>				
97	Bentuk	150 gr	<i>Rolled fondant</i> warna abu – abu	membentuk batu
98	Berikan			efek lumut menggunakan pewarna
<b>Sangkar permata</b>				
98	Bentuk	150 gr	<i>Rolled fondant</i> warna abu – abu	membentuk sangkar bola

**TABEL 4 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE RAYA AND THE LAST DRAGON (LANJUTAN)**

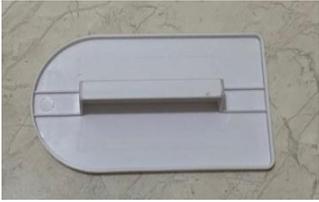
RAYA AND THE LAST DRAGON CAKE DECORATION			Hasil: bola permata: 20gr	
			Kategori: <i>Decorative works</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>Bola Permata</b>				
99	<i>Roll</i>	75 gr	<i>Rolled fondant</i> warna biru	hingga mencapai tipis yang dibutuhkan
100	Lapisi		<i>Dummy</i>	hingga membentuk bola
<b><i>Finishing seluruh komponen</i></b>				
101	Letakkan		<i>Tier 1</i>	di atas cake bottom
			<i>Tier 2</i>	di atas cake <i>tier</i> satu
			<i>Tier 3</i>	di atas cake <i>tier</i> dua
102	Letakkan		<i>Figurine</i> raya, dan ongis	di atas <i>cake bottom</i>
103	Letakkan		sangkar permata, naga	di atas <i>tier</i> tiga

Sumber: Olahan Penulis, 2024

### 1. Peralatan Penunjang

Dalam pembuatan *cake decoration* peralatan yang digunakan menjadi salah satu elemen pendukung yang sangat krusial dalam pembuatan Tugas Akhir *Cake Decoration*. Berikut ini penjabaran alat – alat yang digunakan penulis saat menyelesaikan Tugas Akhir.

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1	<i>Cutting mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk menipiskan <i>fondant</i>
2	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
3	<i>Cutting pen</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
4	<i>Scaper</i>		digunakan untuk memotong <i>fondant</i> dengan ukuran yang besar
5	<i>Ring Cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang berbentuk lingkaran
6	<i>Edible Coloring pen</i>		digunakan untuk detail kecil seperti alis dari figurin

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	NamaAlat	Gambar	Keterangan
7	Timbangan		digunakan sebagai menimbang <i>fondant</i>
8	<i>Painting Palette</i>		digunakan untuk mewarnai <i>fondant</i>
9	kuas		digunakan untuk mewarnai <i>fondant</i> yang diliukis
10	Pisau		digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
11	Penggaris		digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> yang akan digunakan

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	NamaAlat	Gambar	Keterangan
12	Kawat		digunakan untuk membuat struktur
13	Tusuk Gigi		digunakan untuk menyatukan komponen - komponen kecil
14	<i>Rolling pin</i>		digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>
15	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk Menutupi dan menyimpan <i>fondant</i>

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	NamaAlat	Gambar	Keterangan
16	<i>Modeling Tools</i>		untuk membentuk detail kecil yang ada di <i>fondant</i>
17	<i>Thick block</i>		untuk alas dan meletakkan keseluruhan dekorasi yang telah selesai
18	<i>TurnTable</i>		untuk memudahkan pekerjaan dekorasi
19	<i>Texture Tiles</i>		Untuk membuat tekstur karakter
20	Kontainer		untuk menyimpan <i>fondant</i>

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	NamaAlat	Gambar	Keterangan
21	<i>Dummy D 35 cm, T 15 cm</i>		untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> pertama
22	<i>Brush pen</i>		untuk memberi air pada <i>fondant</i>
23	<i>Love cutter</i>		untuk membuat bentuk muka <i>figurine</i>
24	<i>Dummy D 25 cm, T 15 cm</i>		untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> kedua

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	NamaAlat	Gambar	Keterangan
25	<i>Dummy D 20 cm, T 15 cm</i>		untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> ketiga
26	<i>Dummy Batu</i>		untuk <i>base</i> sangkar
27	<i>Dowel</i>		untuk menyambungkan <i>dummy</i> yang satu dengan yang lain
28	<i>Dummy bola</i>		untuk membuat permata naga

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
29	Cetakan Huruf		untuk mencetak tulisan
30	Gunting		untuk menggunting sisa <i>fondant</i>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024

## 2. Purchase order

*Purchase order* merupakan kesepakatan antara pihak yang membutuhkan dengan pemasok barang dalam proses pengadaan barang. (Siahaya, 2013). *Purchase order* juga dapat diartikan surat permintaan resmi kepada pemasok untuk pengiriman bahan baku yang telah di *order* pada tanggal yang telah ditentukan.

*Purchase order* yang terdapat sebagai kebutuhan penulis dalam membuat *cake* dan dekorasinya adalah sebagai berikut:

**TABEL 6 PURCHASE ORDER VANILLA BUTTER CAKE WITH  
CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Tepung	4	Kg	Rp 14.000	kg	Rp 56.000
2	Gula pasir	4	Kg	Rp 22.000	kg	Rp 88.000
3	<i>Baking Powder</i>	1	btl	Rp 47.500	Btl	Rp 47.500
4	<i>Fresh milk</i>	2	Ltr	Rp 22.000	Ltr	Rp 44.000
5	Telur	3	kg	Rp 32.000	kg	Rp 96.000
6	Vanilla ekstrak	2	Btl	Rp 49.000	btl	Rp 98.000
7	<i>Vegetable oil</i>	1	ltr	Rp 25.000	Ltr	Rp 25.000
8	<i>Butter</i>	2	Kg	Rp120.000	kg	Rp240.000
9	Garam	1	Pack	Rp 5.000	Pack	Rp 5.000
10	<i>Fresh cream</i>	1	Ltr	Rp 73.000	Ltr	Rp 73.000
11	<i>Marshmellow</i>	1	kg	R107.000	kg	Rp107.000
12	<i>Rice Crispy</i>	1	kg	Rp 55.000	kg	Rp 55.000
13	<i>Dark Chocolate Compound</i>	2	kg	Rp 57.000	kg	Rp114.000
14	<i>Milk Chocolate Compound</i>	2	Kg	Rp 57.000	kg	Rp114.000
15	Pewarna cross Ungu	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
16	Pewarna cross kuning	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
17	Pewarna cross Merah	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
18	Pewarna cross Biru	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
19	Pewarna cross Hitam	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
20	Pewarna cross Coklat	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
21	Pewarna cross Hijau	1	Btl	Rp 12.000	1 Btl	Rp 12.000
22	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	Rp407.000	5 kg	Rp407.000
23	Maizena	1	Pack	Rp 14.000	Pack	Rp 14.000
24	CMC	1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000

**TABEL 6 PURCHASE ORDER VANILLA BUTTER CAKE WITH  
CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
25	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp 1.000	Pack	Rp 1.000
26	Dowel	10	Pcs	Rp 1.500	Pcs	Rp 15.000
27	Kawat	10	Pcs	Rp 9.000	20 pcs	Rp 4.500
28	<i>Edible Marker</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
29	<i>Thick Block Ø 50 cm</i>	1	Pcs	Rp 67.000	Pcs	Rp 67.000
<b><i>TOTAL COST</i></b>						Rp1.786.000

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Dummy Ø 35 x 20 cm</i>	1	Pcs	Rp 60.000	Pcs	Rp 60.000
2	<i>Dummy Ø 25 x 15 cm</i>	1	Pcs	Rp 26.000	Pcs	Rp 26.000
3	<i>Dummy Ø 20 x 12 cm</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
4	<i>Dummy Bola</i>	1	Pcs	Rp 8.000	Pcs	Rp 8.000
5	<i>Dummy Batu</i>	1	Pcs	Rp 10.000	Pcs	Rp 10.000
6	<i>Dummy Tuk - Tuk</i>	1	Pcs	Rp 15.000	Pcs	Rp 15.000
7	<i>Dummy rumah raya</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
8	<i>Dummy Dragon 15 cm</i>	1	Pcs	Rp 40.000	Pcs	Rp 40.000
9	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	Rp407.000	5 kg	Rp 407.000
10	Pewarna cross Ungu	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
11	Pewarna cross kuning	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000

**TABEL 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
12	Pewarna cross Merah	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
13	Pewarna cross Biru	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
14	Pewarna cross Hitam	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
15	Pewarna cross Coklat	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
16	Pewarna cross Hijau	1	Btl	Rp 12.000	1 btl	Rp 12.000
17	Maizena	1	Pack	Rp 14.000	Pack	Rp 14.000
18	CMC	1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
19	Kawat	1	Pack	Rp 9.000	Pack	Rp 9.000
20	Dowel	10	Pcs	Rp 1.500	Pcs	Rp 15.000
21	<i>Edible Marker</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
22	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp 1.000	Pack	Rp 1.000
23	<i>Thick Block Ø 50 cm</i>	1	Pcs	Rp 46.000	Pcs	Rp 46.000
<b>Total</b>						Rp 806.000

### 3. Recipe Costing

*Recipe Costing* adalah proses perhitungan biaya bahan dalam suatu resep atau hidangan tertentu. *Recipe costing* berguna untuk melakukan suatu penganggaran, menetapkan harga jual menu (*Selling Price*), dan memahami profitabilitas sebuah hidangan atau menu.

*Recipe costing* juga merupakan daftar harga bahan secara rinci yang digunakan yang tertera di dalam suatu lembar kerja. Harga yang tertera merupakan hitungan biaya dalam satuan ataupun biaya dari keseluruhan resep (Lynch, 2008).

*Recipe Costing* yang penulis hitung dalam pengerjaan dekorasi kue ini, antara lain:

**TABEL 8 RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Tepung	3,2	Kg	Rp 14.000	kg	Rp 44.800
2	Gula pasir	3,2	Kg	Rp 22.000	kg	Rp 70.400
3	<i>Baking Powder</i>	149	gr	Rp 47.500	Btl	Rp 15.728
4	<i>Fresh milk</i>	1,8	Ltr	Rp 22.000	Ltr	Rp 39.600
5	Telur	3	kg	Rp 32.000	kg	Rp 96.000
6	Vanilla ekstrak	150	ml	Rp 49.000	ml	Rp 73.500
7	<i>Vegetable oil</i>	0,2	ltr	Rp 25.000	Ltr	Rp 5.000
8	<i>Butter</i>	1,2	Kg	Rp 120.000	kg	Rp 144.000
9	Garam	20	gr	Rp 5.000	gr	Rp 333
10	<i>Fresh cream</i>	1,8	Ltr	Rp 70.000	Ltr	Rp 126.000
11	<i>Marshmallow</i>	375	gr	Rp107.000	gr	Rp 40.125
12	<i>Rice Crispy</i>	825	gr	Rp 55.000	kg	Rp 45.375
13	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1,5	Kg	Rp 57.000	kg	Rp 85.500
14	<i>Milk Chocolate Compound</i>	1,3	Kg	Rp 57.000	kg	Rp74.100
15	Pewarna cross Ungu	3	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp3.600
16	Pewarna cross kuning	4	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp4.800
17	Pewarna cross Merah	5	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp6.000
18	Pewarna cross Biru	8	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp9.600
19	Pewarna cross Hitam	5	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp6.000
20	Pewarna cross Coklat	3	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp3.600
21	Pewarna cross Hijau	10	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp12.000

**TABEL 8 RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH  
CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
22	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	Rp 407.000	5 kg	Rp407.000
23	Maizena	1	Pack	Rp 14.000	Pack	Rp 14.000
24	CMC	1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
25	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp 1.000	Pack	Rp 1.000
26	Dowel	10	Pcs	Rp 1.500	Pcs	Rp 15.000
27	Kawat	10	Pcs	Rp 9.000	20 pcs	Rp 4.500
28	<i>Edible Marker</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
29	<i>Thick Block</i> Ø 50 cm	1	Pcs	Rp 46.000	Pcs	Rp 46.000
<b>TOTAL COST</b>						Rp1.424.561

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 9 DUMMY RECIPE COSTING**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Dummy</i> Ø 35 x 20 cm	1	Pcs	Rp 60.000	Pcs	Rp 60.000
2	<i>Dummy</i> Ø 25 x 15 cm	1	Pcs	Rp 26.000	Pcs	Rp 26.000
3	<i>Dummy</i> Ø 20 x 12 cm	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
4	<i>Dummy</i> Bola	1	Pcs	Rp 8.000	Pcs	Rp 8.000
5	<i>Dummy</i> Batu	1	Pcs	Rp 10.000	Pcs	Rp 10.000
6	<i>Dummy</i> Tuk - Tuk	1	Pcs	Rp 15.000	Pcs	Rp 15.000
7	<i>Dummy</i> Rumah Raya	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
8	<i>Dummy</i> Dragon 15 cm	1	Pcs	Rp 40.000	Pcs	Rp 40.000
9	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	Rp 407.000	5 kg	Rp407.000
10	Pewarna cross Ungu	3	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 3.600
11	Pewarna cross kuning	4	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 4.800

**TABEL 9 DUMMY RECIPE COSTING**

NO	BAHAN	JML	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
12	Pewarna cross Merah	5	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 6.000
13	Pewarna cross Biru	8	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 9.600
14	Pewarna cross Hitam	5	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 6.000
15	Pewarna cross Coklat	3	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 3.600
16	Pewarna cross Hijau	10	gr	Rp 12.000	10 gr	Rp 12.000
17	Maizena	200	gr	Rp 14.000	Pack	Rp 5.600
18	CMC	20	gr	Rp 11.000	Btl	Rp 4.400
19	Kawat	10	Pcs	Rp 9.000	20 Pcs	Rp 4.500
20	Dowel	10	Pcs	Rp 1.500	Pcs	Rp 15.000
21	<i>Edible Marker</i>	1	Pcs	Rp 20.000	Pcs	Rp 20.000
22	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp 1.000	Pack	Rp 1.000
23	<i>Thick Block Ø 50 cm</i>	1	Pcs	Rp 50.000	pcs	Rp 50.000
<b>TOTAL COST</b>						Rp 752.100

Sumber: Olahan Penulis, 2024

## 2. Selling price

Menurut (Kotler dan amstrong 2016), *Selling Price* ialah sejumlah uang yang dikenakan kepada konsumen untuk suatu produk atau jasa tertentu, atau *value*. Biaya yang dikenakan kepada pelanggan sebagai imbalan atas manfaat yang diperoleh dari kepemilikan atau penggunaan produk atau jasa tersebut.

Harga jual biasanya ditetapkan pada tingkat yang mencakup biaya produksi, biaya penjualan, dan margin keuntungan yang adil. Harga

penjualan menentukan kepuasan pelanggan karena dengan harga yang lebih rendah, kepuasan pelanggan dapat ditingkatkan.

*Food cost* ialah biaya yang diperlukan untuk membeli bahan makanan guna membuat hidangan di restoran, adapun rumus menghitung *food cost* sebagai berikut:

$$\text{Food cost \%} = \frac{\text{Food cost}}{\text{Food sales}} \times 100\%$$

Berdasarkan rumus diatas, berikut adalah *selling price* dari *cake decoration* bertemakan *Raya and The Last Dragon* yang meliputi *dummy* dan juga kue asli:

**TABEL 10 BUTTER CAKE SELLING PRICE**

ITEM	JUMLAH	COST
<i>Vanilla butter cake with chocolate ganache</i>	9 Pcs	Rp 860.461
Media Dekorasi	15 Pcs	Rp 602.500
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>		<b>Rp 1.424.561</b>
<b>TOTAL COST</b>		<b>Rp 1.424.561</b>
<b>DESIRED COST PERCENT</b>		<b>40%</b>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>		<b>Rp 3.561.403</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>		<b>Rp 3.600.000</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2024

**TABEL 11 DUMMY SELLING PRICE**

ITEM	JUMLAH	COST
<i>Dummy</i>	9 Pcs	Rp 199.000
Media Dekorasi	15 Pcs	Rp 553.100
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>		<b>Rp 752.100</b>
<b>TOTAL COST</b>		<b>Rp 752.100</b>
<b>DESIRED COST PERCENT</b>		<b>40%</b>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>		<b>Rp 1.880.250</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>		<b>Rp 1.900.000</b>

Sumber: Olahan Penulis, 2024

## **Pelaksanaan Kegiatan**

### **a. Lokasi**

Lokasi kegiatan latihan Tugas Akhir “*Cake Decoration Bertemakan Raya and The Last Dragon*” dilakukan di kos penulis: Jl. Gegerkalong Tengah No. 6A, Rt: 03, Rw: 4, Kelurahan Gegerkalong, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

### **b. Waktu**

Waktu kegiatan latihan Tugas Akhir “*Cake Decoration Bertemakan Raya and The Last Dragon*” dilakukan pada bulan Februari 2024 – Juli 2024.