

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sejarah kue sudah ada sejak zaman kuno, dimana kue pertama sangat berbeda dari yang kita makan saat ini. Kue ini lebih menyerupai roti dan dimaniskan dengan madu, lalu ditambahkan kacang-kacangan, dan buah-buahan kering. Menurut para ahli, orang Mesir Kuno adalah masyarakat yang pertama kali menunjukkan keterampilan dalam membuat kue. Kue banyak andil dalam acara-acara sosial dan suguhan selama berabad-abad, dalam berbagai bentuk dan selera (Levene, 2016).

Kue paling sering muncul dalam konteks keagamaan di peradaban Yunani-Mesir. Kue pada zaman dahulu memiliki fungsi struktural yang hampir mirip dengan kue modern, yaitu sebagai pusat perayaan dan hari raya. Kita dapat membandingkan antara penggunaan kue pada zaman dahulu sebagai persembahan keagamaan dan fungsi kue pada kemudian hari sebagai simbolis pada perayaan ulang tahun dan pernikahan (Humble, 2010).

Kue awalnya dihias dengan tujuan untuk dipajang pada jamuan makan dan pesta yang diadakan oleh bangsawan Eropa. Pada saat itu, kue memiliki ciri desain yang rumit dan aksen warna-warni. Menghias kue diketahui dimulai oleh sebuah toko roti Perancis pada tahun 1840-an dimana seorang pembuat roti Perancis ingin menaikkan harga kuenya dan berpikir untuk menghias kuenya. Pada abad ke-19, orang Perancis yang mempopulerkan konsep hidangan penutup dan membawa kue-kue

yang dihias ke meja masyarakat (Plarre, 2014). Dekorasi kue adalah kegiatan menutup permukaan kue dengan beberapa bahan tertentu. Selain untuk menutupi kekurangan fisik pada permukaan kue, dekorasi kue juga bisa menambahkan cita rasa pada kue. Dekorasi kue juga dapat meningkatkan harga jual kue dikarenakan banyaknya kreativitas yang dituangkan ke dalam dekorasi kue tersebut. Biasanya, kue yang dihias dapat menjadi pusat perhatian pada sebuah acara (Lange, 2024).

Kue telah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari perayaan selama berabad-abad. Kue menambahkan sentuhan rasa manis dan sukacita pada setiap kesempatan, yang menjadikannya semakin istimewa. Melalui seni dekorasi kue yang telah meningkatkan kreativitas para pendekor kue, maka banyak sekali yang menggunakan kue sebagai *centrepiece* pada suatu perayaan (Garrett, 2007). Hal ini dapat terlihat pada acara-acara TV seperti *Cake Boss* dan *Ace of Cakes*. Contohnya, kue berbentuk kastil Hogwarts yang disajikan dalam rangka perdana film “Harry Potter and the Deathly Hallows” yang dibuat oleh Duff Goldman pada acara *Ace of Cakes* (Ferdman, 2011). Contoh lainnya adalah permintaan *pizzeria* untuk dibuatkan kue berbentuk sepotong pizza berukuran sangat besar untuk merayakan *anniversary* ke-110 tahun (Carlson, 2022).

Kalangan tertentu seperti penggemar *game* Genshin Impact dapat menginginkan kue yang memiliki tema seperti yang ada pada *game* tersebut. Contohnya adalah HoYoverse suka mengadakan acara tahunan HoYoFest yang diadakan di beberapa negara, pada pembukaan

acara bisa saja menampilkan dekorasi kue bertemakan peluncuran karakter yang baru.

Pada akun *youtube* yang bernama MoriKitchen mengunggah video tentang pembuatan kue “Pour La Justice” seperti pada rencana penulis di *tier* ke-1. Meskipun secara konsep dasar kue tersebut mirip dengan yang ingin penulis buat, tetapi terdapat perbedaan yang signifikan dalam media dan bahan yang digunakan. Media yang digunakan oleh MoriKitchen yaitu dengan *rolled fondant* dan krim, sedangkan media yang akan digunakan penulis adalah *rolled fondant* pada seluruh *tier* dekorasi kue. *Rolled fondant* dipilih karena memberikan hasil akhir yang lebih halus, kokoh, dan mendukung pembuatan detail yang presisi. Selain itu, penggunaan *rolled fondant* memungkinkan kue untuk mempertahankan bentuk dan dekorasinya lebih lama dibandingkan dengan krim yang cenderung lebih cepat meleleh dan tidak stabil di suhu ruang. Perbedaan media ini menjadi salah satu faktor pembeda yang memengaruhi kualitas estetika dan daya tahan kue secara keseluruhan.

Untuk tugas akhir ini, penulis mengambil tema “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact yang akan ditampilkan melalui dekorasi kue dalam pembuatan presentasi produk *cake decoration*. Genshin Impact merupakan *game* asal Republik Rakyat Tiongkok yang dirilis pada tahun 2020 oleh HoYoverse. *Game* ini telah menjadi salah satu *game* paling populer saat ini. Kepopuleran Genshin Impact ditopang oleh banyak hal, yaitu desain karakter yang sangat detail, jalan cerita yang

menantang, dan grafis serta musik yang memukau. Genshin Impact adalah permainan bergenre *action role-playing* (RPG) sekaligus permainan aksi (Greting dkk.,2022).

Inspirasi pembuatan “Pour La Justice” diambil dari karakter *game* bernama Furina. Furina adalah karakter dalam Genshin Impact yang merupakan *hydro archon* atau tuhan elemen air yang menjaga wilayah Fontaine. Belakangan terungkap bahwa Furina bukanlah *hydro archon* yang sesungguhnya. Focalors, penerus Egeria (*hydro archon* terdahulu), telah memisahkan tubuh dan jiwanya. Focalors menggunakan Furina sebagai cara untuk menipu surgawi (*Heavenly Principles*) untuk mencegah hasil ramalan mengenai Fontaine menjadi kenyataan. Namun meskipun Furina berhasil dalam tugas tersebut, hal ini melemahkan mentalnya sehingga dia menderita masalah paranoia (GenshinWiki, Furina, 2023).

**Gambar 1 : Furina**



(Sumber : HoYoverse via HoYoWiki, 2023)

Negara Fontaine untuk tema dan desainnya sendiri terinspirasi dari negara Perancis pada periode *La Belle Époque* yang berarti zaman keindahan dan zaman yang penuh inspirasi dalam sejarah Perancis.

Masa ini ditandai oleh kemakmuran ekonomi, perkembangan budaya yang pesat, serta inovasi dalam seni, sastra, dan arsitektur. *La Belle Époque* juga menjadi masa keemasan bagi dunia mode. Pakaian-pakaian bergaya *La Belle Époque* yang elegan dan mewah, dengan siluet ramping dan detail-detail yang rumit, serta hiasan renda, border dan topi yang besar sangat populer pada masa ini (Widrayani, 2024).

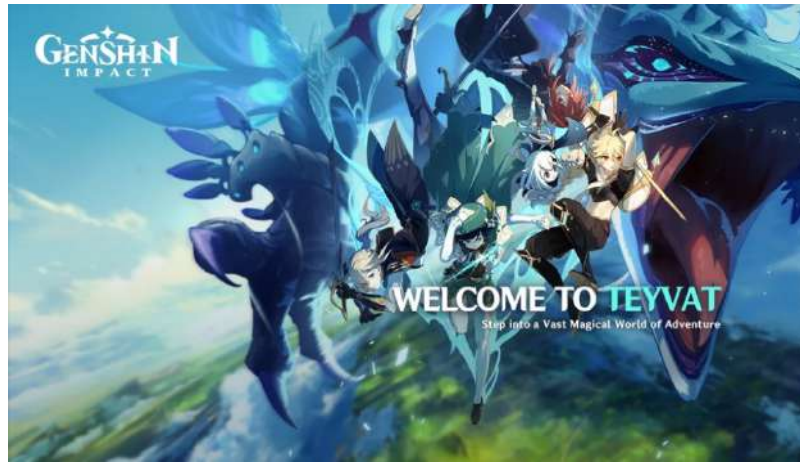
Atas dasar pertimbangan di atas, penulis memilih “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact sebagai tema dari dekorasi kue yang akan penulis pakai sebagai tugas akhir. Penulis menggunakan Genshin Impact sebagai tema kue ini karena ingin memperkenalkan tentang *game* yang memiliki alur cerita matang serta menarik dan juga sedikit mengimplementasikan hobi atau kesukaan penulis terhadap Genshin Impact itu sendiri. Dengan demikian, penulis ingin merealisasikan kue ini dengan judul :

“*Cake Decoration* Berjudul “Pour La Justice” dari Game Genshin Impact”

## B. Usulan Produk

### 1. Tema

**Gambar 2 : Poster Genshin Impact 1.0**



(Sumber : HoYoVerse via Genshin Impact Wiki, 2021)

Penulis mengambil tema “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact. *Game* ini merupakan salah satu *game* kesukaan penulis dan merupakan *game action role-playing* yang sangat populer. Inspirasi yang penulis ambil adalah dari segi visual dan detail dari *game* tersebut. Genshin Impact adalah salah satu *game* yang kepopulerannya sangat signifikan sejak peluncurannya pada September 2020. Genshin Impact pun langsung menjadi populer pada kategori *mobile game* dan sudah lebih dari 127 juta pemain yang mengunduh Genshin Impact hingga saat ini (Clement, 2024).

*Game* yang dikategorikan sebagai rating PG 12+ ini menarik perhatian banyak kalangan, terutama bagi penggemar *game action role-playing* (RPG). Genshin Impact selalu masuk dalam kategori atau memenangkan penghargaan mengenai *mobile game*. Pada tahun 2021 dan 2022 Genshin Impact memenangi penghargaan

“*Best Mobile Game*” pada acara *The Game Award* (Baihaqi, 2022). Lalu pada tahun 2023 Genshin Impact memenangkan penghargaan “*Playstation Partner Awards 2023 Grand Award*” (HoYoverse, 2023). Pada tahun 2024 Genshin Impact pun kembali mendapatkan “*Best Mobile Game*” pada penghargaan Gamescom (Faisal, 2024).

Genshin Impact menceritakan tentang sepasang saudara kembar yang menjelajahi berbagai dunia yang berbeda. Mereka lalu tiba di dunia bernama *Teyvat*, tempat dimana cerita dalam *game* itu berlangsung. Tetapi ketika hendak memasuki *Teyvat*, saudara kembar tersebut dihadang oleh seorang dewi misterius yang membuat saudara kembar itu terpisah. Kemudian salah satu saudara kembar itu mencari saudaranya dengan mengelilingi wilayah yang ada di *Teyvat* dan dipanggil dengan sebutan pengembara atau *traveler* (Greting dkk., 2022).

Pada *chapter* “Penyamaran Sang Pendosa” atau *Masquerade of the Guilty* yang berlatarbelakang di negara Fontaine, pengembara berpetualang ke wilayah tersebut untuk bertemu dengan Furina, sang *hydro archon* untuk bertanya mengenai keberadaan saudaranya. Fontaine sendiri memiliki idealisme-nya sendiri sebagai “Negeri Keadilan”, nama Fontaine berasal dari kata Perancis yang berarti air mancur. Selain wilayah yang menjunjung tinggi keadilan, wilayah ini pun membanggakan dirinya sebagai pusat budaya dan seni di *Teyvat* (Diana, 2024).

**Gambar 3 : Poster Genshin Impact 4.2**



(Sumber : HoYoverse, 2023)

Sang pengembara sudah mengetahui tentang ramalan yang beredar bahwa Fontaine akan tenggelam dan hanya menyisakan *hydro archon* yang menangis di singgasananya. Status Furina sebagai *hydro archon* pun dipertanyakan karena mengapa seorang *archon* tidak mempunyai kekuatan sama sekali untuk mencegah terjadinya ramalan tersebut. Pada adegan akhir pun terungkap bahwa Furina bukanlah *hydro archon* yang sesungguhnya.

Furina memiliki sifat flamboyan dan juga dramatis, meskipun demikian dia tetap disayangi dan dipuja oleh masyarakat Fontaine. Furina hanyalah wadah manusia yang terkutuk untuk hidup selama 500 tahun dan berakting sebagai tuhan. Untuk mematahkan ramalan tersebut *hydro archon* yang asli, Focalors, bersembunyi di balik layar dan mengumpulkan energi melalui pengadilan yang dijalankan di pengadilan Fontaine selama 500 tahun. Saat energi yang cukup besar terkumpul bahkan terhitung bisa mematikan seorang tuhan, akhirnya Focalors mengorbankan dirinya sendiri untuk membatalkan ramalan tersebut. Furina pun



mengundurkan diri dari perannya sebagai *archon* dan hidup selayaknya manusia biasa (GenshinWiki, 2024).

“Pour La Justice” sendiri memiliki arti “Untuk Keadilan”, dan menggambarkan tentang latar belakang karakter Furina dalam *game* ini. Walaupun Furina memiliki sifat yang flamboyan dan dramatis, dia pun dikenal sebagai figur yang tegas namun berwibawa, dengan dedikasinya terhadap penegakan hukum dan keadilan (GenshinWiki, 2023).

Penulis ingin mengangkat beberapa hal yang cukup menarik perhatian penulis. Di antaranya memasukkan topi yang digunakan Furina, gagang pedang *Splendor of Tranquil Water* yang merupakan senjata yang dipakai oleh Furina, *guillotine* atau alat pancung yang digunakan Focalors saat mengorbankan dirinya sendiri, lalu kue *speciality* Furina di dalam *game* yaitu “Pour La Justice” yang memiliki mahkota berwarna putih dan emas sebagai perlambang posisi Furina sebagai seorang hakim tertinggi di pengadilan Fontaine, yang terakhir adalah *Primordial Sea Water* atau air murni yang akan mengelilingi kue ini.

Penulis merasa bahwa beberapa hal yang disebutkan di atas adalah hal-hal yang penting dalam cerita Furina karena sudah mencakup seluruh inti dari pengorbanan, kemewahan dan keindahan yang ada dalam cerita Genshin Impact. Hal ini juga sangat menginspirasi penulis untuk meningkatkan kreativitas, ketelitian, dan juga kebebasan dalam berkarya.

## 2. Konsep Produk

Dekorasi kue dengan tema “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact ini dapat disajikan dalam berbagai perayaan seperti, ulang tahun, *centrepiece* pada acara tahunan HoYoFest, maupun acara Comifuro yang merupakan pameran untuk para pembuatan karya kreatif dan sering diadakan di Indonesia tiap tahunnya (Comifuro, 2017). Walaupun *game* Genshin Impact dikategorikan dengan *rating* PG 12+, tetapi rata-rata usia pemain adalah berumur 24-45 tahun. Maka kue ini lebih cocok dan lebih disukai oleh kalangan remaja, dan dewasa, terutama yang menyukai Genshin Impact.

Dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact, *base* kue yang akan digunakan adalah *butter cake* dengan *cream cheese frosting* serta ditambahkan *filling blueberry compote* untuk menyesuaikan tema dari produk yang dibuat yaitu dominan warna biru. Kemudian kue akan di *cover* dan akan didekorasi menggunakan *rolled fondant*.

*Butter cake* memiliki karakteristik yang lebih padat dibandingkan dengan *sponge cake*. Tetapi walaupun dengan karakteristik yang padat pun *butter cake* tetap lembut dan *moist* saat dimakan (Feron, 2024). Penulis menggunakan *butter cake* agar tetap kokoh dan stabil walaupun memiliki ukuran yang tinggi.

*Cream cheese frosting* memiliki tekstur yang lembut dan merupakan salah satu *frosting* yang populer di kalangan masyarakat.

*Cream cheese frosting* mempunyai rasa yang tidak terlalu manis makan cocok untuk orang yang tidak terlalu menyukai manis. *Frosting* ini pun cenderung lebih stabil dibandingkan dengan *whipping cream* (Amaliyah, 2021).

Akan tetapi, demi kemudahan dan keringanan penulis dalam hal biaya serta pengerjaan dekorasi, maka penulis akan mengganti *cake* tersebut dengan *styrofoam dummy* karena penulis akan lebih fokus dalam aspek dekorasi *cake decoration* ini.

Pada pembuatan dekorasi kue bertemakan “Pour La Justice” dari *game* Genshin Impact ini, penulis akan menggunakan media *rolled fondant*. Alasan memilih *rolled fondant* sebagai media dekorasi kue ini dikarenakan konsistensi bahan yang sangat lentur dan mudah untuk dibentuk. Penggunaan *rolled fondant* biasanya dipakai untuk kue yang disajikan pada acara yang berada di luar ruangan. Hal tersebut dikarenakan *rolled fondant* dapat bertahan pada suhu yang panas dan lembab. Pada saat ini, *rolled fondant* lebih mudah ditemukan di toko-toko bahan kue dengan berbagai macam merk dan warna agar memudahkan para pendekor kue (LoCicero, 2007).

Dalam pewarnaan *rolled fondant* tipe pewarna yang direkomendasikan adalah pewarna tipe gel. Pewarna makanan cair cenderung membuat *rolled fondant* lengket dan bisa sangat berantakan jika digunakan terlalu banyak (Rizvi, 2013). Walaupun pewarna yang direkomendasikan adalah pewarna tipe gel, penulis

memilih untuk menggunakan pewarna tipe cair untuk meminimalisir biaya yang dikeluarkan.

Dekorasi akan dilakukan menggunakan *rolled fondant* dan *sugar casting*. Penulis akan menggunakan Teknik dekorasi *covering, hand modelling, sugar casting, embossing, cut outs* serta *painting*. Pemilihan warna biru, putih, dan emas ini karena pada pakaian karakter Furina sangat dominan warna tersebut, yang juga melambangkan *hydro archon* atau tuhan elemen air.

Teknik *covering* merupakan metode untuk menutup permukaan kue dengan menggunakan *rolled fondant*. Terdapat 2 metode dalam teknik *covering*, yaitu metode *paneling* atau *wrapping* dan metode *overhead* atau *blanket*. Dengan menggunakan metode *wrapping* akan menghasilkan pinggiran *rolled fondant* yang lebih tajam dan lurus. Metode *wrapping* dilakukan dengan cara menipiskan *rolled fondant* terlebih dahulu, lalu letakan di atas permukaan kue, potong bagian yang melebihi dari bagian atas kue. Pada bagian samping, *rolled fondant* yang sudah ditipiskan kemudian gulung menggunakan *rolling pin* dan tempelkan pada bagian samping kue. Teknik *covering* menggunakan metode *blanket* lebih umum untuk pemula, karena jika sudah menipiskan *rolled fondant* langsung diletakan ke atas permukaan kue, tetapi pada bagian pinggir kue pasti akan terlihat lebih tebal dan tumpul (Natalie, 2016). Penulis akan menggunakan metode *wrapping* pada

dekorasi kue ini karena lebih mudah digunakan pada kue ukuran besar.

*Marzipan* dan *rolled fondant* adalah media yang paling ideal untuk digunakan untuk teknik *hand modelling*, karena kedua media tersebut lentur dan mudah dibentuk untuk bentuk yang diinginkan (Brown, 2007). Pada desain yang penulis buat, teknik *hand modelling* akan digunakan dalam membentuk pita, dan gelombang biru yang menyerupai kaus kaki Furina.

*Sugar casting* sering digunakan untuk membuat dasar dan sandaran untuk *sugar showpieces*. Gula leleh dapat di tuangkan ke beragam cetakan untuk mendapatkan bentuk yang diinginkan, asalkan cetakan yang akan digunakan dioleskan sedikit minyak agar menghindari gula yang menempel ke cetakan. Biasanya cetakan yang sering digunakan adalah cetakan yang berbahan dasar *silicon* (Petersen, 2009). Pada bagian permata berbentuk air mata dan diamond, akan dibuat menggunakan teknik *sugar casting* dan lelehan isomalt yang diberikan pewarna biru.

*Embossing* adalah teknik yang menekan pola ke atas *rolled fondant* untuk mengubah permukaan polos menjadi ada gambar yang diinginkan. Pada toko-toko kue sudah banyak yang menyediakan pola *embossing* seperti bunga atau renda, tetapi kita juga bisa membuat pola sendiri sesuai dengan yang diinginkan (Smith, 2011). Pada bagian kipas akan penulis tambahkan *embossing* titik-titik

berbentuk diamond dan juga garis patah-patah menggunakan *cutting wheel* pada setiap kipasnya.

Teknik *cut outs* adalah teknik yang mudah untuk diaplikasikan, kita hanya perlu menipiskan *rolled fondant* dengan tebal yang diinginkan. Para pendekor kue seringnya menggunakan *plastic cutters* atau *metal cutters*, ada juga yang hanya menggunakan pisau tajam dan mengikuti desain yang telah dibuat sendiri (Smith, 2011). Pada desain yang akan penulis buat, teknik *cut outs* ini digunakan dalam pembuatan ornamen *cuff* kemeja Furina, mahkota Furina, ornamen bintang jatuh dan kuncup bunga, kipas, *guillotine* dan detail desain yang ada pada pilar.

Teknik *painting* akan bagus jika digunakan di atas *rolled fondant*, kita dapat menggunakan pewarna makanan *liquid base* lalu dicampur dengan air atau alkohol *food grade* agar cepat kering. Teknik ini dapat menggunakan kuas, *sponge*, atau *airbrush*, jika menggunakan kuas besar maka warna yang didapatkan pun akan lebih halus (Brown, 2007). Penulis menggunakan teknik *painting* agar menghasilkan warna *rolled fondant* yang lebih pekat dan pewarnaan untuk *gold dust* lebih terlihat.

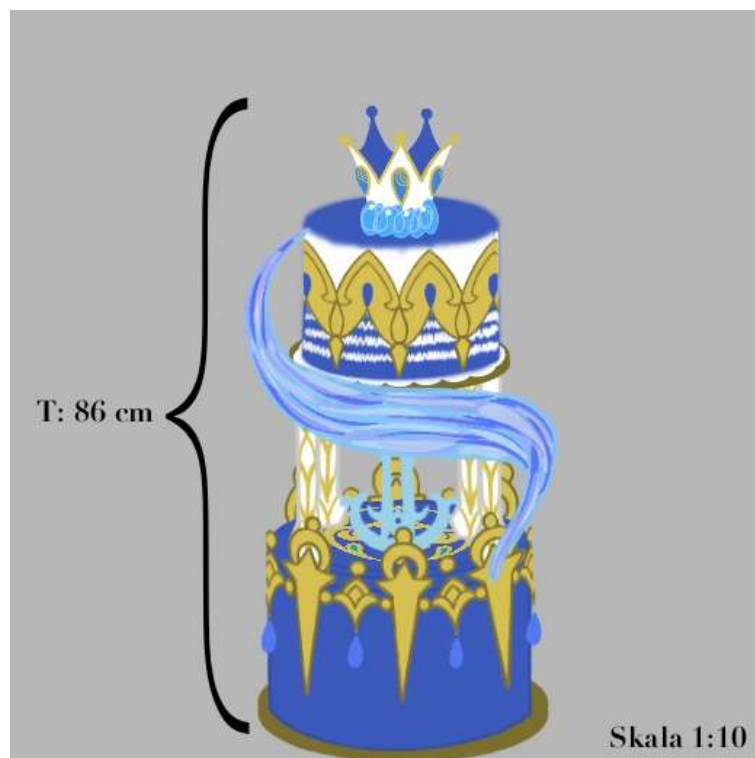
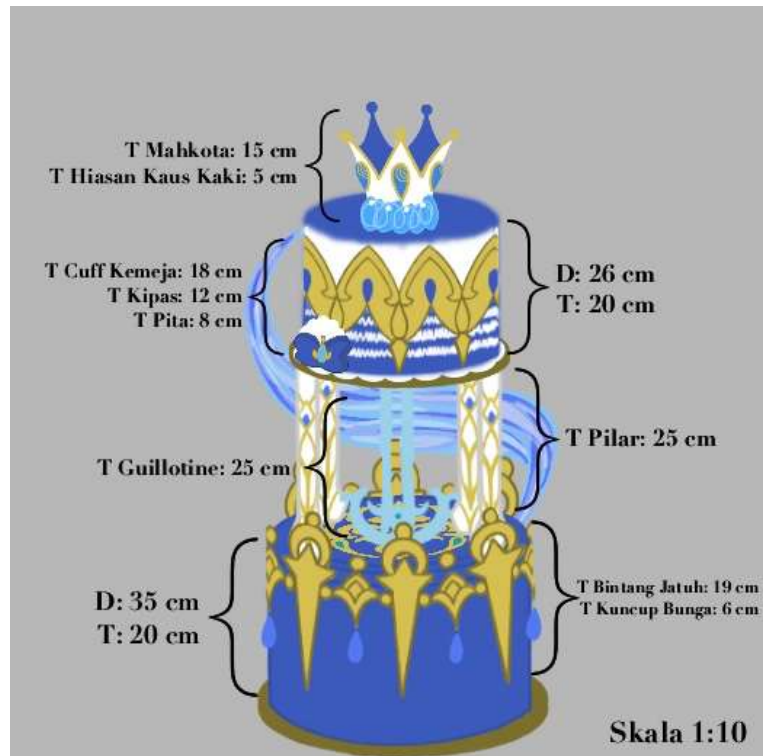
Pada *tier* ke-3, penulis menggunakan *dummy* berbentuk lingkaran dengan diameter 26 cm dan tinggi 20 cm. Pada bagian *tier* ini, akan diberikan warna gradasi *cerulean blue* dan putih, lalu terdapat garis zig zag berwarna putih di bagian warna *cerulean blue*. Ada ornamen yang menyerupai lengkungan kubah warna emas pada

desain bagian *cuff* kemeja di pakaian karakter Furina. Terdapat pita berwarna biru yang berliontin air mata dan kipas berwarna putih, lalu pada bagian puncaknya terdapat mahkota berwarna putih dan emas, serta pada bagian dalam mahkotanya berwarna biru.

Pada bagian samping mahkota akan diberikan ornamen bergelombang dengan warna biru muda, dengan inspirasi dari detail kaus kaki pada karakter Furina. Pada *tier* ke-2, akan terdapat 4 buah pilar yang dibuat dengan paralon PVC dan dibalut dengan *rolled fondant* berwarna putih. Akan terdapat detail berwarna emas dan permata berwarna biru pada pilar tersebut. Pada bagian tengah akan ada *guillotine* atau pedang pancung berwarna biru muda dan akan sedikit tertancap ke bagian atas *tier* ke-1. Pada *tier* ke-1, penulis menggunakan dummy berbentuk lingkaran berdiameter 35 cm dan tinggi 20 cm. Pada bagian atas tier 1 akan diberikan *cake bottom* berdiameter 30 cm dan akan di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna *cerulean blue*. *Rolled fondant covering* yang digunakan akan berwarna *cerulean blue* dan terdapat ornamen seperti bintang jatuh dan kuncup bunga yang berwarna emas dan permata berbentuk air mata berwarna biru.

## 3. Sketsa

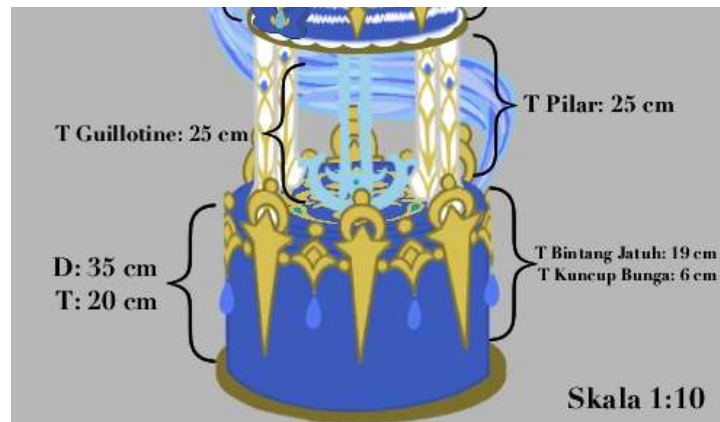
Gambar 4 : Sketsa Produk Tampak Depan dan Belakang





a. *Tier* Kesatu dan Kedua

**Gambar 5 : Detail Tier Kesatu dan Kedua**



1. Pilar

**Gambar 6 : Pilar**



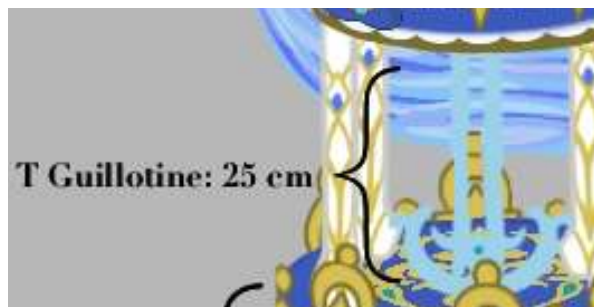
Pada bagian pilar, penulis menggunakan paralon PVC yang di bagian bawahnya diberi tambahan *styrofoam* untuk membentuk hexagon atau segi enam agar menyerupai bentuk gagang pedang Furina. Masing-masing pilar akan berukuran 25 cm, dan terdapat 4 buah pilar yang berwarna putih dan akan menopang *tier* pertama.

Pada setiap pilarnya penulis membuat pola yang menggunakan teknik *cut out*, pola tersebut akan menggunakan pola terinspirasi dari gagang pedang *Splendor of Tranquil Water*. *Splendor of Tranquil Water* merupakan

pedang yang digunakan Furina pada *game* Genshin Impact. Pada bagian atas pola pada pilar akan terdapat 2 buah permata berbentuk diamond berwarna biru yang terbuat dari isomalt. Permata berbentuk diamond ini akan berjumlah 8 buah dari 4 buah pilar.

## 2. *Guillotine*

**Gambar 7 : *Guillotine***



Pada bagian tengah pilar akan tertancap *guillotine* atau pedang pancung yang digunakan oleh Focalors saat mengorbankan dirinya untuk mematahkan ramalan Fontaine. *Guillotine* ini akan dibuat dengan *rolled fondant* berwarna biru muda lalu menggunakan teknik *cut out* dan berukuran tinggi 25 cm. Pada bagian dalamnya akan diberikan tusuk sate agar bisa menusuk dan berdiri kokoh di atas *tier* ke-1.

### 3. *Primodial Sea Water*

**Gambar 8 : *Primodial Sea Water***



*Primodial sea water* atau bisa disebut dengan air murni, merupakan air yang berada di bawah wilayah Fontaine. Awalnya, *hydro archon* pertama yaitu Egeria, membuat *oceanids* atau mahluk dari air yang berada di wilayah Fontaine berubah menjadi manusia menggunakan campuran *primodial sea water*. Tetapi jika manusia tersebut melakukan kontak dengan *primodial sea water*, maka mereka akan kembali menjadi air seperti pada awalnya (GenshinWiki, 2023).

*Primodial sea water* ini akan melingkari dekorasi kue yang akan penulis buat. Posisi *primodial sea water*-nya akan menancap pada *tier* ke-1 lalu melingkari ke belakang pilar dan menancap ke *tier* ke-3. Material yang digunakan untuk membuat *primodial sea water* adalah plastik mika berwarna transparan dan gradasi, warna biru muda, biru tua

dan ungu. Plastik mika tersebut akan di panaskan terlebih dahulu menggunakan *heat gun* agar mudah dibentuk.

#### 4. Ornamen Bintang Jatuh dan Kuncup Bunga

##### Gambar 9 : Ornamen Bintang Jatuh dan Kuncup Bunga



Pada bagian *tier* ke-1, penulis akan membuat ornamen berbentuk seperti bintang jatuh berwarna emas yang berukuran 16 cm. Terdapat ornamen menyerupai kuncup bunga berwarna emas yang berukuran 6 cm tepat di samping ornamen bintang jatuh. Ornamen-ornamen tersebut akan dibuat dengan *rolled fondant* serta menggunakan teknik *cut out*. Ornamen berbentuk bintang jatuh akan berjumlah 8 buah dan ornament kuncup bunga akan berjumlah 8 buah. Terdapat penghubung di antaranya yaitu lingkaran yang berjumlah 16 buah dan pada bagian atas ornament yang berjumlah 16 buah.

Terdapat permata berbentuk air mata terbalik yang dibuat dengan isomalt berwarna biru yang berjumlah 8 buah. Ornamen bintang jatuh dan kuncup bunga akan dilukis dengan campuran *gold dust* dan alkohol. Semuanya akan

mengelilingi puncak *tier* ke-3, ornamen tersebut terinspirasi dari topi yang digunakan oleh Furina.

**b. Tier Ketiga**

**Gambar 10 : Detail Tier Ketiga**



1. Mahkota Furina

**Gambar 11 : Mahkota Furina**



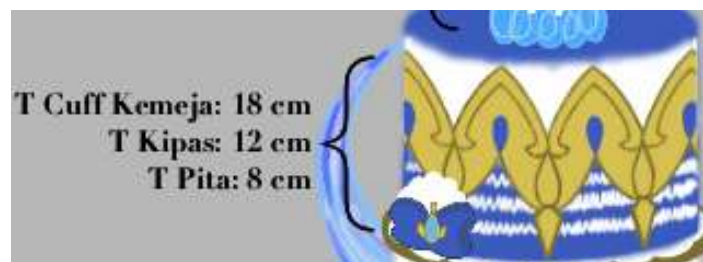
Pada bagian atas *tier*, penulis akan memberikan mahkota berukuran tinggi 15 cm yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna putih dan bagian dalamnya berwarna biru. Pada bagian garis mahkota akan diberikan lis berwarna emas yang dilukis menggunakan campuran *gold dust* dan alkohol

dan ornamen bulat berwarna emas yang terbuat dari *rolled fondant*.

Terdapat permata berbentuk air mata terbalik yang akan dibuat dengan isomalt yang berjumlah 5 buah dan dilukis dengan campuran *gold dust* dan alkohol untuk detail lengkungan. Pada samping mahkotanya akan diberikan ornamen gelombang berwarna biru muda berukuran 5 cm yang terinspirasi dari detail kaus kaki yang digunakan oleh Furina, serta permata bulat berwarna putih di atasnya.

## 2. Ornament *Cuff* Kemeja Furina

**Gambar 12 : Ornamen *Cuff* Kemeja Furina**



Pada bagian samping *tier* ketiga akan diberikan ornamen menyerupai lengkungan kubah berukuran tinggi 18 cm berwarna emas, bagian ini terinspirasi dari *cuff* kemeja karakter Furina. Pada pembuatan ornamen lengkungan kubah, penulis akan menggunakan teknik *cut out* dan menambahkan permata berbentuk air mata terbalik yang terbuat dari isomalt yang berjumlah 8 buah. Bagian ornamen akan diberikan dua lapisan agar memberikan kesan

berdimensi, lalu diwarnai menggunakan campuran *gold dust* dan alkohol agar memberikan efek mengkilap.

### 3. Pita dan Kipas

**Gambar 13 : Pita dan Kipas**



Terdapat pita berwarna biru yang berukuran tinggi 8 cm dan kipas berwarna putih yang berukuran tinggi 12 cm. Pada bagian tengah pita akan diberikan liontin permata berbentuk air mata yang berjumlah 1 buah dan juga terdapat aksesoris *diamond* di lengkungan kipas.

### 4. Tinjauan Produk

Pada bagian tinjauan produk, akan ada beberapa poin seperti kebutuhan alat daftar pembelian, *selling price*, dan *recipe costing* akan diuraikan serta dijelaskan oleh penulis di bawah ini.

#### a. *Standard Recipe*

*Standard recipe* atau *standard formula* merupakan sebuah instruksi yang mendeskripsikan suatu persiapan pada suatu produk. Dalam kata lain, sebuah resep dapat disesuaikan dengan kebutuhan suatu golongan yang dibuat oleh koki dalam suatu perusahaan. Fungsi dari *standard recipe* adalah untuk

mengontrol kualitas dari produk akan tetap konsisten dari awal pemasaran hingga akhir dan mengontrol kuantitas bahan-bahan yang digunakan agar supaya tetap terjaga kualitas produk tersebut (Gisslen, 2013).

Dalam *standard recipe* harus ada mencakup semua bahan yang akan digunakan, metode yang dipakai, serta kuantitas bahan. Hal tersebut yang akan menentukan hasil akhir porsi yang dihasilkan dan akan berpengaruh pada pengendalian porsi produksi (Sona, 2023).

Berikut di bawah ini merupakan *standard recipe* untuk pembuatan dekorasi kue dalam menggunakan *styrofoam dummy* maupun kue yang terdiri dari resep *butter cake*, *cream cheese frosting*, dan *blueberry compote*.

#### A. Butter Cake

**Tabel 1: Standard Recipe Butter Cake**

<b>Butter Cake</b>				<b>Yield</b> : 3 pcs Ø35 x 5 cm 3 pcs Ø26 x 5 cm
<b>Halaman : 1 dari 2</b>				
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Panaskan			Oven di suhu 150°C
2.				Berikan <i>parchment paper</i> pada bagian permukaan Loyang.
3.	Ayak	1.756 gr	<i>Soft Flour</i>	Dalam <i>bowl</i> terpisah, (bahan kering) lalu sisihkan.
4.	<i>Creaming</i>	874 gr 2.210 g	<i>Unsalted Butter</i> <i>Sugar</i>	Pada <i>stand mixer</i> menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga pucat dan lembut.



Tabel 1 : *Standard Recipe Butter Cake*

(Lanjutan)

<i>Butter Cake</i>		<i>Yield</i> : 3 pcs Ø35 x 5 cm 3 pcs Ø26 x 5 cm		
Halaman : 2 dari 2				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Masukkan	1.424 gr	Telur (Tanpa cangkang)	Ke dalam adonan secara bertahap.
	Tambahkan	24 gr	<i>Vanilla Extract</i>	Aduk hingga semua tercampur rata.
6.	Masukkan		Bahan kering	Secara bertahap ke dalam adonan, agar adonan tidak pecah. Aduk dengan kecepatan rendah
7.	Bagi			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan.
8.	Panggang			Kue di dalam oven selama 1 jam.
9.	Keluarkan			Kue dari dalam oven sambil sedikit di tepuk bagian bawah loyangnya, kemudian
	Dinginkan			Kue diatas <i>cooling wire</i> .

(Sumber : LoCicero, 2007 dimodifikasi oleh penulis, 2024)

*B. Cream Cheese Frosting*Tabel 2 : *Standard Recipe Cream Cheese Frosting*

<i>Cream Cheese Frosting</i>		<i>Yield</i> : 2.338 gram		
Halaman : 1 dari 2				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Creaming	791 gr 262 gr	<i>Cream Cheese</i> <i>Unsalted Butter</i>	Pada <i>stand mixer</i> menggunakan <i>paddle attachment</i> dalam kecepatan sedang, hingga lembut dan ringan. Lalu ubah ke kecepatan rendah.

**Tabel 2 : Standard Recipe Cream Cheese Frosting  
(Lanjutan)**

<i>Cream Cheese Frosting</i>			<i>Yield</i> : 2.338 gram	
			Halaman : 2 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Masukkan	1.267 gr	<i>Icing Sugar</i>	Ke dalam <i>cream cheese mixture</i> secara perlahan-lahan. Naikkan kecepatan menjadi kecepatan sedang sampai semuanya tercampur rata.
3.	Masukkan	17,5 gr	<i>Vanilla Extract</i>	Lalu aduk kembali hingga semuanya tercampur rata.
4.	Pindahkan			<i>Cream cheese frosting</i> ke dalam wadah dan dinginkan ke dalam <i>chiller</i> dan <i>beat</i> sebelum akan digunakan.

(Sumber : LoCicero, 2007)

*C. Blueberry Compote*

**Tabel 3 : Standard Recipe Blueberry Compote**

<i>Blueberry Compote</i>			<i>Yield</i> : 1.334 gram	
			Halaman : 1 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masukkan	800 gr 206 gr 118 gr 50 gr	<i>Frozen Blueberry</i> <i>Sugar</i> <i>Rapsberry Puree</i> <i>Lime Juice</i>	Ke dalam panci, dan masak diatas api sedang. Masak dan aduk-aduk hingga blueberry sedikit halus dan tidak beku lagi.
2.	Campurkan	11 gr 59 gr	<i>Pectine NH</i> <i>Sugar</i>	Aduk di <i>bowl</i> terpisah, kemudian
	Tambahkan			Ke dalam panci.
3.	Campurkan	50 gr 50 gr	<i>Maizena</i> <i>Air</i>	Aduk di <i>bowl</i> terpisah, dan sisihkan.
4.	Campurkan		<i>Air maizena</i>	Ke dalam panci, lalu aduk hingga rata. Tunggu hingga terlihat letupan dari <i>compote</i> , lalu matikan kompor.

Tabel 3 : *Standard Recipe Blueberry Compote*

(Lanjutan)

<i>Blueberry Compote</i>			<i>Yield</i> : 1.334 gram	
			Halaman : 2 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Pindahkan			<i>Blueberry compote</i> ke dalam wadah dan tempel bagian atasnya dengan <i>plastic warp</i> . Dinginkan ke dalam <i>chiller</i> sebelum digunakan.

(Sumber : Kempinski Jakarta Indonesia, 2023 dimodifikasi oleh penulis 2024)

D. *Cake Decoration* “Pour La Justice”Tabel 4: *Standard Recipe Cake Decoration* “Pour La Justice”

<i>Cake Decoration</i> “Pour La Justice”				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (3 tier)
				Halaman : 1 dari 14
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Tier Kesatu</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Lingkaran ukuran Ø35 x 20 cm.
		1 buah	<i>Cake bottom</i>	Ukuran Ø30 x 2,5 cm
2.	Cover		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic warp</i> .
3.	Campurkan	1.100 gr 18 ml 6 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu	Sampai semua tercampur rata dan mendapatkan warna <i>cerulean blue</i> .
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	Pipihkan	430 gr	<i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai dengan ketebalan 3 mm.
6.	Oleskan	10 gr	<i>glucose</i>	Pada permukaan atas <i>plastic warp</i> pada <i>dummy</i> .
7.	Cover		<i>Dummy</i>  <i>Rolled fondant</i>	Bagian atas menggunakan  Yang sudah ditipiskan, lalu potong lebihan <i>rolled fondant</i> .

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>
				<b>Halaman : 2 dari 14</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
8.	Pipihkan	650 gr	<i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 3 mm.
9.	Oleskan	15 gr	<i>Glucose</i>	Pada permukaan samping <i>plastic warp</i> pada <i>dummy</i> .
10.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>  <i>Rolled fondant</i>	Bagian samping menggunakan  Yang sudah ditipiskan, tempel secara perlahan-lahan dan potong lebih dari <i>rolled fondant</i> .
11.	Ratakan		Maizena	Sambungan <i>rolled fondant</i> dengan menggunakan jari yang sudah dicelupkan sedikit ke air. (menggunakan metode <i>wrapping</i> ) Tepuk-tepuk  Menggunakan <i>brush</i> pada permukaan <i>rolled fondant</i> agar tidak basah.
12.	Pipihkan	350 gr	<i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 3mm.
13	Oleskan	10 gr	<i>Glucose</i>	Ke atas permukaan <i>cake bottom</i> .
14.	<i>Covering</i>		<i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Ke atas permukaan <i>cake bottom</i> , ratakan permukaan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
15.	Campurkan	5 gr 2 gr 100 gr	Pewarna biru Pewarna ungu Alkohol	Ke dalam <i>bowl</i> , sisihkan.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>
				Halaman : 3 dari 14
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16.	<i>Painting</i>		Cat	Ke atas permukaan <i>tier 1</i> dan <i>cake bottom</i> menggunakan <i>sponge</i> . Ulangi metode ini sampai 3 kali agar warna yang dihasilkan lebih pekat.
17.	<i>Painting</i>		Cat <i>gold dust</i>	<i>Cake bottom</i> dengan, Mengikuti seperti pola yang sudah dibuat.
<b>Ornamen Bintang jatuh dan Kuncup bunga</b>				
1.	Campurkan	500 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai semuanya tercampur rata dan mendapatkan warna kuning muda.
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Di atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> kuning muda	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> , sampai mencapai ketebalan 3mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah ditipiskan mengikuti dengan pola yang sudah dibuat menggunakan <i>art knife</i> . Diamkan ornament yang sudah di potong pada ruangan ber-AC agar cepat kering dan keras.
5.	Campurkan	50 gr 10 gr	Alkohol <i>Gold dust</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , sisihkan.
6.	<i>Painting</i>		Cat <i>gold dust</i>	Seluruh ornamen dengan Menggunakan kuas lukis.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

Cake Decoration “Pour La Justice”			Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)	
			Halaman : 4 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tempel			Ornamen ke bagian puncak tier kesatu menggunakan <i>glucose</i>
<b>Pilar (Tier Kedua)</b>				
1.	Siapkan	4 buah	Paralon PVC	Yang sudah diberikan tambahan styrofoam berbentuk hexagon.
2.	<i>Cover</i>		Paralon	Menggunakan <i>plastic warp</i> .
3.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Diatas permukaan <i>silicon matt</i> .
4.	Pipihkan	540 gr	<i>rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
5.	Oleskan	10 gr	<i>glucose</i>	Ke permukaan 4 buah paralon PVC.
6.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di pipihkan secara perlahan, lalu ratakan bagian sambungan <i>rolled fondant</i> .
7.	Campurkan	100 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai semuanya tercampur rata dan mendapatkan warna kuning muda.
8.	Potong		<i>Rolled fondant</i> kuning muda	Mengikuti pola yang sesuai dengan desain yang dibuat.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>
				Halaman : 5 dari 14
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Tempelkan			Pola yang sudah dipotong ke atas permukaan pilar yang sudah ditutupi dengan <i>rolled fondant</i> menggunakan glucose. Lukis menggunakan cat <i>gold dust</i>
10.	Lelehkan	100 gr Sedikit	<i>Isomalt</i> Air	Hingga semuanya leleh merata.
	Tambahkan	5 gr	Pewarna biru	Ke lelehan <i>isomalt</i> .
11.	Tuangkan		Lelehan <i>isomalt</i>	Ke dalam cetakan <i>silicon</i> berbentuk permata <i>diamond</i> .
12.	Tempelkan		Permata <i>diamond</i>	Ke bagian pilar sesuai pada desain.
<i>Guillotine</i>				
1.	Campurkan	300 gr 8 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Sampai semuanya tercampur rata dan mendapatkan warna <i>sky blue</i> .
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant sky blue</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>
				<b>Halaman : 6 dari 14</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah ditipiskan mengikuti pola yang sudah dibuat menggunakan art knife. Buat pola ini menjadi 2 buah.
5.	Susun  Oleskan  Tempelkan		<i>Glucose</i>	Pola <i>rolled fondant</i> pertama dan di atasnya berikan tusuk sate yang ujungnya sedikit keluar dan kawat 1 mm agar menjaga tetap kokoh.  Dibagian atas pola <i>rolled fondant</i> , kemudian  Pola <i>rolled fondant</i> kedua di atasnya.
6.				Diamkan hingga kering dan keras pada ruangan ber-AC.
7.	Semprotkan	10 gr	<i>Silver dust</i>	Ke atas <i>guillotine</i> .
<b><i>Cake Bottom Tier Ketiga</i></b>				
1.	Siapkan		<i>Cake bottom</i> berwarna <i>gold</i>	Ø30 cm x 2.5 cm.
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.



Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>
				<b>Halaman : 7 dari 14</b>
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dipipihkan menjadi bentuk seperti kelopak bunga pada setiap ujungnya.
5.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Pada permukaan <i>cake bottom</i> dengan menggunakan <i>glucose</i> .
<b>Tier Ketiga</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Lingkaran ukuran Ø26 x 20 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan menggunakan <i>plastic warp</i> .
3.	Campurkan	500 gr 5 gr 1,5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu	Sampai mendapatkan warna <i>cerulean blue</i> .
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
6.	Oleskan	5 gr	<i>Glucose</i>	Ke permukaan atas <i>plastic warp</i> pada <i>dummy</i> .
7.	Tempelkan		<i>rolled fondant</i>	Yang sudah dipipihkan ke bagian permukaan atas. Potong bagian yang berlebih.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			Halaman : 8 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Satukan  Pipihkan	500 gr  500 gr	<i>Rolled fondant putih</i> <i>Rolled fondant cerulean blue</i>	Dengan posisi atas bawah,  Sedikit lalu lipat kembali, ulangi metode ini beberapa kali hingga terlihat seperti gradasi. Pipihkan sampai dengan ketebalan 3 mm
9.	Oleskan	10 gr	<i>Glucose</i>	Pada bagian samping permukaan <i>plastic warp</i> pada <i>dummy</i> .
10.	Tempelkan  Rekatkan		<i>Rolled fondant gradasi</i>	Yang sudah dipipihkan secara perlahan. Potong sisang bagian yang berlebih,  Bagian sambungan menggunakan jari yang sudah dibasahi dengan sedikit air.
11.	<i>Painting</i>	100 gr 5 gr 2 gr	Alkohol Pewarna biru Pewarna ungu	Pada bagian gradasi biru agar warna lebih pekat.
12.	Pipihkan	100 gr	<i>Rolled fondant putih</i>	Sampai mencapai ketebalan 2 mm.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

Cake Decoration “Pour La Justice”			Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)	
			Halaman : 9 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13.	Potong		<i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>fondant carving</i> yang berbentuk zig-zag, buat sebanyak 3 garis zig-zag.
14.	Tempelkan			Pada samping permukaan <i>dummy</i> menggunakan <i>glucose</i> .
Ornamen <i>Cuff</i> kemeja Furina				
1.	Campurkan	500 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga tercampur rata dan mendapatkan warna kuning muda.
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> kuning muda	Dengan menggunakan <i>roling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di pipihkan mengikuti pola yang sudah dibuat sesuai desain.
5.	Tempelkan			Pola yang sudah di potong ke permukaan samping <i>dummy</i> yang sudah dilapisi oleh <i>rolled fondant</i> gradasi
6.	Campurkan	100 gr 20 gr	Alkohol <i>Gold dust</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , sisihkan.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			Halaman : 10 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Painting</i>		<i>Cat gold dust</i>	Seluruh ornamen dengan menggunakan kuas lukis.
8.	Lelehkan	100 gr Sedikit	<i>Isomalt</i> Air	Hingga semuanya leleh merata.
	Tambahkan	5 gr	Pewarna biru	Ke lelehan <i>isomalt</i> .
9.	Tuangkan		Lelehan <i>isomalt</i>	Ke dalam cetakan <i>silicon</i> berbentuk permata air mata.
10.	Tempelkan		Permata air mata	Ke bagian ornamen sesuai pada desain.
<b>Pita dan Kipas</b>				
1.	Campurkan	150 gr 10 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu	Sampai tercampur rata, dan mendapatkan warna <i>navy blue</i> .
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant navy blue</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di pipihkan dengan ukuran tinggi 8 cm.
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dipotong menyerupai pita.
8.	Lelehkan	20 gr Sedikit	<i>Isomalt</i> Air	Hingga semuanya leleh merata.
	Tambahkan	2 gr	Pewarna biru	Ke lelehan <i>isomalt</i> .
9.	Tuangkan		Lelehan <i>isomalt</i>	Ke dalam cetakan <i>silicon</i> berbentuk permata air mata.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			Halaman : 11 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Tempelkan		Permata air mata	Pada bagian liontin pita sesuai pada desain.
11.	Pipihkan	30 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
12.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dipipihkan menyerupai bentuk pola kipas yang sudah dibuat.
13.	<i>Emboss</i>			Bagian batas kipas dengan menggunakan <i>fondant carving</i> bergaris patah-patah. Pada bagian tengah kipas <i>emboss</i> titik-titik dengan tusuk sate dan berbentuk <i>diamond</i> .
Ornamen Gelombang				
1.	Campurkan	100 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Sampai rata dan mendapatkan warna <i>sky blue</i>
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant sky blue</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di pipihkan dengan ukuran tinggi 5 cm.
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dipotong menyerupai gelombang naik turun (kaus kaki Furina) Posisikan melingkar.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

Cake Decoration “Pour La Justice”			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			Halaman : 12 dari 14	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tempelkan		<i>Silver pearls</i>	Pada bagian atas gelombang menggunakan <i>glucose</i> .
<b>Mahkota Furina</b>				
1.	Campurkan	150 gr 5 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu	Sampai tercampur rata dan mendapatkan warna <i>cerulean blue</i> .
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicon matt</i> .
3.	Pipihkan	150 gr	<i>Rolled fondant cerulean blue</i> <i>Rolled fondant</i> putih	Secara terpisah dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 3 mm.
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di pipihkan dengan mengikuti pola mahkota yang sudah di buat.
5.	Tempelkan		<i>Rolled fondant cerulean blue</i> <i>Rolled fondant</i> putih	Secara bertumpuk menggunakan <i>glucose</i> .
6.				Taruh pola di antara plastik mika agar dapat berdiri. Keringkan hingga kaku.
7.	Lelehkan	30 gr Sedikit	<i>Isomalt</i> Air	Hingga semuanya leleh merata.
	Tambahkan	3 gr	Pewarna biru	Ke lelehan <i>isomalt</i> .
8.	Tuangkan		Lelehan <i>isomalt</i>	Ke dalam cetakan <i>silicon</i> berbentuk permata air mata.
9.	Tempelkan		Permata air mata	Pada bagian mahkota sesuai pada desain.

Tabel 4 : *Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”*

(Lanjutan)

<i>Cake Decoration “Pour La Justice”</i>			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			<i>Halaman : 13 dari 14</i>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Campurkan	50 gr 5 gr	Alkohol <i>Gold dust</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , sisihkan.
11.	<i>Painting</i>		Cat <i>gold dust</i>	Bagian list mahkota dan bagian samping permata mengikuti dengan desain yang telah dibuat menggunakan kuas lukis.
<b><i>Primordial Sea Water</i></b>				
1.	Potong		Plastik mika transparan	Sepanjang 75 cm
2.	Panaskan			Menggunakan <i>heat gun</i> dan bentuk bergelombang seperti aliran air.
3.	Lukis		Cat aklirik biru tua, biru muda, dan ungu	Pada permukaan plastik mika yang sudah dipanaskan.
4.	Semprotkan		<i>Varnish gloss food grade</i>	Di atas nya agar mengkilap.
<b><i>Permata Diamond dan Air Mata</i></b>				
1.	Lelehkan	250 gr Sedikit	Isomalt Air	Sampai mencapai suhu 160°C,
	Tambahkan	5 gr	Pewarna biru	Aduk sampai tercampur.
2.	Tuangkan			Ke <i>silicone mold</i> sesuai dengan ukuran diamond dan air mata.
<b><i>Assembly</i></b>				
1.	Siapkan		<i>Cake bottom</i> warna <i>gold</i>	Ø40 cm x 3.5 cm
2.	Letakkan		<i>Tier</i> kesatu	Diatasnya

**Tabel 4 : Standard Recipe Cake Decoration “Pour La Justice”  
(Lanjutan)**

<b>Cake Decoration “Pour La Justice”</b>			<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tier)</i>	
			<b>Halaman : 14 dari 14</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
3.	Tusukkan		Pilar ( <i>tier kedua</i> ) <i>Guillotine</i>	Diatas <i>tier</i> kesatu
4.	Letakkan		<i>Cake bottom</i>	Yang sudah di dekorasi, menusuk ke atas pilar
5.	Letakkan		<i>Tier</i> ketiga	Diatasnya
6.	Tempelkan		Kipas dan pita	Pada bagian samping bawah <i>tier</i> ketiga dengan sedikit <i>glucose</i>
7.	Letakkan		Mahkota	Pada bagian atas <i>tier</i> ketiga
8.	Letakkan		Ornamen gelombang	Pada samping bawah mahkota.
9.	Tusukkan		<i>Primordial sea water</i>	Dari bagian samping <i>tier</i> kesatu sampai bagian samping atas <i>tier</i> ketiga.

## **b. Kebutuhan Peralatan**

### **A. Kebutuhan Alat**

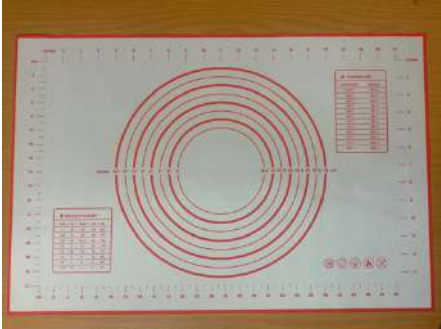
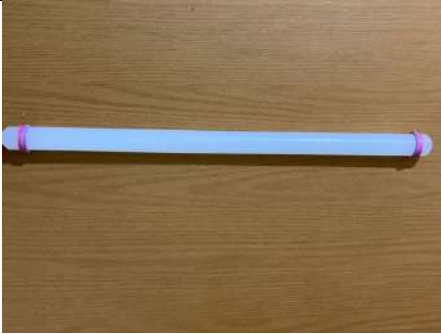
Peralatan dekorasi merupakan benda pendukung untuk membuat seorang pendekor kue dalam proses pembuatan produk. Adanya alat pendukung pun dapat meningkatkan pengalaman dan keterampilan dalam pembuatan dekorasi kue. Sekarang ini sudah banyak alat-alat untuk pendekor kue yang dijual di toko peralatan kue dan toko *online*. Akan selalu ada alat yang lebih canggih tetapi lebih disarankan untuk lebih fokus






mengembangkan keterampilan dengan alat yang sudah dimiliki (Atwater, 2019).

Peralatan yang penulis cantumkan akan digunakan sebagai alat penunjang yang dapat memudahkan penulis dalam proses pembuatan dekorasi kue ini, selain itu juga sebagai bantuan alat *display*. Berikut merupakan daftar serta gambar dan penjelasan dari masing-masing alat.




**Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan**

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Silicone Mat</i>		Digunakan sebagai alas saat membuat dekorasi.
2.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .




**Tabel 5: Daftar Kebutuhan Peralatan  
(Lanjutan)**

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .
4.	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
5.	<i>Pizza Cutter</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> .




**Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan  
(Lanjutan)**

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
6.	<i>Art Knife</i>		Untuk memotong ornamen yang berukuran kecil.
7.	<i>Ring Cutter</i>		Untuk memotong ornamen pada <i>tier</i> kesatu.
8.	Kuas		Digunakan untuk mengoleskan <i>gold dust</i> , <i>glucose</i> dan maizena ke permukaan <i>rolled fondant</i> .

**Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan  
(Lanjutan)**




No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
9.	Cetakan Permata		Untuk mencetak permata berbentuk air mata dan <i>diamond</i> .
10.	<i>Fondant Carving</i>		Untuk membuat garis zig zag pada <i>tier</i> kesatu.
11.	Penggaris		Mengukur panjang <i>rolled fondant</i> .

**Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan  
(Lanjutan)**

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
12.	Pita Meteran		Mengukur panjang sekeliling <i>styrofoam dummy</i> .
13.	<i>Rubber Brush</i>		Mengoleskan <i>glucose</i> pada permukaan <i>styrofoam dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
14.	<i>Sponge</i>		melukis pewarna pada proses <i>painting</i> .




Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
15.	Pisau		Memotong <i>rolled fondant</i> yang belum digunakan.
16.	<i>Heat Gun</i>		Memanaskan plastik mika agar berbentuk gelombang.
17.	<i>Turn Table</i>		Memudahkan proses dekorasi.







**Tabel 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan**  
(Lanjutan)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
18.	Panci		Tempat melelehkan <i>isomalt</i> .
19.	<i>Cutting Mat</i>		Alas untuk memotong ornamen <i>rolled fondant</i> .
20.	<i>Plastic Warp</i>		Membungkus sisa <i>rolled fondant</i> .

### B. Kebutuhan Bahan Dekorasi





Pada Tugas Akhir ini, *butter cake* akan digantikan dengan *styrofoam dummy* untuk memudahkan proses dekorasi. Berikut daftar kebutuhan bahan dekorasi pada pembuatan *cake decoration* “Pour La Justice” pada Tugas Akhir ini.

Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Cake Bottom</i> Ø40 x 3,5 cm		Sebagai dasar pada <i>tier</i> kesatu.
2.	<i>Cake Bottom</i> Ø30 x 2,5 cm		Sebagai dasar <i>tier</i> ketiga dan atas <i>tier</i> kesatu.
3.	<i>Styrofoam</i> <i>Dummy</i> Ø35 x 20 cm		Pengganti kue pada <i>tier</i> kesatu.
4.	<i>Syrofoam</i> <i>Dummy</i> Ø26 x 20 cm		Pengganti kue pada <i>tier</i> ketiga.



**Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi  
(Lanjutan)**

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
5.	Paralon PVC		Membuat pilar.
6.	Kawat		Menahan kerangka <i>guillotine</i> .
7.	Tusuk Sate		Untuk membantu menusukan <i>guillotine</i> ke tier kesatu.
8.	<i>Plastic Warp</i>		Membungkus <i>styrofoam dummy</i> sebelum di <i>cover</i> dengan <i>rolled fondant</i> .

### ***C. Purchase Order***

*Ordering* dan *purchasing* harus di standarisasi untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk

membuat produk dibeli pada waktu yang tepat dalam jumlah yang dibutuhkan, dengan harga yang paling menguntungkan, dan dengan kualitas yang sesuai dengan tujuan penggunaannya (Dittmer & Keefe III, 2009).

Adapun fungsi dari *purchase order* yaitu menghindari kesalahan dalam jumlah pemesanan barang dan spesifikasi produk (Mohamadi, 2024). Pada tabel di bawah ini penulis telah menyusun *purchase order* untuk dekorasi kue kali ini sebagai pembandingan harga total bahan yang harus dibeli.

**Tabel 7 : *Purchase Order* dengan *Base Cake***

No	Bahan	Spesi- fikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake bottom</i> Ø30 x 2,5 cm	-	2	pc	Rp23.800	1 pc	Rp47.600
2.	<i>Cake bottom</i> Ø40 x 3,5 cm	-	1	pc	Rp69.800	1 pc	Rp69.800
3.	<i>Cream cheese</i>	Anchor	1000	gr	Rp126.100	1000 gr	Rp126.100
4.	<i>FG alkohol</i>	-	1000	ml	Rp52.000	1000 ml	Rp52.000

**Tabel 7 : Purchase Order dengan Base Cake  
(Lanjutan)**

No	Bahan	Spesi- fikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
5.	<i>Frozen bluberry</i>	Del's	1000	gr	Rp65.834	500 gr	Rp131.668
6.	<i>Gold dust</i>	-	15	gr	Rp43.500	15 gr	Rp43.500
7.	<i>Icing sugar</i>	Haan	1500	gr	Rp39.900	1000 gr	Rp59.850
8.	Isomalt		250	gr	Rp58.176	250 gr	Rp58.176
9.	Kawat 2mm	-	100	cm	Rp12.000	100 cm	Rp12.000
10.	<i>Lime juice</i>	Piacelli	50	gr	Rp22.950	200 ml	Rp5.737
11.	Maizena	Rose Brand	250	gr	Rp4.800	250 gr	Rp4.800
12.	Paralon PVC	-	150	cm	Rp24.000	150 cm	Rp24.000
13.	<i>Parchment paper</i>	-	1	pc	Rp19.000	1 pc	Rp19.000
14.	Pectine NH	Sosa	50	gr	Rp312.300	100 gr	Rp156.150
15.	Pewarna biru	Hakiki	120	ml	Rp3.500	20 ml	Rp21.000
16.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp24.500	20 ml	Rp24.500
17.	Pewarna kuning	Hakiki	20	ml	Rp3.500	20 ml	Rp3.500
18.	Pewarna ungu	Cross	60	ml	Rp46.000	60 ml	Rp46.000

**Tabel 7 : Purchase Order dengan Base Cake  
(Lanjutan)**

No	Bahan	Spesi- fikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
19.	Plastik mika 16 x 5 m	-	1	pc	Rp48.385	1 pc	Rp48.385
20.	<i>Rapsberry puree</i>	BOIRO N	500	gr	Rp259.350	1000 gr	Rp129.675
21.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp531.000	7 kg	Rp531.000
22.	<i>Soft flour</i>	Kunci Biru	2000	gr	Rp17.000	1000 gr	Rp34.000
23.	<i>Sugar</i>	Gulaku	2500	gr	Rp20.700	1000 gr	Rp51.750
24.	Telur	Ayam Negeri	1500	gr	Rp55.980	1900 gr	Rp44.194
25.	Tusuk sate	-	50	pcs	Rp8.000	50 pcs	Rp8.000
26.	<i>Unsalted butter</i>	Anchor	1500	gr	Rp77.900	1000 gr	Rp116.850
27.	<i>Vanilla extract</i>	Jansen	50	gr	Rp46.000	100 gr	Rp23.000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>							<b>Rp1.892.235</b>

**Tabel 8 : Purchase Order dengan Styrofoam Dummy**

No	Bahan	Spesi- fikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake bottom Ø30 x 2,5 cm</i>	-	2	pc	Rp23.800	1 pc	Rp47.600
2.	<i>Cake bottom Ø40 x 3,5 cm</i>	-	1	pc	Rp69.800	1 pc	Rp69.800

**Tabel 8 : Purchase Order dengan Styrofoam Dummy  
(Lanjutan)**

No	Bahan	Spesifikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
3.	FG alkohol	-	1000	ml	Rp52.000	1000 ml	Rp52.000
4.	Isomalt	-	250	gr	Rp58.176	250 gr	Rp58.176
5.	Kawat 2mm	-	100	cm	Rp12.000	100 cm	Rp12.000
6.	Paralon PVC	-	150	cm	Rp24.000	150 cm	Rp24.000
7.	Pewarna biru	Hakiki	120	ml	Rp3.500	20 ml	Rp21.000
8.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp24.500	20 ml	Rp24.500
9.	Pewarna kuning	Hakiki	20	ml	Rp3.500	20 ml	Rp3.500
10.	Pewarna ungu	Cross	60	ml	Rp46.000	60 ml	Rp46.000
11.	Plastik mika 16 x 5 m	-	1	pc	Rp48.385	1 pc	Rp48.385
12.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp531.000	7 kg	Rp531.000
13.	<i>Styrofoam dummy</i> Ø26 x 20 cm	-	1	pc	Rp42.000	1 pc	Rp42.000
14.	<i>Styrofoam dummy</i> Ø35 x 20 cm	-	1	Pc	Rp74.000	1 pc	Rp74.000
15.	Tusuk sate	-	50	pcs	Rp8.000	50 pcs	Rp8.000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>							<b>Rp1.061.961</b>

#### D. Recipe Costing

Perhitungan biaya resep adalah proses menghitung biaya masing-masing bahan yang digunakan untuk hidangan tertentu. Biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan akan sama dengan total biaya untuk sebuah hidangan. Dengan mengetahui biaya yang tepat untuk membuat setiap hidangan, maka akan memudahkan untuk menentukan harga menu (Bemporat, 2022). Maka dari itu, penulis akan menghitung *recipe costing* dari dekorasi kue bertemakan “Pour La Justice” dari game Genshin Impact.

**Tabel 9 : Recipe Costing dengan Base Cake**

No	Bahan	Spesifikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake bottom</i> Ø30 x 2,5 cm	-	2	pc	Rp23.800	1 pc	Rp47.600
2.	<i>Cake bottom</i> Ø40 x 3,5 cm	-	1	pc	Rp69.800	1 pc	Rp69.800
3.	<i>Cream cheese</i>	Anchor	791	gr	Rp126.100	1000 gr	Rp99.745
4.	<i>FG alkohol</i>	-	500	ml	Rp52.000	1000 ml	Rp26.000
5.	<i>Frozen bluberry</i>	Del's	800	gr	Rp65.834	500 gr	Rp105.334
6.	<i>Gold dust</i>	-	15	gr	Rp43.500	15 gr	Rp43.500
7.	<i>Icing sugar</i>	Haan	1267	gr	Rp39.900	1000 gr	Rp50.533
8.	Isomalt	-	250	gr	Rp58.176	250 gr	Rp58.176
9.	Kawat 2mm	-	50	cm	Rp12.000	100 cm	Rp6.000

Tabel 9 : *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

(Lanjutan)

No	Bahan	Spesifikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
10.	<i>Lime juice</i>	Piacelli	50	gr	Rp22.950	200 ml	Rp5.737
11.	Maizena	Rose Brand	250	gr	Rp4.800	250 gr	Rp4.800
12.	Paralon PVC	-	140	cm	Rp24.000	150 cm	Rp22.400
13.	<i>Parchment paper</i>	-	1	pc	Rp19.000	1 pc	Rp19.000
14.	Pectine NH	Sosa	11	gr	Rp312.300	100 gr	Rp34.353
15.	Pewarna biru	Hakiki	120	ml	Rp3.500	20 ml	Rp21.000
16.	Pewarna biru	Cross	10	ml	Rp24.500	20 ml	Rp12.250
17.	Pewarna kuning	Hakiki	15	ml	Rp3.500	20 ml	Rp3.400
18.	Pewarna ungu	Cross	15	ml	Rp46.000	60 ml	Rp11.500
19.	Plastik mika 16 x 5 m	-	1	pc	Rp48.385	1 pc	Rp48.385
20.	<i>Rapsberry puree</i>	BOIRO N	118	gr	Rp259.350	1000 gr	Rp30.603
21.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp531.000	7 kg	Rp531.000
22.	<i>Soft flour</i>	Kunci Biru	1756	gr	Rp17.000	1000 gr	Rp29.852
23.	<i>Sugar</i>	Gulaku	2475	gr	Rp20.700	1000 gr	Rp51.232
24.	Telur	Ayam Negeri	1424	gr	Rp55.980	1900 gr	Rp41.955
25.	Tusuk sate	-	4	pcs	Rp8.000	50 pcs	Rp640
26.	<i>Unsalted butter</i>	Anchor	1136	gr	Rp77.900	1000 gr	Rp88.494
27.	<i>Vanilla extract</i>	Jansen	24	gr	Rp46.000	100 gr	Rp11.040
<b>TOTAL RECIPE COST</b>							<b>Rp1.474.329</b>

Tabel 10 : *Recipe Costing* dengan *Styrofoam Dummy*

No	Bahan	Spesifikasi	QTY	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake bottom</i> Ø30 x 2,5 cm	-	2	pc	Rp23.800	1 pc	Rp47.600
2.	<i>Cake bottom</i> Ø40 x 3,5 cm	-	1	pc	Rp69.800	1 pc	Rp69.800
3.	FG alkohol	-	500	ml	Rp52.000	1000 ml	Rp26.000
4.	Isomalt		250	gr	Rp58.176	250 gr	Rp58.176
5.	Kawat 2mm	-	50	cm	Rp12.000	100 cm	Rp6.000
6.	Paralon PVC	-	140	cm	Rp24.000	150 cm	Rp22.400
7.	Pewarna biru	Hakiki	120	ml	Rp3.500	20 ml	Rp21.000
8.	Pewarna biru	Cross	10	ml	Rp24.500	20 ml	Rp12.250
9.	Pewarna kuning	Hakiki	15	ml	Rp3.500	20 ml	Rp2.625
10.	Pewarna ungu	Cross	15	ml	Rp46.000	60 ml	Rp11.500
11.	Plastik mika 16 x 5 m	-	1	pc	Rp48.385	1 pc	Rp48.385
12.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp531.000	7 kg	Rp531.000
13.	<i>Styrofoam dummy</i> Ø26 x 20 cm	-	1	pc	Rp42.000	1 pc	Rp42.000
14.	<i>Styrofoam dummy</i> Ø35 x 20 cm	-	1	Pc	Rp74.000	1 pc	Rp74.000
15.	Tusuk sate	-	4	pcs	Rp8.000	50 pcs	Rp640
<b>TOTAL RECIPE COST</b>							<b>Rp973.376</b>



### ***E. Selling Price***

Penetapan *selling price* merupakan salah satu fungsi matematika yang paling penting yang kita lakukan dalam layanan industri hospitaliti. Ada banyak faktor yang membuat penetapan *selling price*, faktor-faktor ini termasuk untuk menghasilkan keuntungan, kualitas makanan, dan keahlian. *Selling price* untuk setiap produk harus mempertimbangkan berbagai biaya yang dimiliki, serta mendapatkan keuntungan yang adil. *Selling price* akan menentukan biaya untuk menyajikan makanan kepada pelanggan berdasarkan *purchase order*, hasil produk, dan *food cost*. Rata-rata industri hospitaliti menggunakan *desired cost percent* sebesar 30% (Jones, 2004).

$$\frac{\text{Cost of Food}}{\text{Desired Cost Percentage}} = \text{Selling Price}$$

Dalam rumus perhitungan *selling price*, penulis menetapkan *desired cost percentage* sebesar 30%. Hal ini penulis putuskan setelah menghitung *purchase order*, *food cost*, dan biaya operasional yang dikeluarkan. Berikut adalah hitungan *selling price* untuk *cake decoration* berjudul “Pour La Justice” dari game Genshin Impact.

**Tabel 11 : *Selling Price Cake Decoration* dengan *Base Cake***

<i>Food Cost</i>	Rp1.474.329
<i>Desired Cost Precent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp4.914.430
<b><i>Actual Selling Price</i></b>	<b>Rp4.950.000</b>

**Tabel 12 : *Selling Price Cake Decoration dengan Styrofoam Dummy***

<i>Food Cost</i>	Rp973.376
<i>Desired Cost Precent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp3.244.586
<b><i>Actual Selling Price</i></b>	<b>Rp3.300.000</b>

## **F. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan**

### **1. Lokasi Pelaksanaan**

Kegiatan Latihan presentasi produk akan dilakukan di tempat tinggal sementara penulis yang berlokasi di Jl. Sarijadi Raya No. 93, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40151.

Kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Setiabudi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4010.

### **2. Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan Latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan September 2024 hingga Desember 2024 dan kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan Desember 2024.