

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Definisi *cake* adalah salah satu jenis penganan yang dibuat dari empat bahan utama. Bahan pertama adalah tepung terigu dengan kandungan protein yang rendah dengan menggunakan tepung jenis ini *cake* yang dihasilkan akan memiliki tekstur yang lembut. Bahan kedua adalah telur, dimana telur berfungsi sebagai pengikat dan pemberi struktur pada adonan. Lalu bahan yang ketiga adalah gula, selain menambah rasa, gula juga membantu memberi warna. Bahan keempat adalah lemak, lemak ditambahkan untuk meningkatkan rasa serta kelembutan pada *cake*. Setelah melalui proses pembuatan, kemudian dilakukan proses pematangan dengan dua metode yaitu dipanggang didalam oven atau dikukus (Sufiat, 2019)

Berdasarkan pada proses atau teknik pembuatan, kue dapat dibedakan menjadi 3 jenis yaitu *sponge cake*, *chiffon cake* dan *butter cake*. *Sponge cake* dan *chiffon cake* dibuat dengan menggunakan teknik *sponge method*, dimana *sponge cake* dibuat dengan menggunakan bahan-bahan dasar seperti telur, gula dan terigu. Pada proses pembuatan *sponge cake*, pengocokan kuning telur dan putih telur dilakukan secara terpisah hingga mengembang yang kemudian dicampurkan. Lalu pada proses pembuatan *chiffon cake*, pengocokan telur juga dilakukan secara terpisah, tetapi terdapat penambahan lemak cair yang telah dicampur dengan kuning telur. Lalu ada *butter cake*, cake jenis ini memiliki kandungan lemak tertinggi. Teknik yang digunakan pada pembuatan *butter cake* adalah dengan menggunakan *metode creaming*, dimana lemak dan gula dicampur bersama hingga mengembang kemudian ditambahkan telur dan tepung terigu (Gisslen, 2016).

Kue sudah ada sejak zaman mesir kuno, namun lebih mirip seperti roti manis karena diberi tambahan madu dan buah-buahan. Lalu memasuki abad pertengahan kue mengalami banyak perkembangan baik rasa maupun bentuk, pada abad pertengahan kue sudah mirip seperti kue modern. Pada masa ini keluarga bangsawan eropa menganggap kue sebagai simbol status dimana semakin besar dan mewah sebuah kue dianggap semakin tinggi status keluarga tersebut. Mendekorasi kue sudah ada sejak abad ke-17 di eropa, pada masa itu kue di dekorasi untuk dipamerkan saat jamuan makan atau pesta oleh keluarga bangsawan. Lalu pada abad ke-19 seni mendekor kue berkembang pesat dilihat dari kue pernikahan ratu Victoria mendekorasi kue menggunakan *icing* dan *fondant* diketahui dimulai pada era ini. Seni mendekorasi kue terus mengalami peningkatan dari masa-kemasa. Saat ini mendekorasi kue menjadi sebuah keharusan, kue yang tidak didekor akan terlihat polos dan kurang menarik. Dengan menghadirkan dekorasi kue pada jamuan makan ataupun pesta tentunya akan meningkatkan suasana, menambah keceriaan dan tentu membuat sang tuan rumah merasa lebih percaya diri (Levene, 2016). Dengan mendekorasi kue, maka kue yang dihasilkan akan tampak indah dan menarik, dapat meningkatkan harga jual serta dapat memberi kepuasan bagi yang melihatnya (Yudowinoto, 2010)

Dalam pengerjaan Tugas Akhir, Penulis memilih membuat dekorasi kue. Dekorasi kue adalah sebuah kolaborasi antara seni dan makanan, dengan bermodalkan kreatifitas dan usaha maka akan menghasilkan dekorasi kue yang menarik dan indah (Yudowinoto, 2010). Mendekorasi kue merupakan sebuah upaya membuat seni dengan menggabungkan nilai estetika dan visual. Seperti penggunaan *icing*, *rolled fondant*, coklat dan *marzipan*. Dengan memanfaatkan

bahan tersebut maka terciptalah sebuah karya seni yang indah dan menarik, meski demikian tujuan dari mendekorasi kue tidak hanya mengutamakan tampilan estetika, dalam dekorasi kue juga penting memikirkan keseimbangan antara rasa, tekstur dan simbol saat memakan kue. Sehingga kue tidak hanya simbol tetapi juga memberikan kepuasan saat dinikmati (Gisslen, 2016). Oleh karenanya Penulis ingin menerapkan bagaimana keseimbangan dalam sebuah makanan atau kue menjadi mahakarya yang tidak hanya dapat dinikmati namun juga terdapat nilai seni didalamnya.

Prinsip-prinsip dekorasi kue menyangkut beberapa hal penting diantaranya keseimbangan, pemilihan warna, kreatifitas, tekstur dan dimensi. Setiap elemen dekorasi kue harus seimbang untuk menghasilkan harmoni visual. Pemilihan warna harus sesuai berdasarkan acara dan tema dibutuhkan juga kreatifitas dalam mendekorasi kue, tekstur serta dimensi juga penting untuk diperhatikan agar menghasilkan dekorasi kue yang menarik (Atwater, 2019).

Bahan yang Penulis gunakan dalam mendekorasi kue adalah menggunakan *rolled fondant* dan *gumpaste*. *Rolled fondant* merupakan bahan dekorasi kue yang mudah dibentuk, dengan tekstur lunak dan rasa yang manis. *Rolled fondant* juga dapat ditambah pewarna dan perasa (Bahlawan, 2013). *Rolled Fondant* merupakan bahan dekorasi yang terbuat dari campuran gula bubuk, air, gelatin dan *glukosa*, untuk pelapis dan dekorasi kue. *Rolled fondant* memiliki sifat yang elastis, mudah dibentuk dan multifungsi, dapat dibuat berbagai bentuk sehingga memudahkan dekorator dalam mewujudkan kreativitas saat mendekorasi kue. *Rolled fondant* juga memiliki hasil akhir yang halus sehingga *rolled fondant* menjadi bahan yang dapat

diandalkan baik bagi dekorator pemula maupun dekorator *professional* (Lodge, 1999).

Gumpaste merupakan dekorasi kue berbahan dasar gula, memiliki elastisitas tinggi sehingga dekorasi bunga memiliki detail yang akurat dan memiliki hasil dekorasi yang halus dan tahan lama (Brown, 2018). *Gumpaste* digunakan untuk menghias kue yang membutuhkan detail kuat dan realistik, seperti bunga dan daun. *Gumpaste* memiliki tekstur yang halus, mudah dibentuk dan mudah keras sehingga memungkinkan untuk membuat dekorasi yang presisi (Dunn's 2018).

Gambar 1. Cover Film Encanto



(sumber : pinterest.com, 2024)

Penulis membuat dekorasi kue dengan membawakan tema dari film berjudul Encanto. Encanto merupakan film garapan *walt Disney* yang ke-60. Film Encanto meraih kesuksesan dengan menguasai posisi pertama box office America pada pekan kedua penayangan, dan telah meraup keuntungan lebih 40 juta dolar AS (573 Miliar) setelah 5 hari penayangan perdana (Putri, 2021). Berdasarkan web resmi Rotten Tomatoes film Encanto mendapatkan rating 92% dan telah mendapatkan

banyak respon positif. Saat ini film Encanto telah ditonton sebanyak 268 juta kali berdasarkan jam penayangan pada layanan streaming Disney+ Hotstar 2024.

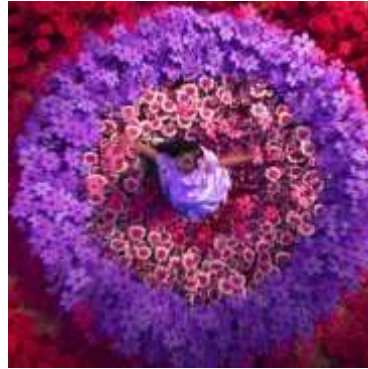
Film ini menceritakan tentang keluarga Madrigal yang tinggal di rumah ajaib yang dikelilingi oleh pegunungan, di Colombia. Keluarga Madrigal memiliki kemampuan sihir yang berbeda pada setiap anggota keluarga (Himami, 2021). Film ini menggambarkan tentang bagaimana pentingnya menjaga hubungan antar keluarga. Penulis memilih tema ini dengan harapan dapat memberi kepuasan baik bagi penikmat film Encanto ataupun acara ulang tahun anak perempuan. Pada dekorasi kue ini penulis berfokus pada satu karakter bernama Isabela. Oleh karenanya penulis membuat tugas akhir ini dengan judul :

DEKORASI KUE BERTEMA ENCANTO : ISABELA FROM MADRIGAL

Alasan mengapa penulis memilih karakter Isabela pada animasi film Encanto, karena banyak anak-anak perempuan yang menyukai karakter Isabela dan banyaknya respon positif terhadap karakter Isabela dari penonton film Encanto. Contohnya adalah dengan suksesnya acara pesta ulang tahun Qiandra yang merupakan seorang anak perempuan berusia 5 tahun dari aktris dan model bernama Ryana Dea. Pada acara ulang tahun Qiandra yang ke-5, Qiandra mengenakan gaun ungu dengan aksen bunga, mirip seperti gaun yang dikenakan karakter Isabela dalam film, dekorasi dan kue ulang tahun juga berwarna ungu dan penuh bunga, menggambarkan karakter Isabela (Sutikno, 2022). Kemudian dapat dibuktikan juga dengan adanya berbagai platform bagi penggemar karakter Isabela seperti akun instagram (@isabela_madrigal) dengan jumlah pengikut lebih dari 6000 penggemar. Kemudian pada web wikiDisney.Fandom dan Encanto.fandom.com karakter Isabela mendapatkan banyak tanggapan yang positif dan sangat menarik,

dimana penggemar dapat merasakan bagaimana kehidupan karakter Isabela dan perkembangan karakter yang terjadi.

Gambar 2. Karakter Isabela



(sumber : pinterest.com, 2024)

Byron Howard sebagai sutradara mengatakan bahwa suara karakter Isabela adalah adalah karakter yang sulit untuk dimainkan, karena harus memiliki suara yang menghibur dan menawan, disaat yang bersamaan suara Isabela juga harus terdengar halus dan elegan, sehingga untuk memerankan karakter Isabela Byron Howard memilih Diane Guerrero yang merupakan seorang aktris amerika dengan jumlah pengikut lebih dari 2 juta di instagram. Tentu saja karakter Isabela menarik perhatian penggemar karena diperankan oleh Diane Guerrero (Roth, 2021).

B. USULAN PRODUK

Encanto merupakan *film musical fantasy comedy* buatan *Animation Studios Walt Disney* yang dirilis pada November 2021. Encanto mengisahkan sebuah keluarga yang tinggal di rumah ajaib berlatar belakang pegunungan kolombia. Film

Encanto memiliki banyak sekali penggemar dari berbagai kalangan. Film Encanto juga telah memenangi beberapa *award*, diantaranya :

Best Animated Feature pada 94th Academy Awards (2022).

Annie award for outstanding achievement for music in a feature production (2022)

Encanto memiliki *visual* yang menarik, warna-warna yang cerah serta penggambaran akan budaya kolombia ditunjukkan dengan sangat menarik. Alur film yang menyenangkan, menampilkan konflik keluarga, kebudayaan yang unik, serta perasaan dan tekanan yang dihadapi setiap karakter di film dapat dirasakan penggemar. Film Encanto tidak hanya menarik perhatian anak-anak tapi juga menarik perhatian banyak kalangan (Greenblatt, L. 2021).

Isabela melambangkan perfeksionisme. Dalam film Isabela digambarkan sebagai sosok yang merasa tertekan untuk tampil sempurna, banyak penggemar yang merasa relate dengan apa yang dihadapi Isabela. Namun pada film terdapat perkembangan karakter, Isabela yang sebelumnya memaksakan diri untuk terus tampil sempurna berubah menjadi seseorang yang merangkul ketidak sempurnaan dan merasa bahagia karena memiliki keunikan dirinya sendiri (O'Connor, 2021). Film ini mendapatkan banyak pujian dari penggemar, oleh karenanya tema film ini dapat menarik perhatian dan relevan untuk dijadikan tema dalam mendekorasi kue. Alasan inilah membuat penulis memilih karakter Isabela dalam dekorasi kue. Agar penulis dapat mempresentasikan atas peralihan kesempurnaan menjadi kebebasan atas kreativitas dan memiliki keunikan.

C. TINJAUAN PRODUK

1. TEMA PRODUK

Dalam pembuatan dekorasi kue menentukan tema adalah hal yang sangat penting, dengan pemilihan tema yang tepat akan memudahkan proses pengerjaan. pada pengerjaan tugas akhir ini tema yang penulis pilih adalah film garapan *walt Disney* ke-60. Film ini rilis pada November 2021 berjudul *Encanto*. Film *Encanto* merupakan film animasi anak-anak dengan *genre musical, fantasy* dan petualangan. Berdasarkan data IMDb dan Rottent Tomattoes film *Encanto* sampai saat ini telah mendapat banyak respon positif, tidak hanya dari anak-anak tetapi juga dari berbagai kalangan usia.

Gambar 3. Film Encanto



(sumber : pinterest.com, 2024)

Film *Encanto* menceritakan tentang kehidupan keluarga Madrigal yang tinggal di sebuah rumah ajaib di daerah pegunungan Kolombia. Keluarga Madrigal dikaruniai sebuah lilin ajaib sehingga setiap anggota keluarga Madrigal dikaruniai

kemampuan sihir yang berbeda pada usia tertentu, kecuali Mirabel dan sang nenek (Abuela). Kemampuan sihir yang dimiliki keluarga Madrigal berbeda-beda, ada yang dapat menyembuhkan penyakit, membaca masa depan, berbicara dengan hewan, dapat menyerupai orang lain hingga dapat menumbuhkan bunga (Himami, 2021).

Gambar 4. Isabela Berayun



(sumber : pinterest.com, 2024)

Pada dekorasi kue ini, penulis akan berfokus pada satu karakter yang dianugerahi kemampuan menumbuhkan bunga, yaitu Isabela. Karakter Isabela digambarkan sebagai seseorang gadis yang sempurna, cantik, anggun dan kemampuan sihirnya yang dapat menumbuhkan berbagai macam bunga sehingga kehadiran Isabela membuat orang lain bahagia. karena hal inilah membuat adiknya Mirabel merasa iri. Meski digambarkan sempurna, Isabela sebenarnya merasa tertekan dan tidak bahagia terhadap berbagai tuntunan yang ia dapatkan dari sang nenek (Abuela) atas *title* sempurna tersebut (O'Connor, 2021).

Gambar 5. Isabela di Balkon Kamar



(sumber : pinterest.com, 2024)

Setelah keluarga madrigal mengadakan pesta perayaan atas anugerah sihir antonio. Isabela dihampiri oleh adiknya (Mirabel) yang mengatakan bahwa Mirabel merasa kalau sihir keluarga madrigal melemah, Mirabel dapat melihat keretakan besar pada rumah ajaib keluarga Madrigal hingga ke bangunan paling tinggi tempat keluarga Madrigal menyimpan lilin ajaib. Hubungan Isabela dan Mirabel memang tidak selalu akur, Isabela merasa kalau mirabel hanya membual untuk mencari perhatian. Isabela dan adiknya mengalami perdebatan sengit, hingga akhirnya Isabela alih-alih menumbuhkan bunga-bunga indah seperti biasa, Isabela justru menumbuhkan kaktus berduri (Amalia, 2022)

Gambar 6. Isabel Menumbuhkan Kaktus



(sumber : pinterest.com, 2024)

Pada saat inilah akhirnya Isabela jujur atas apa yang ia rasakan. Fakta bahwa sebenarnya Isabela tidak selalu ingin terlihat sempurna dan dirinya tidak bahagia karena harus memenuhi ekspektasi keluarga terhadapnya. Mirabel akhirnya tahu bahwa kakaknya Isabela yang ia anggap sempurna juga sebenarnya tidak bahagia dan merasa dituntut atas *title* sempurna yang ia dapatkan (O'Connor, 2021).

Tanpa Isabela sadari hungannya dengan Mirabel yang kembali menghangat menjadi kunci atas keharmonisan keluarga madrigal. Apa yang Mirabel katakan adalah fakta bahwa sihir ajaib yang keluarga madrigal miliki melemah kini kembali menguat setelah hubungan Isabela dan Mirabel menjadi lebih hangat. Isabela akhirnya menyadari bahwa dirinya tidak harus sempurna, kini Isabela berani menunjukkan sisi lain dirinya yang unik (Amalia, 2022).

Gambar 7. Isabela dan Mirabel Berbaikan



(sumber : pinterest.com, 2024)

Film Encanto mengandung banyak makna tentang hubungan keluarga, pencarian jati diri, tuntutan ekspektasi dan penerimaan diri. Dari film Encanto penulis sadar bahwa nilai manusia tidak dapat dinilai hanya berdasarkan kelebihan yang dimiliki untuk kemudian bisa mendapatkan cinta dan kasih sayang (Amalia, 2022). Karakter Isabela memberikan penulis inspirasi dalam mengerjakan tugas

akhir. Nilai yang penulis petik dari karakter Isabela bahwasannya setiap manusia memiliki keunikannya masing-masing dan setiap manusia berhak mendapatkan cinta dan kasih sayang tanpa syarat.

2. KONSEP PRODUK

Kue dekorasi bertema Isabela from Madrigal yang berasal dari film Encanto. Target pasar yang penulis ingin capai pada dekorasi kue ini adalah anak perempuan dengan rentang usia antara 5-12 tahun. Karena dekorasi kue ini memiliki warna-warna feminim yang cerah, dengan dekorasi bunga yang beragam, serta penambahan figurin Isabela yang sedang duduk di ayunan. Namun tidak menutup kemungkinan kalangan selain anak-anak juga akan tertarik jika melihat dari banyaknya penikmat film Encanto.

Penulis membuat dekorasi cake bertemakan film Encanto : Isabela from madrigal dengan memilih *chocolate butter cake* sebagai *base cake*. Kemudian memilih isian *filling* dan *covering* menggunakan *chocolate buttercream* dengan metode *Italian meringue*. Pada bagian *covering* dan dekorasi penulis menggunakan rolled fondant dan gumpaste.

Butter cake merupakan campuran dari penggunaan bahan seperti butter, lemak, gula, telur, tepung dan coklat (levy. 1998). Proses pembuatan *butter cake* adalah menggunakan metode *creaming method*, metode ini merupakan metode mencampurkan mentega dan gula hingga mencapai konsentrasi yang light dan mengembang, kemudian menambahkan bahan lain dan mengoven adonan pada suhu yang telah ditentukan (Gisslen, 2016). *Butter cake* memiliki tekstur yang

halus, lembut dan lebih padat dibanding kue lain, dikarenakan adanya kandungan butter atau lemak yang tinggi, sehingga *butter cake* cocok untuk digunakan sebagai dasar kue berlapis, kue pernikahan atau kue ulang tahun (Labensky, 2014)

Chocolate buttercream merupakan jenis *frosting* berbahan dasar mentega, gula halus dan coklat. Tekstur yang lembut dan creamy serta kaya akan rasa identik dengan *chocolate buttercream* (Rombauner, 2019).

Alasan mengapa penulis memilih *butter cake* sebagai *base* adalah karena *butter cake* memiliki tekstur yang padat namun tetap lembut. Kemudian alasan memilih *chocolate buttercream* sebagai *filling* karena *chocolate buttercream* memiliki tekstur yang lembut sehingga mudah dioleskan, serta memiliki rasa yang kaya dari *butter* dan *chocolate*. Perpaduan antara *chocolate butter cake* dengan *chocolate buttercream* akan menghasilkan perpaduan sempurna rasa coklat antara tekstur *buttercream* yang lembut dan *creamy* berpadu dengan *cake* yang lembut dan padat. Sehingga saat memakan kue ini, lidah akan dimanja dengan kombinasi *butter cake* coklat yang padat dan *chocolate buttercream* yang meleleh di mulut.

Pada proses pengerjaan tugas akhir ini Penulis menggunakan *styrofoam dummy* sebagai pengganti *cake base*. Penulis mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant*. *rolled fondant* merupakan makanan yang berbahan dasar gula halus identik digunakan untuk dekorasi kue, memiliki hasil akhir yang halus dan fleksibel, sehingga mudah untuk dibentuk menyesuaikan kreatifitas (Friberg, B. dan Friberg, A 2002).

CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) merupakan bahan multifungsi dalam proses dekorasi kue, selain dapat mengokohkan fondant. CMC dapat dijadikan

edible glue yang cepat kering, transparan tanpa mempengaruhi hasil akhir dekorasi kue. cara membuat *edible glue* hanya dengan mencampur CMC dengan air dan didiamkan selama 15-30 menit, hingga mengental dan menjadi gel (Friberg, B dan Friberg, A 2002) Penambahan CMC pada dekorasi kue menggunakan *rolled fondant* adalah dengan perbandingan 50 : 1 atau setara dengan 250 gr *rolled fondant* : 5 gr CMC agar dapat membantu menjaga bentuk dekorasi (Beranbaum, 1988).

Dengan tema Encanto dan berfokus pada karakter Isabela, penulis menuangkan ide serta kreatifitas yang penulis miliki untuk membuat dekorasi kue dengan elemen berbagai bunga, tanaman kaktus, kupu-kupu, tanaman rambat dan figurin. Dimana element-element ini memiliki warna yang *feminisme* dan cerah seperti karakter Isabela dalam film. Pada proses pembuatan dekorasi kue penulis menggunakan beberapa Teknik dalam proses mendekorasi kue menggunakan fondant dan gumpaste yaitu *covering*, *ruffling*, *embossing*, *cutting*, *frilling*, dan *brushing*.

Teknik *covering* merupakan Teknik dasar dimana *rolled fondant* digiling atau diratakan hingga mencapai ketebalan sesuai dengan kebutuhan, kemudian digunakan untuk melapisi atau menutup cake yang biasanya telah dilapisi dengan *buttercream* agar *rolled fondant* menempel. Kemudian meratakan sekeliling kue dengan bantuan *fondant smoother* (Carpenter, 2012). Penulis menggunakan Teknik ini untuk melapisi keseluruhan *styrofoam dummy* dan melapisi penyangga bulat.

Teknik *cutting* merupakan Teknik dasar yaitu memotong fondant menggunakan alat pemotong seperti pisau *fondant* dengan tujuan untuk membuat berbagai macam desain dan bentuk. Penulis menggunakan Teknik ini hampir untuk

keseluruhan proses pembuatan, karena dengan memotong *rolled fondant* menggunakan pisau fondant akan menghasilkan tepian yang lebih halus (Atwater 2019).

Hand modelling adalah teknik yang digunakan untuk membentuk elemen atau dekorasi tanpa menggunakan cetakan. biasanya teknik *hand modelling* menggunakan bantuan *modelling tools* (Friberg, B dan Friberg, A 2002).

Teknik *ruffling* menurut (Penman, 2011) adalah Teknik yang digunakan saat membuat gelombang yang menyerupai pakaian atau kelopak bunga. Caranya adalah dengan meratakan *rolled fondant* hingga tipis, kemudian pada bagian tepinya dipipihkan lagi dengan *ball tools* agar menghasilkan efek *ruffle*. Penulis menggunakan efek ini dalam proses pembuatan gaun pada figurin Isabela dan proses pembuatan kelopak bunga.

Teknik *embossing* menurut (smith 2007) merupakan teknik yang prosesnya membutuhkan alat khusus mirip seperti *embossing* untuk menghasilkan pola atau tekstur pada *rolled fondant*, teknik ini memberikan detail dan dimensi tambahan pada *rolled fondant*. Dalam pengerjaan dekorasi kue penulis banyak menggunakan Teknik *embossing*, seperti dalam pembuatan huruf, kupu-kupu, daun, bunga daisy kuning, bunga teratai, dan bunga mawar merah.

Teknik *brushing* adalah teknik yang digunakan untuk menambahkan warna bubuk pada dekorasi dengan bantuan kuas untuk menghasilkan gradasi warna yang halus (Carpenter, 2012).

3. DESAIN PRODUK

Gambar 8. Design Dekorasi Kue



(sumber : olahan penulis)

Dekorasi kue bertema Encanto : Isabela from Madrigal penulis buat terdiri dari 2 tier, dan tambahan penyangga bulat memiliki total ketinggian dengan total ketinggian 57 cm. diameter tier 1 adalah 30 cm dengan tinggi 10 cm.lalu tier 2 dengan diameter 25 cm memiliki tinggi 20 cm. ditambah dengan penyangga bulat berdiameter 20 cm. serta lilin yang berada di tengah bunga teratai pada bagian atas setinggi 7 cm.

a. Tier 1

Gambar 9. Desain Tier 1



(sumber : olahan penulis)

Tier 1 adalah bagian dasar dari kue dekorasi yang merupakan *Styrofoam dummy* bulat dengan diameter 50 cm, memiliki tinggi 10 cm. penulis akan melapisi (*covering*) *styrofoam dummy* menggunakan fondant berwarna ungu yang ditambahkan CMC. Dengan cara meratakan fondant lalu ditempel dengan *styrofoam dummy* dengan dioles *edible glue*. Kemudian diratakan dengan *fondant smoother*. Tier 1 dibuat terinspirasi pada *scene* dimana Isabela menumbuhkan kaktus di kamarnya yang penuh dengan bunga-bunga berwarna ungu. Di kedua sisi tier pertama penulis membuat 6 buah kaktus dengan dua ukuran, lalu penulis juga membuat bunga berwarna merah di bagian atas kaktus seperti di dalam film.

Penulis juga menambahkan nama dan umur bagi pemilik acara ulang tahun pada bagian depan cake dekorasi. Penulis menggunakan teknik 4 dengan menggunakan bantuan cetakan huruf. Nama “ISABELA” dan usia “7” pada *cake* hanya contoh untuk digunakan pada proses pengerjaan Tugas Akhir penulis, dan dapat diubah apabila kue dekorasi ini memiliki *request* dari customer.

b. Tier 2

Gambar 10. Design Tier 2



(sumber : olahan penulis)

Tier 2 merupakan *styrofoam dummy* dengan diameter 25 cm tinggi 20 cm. penulis melakukan teknik *covering* menggunakan *rolled fondant* yang telah diwarnai *soft pink* dan ditambahkan CMC. Kemudian penulis meratakan seluruh permukaan dengan *fondant smoother*.

Penulis juga membuat atap menggunakan teknik *covering* dua warna coklat, yang kemudian ditempel pada bagian atas Tier 2. Lalu mengambil fondant baru diwarnai dengan warna pink, yang dibuat lebih gelap dari warna *covering* tier 2. Penulis meratakan *rolled fondant* dengan *rolling pin* lalu dipotong membentuk pintu dengan bagian atas melengkung, berukuran tinggi 13 cm lebar 6 cm. Dan menempelnya di tier kedua pada bagian tengah depan. Kemudian penulis menggunakan teknik (*hand modelling*) membuat railing menggunakan *rolled fondant* tanpa diwarnai dan hanya diberi CMC, setinggi 7 cm dan lebar 8 cm kemudian menempatkan railing didepan pintu pada Tier 2. Penulis menggunakan tusuk gigi untuk membantu railing menempel pada Tier 2

Tier kedua penulis buat terinspirasi dari balkon kamar Isabela, warna dasar tier 2 terinspirasi dari warna cat dinding kamar Isabela bila tampak dari luar rumah. Begitupun balkon, daun rambat dan bunga bougenville yang ada pada tier 2.

c. Penyangga Bunga

Gambar 11. Gambar Design Penyangga Bunga



(sumber : olahan penulis)

Penyangga bunga bulat adalah bagian yang memerlukan banyak perhatian-perhatian kecil, penulis menggunakan penyangga bulat berbahan besi berdiameter 20 cm, dengan penahan datar pada kedua sisi lingkaran. Penulis anggap sebagai sisi bawah dan sisi atas. Pada sisi bawah penulis rekatkan menggunakan *double tape* agar menempel sempurna pada styrofoam Tier 2. Kemudian penulis lapisi dengan fondant berwarna coklat senada dengan warna atap.

Kemudian pada penyangga bulat agar dapat menempatkan bunga pada penyangga penulis melakukan teknik (*covering*) yaitu melapisi besi bulat dengan *flower tape* lalu penulis olesi dengan *edible glue* agar fondant

untuk *covering* dapat menempel pada besi penyangga. Setelah melapisi besi penyangga dengan fondant penulis membiarkan fondant mengering terlebih dahulu agar kemudian dapat menempelkan bunga-bunga.

d. Ayunan dan Figurin

Gambar 12. Desain Figurin dan Ayunan



(sumber : olahan penulis)

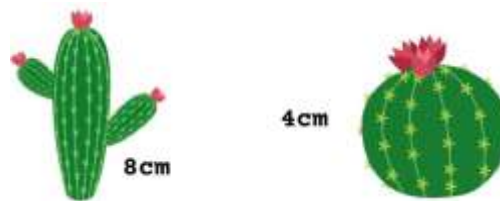
Proses membuat ayunan penulis membuat kerangka terlebih dahulu dengan menggunakan kawat, kertas, dan *double tape*, dan mengaitkannya pada besi penyangga bagian atas. Selanjutnya dengan teknik *covering* penulis melapisi seluruh permukaan ayunan dengan fondant berwarna coklat terang. Kemudian penempelan daun rambat dan bunga forget me not penulis rekatkan menggunakan *edible glue* di sepanjang tali ayunan.

Proses pembuatan figurin berukuran 14 cm, penulis menggunakan metode *hand modelling*. Pertama penulis membuat warna-warna yang dibutuhkan (hitam, kulit, ungu dan pink). Pertama penulis akan membuat bagian tubuh Isabela, membentuk kaki, tangan dan tubuh. Lalu membuat struktur wajah dengan perpaduan teknik *hand modelling*. Selanjutnya

penulis beralih dengan warna ungu, membuat gaun Isabela. Menggunakan teknik *hand modelling* untuk membentuk pola gaun dan kemudian menggunakan teknik *ruffling* untuk memberikan tampilan gaun. Selanjutnya membuat sepatu menggunakan fondant berwarna pink, penulis menggunakan teknik *hand modelling* yang kemudian ditempel pada telapak kaki Isabela. Tahap terakhir dalam proses pembentukan figurin Isabela adalah rambut, alis, dan mata. Penulis menggunakan teknik *hand modelling* dengan bantuan *modelling tools*. Lalu untuk detail mata dan alis penulis menggunakan pinset.

e. Kaktus dan Rumput

Gambar 13. Desain Kaktus



(sumber : olahan penulis)

Teknik yang penulis gunakan dalam membuat kaktus menggunakan Teknik *hand modelling*, dengan pola awal membentuk bulat 4 cm dan oval 8 cm. yang kemudian diberi garis dengan fondant yang ditipiskan, lalu penambahan detail dengan *modelling tools* untuk memberikan efek duri.

Selanjutnya membuat bunga kecil berwarna merah, penulis menggunakan Teknik *hand modelling*. Pertama memipihkan fondant lalu

menggulung fondant agar terlihat seperti bunga. Selanjutnya menempelkan bunga pada kaktus.

penulis membuat elemen kaktus karena kehadiran kaktus pada film *encanto* merupakan *scene* ikonik. inilah asal muasal isabela akhirnya berhenti memaksakan dirinya menjadi sempurna. makna dari kehadiran kaktus disini adalah alasan meski tidak sempurna (berduri) tapi tetap indah.

f. Daun Rambat

Gambar 14. Desain Daun Rambat

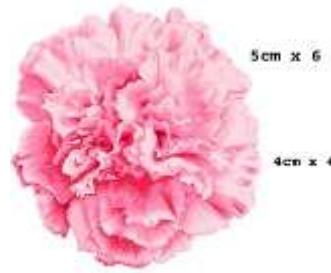


(sumber : olahan penulis)

Daun rambat yang penulis buat adalah modifikasi dari pohon bunga bougenville dan pohon bunga forget me not. pada tanaman asli daun tidak merambat tetapi untuk menambah nilai estetika maka penulis memutuskan untuk memodifikasi dedaunan pada dekorasi kue ini menjadi daun yang merambat. total jumlah daun rambat yang penulis buat ada 6 pcs. Teknik yang penulis buat adalah dengan Teknik *embossing*, selanjutnya penulis menggunakan kawat untuk menyatukan beberapa daun menjadi daun rambat.

g. Bunga Carnation Pink

Gambar 15. Design Bunga Carnation



(sumber : olahan penulis)

Proses pembuatan bunga carnation membutuhkan dua Teknik yaitu *embossing* dan *ruffling* menipiskan pinggiran kelopak bunga. Yang kemudian penulis beri *edible glue* untuk menyatukan seluruh bagian kelopak Bunga. jumlah keseluruhan bunga carnation yang penulis buat 10 buah, 6 diantaranya 5 cm, dan 4 buah berukuran 4 cm. Peletakkan bunga carnation adalah mengelilingi penyangga bunga, penulis juga memberikan beberapa ruang untuk penempatan Bunga jenis lain.

Alasan penulis memilih bunga carnations adalah karena bunga carnations muncul dalam film Encanto, adalah karena bunga carnations pik memiliki makna cinta seorang ibu, rasa syukur, dan kenangan. Penulis ingin menyampaikan tentang gambaran kasih sayang seorang ibu dengan membuat bunga ini.

h. Bunga Mawar Merah

Gambar 16. Design Bunga Mawar Merah



(sumber : olahan penulis)

Proses pembuatan bunga mawar mirip seperti Proses pembuatan bunga carnation, yaitu membutuhkan dua Teknik yaitu *embossing* dan *ruffling* atau Teknik menipiskan pinggiran kelopak bunga. Yang kemudian penulis beri *edible glue* untuk menyatukan seluruh bagian kelopak Bunga. Peletakkan bunga mawar penulis letakan mengelilingi penyangga bunga, penulis menempatkan bunga mawar di beberapa ruang yang kosong. total jumlah bunga mawar merah yang penulis buat 6 buah berukuran 4 cm.

Alasan mengapa penulis membuat bunga mawar selain karena cantik bunga mawar memiliki makna yang indah yaitu cinta yang tulus. film ini menceritakan tentang kisah cinta antara keluarga. Dimana bunga mawar merah juga memiliki makna penghormatan dan pengabdian yang mendalam dalam film Encanto Isabela awalnya tampak seperti bunga mawar merah ia indah, memiliki rasa cinta yang tulus kepada keluarga nya, dan pengabdian kepada keluarganya hingga mengorbankan kebahagiaannya sendiri.

i. Bunga Daisy kuning

Gambar 17. Design Bunga Daisy Kuning



(sumber : olahan penulis)

Penulis membuat daisy kuning dengan menggunakan Teknik *embossing* dan *brushing*. Setelah mencampurkan warna dan menambahkan CMC penulis meratakan fondant dengan bantuan *rolling pin* selanjutnya mencetak dengan cetakan khusus untuk bunga daisy, menekan bagian tuas agar embos atau tekstur bunga muncul. kemudian membuat bagian putik dengan warna coklat dan menempelkan pada bagian tengah bunga. Lalu penggunaan Teknik *brushing* ada dengan menambahkan gradasi warna agar bagian tengah bunga tampak lebih gelap dengan pewarna bubuk menggunakan bantuan *brush*. total daisy kuning yang penulis buat berjumlah 6 buah 3 cm.

Alasan pemilihan bunga daisy berwarna kuning adalah karena bunga ini memiliki arti keceriaan atau kebahagiaan. Penulis menambahkan bunga daisy kuning dengan harapan dapat menggambarkan kebahagiaan yang akhirnya dimiliki Isabela setelah isabela jujur kepada keluarnya bahwasannya Isabela tidak bahagia dengan perjodohan yang dilakukan abuela terhadap dirinya.

j. Bunga Forget Me Not

Gambar 18. Desain Bunga *Forget me not*



(sumber : olahan penulis)

Proses pembuatan bunga *forget me not* menggunakan Teknik *embossing*, setelah mewarnai dan mencampur *fondant* dengan CMC, penulis meratakan adonan dan kemudian dicetak, pada bagian tengah penulis menggunakan teknik *brushing* yaitu memberikan warna pada *fondant* dengan cara mengoles pewarna bubuk menggunakan kuas. total bunga *forget me not* yang penulis buat berjumlah 8 buah berukuran 2 cm.

Alasan mengapa penulis memilih bunga *forget me not* adalah karena bunga ini memiliki makna “jangan lupakan aku” dimana bunga ini menggambarkan ketakutan Isabela. Ketakutan yang dimiliki Isabela adalah ia takut kalau keluarganya tidak lagi menyayanginya dan melupakan dirinya apabila Isabela melakukan kesalahan atau isabela tidak lagi sempurna.

k. Bunga Teratai dan Lilin

Gambar 19..Desain Bunga Teratai dan Lilin



(sumber : olahan penulis)

Teknik pembuatan bunga teratai adalah dengan menggunakan teknik *embossing*, yaitu setelah penulis memberi warna selanjutnya adalah ditipiskan dan kemudian di cetak, lalu selanjutnya menyatukan setiap kelopak dengan kelopak lainnya agar menghasilkan satu bunga utuh. bunga teratai yang penulis buat berukuran 10 cm.

Alasan penulis membuat bunga teratai adalah karena bunga ini memiliki banyak makna indah, diantaranya kehidupan dan tumbuh kuat. Pada film ini mengajarkan bahwa hidup terus berjalan dan setiap berjalannya waktu membantu manusia berproses yang akhirnya tumbuh menjadi lebih kuat.

Teknik pembuatan lilin adalah dengan *hand modelling*, menggunakan bantuan *modelling tools* penulis awalnya membentuk tabung lalu dirapikan dengan *modelling tools*. Selanjutnya menambahkan lilin *electric* pada bagian paling atas lilin. Selanjutnya lilin diletakkan di tengah bunga teratai. lilin yang penulis buat memiliki tinggi 6 cm dan tinggi api 1 cm.

Alasan penulis membuat lilin karena dalam film *Encanto*, lilin ini merupakan simbol ajaib dimana kekuatan yang dimiliki anggota keluarga berasal dari lilin ajaib ini, termasuk kekuatan menumbuhkan bunga milik Isabela.

1. Kupu-Kupu kuning

Gambar 20. Desain Kupu-kupu Kuning



(sumber : olahan penulis)

Teknik dalam pembuatan kupu-kupu juga menggunakan Teknik *embossing* dengan sedikit Teknik hand modelling untuk mendapatkan sayap kupu-kupu yang sesuai dengan design. Dalam film kupu-kupu yang hadir berwarna *gold* oleh karenanya penulis menambahkan *gold leaf* di bagian pinggir kupu-kupu, dan kemudian diberi *dusting* dengan *gold dust* agar tampak mengkilap. total kupu-kupu yang penulis buat 3 buah masing-masing berukuran 3 cm.

Kupu-kupu yang penulis buat dalam dekorasi kue ini adalah jenis *phoebis philea*, habitat asal kupu-kupu jenis ini berada di negara kolombia. Alasan mengapa penulis menambahkan elemen kupu-kupu karena dalam film *scene* ikonik sering kali dihampiri kupu-kupu, seperti saat Mirabel dan abuela berbaikan, saat keluarga madrigal mendapat lilin ajaib, dan saat saat mengharukan lainnya. kupu-kupu juga seringkali dimaknai sebagai simbol cinta, harapan dan perdamaian.

m. Bunga Bougenville

Gambar 21. Design Bunga Bougenville



(sumber : olahan penulis)

Pada pembuatan bunga bougenville penulis menggunakan bahan gumpaste, karena karakteristik bunga bougenville seperti kertas oleh karenanya penggunaan bahan gumpaste adalah hal yang paling cocok. Teknik yang penulis buat adalah *cutting ruffling*. Setelah memberi pewarna pada *gumpaste* penulis meratakan *gumpaste* dengan *rolling pin* lalu memotongnya menjadi bentuk kelopak yang lancip pada bagian atas dan *rounding* pada bagian bawah. Selanjutnya menggunakan Teknik *ruffling* yaitu menipiskan bagian tepi kelopak. Selanjutnya penulis membuat putik putih. Setelah putik dan kelopak kering menggabungkan dengan merekatkan bagian kewan menggunakan *flower tape*. Lalu dengan Teknik *brushing* penulis memberi gradasi warna di tengah bunga bougenville. total jumlah bunga bougenville yang penulis buat adalah 36 buah dengan ukuran 4-5 cm.

Pemilihan bunga bougenville selain karena bunga ini terdapat di dalam film adalah karena makna dan arti tujuan ini sangat mendalam dimana bunga bougenville bermakna kasih sayang, baik kepada anak, orang tua, maupun pasangan. Dalam film *Encanto* bunga bougenville ini dapat mewakili setiap perasaan anggota keluarga.

4. STANDARD RECIPE

Standard recipe mencakup persiapan, gramasi bahan, metode pembuatan serta peralatan yang dipakai agar mencapai hasil akhir yang selalu konsisten baik secara rasa maupun kuantitas (Gisslen 2016). *Standard recipe* berfungsi dalam menjaga kualitas hidangan yang dihasilkan, baik dari segi rasa, tampilan, serta berat hidangan yang tersaji. biaya bahan sesuai dengan perhitungan serta memudahkan *staff* baru untuk menghasilkan rasa yang sama seperti koki berpengalaman (Draz, 2009).

Selanjutnya penulis akan menjabarkan *standard recipe* berdasarkan dengan *base cake* dengan *chocolate butter cake* dan *chocolate butter cream*, *resep umpaste untuk dekorasi* dan dekorasi menggunakan *styrofoam dummy* yang penulis gunakan dalam proses pengerjaan tugas akhir.

A. *Standard Recipe Chocolate Butter Cake*Tabel 1. 1 *Standard Recipe Chocolate Butter Cake*

Chocolate butter cake			Hasil : 2.130 gr 1 cake bulat 30 x 10 cm (1100 gr) 2 cake bulat 25 x 10 cm (800 gr) 1 cake bulat 10 x 5 cm (230 gr)	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Panaskan			Oven pada suhu 180C
2	Olesi	30 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang secara merata, lalu lapiasi dengan <i>baking paper</i>
3	Taburi	50 gr	Tepung protein rendah	Pada permukaan Loyang secara merata
4	Campur	830 gr 666 gr	<i>Butter</i> Gula	Canpur sampai gula halus, dan pastikan tidak ada gula yang menggumpal
5	Masukkan	5 gr 600 gr	<i>Vanilla essence</i> Telur	Kurangi kecepatan <i>mixer</i> , lalu masukkan telur secara bertahap, setelah telur masuk semua terus kocok hingga tercampur rata hingga bagian dasar.
6	Masukkan	666 gr 83 gr	Tepung protein rendah Coklat bubuk	Masukan tepung dan coklat bubuk yang sudah disaring menjadi 2 tahap, campur hingga semua bahan tercampur merata.

Chocolate butter cake			Hasil : 2.130 gr 1 cake bulat 30 x 10 cm (1100 gr) 2 cake bulat 25 x 10 cm (800 gr) 1 cake bulat 10 x 5 cm (230 gr)	
7	Tuang			Tuang adonan ke dalam loyang. (30x10 : 1100gr), (25x10 : 800gr) (10x5 : 230gr)
8	Panggang			Masukan adonan kedalam pemanggang yang sudah diatur pada suhu 180 C selama 1 jam hingga matang.
9	Dinginkan			Setelah beberapa saat, keluarkan <i>buttercake</i> yang sudah matang dari loyang.

(sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2024)

B. Standard Recipe Chocolate Buttercream

Tabel 1. 2 Standard Recipe Chocolate Butter Cream

Chocolate Buttercream			Hasil : 1000 gr	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Masak	160 gr 133 gr	Gula Air	Masak dengan api kecil hingga mencapai suhu 118c, periksa menggunakan termometer.
2	Kocok	80 gr 16 gr	Telur Gula	Saat suhu gula 110c, mulai kocok telur dan gula.

Chocolate Buttercream			Hasil : 1000 gr	
3	Tuang			Pelankan kecepatan mixer, tuang cairan gula yang sudah mencapai suhu 118 C perlahan, terus kocok hingga telur dingin
4	Tambahkan	166 gr 3 gr	<i>Croma cream</i> <i>Vanilla essence</i>	lalu campur hingga tercampur merata
5	Lelehkan	240 gr	<i>Dark chocolate</i>	Dengan cara di <i>bain marie</i>
6	Tuang		<i>Dark chocolate</i>	Perlahan ke <i>buttercream</i> dengan kecepatan yang rendah.
7	Masukkan			Ke dalam wadah kedap udara dan simpan di lemari pendingin.

(sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2024)

C. Standard Recipe Gumpaste

Tabel 1. 3 Standard Recipe Gumpaste

GUMPASTE			Hasil : 500 gr	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Kocok	70 gr	Putih telur	Selama 5-10 detik
2	Masukkan	360 gr	Gula halus	Kocok dengan kecepatan rendah, bagi menjadi dua tahap dan jangan terlalu lama

GUMPASTE			Hasil : 500 gr	
3	Masukkan	14 gr	CMC	Kocok sebentar, hanya sampai CMC tercampur rata
4	Olesi	10 gr	Minyak nabati	Pada tangan agar adonan gumpaste tidak lengket.
5	Taburi	50 gr	Gula halus	Sedikit demi sedikit Pada gumpaste dan uleni sampai gumpaste tampak halus dengan tekstur yang elastis dan lembut.
6	Simpan		Gumpaste	Dalam keadaan di <i>wrapping</i> dan dimasukkan kedalam wadah kedap udara, Letakkan di tempat sejuk.
7	Tunggu			Selama 24 jam sebelum <i>gumpaste</i> dipakai.

(Sumber : Sarah G Brown Arise Cake Creations 2020)

D. Standard Recipe Dekorasi Kue

Tabel 1. 4 Standard Recipe Dekorasi Kue

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
NO	METHODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
LEM MAKANAN			Hasil : 207 gr	
1	Campurkan	200 gr 7 gr	Air CMC	Hingga tercampur rata dan tidak ada gumpalan

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
2	Simpan			Tunggu hingga lem makanan menjadi seperti gel sebelum digunakan
MELAPISI TIER 1				
1	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy cake</i>	Diameter 30cm dengan tinggi 10cm
2	Lapisi		<i>Dummy cake</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> pada seluruh keliling <i>dummy cake</i>
3	Campurkan	500 gr secukupnya 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu <i>CMC</i>	Uleni hingga fondant berwarna ungu terang dan lentur agar mudah di ratakan
4	Taburi	10 gr	Tepung jagung	Pada permukaan alas silikon
5	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Diatas alas silikon dengan bantuan penggilas adonan, hingga mencapai ketebalan 2 mm
6	Olesi	5 gr	Lem makanan	Pada seluruh permukaan dummy cake secara tipis dan merata
7	Lapisi		<i>Dummy cake</i>	Dengan rolled fondant lalu ratakan setiap permukaan cake dengan fondant smother

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
8	Campurkan	secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	Sisa lapisan cake tier pertama dengan Agar menjadi ungu gelap
9	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Setipis 2,5mm dan cetak dengan cetakan huruf bertuliskan “ ISABELA 7”
10	Tempel		<i>Rolled fondant</i>	Bertulisan “ ISABELA 7” pada bagian depan dummy cake dengan lem makanan
MELAPISI TIER 2				
1	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy cake</i>	Diameter 25cm dengan tinggi 10cm
2	Lapisi		<i>Dummy cake</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> pada seluruh keliling <i>dummy</i>
3	Campurkan	700 gr secukupnya 4 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink CMC	Uleni hingga <i>rolled fondant</i> berwarna pink muda dan lentur agar mudah di ratakan
5	Taburi	10 gr	Tepung jagung	Pada permukaan alas silikon
6	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Diatas alas silikon dengan bantuanpenggilas adonan,

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				hingga mencapai ketebalan 2 mm
7	Olesi	10 gr	lem makanan	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> secara tipis dan merata
8	Lapisi		<i>Dummy cake</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> lalu ratakan setiap permukaan dengan penghalus <i>fondant</i>
ATAP				
9	Campurkan	250 gr Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Uleni dan campurkan <i>fondant</i> agar menghasilkan warna coklat gelap. Uleni hingga <i>fondant</i> lentur agar mudah di ratakan
10	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan penggilas adonan hingga ketebalan 3mm.
11	Potong			Dengan pisau ukir menjadi persegi panjang
12	Lipat			Berukuran 2cm secara terus menerus
13	Olesi	5 gr	<i>Lem makanan</i>	Bagian atas tier 2, tipis dan merata
14	Tempel			Pada <i>dummy cake</i> secara melingkar menutupi bagian atas

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
KAKTUS			Hasil : Bulat 4 buah (25 gr) Lonjong 2 buah (35 gr)	
1	Campurkan	170 gr secukupnya 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>CMC</i>	Uleni hingga fondant lentur agar mudah dibentuk
2	Bagi			Menjadi 6 bagian, 4 bagian seberat 25gr lalu buat bulatan dengan diameter 4cm dan 2 bagian 35gr lalu buat bentuk lonjong dengan tinggi 8cm
3	Gunakan			<i>Modelling tools</i> untuk membuat garis horizontal pada sekeliling kaktus bulat dan kaktus panjang
5	Tusuk		Kaktus	Dengan bantuan <i>modelling tools</i> berbentuk bintang pada sekeliling kaktus
6	Campurkan	50 gr secukupnya secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>CMC</i>	Uleni hingga mudah dibentuk
7	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Cetak 10 buah, dengan cetakan bunga berukuran 1 cm, lalu gulung dan pada

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				bagian bawah rekatkan dengan lem makanan
8	Tempel			Pada bagian atas kaktus
RUMPUT DAN DAUN RAMBAT			Hasil : tinggi 2 - 4cm	
1	Campurkan	250 gr Secukupnya 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
2	Taburi	3 gr	Tepung jagung	Pada alas silikon
3	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan penggilas adonan dengan ketebal 5-6 mm
4	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Dengan cetakan daun, beri guratan dengan <i>modelling tools</i>
5	Pasang		Daun	Menyebar pada kue dekorasi
6	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi rumput dengan tinggi 2-3 cm, lalu ratakan menggunakan bantuan penggilas adonan

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
7			Lem makanan	Tempel rumput pada bagian bawah melingkari kue tier pertama
BALCONY DAN RAILING			Hasil : 1 buah 6 x 13	
	Campurkan	50 gr Secukupny Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan penggilas adonan hingga ketebalan 3 mm
	Potong			Menggunakan pisau ukir membentuk pintu
	Olesi	Secukupnya	Lem makanan	Pada bagian belakang pintu lalu tempel pada tier ke 2
	Campurkan	150 gr Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>rolled fondant</i> mudah dibentuk
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	7 tiang dengan tinggi 5 cm dan tebal 1 cm. dan buat balok dengan Panjang 8 cm tebal 0,5 cm
	Menyatukan			Tiang dan balok lalu beri ukiran dengan <i>modelling</i>

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				<i>tools</i> agar terlihat seperti <i>railing</i> .
KUPU-KUPU			Hasil : 3 buah (3 cm)	
14	Campurkan	80 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
15	Ratakan			Dengan penggilas adonan hingga ke tebalan 3mm
16	Cetak			Dengan cetakan bentuk kupu-kupu, buat 3 buah kupu-kupu dengan ukuran 3 cm
17	Ukir			Dengan <i>modelling tools</i> untuk memberikan detail kupu-kupu
AYUNAN			Hasil : 1 buah, T10 cm, P6 cm, L3 cm	
20	Kaitkan	50 cm	<i>Kawat</i>	Pada besi penyangga, membentuk sebuah ayunan, pada bagian tempat duduk buat pipih dengan 6x gulungan.
21	Lapisi			Seluruh bagian ayunan kawat dengan <i>flower tape</i> .

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
22	Campurkan	80 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
23	Olesi	5 gr	Lem makanan	Ayunan yang sudah dilapisi <i>flower tape</i>
24	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan penggilas adonan
25	Lapisi			Ayunan dengan <i>fondant</i> yang sudah diratakan hingga semua bagian tertutup rapi
FIGURIN ISABELA			Hasil : 1 buah, 14 cm	
1	Campurkan	150 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>CMC</i>	Untuk menghasilkan warna rambut, alis dan mata. uleni hingga <i>fondant</i> lentur
2	Bentuk			Menjadi rambut lurus yang panjang, dan sedikit melengkung pada bagian ujung
3	Bentuk			Bulat kecil mirip seperti bola mata
4	Bentuk			Alis dan poni dengan sisa <i>fondant</i> hitam yang ada

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
5	Campurkan	100 gr Secukupnya Secukupnya secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning <i>CMC</i>	Untuk menghasilkan warna kulit. Lalu uleni hingga <i>fondant</i> lentur
6	Bentuk			Sedikit lonjong menyerupai wajah, tambahkan aksan telinga
7	Tempel		Alis Bola mata	Yang sudah dibuat sebelumnya di area wajah
8	Olesi	Secukupnya	Lem makanan	Pada kepala di area rambut
9	Tempel		Rambut	Yang sebelumnya sudah dibentuk pada bagian kepala yang sudah diberi lem, tahan beberapa detik sampai <i>fondant</i> merekat sempurna
10	Bentuk			Badan yang sedang duduk, 2 tangan 2 kaki
11	Campurkan	150 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu <i>CMC</i>	Untuk warna gaun, uleni hingga <i>fondant</i> lentur

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
12	Bentuk			Gaun bagian atas, ukir bunga dengan bantuan <i>modelling tools</i>
13	Tempel			Pada bagian tubuh yang sudah dibuat
14	Letakkan			Di atas ayunan
15	Sambung			Tangan dan kaki <i>fondant</i>
16	Lapisi			Dengan <i>fondant</i> gaun, tambahkan ukiran bunga dengan <i>modelling tools</i>
17	Campurkan	30 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink <i>CMC</i>	Untuk warna sepatu dan bunga di rambut. uleni hingga <i>fondant</i> lentur
18	Bentuk			Sepatu, lalu pasang pada kaki figurin
19	Bentuk			Bunga kecil, lalu pasang pada rambut figurin
BUNGA FORGET ME NOT			Hasil : 25 buah	
20	Campurkan	50 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
21	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan penggilas adonan, lalu bentuk menjadi bunga

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				<i>forget me not</i> dengan cetakan
22	Campurkan	50 gr Secukupnya Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna ungu <i>CMC</i>	Dan uleni hingga fondant lentur
23	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan penggilas adonan, lalu bentuk menjadi bunga <i>forget me not</i> dengan cetakan
24	Tempel			Pada pegangan ayunan <i>forget me not</i> pink berada di bagian atas dan bunga <i>forget me not</i> pink keunguan di bagian bawah
BUNGA CARNATION			Hasil : 10 buah (50 gr)	
1	Campurkan	500 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
2	Ratakan			Dengan penggilas adonan
3	Cetak			Dengan cetakan bunga carnation, lalu pipihkan

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				pada bagian pinggir kelopak, <i>brush</i> dengan pewarna pink
4	Gulung			<i>Fondant</i> yang sudah dicetak, menjadi bunga carnation, bunga carnation yang besar membutuhkan 6-8 gulungan. Sementara yang kecil 3-4 gulungan
5	Olesi		Lem makanan	Pada bagian belakang bunga, lalu tempel pada besi bulat
BUNGA MAWAR			Hasil : 6 buah (4 cm)	
1	Campurkan	300 gr Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
2	Ratakan			Dengan penggilas adonan dengan ketebalan 2mm
3	Cetak			lalu pipihkan pada bagian pinggir kelopak bunga
4	Olesi		Lem makanan	Lalu gulung membentuk bunga mawar
5	Olesi		Lem makanan	Pada bagian belakang bunga, lalu tempel pada besi bulat

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
BUNGA DAISY KUNING			Hasil : 6 buah (4 cm)	
1	Campurkan	150 gr Secukupnya Secukupnya Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur, buat warna kuning terang, dan warna kuning kecoklatan
2	Ratakan			Dengan penggilas adonan dengan ketebalan 3mm
3	Cetak			Dengan cetakan bunga daisy
4	Bentuk			Bulatan dengan fondant berwarna kuning kecoklatan, lalu beri tekstur dengan modelling tools
5	Tempel			Putik bunga di tengah bunga daisy
6	Olesi		Lem makanan	Pada bagian belakang bunga agar dapat ditempel pada besi bulat
BUNGA TERATAI			Hasil : 1 buah (10 cm x 7 cm)	
1	Campurkan	200 gr Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
		Secukupnya	<i>CMC</i>	
2	Ratakan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan penggilas adonan dengan ketebalan 3 mm
3	Tipiskan			Bagian atas kelopak bunga
4	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Dengan cetakan bunga teratai, beri sedikit pewarna bubuk pada bagian bawah kelopak bunga
5	Tempelkan			Kelopak bunga, satu dengan lainnya membentuk mangkuk, beri sedikit rongga pada bagian tengah
LILIN			Hasil : 1 buah (7 cm)	
1	Campurkan	50 gr Secukupnya	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Dan uleni hingga <i>fondant</i> lentur
2	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menyerupai tabung berukuran 3,5 cm dengan tinggi 4 cm
3	Tempel		Lilin	Diatas bunga teratai, pastikan fondant dan lilin merekat dengan kencang. lalu letakkan ditengah-tengah bunga teratai

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
DAUN RAMBAT			Hasil : 12 buah (3 cm)	
1	Campurkan	50 gr secukupnya	<i>Gumpaste</i> Pewarna hijau	Hingga menghasilkan warna hijau terang
2	Ratakan			Dan cetak bentuk daun, pada bagian pangkal tusuk dengan kawat
3	Menyatukan			Daun dengan kawat lalu susun memanjang
4	Lapisi			Bagian kawat dengan <i>flower tape</i>
BUNGA BOUGENVILLE			Hasil : 47 buah (4 g r)	
1	Campurkan	200 gr Secukupnya Secukupnya Secukupnya	<i>gumpaste</i> Pewarna pink Pewarna ungu Pewarna merah	Hingga menghasilkan warna ungu agak pink untuk kelopak bunga bougenville
2	Ratakan		<i>gumpaste</i>	Cetak membentuk kelopak bunga
3	Buat			Putik bunga berwarna putih dengan sedikit kuning pada bagian tengah
4	Bentuk			Setiap kelopak bunga bougenville, tipiskan pada bagian tepi dan beri sedikit

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
				pewarna bubuk di bagian bawah tengah kelopak untuk memberikan dimensi
5	Menyatukan			Setiap bunga membutuhkan 3 putik dan 3 kelopak
6	Lapisi			Bagian kawat belakang bunga dengan <i>flower tape</i>
FINISHING				
1	Siapkan		<i>Cake board</i>	
2	Letakkan		Tier 1	Pada bagian tengah
3	Susun		Kaktus rumput	Disekeliling bawah cake tier 1
4	Tusuk		Kupu-kupu	Diatas kaktus sebelah kiri
5	Letakkan		Tier 2	Diatas tier pertama
6	Pasang		Daun rambat	Pada perbatasan antara tier pertama dan kedua, lalu pada bagian atap
7	Pasang		Bunga bougenville	Bunga bougenville menyebar pada cake dekorasi, dan buat terlihat lebih rimbun pada bagian depan sebelah kiri
8	Pasang		Kupu-kupu	Di railing sebelah kiri dan di atap sebelah kanan
9	Letakkan		Besi bulat	Diatas tier kedua

DEKORASI KUE			Yield : 1 whole cake (2 Tier)	
10	Pasang		Bunga carnation	Mengelilingi besi bulat yang sudah dilapisi <i>fondant</i>
11	Pasang		Bunga mawar	Mengelilingi besi bulat yang sudah dilapisi <i>fondant</i>
12	Pasang		Bunga daisy kuning	Mengelilingi besi bulat, sedang menutup bagian-bagian besi yang belum rapat
13	Letakkan		Figurin <i>bunga forget me not</i>	Di ayunan
14	Letakkan		Bunga teratai	Diatas ayunan, lalu taruh lilin di bagian tengah bunga teratai

(sumber : Olahan Penulis, 2024)

5. PURCHASING LIST

Purchasing merupakan daftar bahan baku dan barang yang dibutuhkan untuk membuat hidangan atau daftar menu dalam kurun waktu tertentu agar *operasional* dapur dapat berjalan dengan baik (Hayes, 2011). Penggunaan *purchasing list* dalam *operasional* dapur memiliki manfaat untuk, mengetahui daftar *stock* yang dimiliki, menghindari dari adanya pembelian mendadak sehingga dapat mengurangi pengeluaran biaya bahan yang tidak dibutuhkan, (Gislen, 2016).

Berikut Penulis menjabarkan purchase list bahan dan barang yang Penulis butuhkan dalam membuat dekorasi kue dengan *base cake* dan dengan *styrofoam dummy*

A. *Purchasing List* dengan Base Chocolate Butter Cake

Tabel 1. 5 Purchase List Butter Cake Base

NO	BAHAN	MEREK	QTY	UNIT	HARGA JUAL		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
1	cake bottom	-	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp 35.000
2	CMC	koepoe-koepoe	1	btl	Rp13.000	1 btl	Rp13.000
3	cocoa powder	valrhona	100	gr	Rp102.900	100 gr	Rp102.900
4	cornstarch	maizenaku	150	gr	Rp10.000	150 gr	Rp10.000
6	dark chocolate	colatta compound	250	gr	Rp24.000	250 gr	Rp24.000
7	eggs	-	1000	gr	Rp29.000	1000 gr	Rp29.000
8	gold leaf	-	1	btl	Rp15.400	2 btl	Rp15.400
9	greasing oil	carlo	500	gr	Rp37.000	500 gr	Rp 37.000
10	gula halus	rose brand	500	gr	Rp14.000	500 gr	Rp14.000
11	gula castor	rose brand	1000	gr	Rp22.000	500 gr	Rp 44.000
12	kawat 1 mm	-	100	cm	Rp3.000	100 cm	Rp3.000
13	penyangga besi bulat	-	1	pcs	Rp80.000	1 pcs	Rp80.000
14	pewarna coklat	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
15	pewarna hijau	hakiki ayam	30	gr	Rp3.350	15 gr	Rp6.700
16	pewarna hitam	hakiki ayam	30	gr	Rp3.350	15 gr	Rp6.700

NO	BAHAN	MEREK	QTY	UNIT	HARGA JUAL		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
17	pewarna kuning	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
18	pewarna merah	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
19	pewarna pink	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
20	pewarna ungu	hakiki ayam	30	gr	Rp3.350	15 gr	Rp6.700
21	rolled fondant	bakels	7000	gr	Rp509.760	7000 gr	Rp509.760
	shortening	menara	500	gr	Rp16.000	500 gr	Rp16.000
22	soft flour	kunci biru	1000	gr	Rp15.600	1000 gr	Rp15.600
23	toothpick	-	100	pcs	Rp5.000	100 pcs	Rp5.000
24	unsalted butter	elle & vire	1000	gr	Rp 60.400	200 gr	Rp302.000
25	vanilla essence	jansen	80	gr	Rp 40.000	80 gr	Rp40.000
	TOTAL						Rp1.329.160

B. Purchasing List dengan Sterofoam Dummy

Tabel 1. 6 Purchase List Sterofoam Dummy

NO	BAHAN	MEREK	QTY	UNIT	HARGA JUAL		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
1	cake bottom d. 50cm	-	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp 35.000
2	CMC	koepoe-koepoe	1	btl	Rp13.000	1 btl	Rp 13.000
3	cornstarch	maizenaku	150	gr	Rp10.000	150 gr	Rp 10.000

NO	BAHAN	MEREK	QTY	UNIT	HARGA JUAL		HARGA TOTAL
					HARGA	UNIT	
4	dummy 25x20	-	1	pcs	Rp24.000	1 pcs	Rp 24.000
5	dummy 30x10	-	1	pcs	Rp33.000	1 pcs	Rp 33.000
6	eggs	-	1000	gr	Rp29.000	1000 gr	Rp 29.000
7	gold leaf	-	1	btI	Rp15.400	1 btI	Rp 15.400
8	gula halus	rose brand	500	gr	Rp14.000	500 gr	Rp14.000
9	kawat 1mm	-	100	cm	Rp3.000	100 cm	Rp3.000
10	penyangga besi bulat	-	1	pcs	Rp80.000	1 pcs	Rp80.000
11	pewarna coklat	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
12	pewarna hijau	hakiki ayam	30	gr	Rp3.350	15 gr	Rp6.700
13	pewarna hitam	hakiki ayam	30	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp6.700
14	pewarna kuning	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
15	pewarna merah	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp3.350
16	pewarna pink	hakiki ayam	15	gr	Rp3.350	15 gr	Rp 3.350
17	pewarna ungu	hakiki ayam	30	gr	Rp3.350	15 gr	Rp6.700
18	rolled fondant	bakels	7000	gr	Rp509.760	7000 gr	Rp 509.760
19	toothpick	-	100	pcs	Rp5.000	100 pcs	Rp 5.000
	TOTAL					Rp804.660	

6. RECIPE COSTING

Recipe costing adalah menghitung keseluruhan harga bahan, barang dan biaya *operasional* yang dibutuhkan dalam membuat sebuah hidangan atau menu. bertujuan untuk mengetahui harga jual dan menentukan keuntungan, (Hayes, dkk 2024).

Berikut penulis menjabarkan *recipe costing* yang dikeluarkan untuk membuat keseluruhan dekorasi kue.

A. *Recipe Costing* dengan *Base Chocolate Butter Cake*

Tabel 1. 7 Recipe Costing Butter Cake Base

NO	BAHAN	DIPERLUKAN		HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
		QTY	UNIT	PRICE (RP)	UNIT	
1	cake bottom	1	pcs	Rp 35.000	1 pcs	Rp 35.000
2	CMC	39	gr	Rp 13.000	43 gr	Rp 11.791
3	cocoa powder	83	gr	RP 102.900	100 gr	Rp 85.407
4	cornstarch	43	gr	Rp 10.000	150 gr	Rp 2.867
6	dark chocolate	240	gr	Rp 24.000	250 gr	Rp 23.040
7	eggs	750	gr	Rp 29.000	1000 gr	Rp 21.750
8	gold leaf	1	gr	Rp 15.400	2 gr	Rp 7.700
9	greasing oil	30	gr	Rp 37.000	500 gr	Rp 2.220
10	gula halus	410	gr	Rp 14.000	500 gr	Rp 11.480
11	gula castor	842	gr	Rp 22.000	500 gr	Rp 37.048
12	kawat 1 mm	50	gr	Rp 3.000	100 cm	Rp 1.500
13	penyangga besi bulat	1	pcs	Rp 80.000	1 pcs	Rp 80.000
14	pewarna coklat	10	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 2.233
15	pewarna hijau	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467

NO	BAHAN	DIPERLUKAN		HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
		QTY	UNIT	PRICE (RP)	UNIT	
16	pewarna hitam	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467
17	pewarna kuning	5	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 1.117
18	pewarna merah	10	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 2.233
19	pewarna pink	15	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 3.350
20	pewarna ungu	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467
21	rolled fondant	4775	gr	Rp 509.760	7000 gr	Rp 347.729
	shortening	171	gr	Rp 16.000	500 gr	Rp 5.472
22	soft flour	716	gr	Rp 15.600	1000 gr	Rp 11.170
23	toothpick	5	gr	Rp 5.000	100 pcs	Rp 250
24	unsalted butter	830	gr	Rp 60.400	200 gr	Rp 250.660
25	vanilla essence	8	gr	Rp 40.000	80 gr	Rp 4.000
	TOTAL				Rp 961.416	

B. Recipe Costing dengan Sterofoam Dummy

Tabel 1. 8 Recipe Costing Sterofoam Dummy

NO	BAHAN	DIPERLUKAN		HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
		QTY	UNIT	HARGA	UNIT	
1	cake bottom d. 50cm	1	pcs	Rp 35.000	1 pcs	Rp 35.000
2	CMC	39	gr	Rp 13.000	45 gr	Rp 11.267
3	cornstarch	43	gr	Rp 10.000	150 gr	Rp 2.867
4	dummy 25x20	1	gr	Rp 24.000	1 pcs	Rp 24.000
5	dummy 30x10	1	gr	Rp 33.000	1 pcs	Rp 33.000
6	eggs	70	gr	Rp 29.000	1000 gr	Rp 2.030
7	gold leaf	5	gr	Rp 15.400	2 gr	Rp 38.500
8	gula halus	410	gr	Rp 14.000	500 gr	Rp 11.480

NO	BAHAN	DIPERLUKAN		HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
		QTY	UNIT	HARGA	UNIT	
9	kawat 1mm	50	cm	Rp 3.000	100 cm	Rp 1.500
10	penyangga besi bulat	1	pcs	Rp 80.000	1 pcs	Rp 80.000
11	pewarna coklat	10	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 2.233
12	pewarna hijau	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467
13	pewarna hitam	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467
14	pewarna kuning	5	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 1.117
15	pewarna merah	10	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 2.233
16	pewarna pink	15	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 3.350
17	pewarna ungu	20	gr	Rp 3.350	15 gr	Rp 4.467
18	rolled fondant	4775	gr	Rp 509.760	7000 gr	Rp 347.729
19	toothpick	8	pcs	Rp 5.000	100 pcs	Rp 400
	TOTAL					Rp610.105,81

7. SELLING PRICE

Selling price adalah harga yang ditentukan oleh pemilik bisnis atau *restaurant* dalam menjual menu hidangan dan harus dibayar oleh pelanggan (Hayes, dkk 2024). Faktor yang menentukan *selling price* ada 5 faktor, yaitu kualitas bahan makanan (*food costing*), persepsi pelanggan tentang nilai (target pasar), lokasi penjualan, *persentase* keuntungan dan keahlian staf (*kreatif and art*) (Jones, T. 2003). Rumus yang digunakan untuk menentukan harga jual adalah:

$$\frac{\text{Cost of food}}{\text{Food cost percentage}} = \text{Menu price}$$

Creative and art costing adalah proses menentukan harga atau biaya yang berkaitan dengan unsur seni atau keindahan, biaya yang dibutuhkan berkaitan dengan beberapa faktor, seperti material, peralatan, desain dan keterampilan, adanya *creative and art costing* bisnis diharapkan dapat menentukan harga yang sesuai, memastikan seluruh biaya yang dikeluarkan telah tertutupi serta bisnis dapat meraup keuntungan (Kelsall, 2018)

Food cost percentage adalah persentase keuntungan yang dihasilkan dari menghitung keseluruhan biaya bahan baku untuk menentukan besaran keuntungan yang didapat, biasanya berkisar antara 30% - 45%, tetapi sebaiknya persentase keuntungan ditentukan dengan mempertimbangkan beberapa faktor, seperti tingkat kerumitan, lokasi penjualan serta reputasi dari toko atau dekorator (Lyer, 2021)

Biaya operasional merupakan biaya yang dikeluarkan oleh suatu usaha atau bisnis dalam keberlangsungan kegiatan sehari-hari, biaya operasional mencakup berbagai faktor, seperti listrik dan sewa tempat (White, 2019)

Selanjutnya Penulis akan menjabarkan *selling price* berdasarkan metode diatas. dengan mempertimbangkan biaya bahan baku, biaya operasional saat proses pembuatan serta persentase keuntungan. kemudian persentase keuntungan yang Penulis gunakan adalah 40%, dengan mempertimbangkan pendapatan UMR (upah minimum regional) kota Bandung 2024 dan reputasi *decorator*.

Kemudian Penulis memodifikasi *selling price* dengan menambahkan biaya operasional yang telah Penulis keluarkan dalam proses pengerjaan Tugas Akhir berupa tagihan listrik dan biaya *kreatif and art* 30% dari biaya bahan baku sebagai bentuk menghargai waktu dan kreatifitas yang telah penulis luangkan dalam pengerjaan dekorasi kue.

A. Selling Price dengan Base Chocolate Butter Cake

Tabel 1. 9 Selling Price Butter Cake Base

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 961.416
<i>KREATIF AND ART COST</i>	Rp 288.424
<i>OPERATING COST</i>	Rp 100.000
<i>TOTAL COST</i>	Rp 1.349.840
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 3.374.601
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	RP 3.500.000

B. Selling Price dengan Sterofoam Dummy

Tabel 1. 10 Selling Price Sterofoam Dummy

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 610.106
<i>KREATIF AND ART</i>	Rp 183.031
<i>OPERATING COST</i>	Rp 50.000
<i>TOTAL COST</i>	Rp 843.137
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp2.107.842
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	RP 2.500.000

D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

Lokasi Pelaksanaan Latihan

- Jl. Haji Ridho II No. 24Y Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153
- JL. Cipedes Tengah No. 195 Sukagalih,, Kecamatan Sukajadi, Kota Bandung, Jawa Barat 40163

Waktu Pelaksanaan Latihan

- November 2024

Lokasi Pelaksanaan Sidang

- JL. Dr Setiabudi No. 186 Hergamanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4014

Waktu Pelaksanaan Sidang

- Desember 2024

