

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Dalam kamus KBBI, *cake* berarti penganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat dalam berbagai bentuk. Sedangkan menurut beberapa ahli yaitu: Gisslen (2013) dalam buku *Professional Baking*, *cake* adalah semua produk kue panggang yang manis, kaya akan gula dan lemak. Lalu menurut Subagjo (2007) mengemukakan bahwa: “Cake ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Kue pertama kali muncul di Mesir kuno sebagai roti manis.

*Cake* dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai kue, adalah jenis makanan yang umumnya terbuat dari campuran bahan seperti tepung, gula, telur, dan bahan pengembang. Kue sering dipanggang dalam oven dan dapat memiliki berbagai variasi rasa, bentuk, dan tekstur mulai dari ringan, empuk, padat berlapis seperti kue bolu, kue tart, dan kue lapis. *Cake* seringkali digunakan untuk acara perayaan atau acara khusus seperti ulang tahun, pesta pernikahan, acara syukuran.

Pada era Yunani dan Romawi, kue mulai dibuat dengan bahan seperti telur dan ragi. Selama abad pertengahan, kue menjadi lebih kompleks dan dihias dengan rumit. Pada abad ke-17 dan ke-18, teknik pembuatan kue berkembang seiring dengan penemuan alat dan bahan baru. Abad ke-20 membawa inovasi seperti baking powder, yang memperluas variasi dan kualitas kue secara signifikan. (Olver, 2015)

*Cake Decoration* sendiri merupakan pekerjaan yang memerlukan kreativitas dan mampu menumbuhkan kepuasan tersendiri bagi pembuat dan pembeli karena sang pembuat dapat mengekspresikan kreativitasnya melalui hal ini dan pembeli bisa merealisasikan keinginannya melalui bantuan sang *Cake decorator*. *Cake* yang telah selesai dihias dapat bertambah daya tariknya dan menambah rasa sehingga dapat menambah nilai jual. Apabila hal tersebut tidak bisa dipenuhi oleh sang *Decorator* maka tujuan dari dekorasi kue ini dapat dikatakan gagal, yang berarti pemborosan, dan kerugian baik dalam tenaga, waktu maupun biaya. (Suhardjito, 2006)

Dalam Tugas akhir ini, penulis akan membuat Tugas Akhir *Cake Decoration*. *Cake Decoration* atau dekorasi kue dimulai dengan hiasan sederhana menggunakan buah dan gula pada masa kuno abad pertengahan. Pada era Renaissance, kue dihias dengan marzipan dan icing. Abad ke-19 melihat pengembangan teknik *piping* dan penggunaan *icing* yang lebih luas. Awal abad ke-20 memperkenalkan alat dan teknik kreatif, sementara saat ini dekorasi kue telah berkembang menjadi seni kompleks dengan fondant dan desain 3D (Gauttier, 2024). Pada saat ini terdapat beberapa trend dekorasi kue yang sedang berkembang di pasaran, antara lain adalah dekorasi kue *Minimalis*, *Custom Desain*, *Tekstur dan Layering*. Desain *Minimalis* merupakan Desain sederhana dengan warna netral dan sedikit hiasan. Fokus pada tekstur dan bentuk. Dekorasi dengan *Custom Desain* adalah kue yang dirancang khusus sesuai dengan tema acara, termasuk hiasan 3D dan *figure karakter*. Sedangkan *Tekstur dan Layering* Penggunaan tekstur yang beragam, seperti *drip cake* atau *fondant* dengan berbagai lapisan.

*Cake Decoration* atau dekorasi kue merupakan sebuah seni menghias kue yang terdiri dari 1 atau 2 tingkat bahkan lebih lalu dihias secara mewah ataupun sederhana. Untuk dekorasi yang mewah memerlukan keahlian, ketelitian, dan kemampuan yang memadai. Setiap tema yang diambil memiliki tingkat kesulitannya tersendiri seperti dekorasi kue model China berbeda dengan dekorasi model eropa, Cake ulang tahun untuk Anak Anak berbeda dengan *Cake* untuk orang dewasa (Suhardjito, 2006). Dekorasi cake sendiri biasanya berisi *sponge cake*, *butter cake*, atau *dummy*

Teknik dekorasinya sendiri bisa berupa *Buttercream Piping*, *Fondant Covering*, *Royal Icing*, *Chocolate ganache*, *Marzipan* dan yang lain-lainnya. Berikut ini adalah penjelasan pada setiap teknik dekorasi yang ada :

1. Teknik dekorasi dengan *Butter Cream* adalah teknik dekorasi kue yang menggunakan krim mentega untuk menciptakan berbagai desain dan pola di permukaan kue, teknik ini biasanya terbuat dari mentega, gula bubuk, dan sedikit susu atau krim untuk mencapai konsistensi yang diinginkan. Beberapa resep juga menambahkan ekstrak vanila atau aroma lainnya. Kelebihan dalam teknik ini adalah desain yang *fleksibel*, tekstur yang menarik, kemudahan dalam pengerjaan. Namun, teknik ini juga memiliki kekurangan yang berupa tidak tahan pada suhu panas, konsistensi, tidak tahan lama/awet, banyaknya kalori dalam *buttercream* yang digunakan. (Tulip, 2024)
2. Dekorasi dengan *royal icing* adalah teknik populer dalam dunia baking, terutama untuk menghias kue dan kue kering. *Royal icing* sendiri merupakan jenis icing yang terbuat dari putih telur (atau *meringue powder*)

dan gula halus (Khairunnisa, 2020). Ini sering digunakan dalam dekorasi kue dan kue kering karena kemampuannya untuk mengering dengan keras, yang memungkinkan detail halus dan desain yang rumit. Kelebihan pada teknik *Royal Icing* detail yang halus, tahan lama, dan dapat diformulasikan. Kekurangan pada teknik *Royal Icing* berupa waktu pengeringan yang lama, kesulitan dalam pengaplikasian, terhadap kelembaban.

3. Dekorasi menggunakan *Chocolate ganache* merupakan hal yang sangat sering dijumpai pada saat ini, *Chocolate Ganache* sendiri adalah campuran krim kental dan cokelat, yang bisa digunakan dalam berbagai konsistensi dari cair hingga kental. *Ganache* dapat digunakan untuk melapisi, mengisi, atau menghias kue. Kelebihan pada dekorasi dengan *chocolate ganache* antara lain adalah menambah cita rasa pada kue, *fleksibel* karena dapat dijadikan sebagai *coating*, *frosting*, *glaze*, tekstur yang halus. Namun, *chocolate ganache* juga memiliki kekurangan yaitu mudah meleleh apabila terkena suhu panas, mengandung kalori yang tinggi, memerlukan pendinginan lebih lama. Dalam dekorasi menggunakan *chocolate ganache* terdapat beberapa teknik yang biasa digunakan bila menggunakannya sebagai dekorasi kue, yaitu :

- a. *Coating* menggunakan *chocolate glaze* merupakan salah satu teknik yang sering digunakan untuk *coating* kue, tekstur dari *coating* sendiri adalah cair namun dapat mengental ketika didinginkan sehingga sangat cocok untuk memperkuat lapisan kue.
- b. selanjutnya terdapat *Frosting*, *frosting* merupakan teknik yang biasa digunakan untuk menghias cupcake. Dengan tekstur yang *creamy*

dan manis dari cokelat membuat kue yang menggunakan teknik *frosting* memiliki cita rasa tambahan yang baru selain kue tersebut. (Tulip, 2024)

4. Marzipan adalah salah satu dekorasi kue, berbahan dasar tepung almond, sirup jagung dan putih telur membuat tekstur dari marzipan mirip seperti permen. Berbeda dengan *fondant*, marzipan memiliki rasa almond dan sedikit rasa manis, serta memiliki warna krem akibat bubuk almond yang digunakan (Masterclass, 2021). Kelebihan dalam menggunakan marzipan adalah marzipan mudah untuk dibentuk dan dipotong sesuai selera, memiliki rasa yang cukup manis dan seperti kacang, kekurangan dari marzipan sendiri berupa lemak yang terkandung di dalam marzipan dapat meleleh sehingga penampilan dan tekstur marzipan akan berubah.
5. Dalam tugas akhir ini penulis akan menggunakan teknik *Fondant Covering*. *Fondant covering* adalah teknik dekorasi kue yang melibatkan penutupan seluruh permukaan kue dengan *fondant*, memberikan tampilan halus dan rapi. *Fondant* sendiri merupakan pasta yang terbuat dari gula, air, gelatin, gliserin, dan memiliki kelebihan berupa tekstur elastis dan menambah kreatifitas dari sang pembuat karena bisa dibentuk dengan mudah, tampilan yang menarik, melindungi dan mengawetkan kue, kekurangan dari *fondant* sendiri adalah, *fondant* memiliki rasa yang sangat manis bagi beberapa orang dan apabila sudah mengeras *fondant* akan mudah pecah/rusak. Terdapat dua jenis fondant yang umum digunakan yaitu:
  - a. *Rolled Fondant*: *Fondant* yang digulung menjadi lembaran tipis untuk menutupi kue. *Rolled fondant* adalah jenis icing yang sering

digunakan untuk melapisi dan mendekorasi kue, memberikan tampilan yang halus dan elegan. Kelebihan *rolled fondant* adalah tampilan yang halus, *fleksibilitas* desain, tahan lama. Kekurangannya adalah rasa yang terlalu manis, tekstur *fondant* bila tidak diolah dengan baik akan membuat fondant menjadi keras atau retak, dan memerlukan keterampilan dalam pengaplikasiannya

- b. *Pourable Fondant*: *Fondant* yang lebih cair, biasanya digunakan untuk *glasir*. Kelebihannya adalah mudah diaplikasikan, tampilan yang *glossy*. Sedangkan kekurangannya adalah konsistensi *fondant*, rasa yang terlalu manis, lapisan *poured* yang tidak sekuat *rolled fondant* sehingga menyebabkan mudah rusak/tergores. (Tulip, 2024)

Selain itu, terdapat beberapa teknik yang terdapat pada fondant, yaitu berupa : (Wilton, 2024)

- a. *Rolled & Covering fondant* adalah teknik dasar untuk menutupi kue agar terlihat halus. Fondant digulung dan diletakkan di atas kue, kemudian dirapikan.
- b. *Modeling Fondant* merupakan teknik membentuk *fondant* menjadi berbagai bentuk, seperti bunga, hewan, atau hiasan lainnya. Gunakan alat *modeling* untuk detail.
- c. *Piping* adalah teknik dimana kita menggunakan *fondant* yang lebih lunak atau campuran dengan bahan lain untuk membuat *piping*. Teknik ini cocok untuk detail halus.

- d. *Stenciling* adalah teknik menggunakan *stencil* untuk membuat pola atau desain pada *fondant* dengan semprotan pewarna atau bubuk makanan.
- e. *Marbeling* merupakan teknik menggabungkan beberapa warna *fondant* lalu di uleni hingga warna tercampur, tetapi jangan terlalu rata untuk menciptakan efek marmer yang menarik.
- f. *Embossing* menggunakan cetakan untuk menciptakan tekstur pada *fondant*. Ini memberikan dimensi dan detail pada dekorasi
- g. *Cutting* adalah teknik memotong *fondant* dengan pemotong kue untuk membuat bentuk dan desain yang diinginkan.

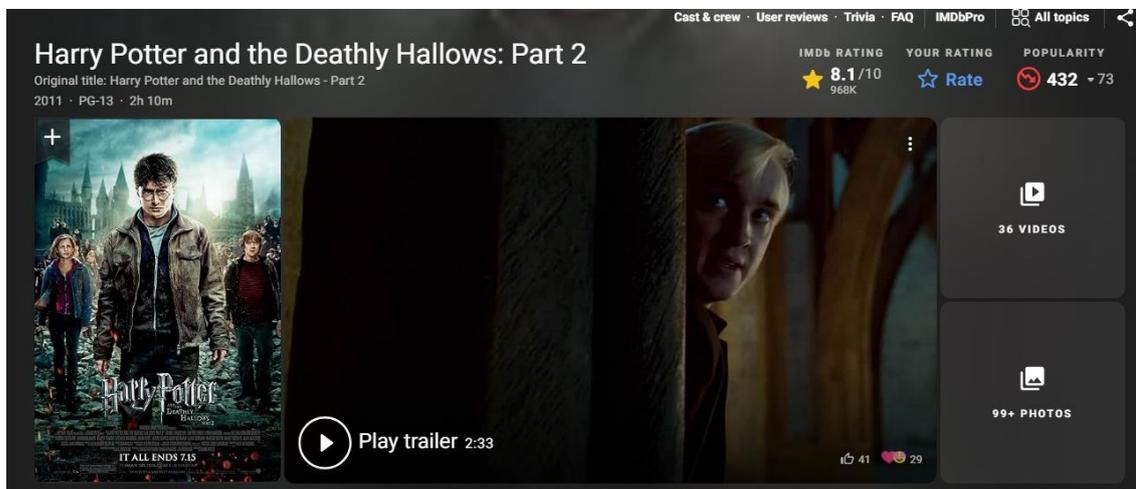
Untuk tugas akhir ini penulis akan menggunakan *fondant* sebagai bahan dasar dalam dekorasi kue dan mengambil teknik *panelling & covering fondant*, *cut out fondant*, *embossing fondant*, serta *modeling fondant* dikarenakan teknik teknik ini mempermudah penulis dalam pembentukan dan mudah dalam pengaplikasian serta dapat dibuat berbagai macam bentuk sehingga menambah kreatifitas sang pembuat meskipun membutuhkan waktu untuk mengeringkannya namun tidak selama *pourable fondant*. Tidak hanya itu, karena penulis ingin membuat dekorasi ini bertahan cukup lama *rolled fondant* merupakan pilihan yang pas untuk ketahanan dibandingkan dengan beberapa teknik lainnya. Dalam dekorasi kue ini, penulis akan melakukan membuat dekorasi sebanyak 90% di luar kampus dan akan melakukan sisanya atau 10% saat sidang berlangsung.

Pada Tugas Akhir kali ini, penulis akan membuat kue ulang tahun bertemakan film series yang diangkat dari novel inggris yaitu Harry Potter karya penulis terkenal J.K Rowling, Film series ini memiliki 8 judul dengan masalah

berbeda serta tokoh baru yang muncul sehingga membuat film ini semakin seru setiap episodenya. Buku buku milik Harry Potter sendiri sudah sukses di dunia novel dan banyak menuai ulasan positif, sehingga saat seri film ini muncul para pembaca berbondong bondong untuk menontonnya. Film-film Harry Potter dikenal karena penyutradaraan yang brilian, efek khusus yang mengagumkan. Kualitas produksi yang tinggi ini telah meningkatkan pengalaman menonton dan membuatnya begitu mengesankan sehingga film ini berhasil menambah popularitas ini baik dalam novel maupun film (Prayitno, 2023).

## GAMBAR 1

### IMDB FILM HARRY POTTER



Sumber : IMDB, 2024

Penulis memilih mengambil tema ini dikarenakan kesukaannya dengan film tersebut serta film ini disukai oleh banyak kalangan, mulai dari anak-anak sampai dewasa, banyak kalangan yang menyukai film ini dikarenakan film ini mengangkat tema magis/magic, petualangan, persahabatan, dan komedi. Tidak sedikit dari mereka yang membuat grup penggemar Harry Potter bernama Potterheads, fans Harry Potter merupakan salah satu fans yang loyal dan tidak segan-segan untuk

membeli *merchandise* meskipun harga yang dijual cukup menguras kantong, beberapa brand yang berhasil meraih popularitas akibat bekerja sama dengan film ini seperti Miniso, Pandora, Fossil, Corkcicle, bahkan Uniqlo juga ikut bekerja sama dengan film populer ini.

## **B. Usulan Produk**

Untuk penggunaan cake pada dekorasi kue kali ini, penulis akan menggunakan tipe *butter cake* sebagai dasar kue dan *chocolate ganache* sebagai isian kue tersebut dan akan digunakan mulai dari *tier* pertama hingga kedua, alasan penulis memilih menggunakan *butter cake* adalah kue ini merupakan kue yang kokoh, padat, tidak mudah bantat serta memiliki resiko rendah dalam proses pembuatannya. Untuk alasan penggunaan *chocolate ganache* pada isian kue kali ini adalah, *ganache* memiliki tekstur yang kokoh apabila sudah *set* dan mampu menambah rasa terhadap kue yang penulis gunakan sehingga rasa di dalam kue tersebut tidak monoton, selain itu *ganache* juga dapat menjadi *crumb coat* sehingga resiko *fondant* tercampur dengan kue cukup tipis. Namun, dalam tugas akhir ini penulis akan membuat dekorasi kue dengan menggunakan *dummy* dikarenakan penulis ingin menunjukkan lebih kreatifitas, kemampuan penulis dalam dekorasi kue, dan biaya yang lebih murah meyakinkan penulis untuk menggunakan *dummy*, selain itu *dummy* bisa digunakan untuk dekorasi jangka panjang, seperti dalam pameran atau pernikahan. Berbeda dengan kue asli, kue asli akan cepat rusak, sedangkan *dummy* tetap tampak segar.

## GAMBAR 2

### 8 SERIES HARRY POTTER



Sumber : Mahendra, 2023

Penulis memilih tema “Kue Ulang Tahun Bertema Harry Potter” untuk ditujukan kepada seorang remaja yang berusia 14-20 tahun yang menyukai film Harry Potter dan ikut bergabung ke dalam klub penyuka film ini yang bernama “Potter Heads”. Dalam tema kue ulang tahun ini, terdapat beberapa warna yang dominan yaitu coklat, merah, dan kuning. Penulis juga menambahkan warna hijau, biru dan sedikit emas pada bagian detailing kue tersebut

Pada saat ini banyak dekorasi kue yang dibuat semenarik mungkin. Namun kita tetap harus memperhatikan ketika pembuatan kue ulang tahun, baik secara bentuk, warna, dan hiasan. Oleh karena itu penulis memilih bentuk persegi pada *tier* pertama dan lingkaran pada *tier* kedua. Alasan penulis memilih bentuk tersebut dikarenakan banyak kalangan yang familiar dengan ke 2 bentuk tersebut. Kue ini terdiri dari 3 *tier*, *tier* pertama berukuran 30 cm dengan tinggi total 20 cm, untuk

tier kedua memiliki diameter 22 cm dan tinggi 20 cm dan *tier* ketiga dibuat dengan diameter 15 cm dan tinggi 15 cm

Penulis memasukan teknik *panelling fondant* pada pembuatan kue tersebut. *Panelling fondant* sendiri digunakan untuk melapisi *tier* pertama dan *tier* kedua pada kue kali ini. *Tier* pertama berukuran 30 cm dengan tinggi 20 cm, penulis mengcover dengan teknik *panelling fondant* untuk menunjukkan 4 *houses* dalam film Harry Potter melalui setiap warna yang mewakili *houses* tersebut dan penulis membuat setiap *houses* dengan bentuk buku dengan tinggi setiap bukunya adalah 5 cm. Terdapat dua dekorasi pada *tier* pertama yaitu berupa tongkat sihir Harry Potter dengan panjang 28 cm yang penulis tempatkan di dasar kiri tatakan kue yang berukuran 60 cm, dan selanjutnya ada syall Harry Potter yang berada di sisi kanan dengan ukuran panjang 25 cm dan lebar 10 cm

Untuk tier kedua, penulis juga menggunakan teknik *panelling fondant* dan *emboss fondant* untuk motif batu bata yang menunjukkan stasiun keberangkatan Harry Potter serta kereta koper Harry Potter. Pada tier ketiga terdapat *Sorting Hat* Harry Potter sebagai *topper* dari *rice crispy* yang penulis buat dengan diameter 15 cm dan tinggi 15 cm, dalam hal tier ketiga ini penulis menggunakan teknik *covering fondant* dan *cut-out fondant*.

## **C. Tinjauan Produk**

### **1. Tema**

Harry Potter merupakan sebuah serial film yang digarap dari sebuah novel seri karya penulis terkenal asal Inggris yang bernama J.K Rowling. Film ini sudah ada sejak 2001 dengan seri pertamanya berjudul “Harry Potter *and the Sorcerer's*

*Stone*” dan diperani oleh Daniel Radcliffe sebagai Harry Potter, saat ini film Harry Potter sudah berakhir dengan 8 judul. Film seri ini merupakan sebuah film dengan tema magis, fantasy dan menceritakan tentang seorang anak bernama Harry Potter yang hidup tanpa orang tua dan mengharuskan ia tinggal bersama dengan saudara sepupunya bernama Dudley. Harry sendiri tidak mengetahui bahwa ia merupakan seorang penyihir, sampai akhirnya ia dijemput oleh seorang besar bernama Hagrid yang merupakan guru sekolah Hogwarts, sejak itulah petualangan Harry pada dunia sihir dimulai. Pada film seri ini Harry ditemani oleh kedua sahabatnya yang bernama Ron Weasley dan Hermione Granger yang bertemu saat perjalanan menuju sekolah. Mereka terus bersama sama dengan Harry mulai dari seri pertama hingga akhir, tidak hanya mereka terdapat beberapa teman teman Harry yang lain, guru guru Hogwarts, dan kerabat dari orang tua Harry potter yang selalu membantu Harry melawan Voldemort dan menghancurkan 7 Horcrux.

Film ini tentunya memiliki beberapa ikoniknya tersendiri, berikut ini adalah beberapa ciri khas dalam film Harry Potter :

- a. Tongkat sihir : tongkat sihir merupakan salah satu ciri khas dalam film Harry Potter dikarenakan tongkat ini selalu digunakan dalam film tersebut, dan merupakan hal penting yang tidak boleh terlupakan pada dunia sihir
- b. Sekolah sihir *Hogwarts* : *Hogwarts* merupakan sekolah sihir ternama dan tertua di dunia sihir Harry Potter. Tidak hanya itu, *Hogwarts* juga memiliki 4 *houses* yang dibagi berdasarkan kepribadian setiap murid muridnya, 4 *houses* tersebut bernama *Gryffindor*, *Slytherin*, *Hufflepuff*, dan *Ravenclaw*.
- c. Peron  $9\frac{3}{4}$  : Terdengar aneh, namun peron ini berhasil menjadi ciri khas dari film Harry Potter dikarenakan keunikannya. Untuk menuju peron tersebut,

mereka harus berjalan menembus tembok yang berada diantara peron 9 dan peron 10. Peron ini merupakan peron utama untuk menuju sekolah Hogwarts dan berada di *King's cross*, London.

- d. *Sorting Hat* : Topi sihir ini tidak kalah unik, *Sorting Hat* merupakan topi yang dapat berbicara serta mampu membaca kepribadian setiap orang yang memakainya. Topi juga digunakan untuk menentukan dimana setiap siswa akan ditempatkan.
- e. *Golden Snitch* : adalah salah satu benda ikonik dalam dunia Harry Potter, khususnya dalam permainan *Quidditch*, *Snitch* Emas berbentuk bola kecil berwarna emas dengan sayap kecil di kedua sisinya.
- f. Sapu Terbang : Sapu terbang adalah salah satu elemen ikonik dalam dunia Harry Potter, khususnya dalam permainan *Quidditch*, namun Dalam dunia Harry Potter, sapu terbang tidak hanya digunakan untuk *Quidditch*, tetapi juga untuk perjalanan sehari-hari dan situasi lainnya. Sapu terbang termasuk kedalam benda ikonik dari dunia sihir yang diciptakan oleh J.K. Rowling

Alasan penulis memilih tema Harry Potter dikarenakan film Harry Potter saat ini sedang naik daun dan selain kesukaan penulis terhadap film tersebut, kue dengan tema ini bisa digunakan untuk orang-orang penyuka Harry Potter yang biasanya disebut dengan "Potterheads". Selain untuk memenuhi Tugas Akhir penulis, film Harry Potter juga banyak disukai oleh berbagai kalangan dan Harry Potter juga mudah dikenal karena film tersebut sudah ada sejak tahun 2001.

Pada dekorasi kue kali ini penulis akan membuat beberapa barang-barang yang menjadi ciri khas dan bersangkutan dengan Harry Potter seperti *Sorting Hat* Harry Potter dan beberapa barang lainnya yang berhubungan dengan film tersebut.

Tidak hanya itu penulis juga akan memasukan ke 4 *Houses*, serta stasiun keberangkatan dimana Harry Potter akan menuju sekolah sihirnya. Dekorasi ini berhubungan dengan seri film Harry Potter pertama dimana Harry pertama kali menginjakkan kaki pada dunia sihir, oleh karena itu penulis memilih memasukan peron  $9\frac{3}{4}$  yang merupakan awal mula masuknya Harry ke dunia sihir, tongkat sihir yang merupakan barang pertama yang Harry beli saat di Pasar sihir, syall berwarna merah dan kuning melambangkan *houses* Harry itu sendiri dan syall ini digunakan saat perlombaan *Quidditch Cup* saat musim dingin di dunia sihir, serta *Sorting Hat* yang berhasil membuat Harry terpukau dan dialah yang menempatkan Harry ke *houses Gryffindor*. Melalui Dekorasi ini, penulis ingin memberikan gambaran terhadap awal mula kisah Harry Potter dengan menempatkan setiap barang barang yang terdapat pada seri pertama film ini, sehingga yang melihat dekorasi penulis dapat langsung mengerti apa saja yang muncul dalam seri film pertama.

### GAMBAR 3

#### HARRY POTTER



Sumber :Tokopedia, 2023

## 2. Jenis

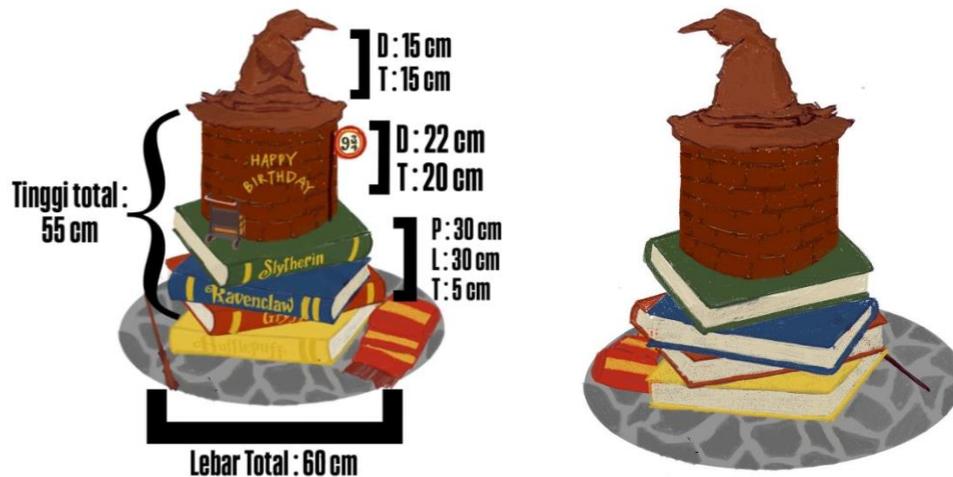
Jenis yang penulis ambil pada Tugas Akhir kali ini adalah *Cake Decoration* untuk Ulang Tahun seorang anak remaja sampai dewasa muda dengan *gender unisex*.

### 3. Desain

Berikut ini adalah desain dekorasi kue bertema Harry Potter, serta penjelasan perbagiannya :

#### GAMBAR 4

#### DESAIN PRODUK



Sumber : Olahan penulis, 2024

- a. Tier Pertama (P : 30 cm, L : 30 cm dan T : 20 cm)

#### GAMBAR 5

#### DESAIN TIER PERTAMA



Sumber : Olahan penulis, 2024

Pada tier pertama penulis akan menggunakan 4 buah *dummy* dengan setiap buahnya berukuran panjang 30 cm, lebar 30 cm, dan tinggi 5 cm. Pada tier ini

penulis akan menggunakan teknik *rolled fondant* untuk mengusung tema 4 *houses* yang berada di sekolah Hogwarts, dimana 4 *houses* ini adalah *Gryffindor*, *Slytherin*, *Ravenclaw*, dan *Hufflepuff*. Setiap *houses* memiliki warna dominannya masing-masing, seperti *Gryffindor* yang dominan dengan warna merah, *Slytherin* dominan dengan warna hijau, *Ravenclaw* di dominasi dengan warna biru, dan terakhir *Hufflepuff* dengan warna kuning. Oleh karena itu penulis akan merepresentasikan mereka sebagai buku, penulis juga akan membuat nama semua *houses* dengan teknik *cut-out* lalu akan dipasang pada setiap buku dengan warna emas untuk menambah tekstur pada buku-buku tersebut. Tidak lupa, penulis juga akan membuat pembatas buku dengan panjang 4 cm dan lebar 3 cm pada beberapa buku agar membuat buku terlihat lebih hidup.

## GAMBAR 6

### LAMBANG KEEMPAT *HOUSES*



Sumber : Granger, 2016

Untuk *topper* pada tier pertama ini, penulis membuat *topper* tongkat sihir Harry Potter dengan panjang 28 cm dan penulis beri warna coklat tua yang akan penulis tempatkan pada sisi kiri bawah sehingga menempel dengan *cake base* dan

buku yang berada di posisi paling bawah. Tongkat sihir ini merupakan tongkat sihir yang Harry dapatkan saat pertama kali berkunjung ke pasar sihir Diagon Alley, toko tongkat sihir tersebut bernama Ollivander.

## GAMBAR 7

### SCENE TONGKAT SIHIR HARRY DI TOKO OLLIVANDER



Sumber : Vakansi, 2024

Tidak hanya tongkat sihir, penulis juga menempatkan syall Harry Potter yang memiliki lebar 10 cm dengan warna merah dan kuning untuk menggambarkan *houses* Harry Potter sendiri yaitu *Gryffindor*, syall ini banyak ditemui pada seri pertama film Harry Potter yang berjudul “*Harry Potter and the Philosopher's Stone*” karena sering digunakan pada saat lomba *Quidditch Cup* yang diikuti oleh semua *houses*. Syall *Gryffindor* ini akan ditempatkan pada sisi kanan *cake base* dan menempel pada buku bagian bawah dengan bentuk terlipat. Kedua benda ini di letakan di sisi kiri dan kanan untuk menunjukkan bahwa kedua benda ini merupakan benda yang Harry sering gunakan pada seri film pertamanya.

## GAMBAR 8

### TONGKAT SIHIR DAN SYALL GRYFFINDOR



Sumber : Olahan penulis, 2024

- b. Tier kedua ( $\emptyset$  : 22 cm dan T : 20 cm)

## GAMBAR 9

### DESAIN TIER KEDUA



Sumber : Olahan penulis, 2024

Pada *tier* kedua ini, penulis menggunakan warna merah bata yang sesuai dengan tema *Platform 9<sup>3/4</sup>* dengan diameter 22 cm dan tinggi 20 cm, *tier* kedua ini akan dihiasi dengan *sign* bertuliskan “*Platform 9<sup>3/4</sup>*” dengan diameter 5 cm yang akan penulis tempatkan pada sisi kanan kue dengan perpaduan warna putih sebagai dasar dan merah sebagai *outer*, pada *tier* kedua ini penulis juga akan menempatkan *Troli* milik Harry Potter di sisi kiri kue dengan panjang 5 cm dan tinggi 8 cm dan

berwarna abu abu untuk *trol*i-nya sendiri dan coklat untuk koper yang berada pada trol*i* tersebut. Dalam seri film Harry Potter, Harry membawa trol*i* koper miliknya sambil menyusuri stasiun *King's Cross* London, awalnya ia mengira bahwa peron 9  $\frac{3}{4}$  ini hanyalah bualan dikarenakan ia tidak melihat *sign* dari peron tersebut, namun ternyata untuk sampai ke peron 9  $\frac{3}{4}$  Harry harus menembus tembok yang berada diantara peron 9 dan peron 10, lalu berangkatnya Harry menembus tembok tersebut sambil membawa trol*i* koper miliknya dan muncul di peron 9  $\frac{3}{4}$ . Alasan penulis membuat desain ini dikarenakan melalui peron inilah Harry dapat sampai pada dunia sihir, dan peron ini merupakan salah satu dari keunikan film Harry Potter itu sendiri.

## GAMBAR 10

### PERON 9 $\frac{3}{4}$ KING'S CROSS LONDON



Sumber : Cooke, 2024

Sumber : Hatepotion, 2017

c. Tier ketiga ( $\emptyset$  : 15 cm dan T : 15 cm)

### GAMBAR 11

#### DESAIN TIER KETIGA



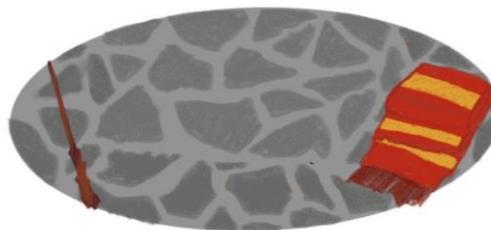
Sumber : Olahan penulis, 2024

Untuk *tier* ketiga, penulis akan membuat topi sihir yang berada dalam film Harry Potter yang dikenal dengan nama *Sorting Hat*, topi ini penulis buat dengan warna coklat dan memiliki ukuran 15 cm dengan tinggi 15 cm. *Sorting Hat* ini penulis tempatkan pada bagian atas sebagai klimaks dari dekorasi ini. *Sorting hat* sendiri muncul pada seri pertama film Harry Potter dan topi ini merupakan benda penting yang Hogwarts gunakan untuk menentukan dimana setiap anak akan ditempatkan, mereka bisa saja ditempatkan di *Gryffindor*, *HufflePuff*, *Slytherin*, atau *Ravenclaw*, semua itu ditentukan oleh *Sorting Hat* sendiri. selain itu hal unik dari *Sorting Hat* adalah, ia bisa berbicara layaknya manusia serta membaca pikiran kita apabila kita gunakan.

**GAMBAR 12****SORTING HAT HARRY POTTER**

Sumber : Bonnington, 2015

d. *Cake Board* Ø 60 cm

**GAMBAR 13****DESAIN CAKE BOARD**

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Untuk bagian *cake board*, *cake board* akan berdiameter 60 cm, lalu penulis akan melapisi dengan *rolled fondant* berwarna abu abu yang akan penulis buat bertekstur dan sedikit warna hijau lumut seperti jalanan sekolah Harry Potter yaitu sekolah sihir *Hogwarts*. *Hogwarts* sendiri dikisahkan merupakan sekolah sihir inggris yang berada di dataran tinggi Skotlandia, sekolah ini juga memiliki model bangunan yang sudah tua dan terbengkalai untuk melindungi para seluruh warga sekolah dari bahaya di luar sana. Setiap anak yang sudah berusia 11 tahun dapat

bersekolah di *Hogwarts* dengan mendaftar atau diundang seperti tokoh utama dalam film yaitu Harry Potter.

**GAMBAR 14**  
**BANGUNAN HOGWARTS**



Sumber : Bonnington, 2015

**4. Usulan resep**

Usulan resep adalah saran atau rekomendasi untuk membuat suatu hidangan dengan mencantumkan bahan-bahan yang diperlukan dan langkah-langkah cara memasaknya. Ini bisa berupa ide baru untuk menu, modifikasi resep yang sudah ada, atau kombinasi bahan yang menarik.

Untuk Tugas akhir kali ini penulis akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *cake* untuk dipresentasikan. Apabila menggunakan *cake* asli, penulis memilih *butter cake* sebagai usulan resep pada dekorasi kue kali ini karena *butter cake* merupakan *cake* yang stabil dan kokoh, sehingga tidak mudah untuk turun apabila dilapisi dengan fondant, tidak hanya itu, *butter cake* juga minim resiko kegagalan dibandingkan dengan *sponge cake*. Resep yang penulis gunakan adalah

resep *butter cake* yang penulis ambil dari kampus penulis, alasan penulis menggunakan resep ini dikarenakan penulis sudah mencoba resepnya dan tekstur akhir dari *butter cake* tersebut adalah tekstur yang penulis inginkan. Berikut ini adalah resep yang penulis gunakan untuk membuat dekorasi kue bertema Harry Potter dengan *butter cake*.

TABEL 1

STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

<i>BUTTER CAKE</i>		HASIL : 4 loyang (30 cm x 30 cm x 5 cm) : 1 loyang (Ø 22 cm, T : 20 cm)		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Olesi		<i>greasing oil</i>	Pada loyang yang akan
2.	Balur		tepung	dipakai
3.	siapkan			mangkuk <i>mixer</i>
4.	masukan	5625 gr	<i>unsalted butter</i>	
		4500 gr	gula pasir	
5.	Nyalakan			<i>mixer</i> dengan kecepatan 2 atau 3

**TABEL 1**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)**

		<b>HASIL : 4 loyang (30 cm x 30 cm x 5 cm) : 1 loyang (Ø 22 cm, T : 20 cm)</b>		
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
6.	Aduk			hingga gula melembut dan <i>mixture</i> menjadi lembut dan ringan
7.	Ayak	5062 gr	tepung terigu protein rendah	
		secukupnya	garam	
8.	Aduk			1/3 bahan kering ke dalam <i>mixture</i>
9.	Pecahkan	81 pcs	telur ayam	ke dalam <i>mixer</i> (bagi dalam 3x)
10.	Lanjutkan			mengaduk
11.	Tambahkan			sisanya bahan kering
12.	Tuang	sedikit	<i>vanilla essence</i>	ke dalam <i>mixture</i>
13.	Parut	4 pcs	lemon	dan tambahkan zest ke dalam <i>batter</i>
14.	Bagi			<i>Mixture</i> ke loyang yang sudah disediakan dengan sama rata. Dibantu dengan spatula
15.	Ratakan			dengan adonan pada setiap sisinya sedikit lebih tinggi
16.	Oven			dengan suhu 175 C

Sumber :Olahan Penulis, 2024

TABEL 2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

CHOCOLATE GANACHE			HASIL : 1860gr	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	900 ml	<i>Dairy Cream</i>	dengan api kecil hingga mendidih
2.	Masukan	900 gr	<i>Dark Chocolate</i>	aduk hingga rata dan matikan api
3.	Masukan	60 gr	<i>unsalted butter</i>	pada chocolate lalu aduk kembali
4.	Simpan			dalam <i>chiller</i> dengan waktu 20 sampai 30 menit
5.	Aduk			setiap 10 menit sampai tekstur <i>ganache</i> bisa di poles

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 3

STANDAR RESEP *RICE CRISPY*

RICE CRISPY			HASIL : 700 gr	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	70 gr	<i>unsalted butter</i>	hingga semuanya mencair
2.	Tambahkan	4 gr	garam	
3.		1 sdt	vanilla	
4.		400 gr	<i>marshmallow snow</i> (marshmallow putih)	masak dengan api kecil hingga marshmallow meleleh semua

Sumber : Luvita, 2024

**TABEL 3**  
**STANDAR RESEP *RICE CRISPY* (LANJUTAN)**

5.	Masukan	240 gr	<i>rice crispy</i>	pada marshmallow lalu aduk kembali
6.	Aduk			hingga rata dan tidak ada gumpalan marshmallow
7.	Bentuk			bentuk kerucut dengan ukuran 15 cm dan tinggi 15 cm

Sumber : Luvita, 2024

**TABEL 4**  
**STANDAR RESEP *SIMPLE SYRUP***

<i>SIMPLE SYRUP</i>			<b>HASIL : 1000 gr</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	1000 ml	Air	
2.		1000 gr	Gula Pasir	Masak hingga mendidih dan air sedikit berkurang
3.				Aplikasikan pada setiap lapisan butter cake yang sudah matang

Sumber : Olahan Penulis, 2024

**TABEL 5**  
**STANDAR RESEP PEWARNAAN FONDANT**  
**DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER**

STANDAR RESEP PEWARNAAN DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER			HASIL : 1 DEKORASI KUE	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan	10gr  850 gr	pewarna coklat  <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat :  1. <i>Sorting Hat</i> Harry Potter 2. Tongkat Sihir Harry Potter
2.	Campurkan	5 gr 3 gr 500 gr	Pewarna merah  Pewarna coklat  <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat :  1. <i>Cover Tier</i> kedua

TABEL 5

## STANDAR RESEP PEWARNAAN FONDANT

## DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER (LANJUTAN)

3.	Campurkan	5 gr 400 gr	Pewarna Hijau <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat : 1. cover buku ke 4 (slytherin)
4.	Campurkan	5 gr 400 gr	Pewarna biru <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat : 1. Cover buku ke 3 (Ravenclaw)
5.	Campurkan	10 gr 625 gr	Pewarna merah <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat : 1. Cover buku ke 2 (Gryffindor) 2. Syall Harry Potter 3. Outline Platform 9 3/4
6.	Campurkan	5 gr 420 gr	Pewarna kuning <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat : 1. Cover buku pertama (Hufflepuff) 2. Syall Harry Potter

**TABEL 5**  
**STANDAR RESEP PEWARNAAN FONDANT**  
**DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER (LANJUTAN)**

7.	Campurkan	2 gr	Pewarna hitam	uleni hingga tercampur rata, digunakan untuk membuat :
		20 gr	<i>Rolled Fondant</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2024

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER TIER 1**

STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 1			HASIL : 1 DEKORASI KUE	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Cover Dummy</i> 30 cm x 30 cm x 5 cm (4 pcs)				
1.	<i>Rolled</i>	150 gr	Fondant putih	Hingga ketebalan 3 mm menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu lapisi pada <i>dummy</i> sisi samping berukuran 30 cm x 30 cm x 5 cm
2.	Bentuk			Menjadi lapisan halaman buku menggunakan <i>fondant tools</i>

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER *TIER 1* (LANJUTAN)**

3.	<i>Rolled</i>  Ratakan	400 gr	Fondant berwarna kuning	Lalu lapisi pada bagian atas, 30 anjan dan bawah pada buku pertama  Menggunakan <i>fondant smoother</i>
4.	<i>Rolled</i>  Warnai  Tempelkan	10 gr	Fondant Putih	Cetak dengan cetakan huruf bertuliskan " <i>Hufflepuff</i> "  Dengan <i>gold dust</i> pada setiap hurufnya  Pada sisi samping <i>dummy</i> yang sudah di beri fondant berwarna kuning
5.	<i>Rolled</i>	150 gr	Fondant putih	Hingga ketebalan 3 mm menggunakan rolling pin, lalu lapisi pada dummy sisi samping berukuran 30 cm x 30 cm x 5 cm
6.	Bentuk			Menjadi lapisan halaman buku menggunakan <i>fondant tools</i>

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER *TIER 1***  
**(LANJUTAN)**

7.	<i>Rolled</i>  Ratakan	400 gr	Fondant berwarna merah	Lalu lapisi pada bagian atas, 31 anjan dan bawah pada buku kedua  Menggunakan <i>fondant smoother</i>
8.	<i>Rolled</i>  Warnai  Tempelkan	10 gr	Fondant Putih	Cetak dengan cetakan huruf bertuliskan “ <i>Gryffindor</i> ”  Dengan <i>gold dust</i> pada setiap hurufnya  Pada sisi samping <i>dummy</i> yang sudah di beri fondant berwarna merah
9.	<i>Rolled</i>	150 gr	Fondant putih	Hingga ketebalan 3 mm menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu lapisi pada <i>dummy</i> sisi samping berukuran 30 cm x 30 cm x 5 cm
10.	Bentuk			Menjadi lapisan halaman buku menggunakan <i>fondant tools</i>

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER *TIER 1* (LANJUTAN)**

11.	<i>Rolled</i>  Ratakan	400 gr	Fondant berwarna biru	Lalu lapisi pada bagian atas, 32anjan dan bawah pada buku ketiga  Menggunakan <i>fondant smoother</i>
12.	<i>Rolled</i>  Warnai  Tempelkan	10 gr	Fondant Putih	Cetak dengan cetakan huruf bertuliskan “ <i>Ravenclaw</i> ”  Dengan <i>gold dust</i> pada setiap hurufnya  Pada sisi samping <i>dummy</i> yang sudah di beri fondant berwarna biru
13.	<i>Rolled</i>	150 gr	Fondant putih	Hingga ketebalan 3 mm menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu lapisi pada <i>dummy</i> sisi samping berukuran 30 cm x 30 cm x 5 cm
14.	Bentuk			Menjadi lapisan halaman buku menggunakan <i>fondant tools</i>
15.	<i>Rolled</i>  Ratakan	400 gr	Fondant berwarna Hijau	Lalu lapisi pada bagian atas, 32anjan dan bawah pada buku ke empat  Menggunakan <i>fondant smoother</i>

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER *TIER 1* (LANJUTAN)**

16.	<i>Rolled</i>  Warnai  Tempelkan	10 gr	Fondant Putih	Cetak dengan cetakan huruf bertuliskan “ <i>Slytherin</i> ”  Dengan <i>gold dust</i> pada setiap hurufnya  Pada sisi samping <i>dummy</i> yang sudah di beri fondant berwarna hijau
17.	Tumpuk			Ke empat buku yang sudah di buat dengan menggunakan CMC yang sudah di larutkan
<b>Tongkat Sihir Harry Potter</b> <b>Hasil : 1 Tongkat (P: 28 cm)</b>				
18.	<i>Rolled</i>	50 gr	Fondant berwarna coklat	Dengan lebar 28 cm, lalu gulung fondant dengan padat hingga membentuk stik panjang
19.	Bulatkan	5 gr	Fondant berwarna coklat	Lalu satukan pada fondant yang sebelumnya sudah di gulung pada bagian bawah untuk membentuk pegangan tongkat sihir. Tempatkan pada sisi pada sisi kiri buku

**TABEL 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER *TIER* 1 (LANJUTAN)**

<b>Syall Gryffindor</b>				
<b>Hasil : 1 syall (P : 25cm, L : 7 cm)</b>				
20.	<i>Rolled</i>	220 gr	Fondant berwarna merah	Sampai memanjang dengan 34anjang 25 cm
21.	<i>Rolled</i>	20 gr	Fondant berwarna kuning	Lalu potong potong membentuk persegi panjang
22.	Lapisi			Fondant merah dengan fondant kuning yang sudah di potong menjadi persegi 34anjang dengan ukuran yang sama, beri jarak pada setiap fondant kuning agar menjadi motif bergaris
23.	Tempatkan			Syall pada bagian kanan buku dengan bentuk terlipat

Sumber : Olahan Penulis, 2024

TABEL 7

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE  
BERTEMA HARRY POTTER TIER 2**

STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 2			HASIL : 1 DEKORASI KUE	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Cover Dummy Ø 22 CM, T : 20 CM</i>				
1.	<i>Rolled</i>	500 gr	Fondant berwarna merah bata	Hingga ketebalan 3 mm menggunakan <i>rolling pin</i>
2.	Bentuk			Menjadi motif batu bata menggunakan cetakan motif batu bata
3.	Lapisi			Fondant pada <i>tier</i> kedua, lalu pertegas garis pada setiap garis yang sudah di bentuk menggunakan <i>edible pen</i> berwarna cream

**TABEL 7**  
**STANDAR DEKORASI KUE**  
**BERTEMA HARRY POTTER TIER 2 (LANJUTAN)**

<b>Troli Harry Potter</b>				
<b>Hasil : 1 troli (P : 5cm, L: 3 cm, T : 7 cm )</b>				
4.	<i>Rolled</i>	10 gr	Fondant berwarna abu abu	Lalu <i>cover</i> 2 buah tusuk gigi utuh dan beberapa tusuk gigi berukuran 2/3 untuk membuat motif troli pada tier ke 2
<b>Platform 9 ¾</b>				
<b>Hasil : ( Ø : 5cm )</b>				
5.	<i>Rolled</i>	10 gr	Fondant Putih	Bentuk lingkaran menggunakan <i>ring cutter</i> ukuran 5 cm
	<i>Rolled</i>	3 gr	Fondant Merah	Potong bagian tengah dengan <i>ring cutter</i> 4 cm, lalu bagian terluar fondant merah tempatkan pada bagian atas fondant putih yang sudah di potong. Sejajarkan.
	Tempelkan			Pada sisi samping dummy yang sudah di beri fondant motif batu bata

TABEL 8

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE  
BERTEMA HARRY POTTER TIER 3**

STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA HARRY POTTER TIER 3			HASIL : 1 DEKORASI KUE	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Sorting Hat Harry Potter</i> <i>Hasil : ( Ø 15 cm, T : 15 cm)</i>				
1.	<i>Rolled</i>	30 gr	Fondant putih	Lapisi dan bentuk fondant pada <i>tier</i> ketiga dan bentuk pola wajah <i>sorting hat</i>
2.	<i>Rolled</i>	500 gr	Fondant berwarna coklat	
3.	Lapisi			Fondant pada tier ke tiga untuk menutup pola wajah <i>Sorting Hat</i>
4.	Buat			Gradasi warna pada bagian wajah <i>Sorting Hat</i> agar membuat wajah pada topi semakin jelas

Sumber : Olahan Penulis, 2024

## 5. Kebutuhan Alat

Dalam dekorasi kue, alat alat merupakan penunjang yang penting agar dekorasi yang dihasilkan dapat lebih maksimal dibandingkan tanpa menggunakan alat. Berikut ini adalah alat alat serta penjelasan yang dibutuhkan penulis dalam dekorasi kue bertema Harry Potter.

**TABEL 9**

### DAFTAR KEBUTUHAN ALAT UNTUK DEKORASI KUE

NO.	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
1	Timbangan		Digunakan untuk membagi setiap fondant yang akan digunakan
2	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menggulung fondant menjadi pipih

TABEL 9

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT UNTUK DEKORASI KUE

(LANJUTAN)

NO.	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
3	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan sebagai alas menggulung fondant sekaligus tempat membentuk ornamen oernamen fondant yang akan di buat
4	Pisau		Berfungsi untuk membagi fondant menjadi sama rata
5	Penggaris		Digunakan untuk mengukur desain
6	Fondant smoother		Untuk menghaluskan permukaan dan sisi fondant

TABEL 9

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT UNTUK DEKORASI KUE

(LANJUTAN)

NO.	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
7	Fondant modeling tools		Untuk mengukir dan memberi detail pada fondant
8	Pisau carving		Berfungsi untuk detailing fondant
9	Kuas		Sebagai aplikator untuk Gold dust
10	Tusuk gigi		Untuk membuat troli pada tier ke 2
11	Cetakan huruf		Berfungsi untuk mencetak nama nama 4 houses

TABEL 9

**DAFTAR KEBUTUHAN ALAT UNTUK DEKORASI KUE  
(LANJUTAN)**

NO.	PERALATAN	GAMBAR	PENJELASAN
12	<i>Ring Cutter</i>		Untuk membuat Platform 9 $\frac{3}{4}$
13	<i>Emboss batu bata</i>		Membuat motif batu bata pada tier ke 2

Sumber : Olahan Penulis, 2024

### 6. Kebutuhan Bahan (*Purchase Order*)

*Purchase order* (PO) atau surat pemesanan adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk meminta barang atau jasa kepada penjual. PO merupakan dokumen resmi yang berisi rincian keterangan, seperti harga, metode, dan tanggal pembayaran. PO yang ditandatangani oleh kedua belah pihak merupakan kesepakatan yang berlaku sebagai undang-undang yang mengikat kedua belah pihak (Aziz, 2023). *Purchase Order* biasanya berisikan bahan bahan yang dibutuhkan untuk membuat suatu makanan atau minuman. Berikut ini adalah *Purchase order* yang penulis butuhkan untuk penulisan Tugas Akhir kali ini.

TABEL 10

*PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE*

No.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Unsalted Butter	6	kg	1	kg	Rp130.000	Rp780.000
2	Gula pasir	6	kg	1	kg	Rp18.000	Rp108.000
3	Tepung terigu protein rendah	6	kg	1	kg	Rp18.000	Rp108.000
4	Dairy cream	1	lt	1	lt	Rp65.000	Rp65.000
5	Dark Chocolate	1	kg	1	kg	Rp65.000	Rp65.000
6	Telur ayam	5	kg	1	kg	Rp25.000	Rp125.000
7	Lemon	4	pcs	1	pcs	Rp5.000	Rp20.000
8	Marshmallow	400	gr	200	gr	Rp30.000	Rp60.000
9	Rice crispy	260	gr	130	gr	Rp28.000	Rp56.000
10	Vanilla essence	1	btl	1	btl	Rp10.000	Rp10.000
11	Garam	1	pack	1	pack	Rp2.000	Rp2.000
12	Pewarna merah	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
13	Pewarna kuning	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
14	Pewarna coklat	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000

TABEL 10

**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

No.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
15	Pewarna hitam	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
16	Pewarna biru	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
17	Pewarna hijau	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
18	Fondant	1	pail	1	pail	Rp495.000	Rp495.000
19	Maizena	1	pack	1	pack	Rp12.000	Rp12.000
TOTAL							Rp1.936.000

Sumber : Olahan Penulis, 202

TABEL 11

**PURCHASE ORDER BERBAHAN DUMMY**

No.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Dummy</i> P: 30 cm, L: 30 cm, T : 5 cm	4	pcs	1	pcs	Rp10.000	Rp40.000
2	<i>Dummy</i> Ø 22 cm, T : 20 cm	1	pcs	1	pcs	Rp25.000	Rp25.000
3	<i>Dummy</i> kerucut Ø 15 cm, T : 15 cm	1	pcs	1	pcs	Rp10.000	Rp10.000
4	<i>Corn Syrup</i>	1	btl	1	btl	Rp37.650	Rp37.650
5	<i>Edible Gold Dust</i>	1	btl	1	btl	Rp20.000	Rp20.000

**TABEL 11**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
6	CMC	1	btl	1	btl	Rp7.500	Rp7.500
7	Cake Board Ø 60 cm	1	pcs	1	pcs	Rp35.000	Rp35.000
8	Pewarna merah	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
9	Pewarna kuning	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
10	Pewarna coklat	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
11	Pewarna hitam	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
12	Pewarna biru	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
13	Pewarna hijau	1	btl	1	btl	Rp5.000	Rp5.000
14	Fondant	1	pail	1	pail	Rp495.000	Rp495.000
15	Maizena	1	pack	1	pack	Rp12.000	Rp12.000
<b>TOTAL</b>							<b>Rp712.150</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

## 7. Perumusan Harga Jual

### a. Recipe Cost

Menurut (Mekari, 2023) keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi menu makanan dan minuman dalam bisnis restoran atau bisnis *food and beverage*. *Recipe cost* menjadi acuan penting sebagai cara menghitung harga jual makanan per porsi. Berikut ini adalah *Recipe cost* yang sudah Penulis perhitungkan dalam pembuatan Tugas Akhir kali ini.

**TABEL 12**  
**BUTTER CAKE RECIPE COSTING**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	<i>Unsalted Butter</i>	5735	gr	1000	gr	Rp130.000	Rp745.550
2	Gula pasir	5500	gr	1000	gr	Rp18.000	Rp99.000
3	Tepung terigu protein rendah	5062	gr	1000	gr	Rp18.000	Rp91.116
4	<i>Dairy cream</i>	600	ml	1000	ml	Rp65.000	Rp39.000
5	<i>Dark Chocolate</i>	600	gr	1000	gr	Rp65.000	Rp39.000
6	Telur ayam	81	pcs	16	pcs	Rp25.000	Rp126.563
7	Lemon	4	pcs	1	pcs	Rp5.000	Rp20.000
8	Marshmallow	400	gr	200	gr	Rp30.000	Rp60.000
9	<i>Rice crispy</i>	240	gr	130	gr	Rp28.000	Rp51.692
10	<i>Vanilla essence</i>	10	ml	30	ml	Rp10.000	Rp3.333
11	Garam	7	gr	250	gr	Rp2.000	Rp56

**TABEL 12**  
**BUTTER CAKE RECIPE COSTING**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
12	Pewarna merah	15	gr	15	gr	Rp5.000	Rp5.000
13	Pewarna kuning	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
14	Pewarna coklat	13	gr	15	gr	Rp5.000	Rp4.333
15	Pewarna hitam	2	gr	15	gr	Rp5.000	Rp667
16	Pewarna biru	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
17	Pewarna hijau	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
18	Fondant	4	kg	7	kg	Rp495.000	Rp282.857
19	Maizena	100	gr	150	gr	Rp12.000	Rp8.000
<b>TOTAL</b>							<b>Rp1.581.167</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

**TABEL 13**  
**DUMMY RECIPE COSTING**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1	Dummy P: 30 cm, L: 30 cm, T : 5 cm	4	pcs	1	pcs	Rp10.000	Rp40.000
2	Dummy Ø 22 cm, T : 20 cm	1	pcs	1	pcs	Rp25.000	Rp25.000

**TABEL 13**  
**DUMMY RECIPE COSTING (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			JUMLAH
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
3	<i>Dummy kerucut Ø 15 cm, T : 15 cm</i>	1	pcs	1	pcs	Rp10.000	Rp10.000
4	<i>Corn Syrup</i>	200	ml	1200	ml	Rp37.650	Rp6.275
5	<i>Edible Gold Dust</i>	1	gr	1	gr	Rp20.000	Rp20.000
6	CMC	20	gr	43	gr	Rp7.500	Rp3.488
7	<i>Cake Board Ø 60 cm</i>	1	pcs	1	pcs	Rp35.000	Rp35.000
8	Pewarna merah	15	gr	15	gr	Rp5.000	Rp5.000
9	Pewarna kuning	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
10	Pewarna coklat	13	gr	15	gr	Rp5.000	Rp4.333
11	Pewarna hitam	2	gr	15	gr	Rp5.000	Rp667
12	Pewarna biru	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
13	Pewarna hijau	5	gr	15	gr	Rp5.000	Rp1.667
14	Fondant	4	kg	7	kg	Rp495.000	Rp282.857
15	Maizena	100	gr	150	gr	Rp12.000	Rp8.000
<b>TOTAL</b>							<b>Rp445.621</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

### b. Selling Price

*Selling price*, atau harga jual adalah salah satu aspek penting dalam keberlanjutan dan kesuksesan bisnis kuliner *selling price* dihitung berdasarkan dua faktor utama yaitu *food cost* yang merupakan biaya bahan baku yang digunakan untuk membuat hidangan dan *Target Food Cost Percentage* yang dimana persentase ini merujuk pada berapa besar proporsi dari harga jual yang akan

digunakan untuk menutupi biaya bahan baku. Ini adalah angka yang sangat penting untuk menghitung harga jual secara tepat agar bisnis kuliner dapat mempertahankan margin keuntungan yang sehat. (Johnes, 2004). Berikut ini adalah rumus yang penulis gunakan untuk menghitung *selling price* pada produk yang penulis buat :

### GAMBAR 15

#### RUMUS *SELLING PRICE*

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Makanan}}{\text{Target Food Cost Percentage}}$$

Sumber : Johnes, 2004

Pada *selling price* ini terdapat *Desire Cost Percent* atau persentase biaya makanan ideal adalah target penjualan yang ingin dialokasikan untuk makanan. Angka ini biasanya diambil dari rata-rata *industry* atau apa yang dianggap realistis. Standar *industry* menentukan bahwa persentase biaya makanan harus berada di antara 25-40%. (Merckaert, 2024) Namun, persentase ideal dapat bervariasi tergantung pada sang pembuat atau restoran, dalam hal ini penulis memilih *desire cost percent* sebesar 30% dikarenakan penulis memperhitungkan seni, tenaga, dan kreativitas penulis. Berikut ini adalah *selling price* menggunakan *butter cake* dan *Dummy* yang penulis sudah hitung :

### TABEL 14

#### BUTTER CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp1.581.167
<i>Desire Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	<b>Rp5.270.556</b>
<i>Actual Selling Price</i>	<b>Rp5.271.000</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

**TABEL 15**  
**DUMMY SELLING PRICE**

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp445.621
<i>Desire Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	<b>Rp1.485.403</b>
<i>Actual Selling Price</i>	<b>Rp1.485.000</b>

Sumber : Olahan Penulis, 2024

#### **D. Lokasi**

Pada Tugas Akhir ini penulis menggunakan dua lokasi untuk melakukan latihan presentasi produk yang bertempat pada lokasi berikut :

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk  
Kost penulis : Jalan Dr. Setiabudi no. 161 C, Kec. Sukasari, Bandung
2. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk  
Pasangan penulis : Karees Rumah Sapuran no. 69/121, Rt 002/Rw 001, Samoja, Kec. Batununggal, Bandung
3. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk  
Kampus penulis : Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

Pada pembuatan Tugas Akhir akan dilakukan pada dua waktu pelaksanaan yaitu kegiatan latihan dan kegiatan pelaksanaan presentasi Tugas Akhir sebagai berikut:

1. Pelaksanaan latihan Tugas Akhir Presentasi Produk: Oktober – Desember 2024
2. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk: Desember 2024