

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dekorasi kue telah berkembang menjadi bentuk seni yang rumit, menggabungkan kreativitas dan keterampilan teknis untuk menghasilkan desain yang menarik secara visual dan sesuai dengan berbagai tema. Salah satu tema yang populer dalam beberapa tahun terakhir adalah balerina. Tema ini tidak hanya mencerminkan keanggunan dan keluwesan, tetapi juga memiliki kaitan dengan budaya populer, seperti karakter ikonik Barbie, yang sering digambarkan sebagai balerina dalam berbagai film dan produk. Dalam merancang kue dengan tema ini, dekorator harus mempertimbangkan aspek estetika dan simbolis yang berkaitan dengan balet dan feminitas. Popularitas tema balerina semakin terlihat dengan meningkatnya permintaan akan kue kustom yang mencerminkan tren media populer. Sebagai contoh, perilisan film Barbie yang menampilkan karakter balerina telah semakin mempopulerkan pilihan desain ini.

Film ini menggambarkan balet sebagai bentuk seni yang lembut dan kuat, mirip dengan presisi yang dibutuhkan dalam dekorasi kue. Pengaruh tematik ini memungkinkan desainer kue untuk mengakses narasi budaya yang kaya, menawarkan kepada pelanggan daya tarik visual sekaligus resonansi emosional. Selain itu, kombinasi antara dekorasi kue dan tema populer seperti balerina meningkatkan keterlibatan pelanggan, karena mereka dapat terhubung dengan nilai emosional yang terkait dengan tema tersebut. Dengan menggabungkan desain artistik dan budaya populer, dekorator kue tidak hanya menciptakan produk, tetapi juga pengalaman yang beresonansi dengan keinginan

dan preferensi pelanggan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi aspek artistik dan teknis dalam desain kue bertema balerina, serta bagaimana elemen-elemen ini selaras dengan ekspektasi pelanggan dan tren dalam media populer. Penelitian ini akan menjawab pertanyaan-pertanyaan utama seperti: apa yang membuat tema balerina menarik, kapan tren ini menjadi populer, di mana tema ini paling banyak diminati, dan mengapa tema ini terus beresonansi dengan pelanggan, terutama terkait dengan produk budaya seperti film Barbie. Penelitian ini juga bertujuan untuk menggambarkan secara logis alur perencanaan desain kue bertema balerina, dari konseptualisasi hingga eksekusi, memastikan produk akhir sesuai dengan pertimbangan artistik dan praktis.

Teknik-teknik profesional dalam dekorasi kue yang digunakan oleh para ahli kue di seluruh dunia. Salah satu poin penting yang disoroti adalah pentingnya perencanaan yang matang dalam menciptakan desain kue yang indah dan fungsional. Proses ini tidak hanya mengandalkan keterampilan artistik, tetapi juga pemahaman yang kuat tentang bahan dan teknik yang sesuai untuk setiap jenis kue dan hiasannya. Buku ini juga menekankan pentingnya kepekaan terhadap tren dan permintaan konsumen. Dalam dunia dekorasi kue, mengikuti tren seperti tema balerina atau budaya populer adalah salah satu cara untuk tetap relevan di pasar. Buku ini memberikan contoh bagaimana elemen-elemen budaya populer dapat diterjemahkan ke dalam desain kue yang menawan, menggunakan fondant, gula hias, dan teknik-teknik modern lainnya. Selain itu, buku ini mencakup aspek praktis dari proses pembuatan kue, seperti pengelolaan waktu, persiapan bahan, dan alat yang diperlukan. Dengan memadukan antara kreativitas dan keahlian teknis, dekorator kue dapat menciptakan produk yang tidak hanya menarik secara

visual tetapi juga berkualitas tinggi dari segi rasa dan tekstur. Tema balerina, dalam hal ini, dapat diadaptasi dengan teknik yang tepat untuk menghasilkan karya seni yang mengesankan. (Badger, 2018)

Motif balerina sering digunakan dalam berbagai bentuk seni kontemporer, mulai dari film hingga dekorasi produk. Dalam konteks dekorasi kue, balerina telah menjadi simbol keanggunan dan ketelitian yang sangat diminati oleh konsumen. Hal ini diperkuat oleh citra balerina yang sering muncul dalam film-film populer, seperti Barbie. Artikel ini juga menyoroti bagaimana seni balet telah berkembang menjadi elemen budaya yang lebih luas, tidak hanya terbatas pada dunia tari. Motif balerina dianggap sebagai representasi estetika yang sempurna, menggambarkan harmoni antara keindahan fisik dan emosi yang mendalam. Smith dan Thompson menjelaskan bahwa kombinasi ini memberikan daya tarik visual yang kuat pada produk-produk seperti kue bertema balerina. Penelitian ini relevan untuk memahami bagaimana budaya populer, seperti film Barbie, dapat mempengaruhi tren dalam desain produk, termasuk dekorasi kue. Dengan memahami konteks budaya di balik motif balerina, dekorator kue dapat menciptakan desain yang tidak hanya indah tetapi juga memiliki makna emosional dan simbolis yang dalam bagi konsumen. (Smith, K. & Thompson, R. 2021).

Chiarello dalam bukunya menekankan pentingnya menguasai teknik dasar dan lanjutan dalam desain kue untuk menciptakan karya yang artistik. Buku ini menawarkan panduan langkah demi langkah tentang berbagai teknik yang bisa digunakan untuk menghias kue, termasuk penggunaan *fondant*, *buttercream*, dan berbagai alat dekorasi. Bagi desainer kue, memahami teknik ini sangat penting,

terutama ketika mencoba menghasilkan tema khusus seperti balerina. Selain aspek teknis, Chiarello juga menekankan pentingnya mendapatkan inspirasi dari berbagai sumber, termasuk seni, alam, dan budaya populer. Dalam bab yang membahas tema khusus, penulis menjelaskan bagaimana tren film atau karakter terkenal, seperti Barbie, dapat diintegrasikan ke dalam desain kue yang menarik. Penggunaan tema ini tidak hanya menarik secara visual tetapi juga memberikan elemen personalisasi yang kuat untuk acara tertentu.

Pentingnya kreativitas dalam mendesain kue. Dalam hal ini, tema balerina bisa dikembangkan dengan banyak cara berbeda, tergantung pada preferensi konsumen. Desainer kue bisa menggabungkan elemen-elemen dari seni balet, seperti gerakan yang anggun dan kostum yang mewah, ke dalam desain kue yang detail dan memukau. (Chiarello, L. 2019).

Artikel ini mengeksplorasi bagaimana budaya populer mempengaruhi seni kuliner, termasuk dekorasi kue. Hartley dan Green menyoroti bahwa tren dari film, acara televisi, dan media sosial sering kali menjadi sumber inspirasi dalam seni makanan, termasuk dalam desain kue. Pengaruh budaya populer seperti film Barbie menjadi contoh bagaimana tema balerina dapat muncul dalam produk komersial seperti kue yang dipesan untuk acara-acara khusus. Hartley dan Green juga menekankan pentingnya keterlibatan konsumen dalam proses kreatif. Dengan mengikuti tren yang relevan, seperti tema balerina, dekorator kue dapat menciptakan produk yang tidak hanya indah tetapi juga resonan secara emosional bagi pelanggan. Keterlibatan ini sering kali melibatkan personalisasi desain, di mana pelanggan merasa bahwa kue yang mereka pesan sesuai dengan preferensi

dan tema acara mereka. Selain itu, artikel ini membahas tentang bagaimana seni makanan menjadi bagian dari budaya visual. Tema balerina, dengan segala keindahan dan detailnya, menawarkan daya tarik yang kuat untuk dokumentasi visual, seperti dalam foto atau video acara. Hal ini menunjukkan bagaimana produk kuliner seperti kue bertema balerina tidak hanya dikonsumsi tetapi juga menjadi bagian dari narasi visual yang lebih besar. (Hartley, B. & Green, T. 2020). Johnson membahas dalam bukunya tentang bagaimana ikon-ikon budaya, seperti Barbie, dapat menjadi sumber inspirasi dalam seni pastry, termasuk dekorasi kue. Buku ini menelusuri berbagai tema populer yang sering digunakan dalam desain kue, seperti karakter film, ikon musik, dan tokoh-tokoh legendaris lainnya. Johnson menjelaskan bagaimana karakter Barbie, khususnya dalam peran sebagai balerina, dapat diterjemahkan ke dalam desain kue yang anggun dan memukau. Johnson juga menguraikan tentang pentingnya memahami latar belakang budaya dan nilai simbolis dari karakter yang digunakan. Balerina sebagai simbol dalam budaya populer memiliki makna estetika yang dalam, mencerminkan keanggunan, keluwesan, dan disiplin. Dalam konteks dekorasi kue, simbol-simbol ini diterjemahkan melalui elemen desain yang halus, seperti gaun balerina yang terbuat dari fondant dan hiasan yang presisi. Di samping itu, buku ini menekankan pentingnya inovasi dalam desain kue. Meski mengikuti tema populer, Johnson mendorong desainer kue untuk tetap kreatif dan menawarkan elemen yang unik kepada konsumen. Dalam hal ini, kue bertema balerina yang terinspirasi dari film Barbie bisa dikombinasikan dengan teknik dekorasi modern untuk menciptakan produk yang tidak hanya sesuai dengan tren tetapi juga memukau secara visual. (Johnson, P. 2022).

1.2 Usulan Produk

Produk yang diusulkan dalam penelitian ini adalah desain kue bertema balerina. Desain ini dipilih karena popularitasnya dalam industri dekorasi kue, terutama dalam kaitannya dengan tren terbaru yang dipengaruhi oleh film seperti Barbie. Kue tersebut akan menggabungkan elemen desain yang rumit, termasuk figur balerina, teknik frosting yang halus, dan hiasan yang dapat dimakan untuk menciptakan produk yang menarik secara visual dan konsisten secara tematis. Pemilihan tema ini didasarkan pada pertimbangan akademis dan praktis, terutama kebutuhan untuk menyelaraskan desain dengan preferensi pelanggan dan tren budaya. Produk yang diusulkan dalam penelitian ini adalah sebuah kue dengan tema balerina. Desain ini dipilih karena memiliki daya tarik yang kuat, terutama di kalangan pelanggan yang menginginkan elemen elegan dan anggun dalam acara mereka, seperti ulang tahun, pernikahan, atau acara khusus lainnya.

Tema balerina mencerminkan keindahan gerakan tarian yang selaras dengan desain kue yang menonjolkan detail-detail halus, seperti gaun balerina dan posisi tubuh yang anggun. Selain aspek visual, kue ini juga dirancang dengan mempertimbangkan aspek fungsionalitas. Setiap komponen dekorasi tidak hanya terlihat indah, tetapi juga dapat dimakan, menggunakan bahan yang aman dan lezat. Elemen-elemen seperti fondant, buttercream, dan edible glitter akan digunakan untuk menciptakan efek yang elegan namun tetap praktis bagi konsumsi. Dengan demikian, kue ini tidak hanya menjadi pusat perhatian visual, tetapi juga memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi para tamu yang menikmatinya. Kue ini memanfaatkan tren dari budaya populer, khususnya yang dipopulerkan oleh film Barbie, di mana karakter balerina sering menjadi ikon

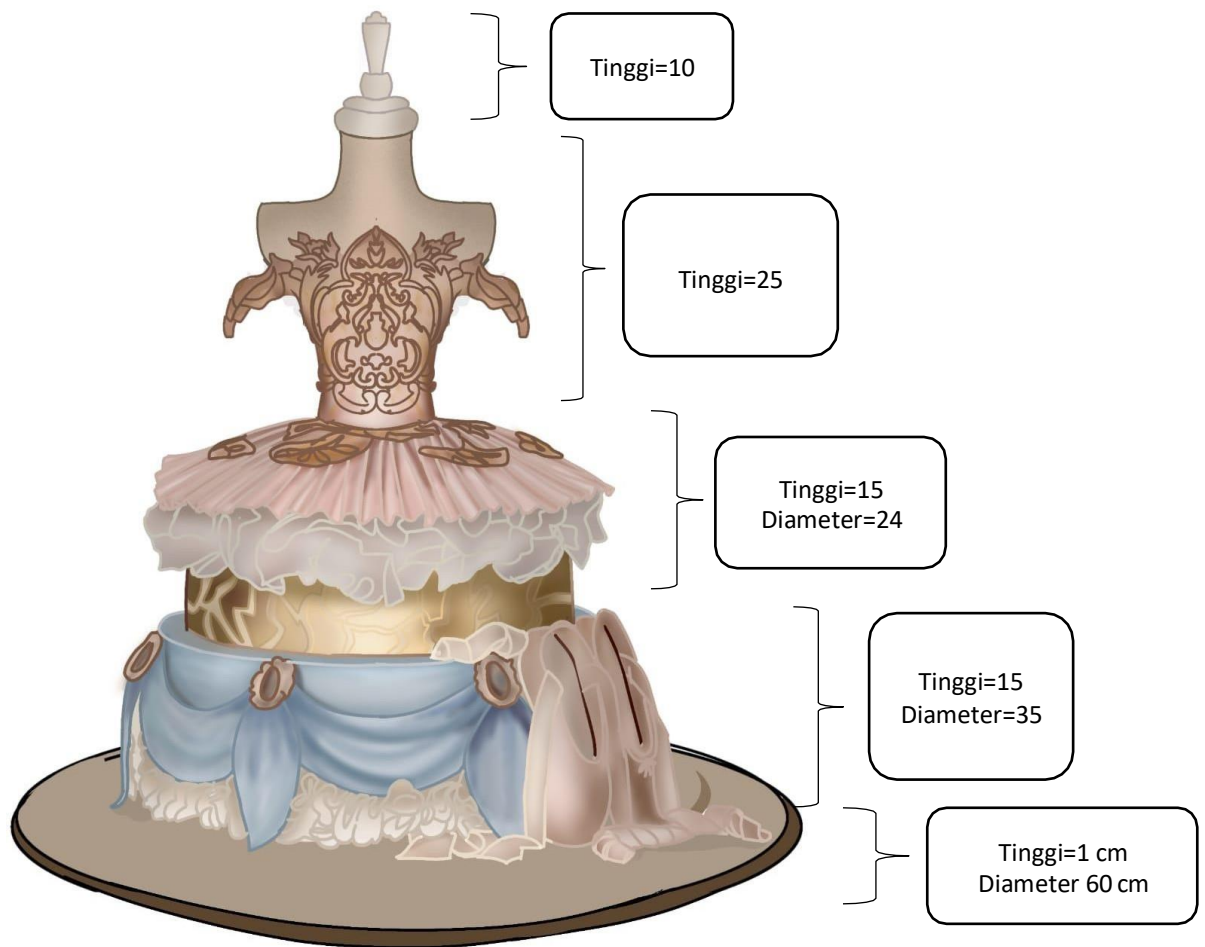
penting. Dengan adanya film terbaru yang mengangkat tema Barbie, permintaan akan dekorasi kue bertema balerina semakin meningkat. Oleh karena itu, produk ini memiliki relevansi tinggi di pasar, memberikan para pembuat kue kesempatan untuk menggabungkan seni kontemporer dengan tren budaya populer. Pengembangan desain kue ini dilakukan dengan mempertimbangkan preferensi konsumen serta prinsip-prinsip estetika yang diambil dari dunia seni balet. Detail yang rumit pada gaun balerina dan sikap tubuh yang elegan akan diterjemahkan dalam desain kue menggunakan teknik-teknik seperti ukiran *fondant*, pengaturan warna yang lembut, dan penggunaan aksesoris *edible* seperti pita dan bunga. Proses ini membutuhkan ketelitian dan keterampilan tingkat tinggi dari pembuat kue. Dari perspektif komersial, kue bertema balerina ini memiliki potensi yang besar untuk menarik pelanggan dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, yang mengagumi keanggunan dan nilai estetika dari tarian balet. Produk ini juga dapat disesuaikan sesuai dengan permintaan pelanggan, baik dalam ukuran, rasa, maupun detail dekorasi, sehingga fleksibilitas ini menjadikan kue tersebut sebagai pilihan ideal untuk berbagai acara penting. Dari sisi estetika, produk ini menonjolkan unsur-unsur visual yang sangat detail, terutama dalam penggambaran figur balerina. Gaun balerina yang dibuat dari *fondant* akan didesain menyerupai tulle, bahan yang sering digunakan dalam kostum balet. Selain itu, elemen warna pastel seperti merah muda, putih, dan ungu akan digunakan untuk menciptakan tampilan yang lembut dan feminin, sesuai dengan tema balerina. Detail lainnya, seperti postur balerina dalam posisi menari, memberikan sentuhan artistik yang dapat menjadi titik fokus utama dari kue tersebut. Fleksibilitas desain juga menjadi salah satu keunggulan dari produk ini.

Meskipun kue ini dirancang dengan tema balerina yang spesifik, dekorasi dapat disesuaikan berdasarkan preferensi pelanggan. Misalnya, pelanggan dapat memilih variasi warna, posisi balerina, atau elemen tambahan seperti bunga atau aksesoris yang sesuai dengan tema acara. Hal ini menjadikan produk ini sangat personal dan mampu memberikan kesan eksklusif bagi setiap pelanggan yang memesan.

1.2.3 Desain Produk

Desain kue bukan sekedar mengikuti teknik, tetapi merupakan bentuk ekspresi seni. Setiap kue adalah kanvas yang memungkinkan dekorator untuk menyalurkan kreativitas mereka dalam bentuk yang dapat dimakan. Tidak ada dua kue yang akan terlihat sama persis, karena setiap desain mencerminkan cerita atau momen spesial di balik acara seperti pernikahan, ulang tahun, atau perayaan lainnya. Fondant adalah bahan yang menawarkan banyak kemungkinan dalam dekorasi kue. (Wilton School of Cake Decorating & Confectionery Art, 2010).

Mendesain kue merupakan cara mengekspresikan diri. Setiap kue yang dibuat harus mencerminkan kepribadian dan gaya pribadi penulis, serta memungkinkan penulis untuk menyampaikan cerita melalui desainnya. Kunci dalam desain kue adalah menciptakan keseimbangan antara warna, tekstur, dan bentuk. Kue yang didesain dengan baik harus menarik secara visual dan memiliki komposisi yang harmonis. (Juliet Sear, 2014).



Gambar 1 : Sketsa Produk Cake Decoration

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Berikut penjelasan dari setiap bagian pada sketsa cake decoration tersebut,

a) *Cake Board*

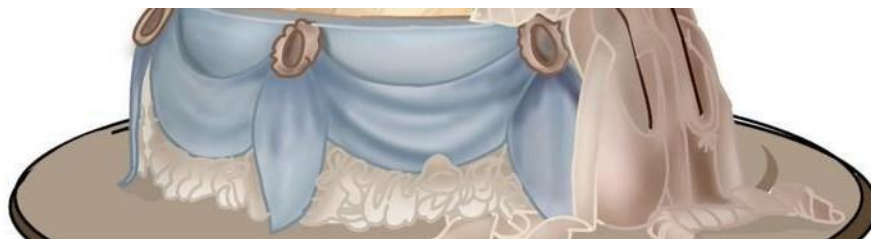


Gambar 2 Cake Board

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Cake board yang akan digunakan adalah *cake board* berbentuk bulat dengan diameter 60 cm. Dari segi estetika, pemilihan *cake board* berwarna coklat, warna ini menambahkan kedalaman visual dan menarik perhatian penonton pada ritme tari. Warna coklat juga melambangkan stabilitas dan ketahanan, mencerminkan dedikasi dan usaha yang diperlukan dalam dunia balet.

b) Tier Pertama



Gambar 3 Tier Pertama

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tier Pertama merupakan styrofoam dummy berbentuk bulat dengan diameter 35 cm, dengan tinggi 15 cm. Penggabungan warna pada tier pertama, menggunakan warna biru yang biasanya melambangkan ketenangan, kedamaian, dan kesegaran. Lekukan warna putih menggambarkan kebersihan, kesucian, dan

kelembutan. Gelombang warna biru menggambarkan mencerminkan dinamika, energi, dan gerakan, yang sesuai dengan tema balet. Pelengkap berwarna silver, memberikan kesan elegan dan modern, sementara sepatu pink sering diasosiasikan dengan kelembutan dan sifat feminim. Secara keseluruhan, kombinasi ini menciptakan nuansa yang harmonis antara keindahan, keanggunan, dan ekspresi artistik dalam balet.

c) Tier Kedua



Gambar 4 Tier Kedua

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tier kedua merupakan styrofoam dummy berbentuk bulat dengan diameter 24 cm, dan tinggi 15 cm. Penggabungan warna pada tier kedua, menggunakan warna gold dengan bentuk abstrak sering kali melambangkan kemewahan dan keanggunan, memberikan nuansa artistik yang mewah. Lekukan putih mencerminkan kesederhanaan dan kebersihan, menciptakan keseimbangan visual. Lipatan zig-zag berwarna pink menambahkan elemen dinamis dan energik, sedangkan pola pink memberikan sentuhan feminim dan ceria, Secara keseluruhan, kombinasi ini menciptakan tampilan yang menarik dan ekspresif dalam konteks balet.

d) Tier Ketiga



Gambar 5 Tier Ketiga

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tier ketiga merupakan styrofoam dummy berbentuk badan dengan tinggi 25 cm. Penggabungan warna pada tier ketiga, menggunakan warna kulit dan pink glamour pada pattern di bagian dada. Warna kulit mencerminkan keberagaman dan keaslian, sedangkan pink glamour menekankan keanggunan dan pesona, Dalam balet, kombinasi ini menciptakan kesan kelembutan dan keindahan, mendukung gerakan yang anggun dan dramatis. Ini juga memberikan dimensi emosional pada penampilan balerina, memperkuat tema dan cerita yang ingin disampaikan melalui tarian.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 Standard Recipe

Resep yang telah diuji coba, disesuaikan, dan diuji ulang berkali-kali untuk digunakan dalam layanan makan tertentu. Resep ini terbukti menghasilkan hasil yang konsisten dan baik setiap kali prosedur yang sama diterapkan dengan jenis peralatan, jumlah, serta kualitas bahan yang serupa. Resep yang dimaksud telah melalui proses pengujian yang ketat, termasuk beberapa kali penyesuaian dan pengulangan untuk memastikan kesesuaiannya dengan operasi layanan makanan tertentu. Hasilnya menunjukkan bahwa resep ini dapat memberikan hasil yang konsisten dan berkualitas baik setiap kali prosedur yang sama diikuti, dengan menggunakan jenis peralatan yang identik, serta memperhatikan jumlah

dan kualitas bahan yang digunakan. Proses ini menjamin bahwa setiap penggunaan resep ini akan menghasilkan output yang diharapkan, menjadikannya pilihan yang dapat diandalkan dalam konteks kuliner (Maine, 2018).

Sebuah *standard recipe* atau *standardized formula* merupakan rangkaian instruksi yang mendeskripsikan cara suatu pihak membuat suatu tem. Dalam kata lain, *standard recipe* merupakan resep khusus yang dikembangkan oleh suatu perusahaan untuk digunakan oleh para cook perusahaan tersebut, menggunakan peralatannya sendiri, untuk dijual dan atau disajikan ke pelanggannya sendiri. Bentuk *standard recipe* dapat berbeda dari suatu pengerjaan ke pengerjaan lainnya, namun hampir semua memuat informasi setepat dan serinci mungkin. *Standard recipe* memuat semua bahan yang digunakan, kuantitas bahan yang digunakan, serta metode produksi. Hal ini akan menentukan jumlah porsi yang dihasilkan yang nantinya akan berpengaruh pada ukuran porsi pada pengendalian produksi (Gisslen, 2013)

Berikut *standard recipe* untuk pembuatan *cake decoration* baik menggunakan *styrofoam dummy* maupun *cake* yang terdiri dari resep *vanilla cake*, *earl grey ganache*, *rice crispy treats* dan *fondant*.

1.3.3 Vanilla Cake

Table 1: Standard Recipe Butter Cake

<i>Vanilla Cake</i>			Yield :	
			Halaman : 1 dari 1	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masukkan	3600 gr	<i>Egg whole</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> , aduk

		1200 gr 120 gr	<i>Sugar</i> <i>Sp</i>	dengan kecepatan sedang, sampai 1/3 mengembang
2.	Naikkan			Kecepatan mixer sampai mengembang maksimal, dan terlihat berwarna kuning pucat, turunkan kecepatan hingga menjadi kecepatan rendah.
3.	Ayak	1200 gr 360 gr 120 gr	<i>Medium flour</i> <i>Maizena</i> <i>Milk powder</i>	Kedalam <i>bowl</i> terpisah, dan masukkan kedalam <i>mixer</i> sedikit demi sedikit.
4.	Campurkan	600 gr 80 gr	<i>Salad oil</i> <i>Vanilla</i> <i>Essens</i>	Masukan kedalam <i>mixer</i> , <i>mix</i> hingga tercampur rata, matikan <i>mixer</i> .
5.	Tuang			Adonan kedalam tray ukuran 40x60, sebanyak 6 <i>tray</i> , yg telah diberi <i>greasing oil</i>
6.	Bake			Di suhu 175 derajat 25 menit.
7.	Angkat			<i>Sponge cake vanilla</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.4 Earl grey Ganache

Table 2 : Standard Recipe Earl Grey Ganache

	Yield :
--	----------------

<i>Earl Grey Ganache</i>			Halaman : 1 dari 1	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	3791 gr	<i>Fresh cream</i>	Hingga hampir mendidih
2.	Tambahkan	55 gr	Daun <i>earl grey</i>	Ke dalam <i>cream</i> yang dipanaskan, aduk rata dan kemudian angkat, lalu saring.
3.	Siapkan	3586 gr	<i>White chocolate</i>	Cacah dan masukkan kedalam <i>bowl</i> .
4.	Tuangkan			Cream yang telah dipanaskan kedalam bowl yang berisi <i>white chocolate</i> , aduk rata.
5.	Simpan			Ganache Earl Grey.

(Sumber : Lewis, 2008)

Table 3: Rice crispy treats

<i>Rice Crispy Treats</i>			Yield :	
			Halaman : 1 dari 1	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	84 gr	Mentega	Dalam panci besar, api sedang-rendah.
2.	Tuang	420 gr	<i>Marshmallow</i>	Aduk sampai <i>marshmallow</i> sepenuhnya meleleh dan menjadi halus. Dan angkat dari kompor.
3.	Tambahkan	330 gr	<i>Cereal rice</i>	Aduk perlahan hingga

			<i>crispy</i>	<i>cereal</i> terlapisi dengan baik.
4.	Tuang			Kedalam loyang berukuran 25x20 yang sudah dilapisi dengan kertas roti dan mentega

(Sumber : Stephanie Gallagher, 2023)

1.3.5 Cake decoration Balerina

Table 4: Standard Recipe Cake Decoration Balerina

<i>Cake Decoration Balerina</i>			Yield :	
			Halaman :	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			<i>Thick block</i> berukuran D60 cm, rapping hingga seluruh permukaan rata terbalut plastik.
2.	Pisahkan	1500 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga kalis, beri <i>corn syrup</i> dan bisa untuk mencover bagian <i>thick block</i> secara menyeluruh pada bagian atas
3.	Siapkan			<i>Dummy</i> berukuran diameter 24, tinggi 15

4.	Uleni	1500 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua	Hingga halus dan tercampur rata, beri <i>corn syrup</i> sebelum mengcover dummy menggunakan <i>fondant</i> biru.
5.	Siapkan	500 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua	Aduk hingga pewarnanya tercampur dengan <i>fondant</i> . <i>Roll</i> memanjang dengan tinggi 25 dan lebar 8 cm, bikin 3 cekungan kedalam dan bentuk menjadi huruf U. Bikin menjadi 5 buah. Dan tempelkan pada atas ujung sisi <i>dummy</i> , dan beri olesan luar dengan menggunakan <i>silver dust</i> yang telah dicampur <i>alcohol</i> .
6.	Siapkan	250 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua	Aduk hingga pewarnanya tercampur dengan <i>fondant</i> , roll memanjang dengan tinggi 15 cm lebar 4 cm, shapping agar menyerupai bentuk daun, Bikin

				menjadi 5 buah. Dan tempelkan diantara <i>fondant</i> yang berbentuk huruf U. Tempelkan menggunakan <i>corn syrup</i>
7.	Siapkan	150 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Aduk hingga tercampur rata. Bentuk menjadi bulat pipih dengan tinggi 4 cm lebar 2 cm, buat menjadi 5 buah, tempelkan pada bagian ujung atas <i>fondant</i> berbentuk daun.
8.	Pisahkan	2000 gr	<i>Fondant</i>	Kaliskan fondant hingga lembut, ambil per100-150 gr fondant yang telah dihaluskan, <i>roll</i> memanjang dan satukan seperti berbentuk lekukan-lekukan gelombang. Letakkan pada bagian bawah tertempel dengan sisi bawah <i>dummy</i> dan menempel dengan <i>thick block</i> .

9.	Siapkan	1000 gr	<i>Fondant</i>	Haluskan, dan <i>cover dummy</i> untuk <i>tier</i> kedua, <i>cover</i> untuk <i>dummy</i> diameter 24, tinggi 15. Tempelkan <i>tier</i> kedua diatas <i>dummy</i> berukuran diameter 35, menggunakan <i>glucose</i> .
10.	Campurkan	4 gr 5 gr	<i>Alcohol</i> <i>Gold dust</i>	Aduk hingga merata, dan dapat dioleskan pada <i>tier</i> kedua pada bagian sisi samping dan langsung beri motif abstrak menggunakan <i>modeling tools</i> .
11.	Masukkan			Paralon dengan tinggi 20 cm, tancapkan 10 cm, setengah dari tinggi paralon, pada bagian atas tier 2.
12.	Siapkan	1000 gr 4 gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Uleni hingga pewarna merata. <i>Cover</i> bagian tubuh balerina dengan fondant sampai tercover

				menyeluruh.
13.	Siapkan	1000 gr 6 gr 7 gr	Fondant Pewarna pink Pewarna salem	Uleni hingga tercampur rata, kemudia <i>rolling</i> menjadi pipih, lalu ambil 500 gr <i>cover</i> pada bagian dada balerina dan 500 gr sisanya gunakan untuk membuat <i>pattern</i> pada bagian depan dan belakang, serta bagian kanan dan kiri tangan.
14.	Campurkan	5 gr 4 gr	<i>Rose gold dust</i> <i>Alcohol</i>	Oleskan <i>rose gold dust</i> yang telah dicampurkan dengan <i>alcohol</i> , pada permukaan depan dan belakang <i>pattern</i> .
15.	Hubungkan			Badan balerina dengan <i>tier</i> 2 dengan bantuan paralon, tancapkan 10 cm sisinya untuk masuk pada bagian permukaan bawah badan balerina.
16.	Siapkan	300 gr	<i>Fondant</i>	Uleni hingga halus, <i>rolling</i> tipis memanjang, bentuk




				seperti lekukan gelombang, lalu letakkan pada bagian atas tier 2
17.	Siapkan	500 gr 12 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna pink Pewarna salem	Uleni hingga warnanya tercampur merata, giling fondant, memanjang lebar 7 cm, tinggi 20, lalu trimming hingga menjadi bentuk persegi panjang, kemudia lipat zig-zag dan tempelkan diatas dekorasi gelombang putih.
18.	Siapkan	400 20 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Uleni dan bentuk menjadi bulat pipih, dan lonjong. Tata pada bagian atas leher baleina.








(Sumber : Olahan Penulis, 2024)




1.3.2 Kebutuhan Peralatan

Peralatan (*tools & equipment*) merupakan benda-benda pendukung yang membantu seorang baker dalam proses produksi. Adanya peralatan yang tepat untuk pembuatan produk tertentu sangat membedakan pekerjaan terlaksana dengan baik, dengan yang terlaksana kurang baik, salah, bahkan membahayakan. Kini beragam peralatan khusus sudah tersedia untuk membantu pekerjaan seorang baker (Labensky dkk., 2016). Berikut daftar kebutuhan peralatan pada pembuatan *cake decoration* pada Tugas Akhir

Table 5 : Daftar Kebutuhan Peralatan

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Silicone matt</i>		Sebagai alas pengerjaan <i>fondant</i>
2.	<i>Digital scale</i>		Sebagai alat timbang kebutuhan <i>fondant</i>
3.	<i>Rolling pin</i>		Alat pembantu penipisan <i>fondant</i>

4.	<i>Modeling tools</i>		Sebagai alat pemodelan
5.	<i>Fondant smoother</i>		Alat pembantu penghalusan permukaan <i>fondant</i>
6.	<i>Small knife</i>		Sebagai alat potong
7.	<i>Plastic wrap</i>		Digunakan untuk membungkus <i>dummy styrofoam</i>
8.	<i>Brush</i>		Sebagai alat oles
9.	<i>Turntable</i>		Digunakan sebagai alas yang dapat diputar
10.	Penggaris		Sebagai alat pengukur





11.	<i>Plastic scraper</i>		Digunakan untuk mengambil <i>fondant</i>
12.	<i>Pattern</i>		Sebagai alat cetak
13.	<i>Plastic cutter</i>		Untuk memotong bagian <i>fondant</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi

Dalam Tugas Akhir ini, *cake vanilla* dan *rice crispy treats* akan digantikan dengan Styrofoam dummy untuk memudahkan proses dekorasi. Berikut daftar kebutuhan bahan dekorasi. Berikut daftar kebutuhan bahan dekorasi pada pembuatan *cake decoration* pada Tugas Akhir ini.

Table 6: Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Thick block</i> bulat ukuran D60		Sebagai <i>base</i> untuk <i>cake decoration</i>
2.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat D35 T15		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier pertama</i>
3.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat D24 T15		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier kedua</i>
4.	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk badan T25		Menggantikan <i>rice crispy</i> pada <i>topper</i> balerina

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.4 Purchase Order

Purchase order atau yang sering disebut PO adalah suatu formulir berisikan daftar barang yang akan dibeli atau dipesan kepada vendor (iqbal, 2010). *Purchase order* memuat nama barang, harga, serta spesifikasinya, baik merk maupun ukuran. Penulis telah menyusun *purchase order* untuk *cake decoration*

kali ini, baik PO dengan *base cake* dan dengan *styrofoam dummy* sebagai pembanding harga total baha yang harus dibeli.

Table 7: Purchase Order dengan Base Cake

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Egg whole</i>		4000	gr	Rp22,000	1000 gr	Rp88,000
2.	<i>Sugar</i>		1500	gr	Rp6,000	500 gr	Rp18,000
3.	<i>Sp</i>		140	gr	Rp8,000	70 gr	Rp16,000
4.	<i>Medium flour</i>		2000	gr	Rp10,000	1000 gr	Rp20,000
5.	<i>Maizena</i>		500	gr	Rp13,000	500 gr	Rp13,000
6.	<i>Milk powder</i>		250	gr	Rp9,000	250 gr	Rp9,000
7.	<i>Salad oil</i>		1000	gr	Rp57,000	1000 gr	Rp57,000
8.	<i>Vanilla essence</i>		100	gr	Rp64,000	100 gr	Rp64,000
9.	<i>Fresh cream</i>		4000	gr	Rp19,000	200 gr	Rp380,000
10.	<i>Daun earl grey</i>		100	gr	Rp10,000	100 gr	Rp10,000
11.	<i>White chocolate</i>		4000	gr	Rp45,000	250 gr	Rp720,000
12.	<i>Mentega</i>		250	gr	Rp48,000	250 gr	Rp48,000
13.	<i>Marshmallow</i>		420	gr	Rp11,000	70 gr	Rp66,000
14.	<i>Cereal rice crispy</i>		390	gr	Rp25,000	130 gr	Rp75,000
TOTAL PURCHASE ORDER							Rp1,584,000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Table 8: Purchase Order dengan *Dummy Styrofoam*

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp44,000	1 pc	Rp44,000
2.	Pewarna kuning	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
3.	Paralon	20	cm	Rp2,500	50 cm	Rp1,000
4.	<i>Cornstarch</i>	125	gr	Rp10,000	250 gr	Rp5,000
5.	<i>Gold dust</i>	6	gr	Rp15,000	3 gr	Rp30,000
6.	<i>Silver dust</i>	6	gr	Rp15,000	3 gr	Rp30,000
7.	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp20,000	1 roll	Rp20,000
8.	<i>Rolled fondant</i>	2	pail	Rp500,000	1 pail	Rp1,000,000
9.	<i>Styrofoam</i> dummy bentuk badan	1	pc	Rp125,000	1 pc	Rp125,000
10.	<i>Styrofoam</i> dummy bulat Diameter 24, Tinggi 15	1	pc	Rp28,000	1 pc	Rp28,000
11.	<i>Styrofoam</i> dummy bulatDiameter 35, Tinggi 15	1	pc	Rp52,000	1 pc	Rp52,000
12.	<i>Corn syrup</i>	100	ml	Rp42,000	700 gr	Rp6,000

13.	<i>Rose gold dust</i>	6	gr	Rp15,000	3 gr	Rp30,000
14.	FG Alcohol	25	ml	Rp25,000	250 ml	Rp2,500
15.	<i>Glucose</i>	100	gr	Rp15,000	500 gr	Rp3,000
16.	Pewarna hitam	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
17.	Pewarna coklat	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
18.	Pewarna biru tua	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
19.	Pewarna biru muda	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
20.	Pewarna pink	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
21.	Pewarna salem	20	ml	Rp15,000	20 ml	Rp15,000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp1,481,500

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.5 Perumusan Selling Price

Harga jual adalah jumlah yang dibayarkan pelanggan untuk membeli produk atau layanan. Harga jual bukan sekadar angka yang dibuat asal-asalan melainkan hasil pertimbangan dan perhitungan yang cermat. Harga jual yang ditetapkan dengan baik sangat penting untuk menutupi pengeluaran, menghasilkan laba, dan membangun bisnis yang berkelanjutan.(Itamar, 2024)

Ada empat teknik yang dapat kamu terapkan untuk menetapkan harga jual bagi produk atau jasa bisnismu. Keempat teknik menetapkan harga jual itu yakni harga berdasarkan pasar (*market-based pricing*), harga berdasarkan biaya (*cost-based pricing*), harga berdasarkan persaingan (*competition-based pricing*), dan harga berdasarkan nilai yang dipersepsikan pelanggan (*value-based pricing*).

metode *market-based pricing*, penetapan harga jual tergantung pada pertemuan antara besarnya permintaan dan penawaran produk di pasar. Harga terbentuk melalui keseimbangan yang terjadi antara permintaan dan penawaran tersebut. Harga dapat naik jika jumlah permintaan naik atau jumlah penawaran berkurang. Begitupun sebaliknya, harga dapat turun jika jumlah permintaan turun atau jumlah penawaran bertambah. Pada metode ini, produsen bersifat pasif dalam penentuan harga atau *price taker*. Selanjutnya harga jual *cost-based pricing* harga jual dengan metode ini dapat dilakukan melalui beberapa tahapan yakni, mendesain produk, menentukan biaya, kemudian menentukan harga. Harga ditetapkan berdasarkan biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi barang atau jasa tersebut. Perhitungannya meliputi biaya variabel, biaya tetap, dan jumlah produksi. Maka dari itu, biaya per unit akan dihitung dengan cara membagi biaya tetap dengan jumlah produksi yang kemudian ditambahkan dengan biaya variabel. Setelah itu, penentuan harga bergantung kepada presentase margin yang ingin didapatkan.

Competition-based pricing ketika menetapkan harga dengan metode ini, seberapa kuat pesaing dan apa strategi penetapan harga yang mereka terapkan, jika perusahaan berhadapan dengan pesaing-pesaing yang lebih kecil, harga bisa ditetapkan lebih rendah untuk mengalahkan atau bahkan menyingkirkan pesaing dari persaingan, namun, jika dihadapkan dengan pesaing yang lebih kuat dan menetapkan taktik harga lebih rendah, bisa mencoba untuk membidik segmen yang lebih spesifik (*niche market*). Berikan nilai tambah atau *added-value* sehingga bisa menawarkan produk atau jasa dengan harga yang lebih mahal. Value-based pricing, Untuk menetapkan harga berdasarkan nilai yang dipersepsikan oleh pelanggan harus melewati beberapa proses. Pertama-tama

kamu harus mengukur kebutuhan dan persepsi pelanggan tentang nilai dari produk atau jasmu. Kemudian, coba tentukan target jarga yang sesuai dengan persepsi pelangganmu terhadap produk atau jasa yang kamu tawarkan. Tidak lupa, kamu harus tetap menentukan biaya-biaya yang diperlukan. Setelah itu, kamu bisa mulai mendesain produk untuk menyampaikan nilai sesuai target harga. Produk-produk untuk segmen premium biasanya menggunakan teknik ini dalam menetapkan harga jual. Adanya manfaat Selling price atau harga jual dapat terbilang sebagai harga pasaran yang telah disetujui atau nilai harga suatu barang. Selling price suatu produk dapat dirancang sesuai dengan kebijakan pihak hotel ataupun restoran (Onyeocha, 2015). Terdapat berbagai metode menentukan selling price, salah satunya adalah dengan cara menambahkan total recipe cost, labour cost (hourly rate x estimated time), overhead cost dan desired profit percentage (White, 2019).

emosional (*emotional benefit*) yang tinggi membuat mereka dapat menetapkan harga yang tinggi pula. Hal itu dapat dilakukan karena pelanggan rela mengeluarkan lebih untuk mendapatkan produk atau jasa premium. (Natasha, 2023)

a) Recipe Costing

Table 9 Tabel K Recipe Costing dengan Base Cake

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	Egg whole		3600	gr	Rp22,000	1000 gr	Rp79,200
2.	Sugar		1200	gr	Rp6,000	500 gr	Rp14,400
3.	Sp		120	gr	Rp8,000	70 gr	Rp13,714

4.	Medium flour		1200	gr	Rp10,000	1000 gr	Rp12,000
5.	Maizena		360	gr	Rp13,000	500 gr	Rp9,360
6.	Milk powder		120	gr	Rp9,000	250 gr	Rp4,320
7.	Salad oil		600	gr	Rp57,000	1000 gr	Rp34,200
8.	Vanilla essence		80	gr	Rp64,000	100 gr	Rp51,200
9.	Fresh cream		3791	gr	Rp19,000	200 gr	Rp360,145
10.	Daun earl grey		55	gr	Rp10,000	100 gr	Rp5,500
11.	White chocolate		3586	gr	Rp45,000	250 gr	Rp645,480
12.	Mentega		84	gr	Rp48,000	250 gr	Rp16,128
13.	Marshmallow		420	gr	Rp11,000	70 gr	Rp66,000
14.	Cereal rice crispy		330	gr	Rp25,000	130 gr	Rp63,461
TOTAL RECIPE COST							Rp1,375,128

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tabel :

Table 10: Recipe Costing dengan Dummy Styrofoam

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Cake board	1	pc	Rp44,000	1 pc	Rp44,000
2.	Pewarna kuning	2	ml	Rp15,000	20 ml	Rp1,500

3.	Paralon	20	cm	Rp2,500	50 cm	Rp1,000
4.	Cornstarch	10	gr	Rp10,000	250 gr	Rp400
5.	Gold dust	5	gr	Rp15,000	3 gr	Rp25,000
6.	Silver dust	5	gr	Rp15,000	3 gr	Rp25,000
7.	Plastic wrap	1	roll	Rp20,000	1 roll	Rp20,000
8.	Rolled fondant	2	pail	Rp500,000	1 pail	Rp250,000
9.	Styrofoam dummy bentuk badan	1	pc	Rp125,000	1 pc	Rp125,000
10.	Styrofoam dummy bulat Diameter 24, Tinggi 15	1	pc	Rp28,000	1 pc	Rp28,000
11.	Styrofoam dummy bulatDiameter 35, Tinggi 15	1	pc	Rp52,000	1 pc	Rp52,000
12.	Corn syrup	50	ml	Rp42,000	700 gr	Rp3,000
13.	Rose gold dust	5	gr	Rp15,000	3 gr	Rp25,000
14.	FG Alcohol	8	ml	Rp25,000	250 ml	Rp800
15.	Glucose	50	gr	Rp15,000	500 gr	Rp1,500
16.	Pewarna hitam	5	ml	Rp15,000	20 ml	Rp3,750
17.	Pewarna coklat	6	ml	Rp15,000	20 ml	Rp4,500
18.	Pewarna biru tua	8	ml	Rp15,000	20 ml	Rp6,000

19.	Pewarna biru muda	3	ml	Rp15,000	20 ml	Rp2,250
20.	Pewarna pink	18	ml	Rp15,000	20 ml	Rp13,500
21.	Pewarna salem	10	ml	Rp15,000	20 ml	Rp7,500
TOTAL RECIPE COST						Rp639,700

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

b) Selling Price

Table 11 : Tabel Selling Price Cake Decoratioin dengan Base Cake

Total Recipe Cost	Rp1,375,128
Creative and Art (50%)	Rp687,564
Total Cost	Rp2,062,692
Desired Cost Percent	35%
Selling Price	Rp3,339,596
Actual Selling Price	Rp3,400,000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Table 12 : Selling Price Cake Decoration dengan Dummy Styrofoam

Total Recipe Cost	Rp639,700
Creative and Art (50%)	Rp319,850
Total Cost	Rp959,550
Desired Cost Percent	35%
Selling Price	Rp1,553,557

Actual Selling Price	Rp1,600,000
----------------------	-------------

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilakukan di tempat tinggal sementara. Penulis yang berlokasi di Jl. Doktor Setiabudi Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama sampai 2024 dan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Desember 2024

