

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Presentasi produk merupakan sebuah seni untuk memperbaharui, memproses, mengatur dan juga memberikan dekorasi tambahan untuk membuat sebuah tampilan makanan menjadi lebih menarik untuk dilihat (Styler & Lazarus, 2006). Presentasi produk merupakan salah satu aspek penting dalam pemasaran produk yang tidak boleh diabaikan. karena tampilan sebuah produk menjadi salah satu nilai yang menjadi acuan produk tersebut diminati oleh konsumen dan dapat menentukan persepsi nilai, memperkuat citra merk, dan mengikat perhatian konsumen (Kotler & Keller, 2016). Selain itu presentasi produk dapat mengeluarkan kreatifitas seorang *chef* dikarenakan dalam membuat sebuah presentasi produk diperlukan pemikiran yang matang untuk menentukan kreasi yang bukan hanya indah dipandang namun juga memperhatikan elemen lainnya agar tampilan sebuah produk menjadi lebih sempurna.

Dekorasi kue menurut (Carpenter, 2012) adalah seni dalam meningkatkan penampilan kue melalui berbagai teknik, seperti memberi warna pada adonan, menghias dengan gula, pemodelan *fondant*, dan penggunaan dekorasi yang dapat dimakan seperti bunga, buah, dan permen. Ini melibatkan ekspresi kreatif dan manipulasi yang terampil terhadap bahan dan alat untuk mengubah kue biasa menjadi karya seni yang estetik dan menarik secara visual.

Sedangkan menurut (Sear, 2012). Dekorasi kue merujuk pada proses artistik untuk meningkatkan daya tarik visual kue melalui berbagai teknik dan hiasan. Dapat menggunakan bahan yang bisa dimakan ataupun yang tidak bisa dimakan untuk menciptakan desain, pola, dan dekorasi yang dapat mengubah tampilan kue polos menjadi sebuah karya seni yang indah.

Dalam proses mendekorasi sebuah kue terdapat penggunaan teknik yang digunakan sangat beragam untuk menunjang nilai estetika suatu produk salah satunya adalah *fondant work* dalam penggunaan *rolled fondant*. *Fondant work* mengacu pada praktik artistik memodelkan, membentuk, dan mendekorasi dengan *fondant*, sebuah glasir yang mudah dibentuk yang umum digunakan dalam dekorasi kue. *Fondant* memungkinkan untuk desain yang rumit, dan detail pada kue dan *pastry*. *Fondant work* meliputi berbagai teknik seperti menggulung, memotong, mencetak, dan melukis untuk menciptakan dekorasi yang menakjubkan serta rumit untuk kue dan makanan penutup (Toba, 2011). Penggunaan *fondant work* ataupun *modeling fondant* merupakan salah satu teknik yang cukup populer saat ini dikarenakan penggunaan *fondant* yang memiliki karakteristik elastis dan mudah dibentuk dapat mempermudah proses pembuatan sebuah dekorasi, namun tentu saja dengan memperhatikan teknik penanganan *rolled fondant*.

Rolled fondant adalah jenis bahan hiasan atau glasir yang digunakan dalam dekorasi kue, terutama untuk menutupi kue dan menciptakan permukaan yang halus dan rata. Ini terbuat dari gula, air, dan

sering kali gelatin atau gliserin untuk memberikan tekstur yang dapat digulung dan dipasang di atas kue. *Rolled fondant* memberikan tampilan bersih dan elegan serta populer digunakan untuk kue pernikahan dan kue acara khusus karena penampilannya yang halus dan kemampuannya untuk dibentuk menjadi bentuk dan desain yang rumit (Smith, 2011). Sedangkan menurut (Gisslen, 2013) *Rolled fondant* adalah jenis *icing* atau *frosting* yang umum digunakan dalam dekorasi kue. memiliki tekstur halus dan lentur, mirip dengan adonan yang membuatnya mudah untuk digulung dan dibentuk menjadi berbagai bentuk dan desain. *Rolled fondant* sering digunakan untuk menutupi kue untuk memberikan tampilan yang rapi dan profesional. Ini juga dapat diwarnai, diberi rasa, dan dibentuk untuk menciptakan dekorasi yang rumit untuk kue dan *pastry* (Beranbaum, 1988).

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis memilih mengangkat tema film *The Greatest Showman* yang ditayangkan pada tahun 2018 dan disutradarai oleh Michael Gracy. Film ini cukup dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan menceritakan kisah tentang P.T. Barnum, seorang pengusaha hiburan yang bercita-cita tinggi untuk mendirikan sirkus yang fenomenal, menampilkan keunikan dan bakat individu. Film ini mengikuti perjalanan Barnum dalam meraih kesuksesan, menghadapi tantangan, dan belajar menghargai nilai-nilai yang sebenarnya penting dalam hidupnya, seperti keluarga dan kesetiaan. Dikemas dengan pertunjukan musik yang spektakuler, film ini menginspirasi penonton untuk merayakan keunikan

dan mengikuti impian mereka dengan semangat yang menginspirasi dan dikemas secara apik melalui drama musikal yang menarik.



Gambar 1. 1 Poster film *The Greatest Showman*
Sumber : id.wikipedia.org

Dekorasi kue menggunakan tema Film *The Greatest Showman* ini dapat dijadikan sebagai *birthday cake* untuk berbagai lini usia dan sudah tidak diragukan lagi bahwa film ini memiliki banyak sekali penggemar dari berbagai generasi.

Pada pembuatan dekorasi kue ini penulis akan menggunakan *rolled fondant*. Untuk pewarnaannya penulis akan menggunakan pewarna makanan berbahan dasar minyak agar tidak mempengaruhi tekstur fondan dikarenakan pewarna makanan jenis ini memiliki karakteristik yang tidak mengandung banyak air.

Penulis memilih membuat dekorasi kue karena tren popularitasnya belakangan ini di masyarakat. Selain itu, dekorasi kue dipilih karena kemudahan dalam pembuatannya pada berbagai tema. Dalam pembuatan

dekorasi kue, penulis memilih *rolled fondant* sebagai media dekorasi karena kelenturannya yang memungkinkan untuk dibentuk, diwarnai, dipotong, dan diaplikasikan pada berbagai tema dan keperluan.

Dalam Tugas Akhir ini penulis menentukan untuk membuat *food presentation* yang berjudul dekorasi kue bertemakan Film *The Greatest Showman* Karya Michael Gracy . Dengan demikian melalui landasan teori tersebut akan diciptakan dekorasi kue yang menarik dan menghibur serta mengambil inspirasi dari elemen visual, karakter, dan suasana film.

B. Usulan Produk

Berikut adalah desain yang sudah dirancang penulis dalam pembuatan dekorasi kue yang meliputi tema, konsep detail dekorasi dan ukuran produk.

1. Tema Produk

Film *The Greatest Showman* tahun 2018 merupakan salah satu film terkenal karya dari sutradara Michael Gracy yang diminati oleh banyak pencinta film. Film ini berkisah tentang kisah imajinasi seorang P.T Barnum yang menceritakan kelahiran sebuah bisnis pertunjukan yang cukup kontroversial yaitu sirkus, film ini juga menceritakan seorang P.T Barnum yang berusaha dan berjuang bangkit dari kegagalan untuk membuat pertunjukan ini dapat diterima oleh masyarakat dan menjadi sensasi di seluruh dunia.

Film ini dipilih oleh penulis untuk dijadikan tema dalam pembuat dekorasi kue dikarenakan banyak sekali *scene iconic* yang dapat dijadikan inspirasi dalam pembuatan dekorasi kue ini. Selain itu, film ini juga sering dijadikan konsep dalam menyelenggarakan sebuah acara seperti ulang tahun dan acara lainnya. Oleh karena itu, pembuatan dekorasi kue ini ditujukan untuk sebuah acara ulang tahun *sweet seventeen* yang mengangkat film *The Greatest Showman* sebagai konsep acara. Warna dan gaya dekorasi harus mencerminkan tema acara. Menggunakan skema warna yang sesuai dapat membantu menyatukan elemen dekorasi (Wilson, 2009).

2. Konsep Produk

Kue bertemakan film *The Greatest Showman* ini akan direalisasikan dalam *3 tier cake* yang mempresentasikan masing masing elemen bertemakan film tersebut, dalam pembuatan dekorasi kue ini, penulis memilih untuk menggunakan *butter cake* dikarenakan *butter cake* memiliki karakteristik yang kokoh dan tekstur kue yang padat sehingga apabila kue ini ditumpuk tinggi akan memiliki struktur yang kuat untuk menopang berbagai macam dekorasi di atasnya. *Filling* pada kue ini akan menggunakan *chocolate ganache*, dikarenakan rasanya yang enak, serta *chocolate ganache* juga memiliki karakter yang mudah mengeras sehingga dapat mendukung dan menopang kue agar menjadi lebih kuat dan kokoh. Dalam pembuatan dekorasi kue untuk Usulan Penelitian ini penulis tidak akan

menggunakan *butter cake* dan *chocolate ganache* sebagai dasar dari dekorasi ini, namun digantikan dengan menggunakan *dummy*,

Dummy adalah bentuk polistiren (*styrofoam*) ringan yang digunakan sebagai tempat visualisasi untuk ukuran dan penampilan objek seperti set panggung, dan dapat dengan mudah dipotong atau dibentuk menjadi berbagai desain (Allen, 2002). Pada umumnya *dummy* digunakan oleh dekorator kue untuk berlatih, tujuan tampilan, atau sebagai pengganti lapisan kue sungguhan dalam desain kue yang rumit. Dengan menggunakan *dummy* memungkinkan dekorator untuk bereksperimen dengan desain, latihan teknik, dan menciptakan tampilan kue yang menakjubkan (LoCicero, 2011).

Penggunaan *dummy styrofoam* ini dipilih oleh penulis untuk mengurangi *cost* yang dibutuhkan sehingga lebih terjangkau dan dapat mempermudah penulis dalam mempresentasikan dekorasi kue tersebut.

Dekorasi pada kue ini akan menggunakan *rolled fondant* sebagai media utama untuk merealisasikan tema yang diambil penulis, dikarenakan *rolled fondant* memiliki karakter yang mudah dikreasikan menjadi berbagai macam bentuk, dimulai untuk menutup permukaan kue hingga dibuat berbagai macam ornamen yang dapat dikerjakan oleh penulis dengan mudah.

Konsep yang diangkat oleh penulis terinspirasi dari beberapa adegan, tokoh, lokasi, dan lagu yang terdapat dalam film *The Greatest Showman* yaitu, P.T Barnum yang di perankan oleh Hugh Jackman, Phillip Carlyle yang di perankan oleh Zac Efron dan Anne Wheeler

yang diperankan oleh Zendaya menjadi 3 tokoh utama yang akan di *highlight* oleh penulis. Selain itu, penulis juga terinspirasi oleh salah satu lagu, *setting* tempat dan *scene* yang cukup *iconic* dimana Phillip Carlyle Bersama Anne Wheeler menyanyikan lagu yang berjudul *Rewrite The Stars* sambil melakukan atraksi bergelantung pada tali didalam arena sirkus. Kue yang akan dibuat terdiri dari 3 *tier cake* dengan ukuran lebar 40 cm dan tinggi 75 cm.

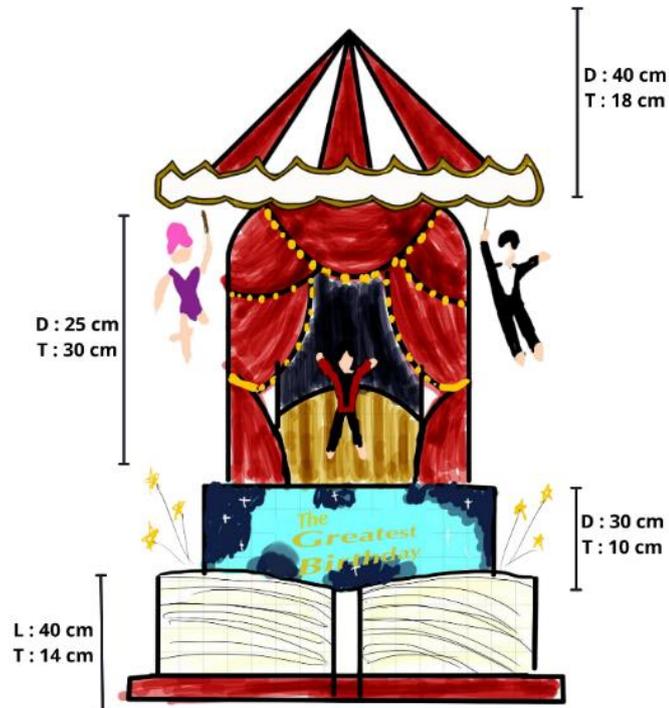
Warna yang digunakan dalam pembuatan dekorasi kue ini akan disesuaikan dengan tema pada film *The Greatest Showman* yaitu, emas, hitam, merah, putih, dan biru agar suasana atau kesan yang ditampilkan dapat mempresentasikan film tersebut.

3. Desain Produk

Pentingnya desain produk tidak bisa diabaikan karena memiliki dampak besar pada keberhasilan suatu produk, karena dapat menentukan kepuasan pelanggan, pembeda dari kompetitor lain dan efisiensi produksi, (Ulrich & Eppinger, 2015). Berikut adalah desain yang telah dirancang oleh penulis dan akan direalisasikan menggunakan *dummy Styrofoam* dan *rolled fondant*.

Gambar 2

Desain Dekorasi Kue

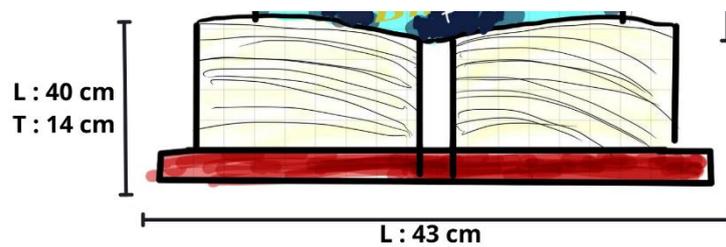


Gambar 2. 1 Desain dekorasi kue

Sumber : Olahan penulis, 2024

Gambar 3

Detail Tier 1



Gambar 3. 1 Desain tier 1

Sumber : Olahan penulis, 2024

Pada *tier* pertama penulis akan menggunakan *dummy* yang dilapisi menggunakan *fondant* dan telah diberikan warna merah pada bagian sampul buku dan warna *cream* pada bagian halaman buku, lalu akan dibentuk menyerupai buku yang terbuka.

Akan terdapat detail lembaran kertas sehingga terlihat bentuk buku yang realistis, bentuk buku pada *tier* pertama ini dipilih untuk menggambarkan sebuah kisah yang terinspirasi dari salah satu lagu yang ada di dalam film *The Greatest Showman* dengan judul *Rewrite the stars*, dan mempresentasikan awal kisah film ini di mulai.

Gambar 4

Detail *Tier* 2



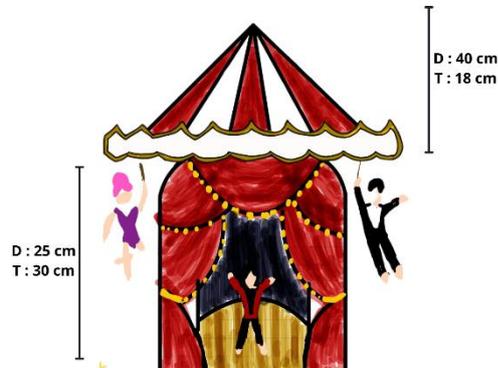
Gambar 4. 1 Desain *tier* 2

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tier kedua pada dekorasi kue ini penulis terinspirasi dari perpaduan warna poster film *The Greatest Showman* yaitu perpaduan warna biru muda dan biru tua, selanjutnya penulis menambahkan logo atau tulisan judul yang *iconic* pada film ini, aksesoris bintang pada *tier* ini mempresentasikan lagu *rewrite the stars*.

Gambar 5

Detail *tier* 3



Gambar 5. 1 Desain *tier* 3

Sumber : Olahan penulis, 2024

Pada *tier* ke 3 penulis terinspirasi dari lokasi dilaksanakannya sirkus yaitu sebuah tenda dengan warna yang khas merah dan putih, selain itu penulis juga menambahkan aksesoris warna *gold* pada *tier* ini untuk memberikan kesan yang mewah dan meriah, dekorasi pada kue ini berfokus untuk menonjolkan 3 karakter utama yaitu P.T Barnum yang di perankan oleh Hugh Jackman (*figurine* 1), Anne Wheeler yang diperankan oleh Zendaya (*figurine* 2), dan Phillip Carlyle yang di perankan oleh Zac Efron (*figurine* 3) nantinya penulis akan membuat *figurine* dari setiap tokoh yang sedang memperagakan adegan *iconic* di dalam *film* tersebut.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan tinjauan produk dari dekorasi kue yang akan dibuat oleh penulis meliputi standar resep yang akan digunakan, daftar barang

yang dibutuhkan, daftar pembelian bahan, *recipe costing* hingga *selling price* yang akan digunakan oleh penulis.

1. Standar Resep

Standar resep adalah kumpulan instruksi detail dalam menyiapkan hidangan tertentu, termasuk pengukuran keperluan bahan secara tepat, langkah-langkah prosedur pembuatan, waktu memasak, dan informasi penting lainnya yang diperlukan untuk secara konsisten menghasilkan hasil yang diinginkan (Gisslen, W. 2018). Sedangkan menurut (National Restaurant Association. 2011). Standar resep biasanya merujuk pada seperangkat instruksi yang tepat dan rinci untuk menyiapkan suatu hidangan atau *item* makanan tertentu. Ini mencakup informasi tentang bahan, jumlah, pengukuran, teknik memasak, dan detail lainnya yang relevan yang diperlukan untuk secara konsisten menghasilkan hasil yang diinginkan. Selain digunakan sebagai instruksi dalam pembuatan sebuah hidangan, standar resep juga dapat menentukan *food cost* dan *selling price* dari sebuah produk.

Di bawah ini tercantum 2 pilihan standar resep dalam pembuatan dekorasi kue, yaitu menggunakan kue asli dan menggunakan kue *dummy*, resep yang digunakan merupakan standar resep *Butter Cake* dan *Chocolate Ganache* Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL I

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : <i>Cake</i>	
<i>BUTTER CAKE</i>			Hasil : • 4 Loyang 20 cm x 20 cm . t 10 cm • 2 Loyang ø 30 cm. t 7 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan
2	Letakan	6875 gr 5500 gr	<i>Soft butter</i> <i>Granulated</i> <i>Sugar</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i>
3	Aduk			Menggunakan <i>paddle</i> sampai gula larut di dalam <i>butter</i> dan warnanya berubah menjadi pucat
4	Saring	6187 gr 10 gr	Tepung protein rendah garam	Agar tidak ada gumpalan
5	Tambahkan			1/3 tepung dan garam yang sudah disaring kedalam adonan <i>butter</i> dan gula
6	Campurkan	99 butir	telur	Secara bertahap kedalam adonan

7	Tambahkan			Sisa tepung yang tersisa kedalam adonan lalu terus diaduk hingga adonan tercampur rata
8	Tuangkan	20 ml	Perisa Vanila	Kedalam Adonan
9	Parut	5 pcs	<i>Lemon zest</i>	Lalu tambahkan kedalam adonan
10	Aduk			Hingga seluruh bahan tercampur dengan sempurna
11	Tuangkan			Semua adonan kedalam loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> dan diberi <i>baking paper</i>
12	Ratakan			Adonan hingga rata di seluruh loyang
13	Panggang			Adonan <i>butter cake</i> selama 60 menit menggunakan suhu 175° C

Tabel 1. 1 Standar resep butter cake

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

<i>CHOCOLATE GANAHE</i>			Kategori : Cream	
<i>CHOCOLATE GANAHE</i>			Hasil : 2250 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan
2	Potong	1500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi bentuk yang lebih kecil
3	Panaskan	750 gr	<i>Diary Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> menggunakan api kecil
4	Tambahkan	45 gr 30 gr	<i>Cocoa Powder</i> Gula	Kedalam <i>diary cream</i> yang sudah dipanaskan lalu aduk hingga tidak ada gumpalan
5	Tambahkan			Potongan <i>dark chocolate</i> kedalam <i>cream</i> lalu aduk hingga seluruh coklat meleleh
6	Diamkan			Hingga <i>chocolate ganache</i> dingin dan mengental lalu <i>chocolate ganache</i> siap

				untuk digunakan
--	--	--	--	-----------------

Tabel 2. 1 Standar resep chocolate ganache

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 3

STANDAR RESEP *RICE KRISPIE TREATS*

<i>RICE KRISPIE TREATS</i>			Kategori : <i>cake</i>	
			Hasil : <ul style="list-style-type: none"> • 1 kue berbentuk tenda \varnothing 25 cm. t 30 cm • 1 kue berbentuk atap tenda \varnothing 30 cm. t 15 	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan
2	Panaskan	2000 gr	<i>Marsmellow</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> di api kecil hingga mencair
3	Aduk			<i>Marsmellow</i> yang dipanaskan agar tidak gosong dan dapat mencair dengan sempurna
4	Tambahkan	1500 gr	<i>Puffed Rice</i>	Kedalam <i>Marsmellow</i>

			<i>Cereal</i>	yang sudah dilelehkan lalu aduk hingga tercampur sempurna
5	Keluarkan			Dari <i>Sauce pan</i> lalu siap untuk digunakan

Tabel 3. 1 Standar resep rice krispie treats

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 4

STANDAR RESEP PEWARNAAN *FONDANT* PADA DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FILM THE GREATEST SHOWMAN*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>FILM THE GREATEST SHOWMAN</i>			Hasil : 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	50 gr 2000 gr	Pewarna merah <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga warna tercampur dengan sempurna, <i>fondant</i> ini digunakan untuk: 1. <i>Cover</i> sampul buku 2. <i>Cover tier 3</i> 3. Dekorasi untuk <i>tier 3</i> 4. Baju <i>figurine 1</i>

2	Uleni	1000 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Berwarna putih untuk digunakan pada: <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Cover</i> isi dalam bagian buku pada <i>tier</i> 1 2. Penambahan aksen pada <i>tier</i> 3
3	campurkan	10 gr 500 gr	Pewarna biru <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga warna tercampur rata, <i>rolled fondant</i> berwarna biru ini akan digunakan untuk <i>cover tier</i> 2
4	Campurkan	5 gr 200 gr	Pewarna Jingga <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata dan <i>rolled fondant</i> ini akan digunakan untuk : <ol style="list-style-type: none"> 1. Pembuatan 3 badan <i>figurine</i>
5	Campurkan	5 gr 50 gr	Pewarna ungu <i>Rolled Fondant</i>	Akan digunakan untuk bagian baju dari <i>figurine</i> 2
6	Campurkan	30 gr 300 gr	Pewarna Hitam <i>Rolled Fondant</i>	Akan digunakan untuk baju <i>figurine</i> 1 dan 3

7	Campurkan	5 gr 100 gr	Pewarna Kuning <i>Rolled Fondant</i>	Akan digunakan untuk aksen bintang di <i>tier</i> ke 2
8	Campurkan	10 gr 100 gr	Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i>	Akan digunakan sebagai alas tenda dengan bentuk dan tekstur kayu

Tabel 4. 1 Standar resep pewarnaan fondant

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 5

STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *FILM THE GREATEST SHOWMAN*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM <i>THE GREATEST SHOWMAN</i>			Hasil : 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cover Dummy tier 1 ukuran 40 cm x 40 cm, t :10 cm dan 43 cm x 43 cm, t: 2 cm				
1	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ukuran 50 cm x 50 cm
3	Lapisi		<i>Dummy</i> Ukuran 43 cm x 43 cm tinggi 2cm	Menggunakan <i>fondant</i> berwarna merah

			sebagai sampul buku	
4	Rapihkan			Sisa <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i>
5	Lebarkan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukuran 60 cm x 60 cm
6	Lapisi		<i>Dummy</i> ukuran 40 x 40 cm dengan tinggi 10 cm dalam bentuk halaman buku	Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna putih
7	Rapikan			Sisa <i>rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i>
Cover <i>dummy tier 2</i> ukuran ϕ 30 cm, t: 12 cm				
8	Lebarkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru	Menjadi ukuran ϕ 50 cm
9	Letakan		<i>Rolled fondant</i> yang sudah di lebarkan	Keatas <i>dummy</i>
10	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> lalu potong <i>fondant</i> yang melebihi ukuran <i>dummy</i>
11	Tambahkan	10 gr	Pewarna biru tua	Menggunakan kuas

				untuk memberikan gradasi warna pada <i>tier</i> ke 2
12	Tambahkan	10 gr	Pewarna putih	Lalu gambarkan bintang di berbagai sisi pada <i>tier</i> 2 secara acak
13	Gambarkan			Tulisan <i>the greatest showman</i> menggunakan pewarna emas di bagian sisi tengah <i>dummy</i>
14	lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat muda	Menjadi ukuran diameter 30 cm
15	letakkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat yang sudah di lebarkan	Ke atas <i>dummy</i> berukuran diameter 30 cm
16	Tambahkan			Guratan membentuk tekstur kayu sebagai alas dari tenda
<i>Cover dummy tier</i> 3 berbentuk tenda dengan ukuran \varnothing 25 cm, t: 30 cm				

17	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Menjadi ukuran 16 cm x 30 cm lalu potong menjadi ukuran 2 cm x 30 cm
18	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukuran 16 cm x 30 cm lalu potong menjadi ukuran 2 cm x 30 cm
19	letakkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna merah dan putih berukuran 2 cm x 30 cm	Secara bergantian pada permukaan <i>dummy</i> membentuk warna menyerupai tenda circus
20	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Untuk melapisi bagian dalam tenda
21	cetak	100 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Kedalam cetakan berbentuk pilar sebanyak 6 buah,
22	Letakan		Rolled fondant berbentuk pilar	Dibagian dalam dari tenda lalu beri pewarna emas
Membuat <i>Figurine</i> 1 berbentuk P.T Barnum				
23	Rangkai	30 cm	Kawat	Menjadi rangka badan dari <i>figurine</i>

24	Tambahkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Diatas rangka kawat lalu bentuk hingga menyerupai badan manusia
25	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi bentuk kepala manusia
26	Pipihkan	30 gr 60 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah <i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Lalu bentuk menjadi jas, celana, dan rambut dari <i>figurine</i> tersebut
27	Letakan			<i>Figurine</i> dibagian dalam tenda
<i>Cover dummy tier 3</i> berbentuk atap tenda ukuran 40 cm dengan tinggi 15 cm				
28	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Menjadi ukuran 20 cm x 15 cm lalu potong menjadi ukuran 2 cm x 15 cm
29	Lebarkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukuran 20 cm x 15 cm lalu potong menjadi ukuran 2 cm x 15 cm
30	letakan		<i>Rolled fondant</i> berwarna merah dan putih	Secara bergantian pada permukaan <i>dummy</i> membentuk

			berukuran 2 cm x 15 cm	warna menyerupai tenda circus
Membuat <i>Figurine</i> 2 berbentuk Anne Wheeler				
31	Rangkai	30 cm	Kawat	Menjadi rangka badan dari <i>figurine</i>
32	Tambahkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Diatas rangka kawat lalu bentuk hingga menyerupai badan manusia
33	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi bentuk kepala manusia
34	Pipihkan	30 gr 60 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna ungu <i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Lalu bentuk menjadi baju, dan rambut dari <i>figurine</i> tersebut
35	Letakan			<i>Figurine</i> secara menggantung di bawah atap tenda
Membuat <i>Figurine</i> 3 berbentuk Phillip Carlyle				
36	Rangkai	30 cm	Kawat	Menjadi rangka badan dari <i>figurine</i>
37	Tambahkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Diatas rangka kawat lalu bentuk hingga

				menyerupai badan manusia
38	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna <i>cream</i>	Menjadi bentuk kepala manusia
39	Pipihkan	30 gr 60 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih <i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Lalu bentuk menjadi jas, kemeja, celana dan rambut dari <i>figurine</i> tersebut
35	Letakan			<i>Figurine</i> secara menggantung di bawah atap tenda

Tabel 5. 1 Standar resep dekorasi kue

Sumber : Olahan penulis, 2024

2. *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen formal yang berfungsi sebagai kontrak hukum antara pembeli dan penjual, mendetailkan syarat dan ketentuan transaksi, termasuk spesifikasi item, jumlah, harga, tanggal pengiriman, dan syarat pembayaran (Monczka, dkk, 2015). Sedangkan menurut (Heizer, dkk, 2016) *Purchase order* merupakan sebuah otorisasi tertulis untuk pemasok dalam mengirimkan produk atau layanan tertentu dengan harga yang telah ditentukan, sering kali termasuk syarat-syarat untuk pengiriman dan pembayaran.

Dalam pembuatan dekorasi kue ini *purchase order* merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, karena berisikan data bahan yang akan dibutuhkan pembeli, berikut merupakan *purchase order* dari bahan bahan yang dibutuhkan penulis dalam tugas akhir ini.

TABEL 6

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Butter</i>	7	kg	Rp45.000	227 gr	Rp1.387.665
2	Gula pasir	5,5	kg	Rp20.000	1 kg	Rp110.000
3	Tepung protein rendah	6,2	kg	Rp12.000	1 kg	Rp74.400
4	garam	250	gr	Rp5.000	250 gr	Rp5.000
5	telur	9,5	kg	Rp30.000	1 kg	Rp285.000
6	Perisa vanila	1	btl	Rp20.000	1 btl	Rp20.000
7	Lemon	6	pcs	Rp5.000	1 pcs	Rp30.000
8	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1,5	Kg	Rp60.000	1 kg	Rp90.000
9	<i>Dairy Cream</i>	1	liter	Rp90.000	1 liter	Rp90.000
10	<i>Cocoa powder</i>	100	gr	Rp20.000	100 gr	Rp20.000

11	<i>Marsmellow</i>	2	kg	Rp110.000	1 kg	Rp220.000
12	<i>Puffed rice cereal</i>	1,5	kg	Rp50.000	1 kg	Rp75.000
13	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp380.000	5 kg	Rp380.000
14	Pewarna makanan merah	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
15	Pewarna makanan biru	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
16	Pewarna makanan hitam	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
17	Pewarna makanan oranye	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
18	Pewarna makaaan <i>gold</i>	1	btl	Rp 65.000	50 ml	Rp65.000
19	Pewarna makanan kuning	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
20	Kawat hijau	100	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp25.000
21	Kawat putih	100	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp25.000

22	Pati Jagung	1	kg	Rp20.000	1 kg	Rp20.000
23	<i>Blue color dust</i>	1	pcs	Rp30.000	6 gr	Rp30.000
24	<i>Cake board</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
25	Mentega putih	500	gr	Rp8.000	500 gr	Rp8.000
TOTAL						Rp3.045.065

Tabel 6. 1 *Purchase order* berbahan dasar *butter cake*

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 7***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY***

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Dummy 40x40 cm, t:10 cm</i>	1	Pcs	Rp20.000	1 pcs	Rp20.000
2	<i>Dummy 43x43 cm, t:2 cm</i>	1	Pcs	Rp10.000	1 pcs	Rp10.000
3.	<i>Dummy ø 30 cm. t: 15 cm</i>	1	Pcs	Rp18.000	1 pcs	Rp18.000
4.	<i>Dummy ø 25 cm. t: 30 cm</i>	1	Pcs	Rp150.000	1 pcs	Rp150.000
5	<i>Dummy ø 40</i>	1	Pcs	Rp9.000	1 pcs	Rp9.000

	cm. t: 2 cm					
6	<i>Dummy</i> kerucut ø 30 cm. t: 5 cm	1	Pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
7	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp380.000	5 kg	Rp380.000
8	Pewarna makanan merah	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
9	Pewarna makanan biru	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
10	Pewarna makanan hitam	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
11	Pewarna makanan oranye	1	btl	Rp7.000	1 btl	Rp7.000
12	Pewarna makaan <i>gold</i>	1	btl	Rp65.000	50 ml	Rp65.000
13	Pewarna makanan kuning	1	btl	Rp7000	1 btl	Rp7.000
14	Kawat hijau	100	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp25.000
15	Kawat putih	100	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp25.000
16	Pati Jagung	1	kg	Rp20.000	1 kg	Rp20.000
17	<i>Blue colour</i>	1	pcs	Rp30.000	6 gr	Rp30.000

	<i>dust</i>					
18	<i>Cake board</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
19	Mentega putih	500	gr	Rp8.000	500 gr	Rp8.000
TOTAL						Rp895.000

Tabel 7. 1 *Purchase order* berbahan dasar *dummy*

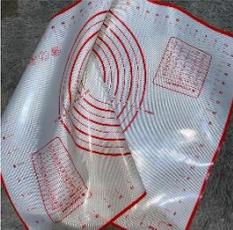
Sumber : Olahan penulis, 2024

3. Peralatan Penunjang Kegiatan

Peralatan penunjang kegiatan memiliki peran yang sangat penting dalam berbagai jenis aktivitas, baik dalam konteks bisnis, produksi, maupun kehidupan sehari-hari (Drury, 2019). Peralatan yang digunakan merupakan salah satu penunjang dalam pembuatan Tugas Akhir dekorasi kue ini. Berikut adalah penjelasan peralatan yang digunakan dalam melaksanakan pembuatan dekorasi kue.

TABEL 8

DAFTAR ALAT PENUNJANG

NO	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon mat</i>		Sebagai alas Ketika memipihkan <i>fondant</i>

2	<i>Rolling pin</i>		Alat untuk memipihkan <i>fondant</i>
3	<i>Digital scale</i>		Untuk menimbang bahan yang akan digunakan
4	kuas		Alat untuk memberikan warna
5	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
6	<i>Pen cutter</i>		Alat pemotong <i>fondant</i>
7	<i>Fondant modelling tools</i>		Untuk Memberikan tekstur pada <i>fondant</i>

8	Penggaris		Alat pengukur
9	<i>Small knife</i>		Untuk merapikan dan memotong <i>fondant</i>
10	<i>Pen brush</i>		Alat untuk menempelkan ornament pada <i>fondant</i>
11	<i>Cutting mat</i>		Alas pemotong <i>fondant</i>
12	<i>Flexi fondant smoother</i>		Alat untuk membuat tampilan fondant menjadi terlihat lebih halus

Tabel 8. 1 Daftar alat penunjang

Sumber : Olahan penulis, 2024

4. *Recipe Costing*

Recipe costing adalah proses menghitung total biaya yang dikeluarkan untuk menyajikan hidangan atau item menu tertentu. Ini

melibatkan penilaian biaya semua bahan yang digunakan, tenaga kerja, *overhead*, dan biaya lainnya untuk menentukan biaya keseluruhan dari memproduksi sebuah resep. Informasi ini penting bagi bisnis di industri makanan untuk menetapkan harga produk, mengelola pengeluaran, dan menilai profitabilitas (Dopson & Hayes, 2008). Sedangkan menurut (Kotschevar & Withrow, 2011). *Food cost* adalah pengukuran biaya yang terkait dengan bahan-bahan makanan yang digunakan dalam operasi restoran atau bisnis makanan lainnya. Ini mencakup biaya pembelian bahan makanan, persediaan, penyimpanan, dan pengolahan bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan kepada pelanggan.

TABEL 9

PENGHITUNGAN RESEP BERBAHAN DASAR *BUTTER CAKE*

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Butter</i>	6857	kg	Rp45.000	227 gr	Rp1.359.317
2	Gula pasir	5,5	kg	Rp20.000	1 kg	Rp110.000
3	Tepung protein rendah	6187	kg	Rp12.000	1 kg	Rp74.244
4	garam	10	gr	Rp5.000	250 gr	Rp200
5	telur	9	kg	Rp30.000	1 kg	Rp270.000
6	Perisa vanila	25	ml	Rp20.000	30 ml	Rp17.000
7	Lemon	5	pcs	Rp5.000	1 pcs	Rp30.000
8	<i>Dark</i>	1,5	Kg	Rp60.000	1 kg	Rp90.000

	<i>Chocolate Compound</i>					
9	<i>Dairy Cream</i>	750	ml	Rp90.000	1 liter	Rp67.500
10	<i>Cocoa powder</i>	45	gr	Rp20.000	100 gr	Rp9.000
11	<i>Marsmellow</i>	2	kg	Rp110.000	1 kg	Rp220.000
12	<i>Puffed rice Cereal</i>	1,5	kg	Rp50.000	1 kg	Rp75.000
13	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp380.000	5 kg	Rp380.000
14	Pewarna makanan merah	50	gr	Rp7.000	30 gr	Rp12.000
15	Pewarna makanan biru	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
16	Pewarna makanan hitam	30	gr	Rp7.000	30 gr	Rp7.000
17	Pewarna makanan oranye	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
18	Pewarna makaaan <i>gold</i>	50	gr	Rp65.000	50 gr	Rp 65 000

19	Pewarna makanan kuning	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
20	Kawat figurine	3	pcs	Rp5.000	1 pcs	Rp15.000
21	Kawat putih	20	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp5.000
22	Pati Jagung	500	gr	Rp20.000	1 kg	Rp10.000
23	Blue color dust	1	pcs	Rp30.000	6 gr	Rp30.000
24	Cake board	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
25	Mentega putih	500	gr	Rp8.000	500 gr	Rp8.000
TOTAL						Rp2.643.531

Tabel 9. 1 Penghitungan resep berbahan dasar *butter cake*

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 10**PENGHITUNGAN RESEP BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Dummy 40x40 cm, t:10 cm	1	Pcs	Rp20.000	1 pcs	Rp20.000
2	Dummy 43x43 cm, t:2 cm	1	Pcs	Rp10.000	1 pcs	Rp10.000

3.	<i>Dummy</i> ø 30 cm. t: 15 cm	1	Pcs	Rp18.000	1 pcs	Rp18.000
4.	<i>Dummy</i> ø 25 cm. t: 30 cm	1	Pcs	Rp150.00 0	1 pcs	Rp150.000
5	<i>Dummy</i> ø 40 cm. t: 2 cm	1	Pcs	Rp9.000	1 pcs	Rp9.000
6	<i>Dummy</i> kerucut ø 30 cm. t: 5 cm	1	Pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
7	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp380.00 0	5 kg	Rp380.000
8	Pewarna makanan merah	50	gr	Rp7.000	30 gr	Rp12.000
9	Pewarna makanan biru	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
10	Pewarna makanan hitam	30	gr	Rp7.000	30 gr	Rp7.000
11	Pewarna makanan oranye	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
12	Pewarna makaan gold	50	gr	Rp65.000	50 gr	Rp 65 000

13	Pewarna makanan kuning	10	gr	Rp7.000	30 gr	Rp3.000
14	Kawat <i>figurine</i>	3	pcs	Rp5.000	1 pcs	Rp15.000
15	Kawat putih	20	pcs	Rp25.000	100 pcs	Rp5.000
16	Pati Jagung	500	gr	Rp20.000	1 kg	Rp10.000
17	<i>Blue colour dust</i>	1	pcs	Rp30.000	6 gr	Rp30.000
18	<i>Cake board</i>	1	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp50.000
19	Mentega putih	500	gr	Rp8.000	500 gr	Rp8.000
TOTAL						Rp848.000

Tabel 10. 1Perhitungan resep berbahan dasar *dummy*

Sumber : Olahan penulis, 2024

5. *Selling Price*

Harga jual adalah jumlah di mana suatu produk atau layanan ditawarkan untuk dijual kepada pelanggan. Ini mewakili harga akhir yang dibayar oleh pelanggan untuk memperoleh produk atau layanan dari penjual. Harga jual dipengaruhi oleh berbagai faktor termasuk biaya produksi, permintaan pasar, persaingan, dan margin keuntungan yang diinginkan. (Garrison, dkk, 2014). Sedangkan menurut (Kimmel, dkk, 2019). Harga jual mengacu pada jumlah di mana suatu produk atau layanan ditawarkan untuk dijual kepada pelanggan. Ini merupakan harga akhir yang dibayar oleh pelanggan untuk memperoleh produk atau layanan

dari penjual. Harga jual ditentukan berdasarkan berbagai faktor seperti biaya produksi, permintaan pasar, persaingan, dan margin keuntungan yang diinginkan. Ini memainkan peran penting dalam menentukan pendapatan dan profitabilitas suatu bisnis.

Penentuan harga jual menjadi hal yang sangat penting dalam penjualan sebuah produk, dikarenakan penentuan harga jual mampu menentuka keuntungan yang dapat di peroleh. Penulis akan menggunakan rumus menentukan *selling price* yang tulis oleh (Horngren, dkk, 2012) yaitu,

$$\text{Selling price} = \text{Food cost} / \text{Desired cost percentage} \times 100\%$$

Ditambahkan dengan *creativity and art* sebanyak 35% yang dipilih oleh penulis untuk menunjang segala kebutuhan lainnya yang di perlukan oleh penulis dalam membuat dekorasi kue ini.

TABEL 11

BUTTER CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp2.643.531
<i>Creativity and Arts 35%</i>	Rp 925.235
Total Cost	Rp 3.568.766
<i>Desired cost percentage</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 8.921.915
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 8.950.000

Tabel 11. 1 *Butter cake selling price*

Sumber : Olahan penulis, 2024

TABEL 12

DUMMY SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 848.000
<i>Creativity and Arts 35%</i>	Rp 296.800
Total Cost	Rp 1.144.800
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2.862.000
<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.900.000

Tabel 12. 1 *Dummy selling price*

Sumber : Olahan penulis, 2024

6. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi pelaksanaan

Dalam pembuatan Tugas Akhir dekorasi kue bertemakan film *The greatest Showman* ini penulis melaksanakannya di dua lokasi yang berbeda untuk melaksanakan latihan dan juga pelaksanaan presentasi produk yaitu:

1. Rumah Penulis : Jl Raya Nanjung no.27 Desa Lagadar, Kel. Margaasih, Kab.Bandung, Jawa Barat.
2. Dapur program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik pariwisata NHI Bandung : Jl. Dr.Setiabudhi No.186, Hegarmanag, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

b. Waktu pelaksanaan

Proses Latihan pembuatan Tugas Akhir dekorasi kue bertemakan film *The greatest Showman* ini dan kegiatan pelaksanaan presentasi Tugas Akhir akan dilaksanakan pada 2 waktu yang berbeda yaitu :

1. Pelaksanaan Latihan : April – Juli 2024
2. Pelaksanaan Presentasi : Agustus 2024