

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Menghias kue merupakan seni artistik dalam mempercantik sebuah kue. Seni membuat kue membuat tampilan kue yang biasa saja menjadi menawan dengan tampilannya yang berbeda serta memiliki nilai seni yang tinggi. Untuk sejarahnya sendiri seni mendekorasi kue tidak dapat dikatakan kapan tepatnya ditemukan atau dimulai. Meskipun begitu, pada zaman dahulu Babylonians-lah bangsa pertama yang mengajarkan Egyptians seni dalam dunia *baking* dan *pastry*. Ada sebuah panel yang dilukis pada tahun 1175 SM yang menggambarkan took roti istana Ramese III yang didalamnya terdapat gambar beberapa jenis kue dan beberapa jenis roti juga. Ada juga yang mengatakan bahwa *confectinary sugar* sudah dijual dan dipasarkan di Mesir sekitar 700 SM. (Murdoch Books, 2001: 8)

Pada zaman sekarang penyajian kue yang didekorasi secara khusus biasanya dijadikan untuk perayaan pernikahan, pembaptisan, pertungangan, hari ulang tahun, dan natal. Menurut Lange (2015) terdapat empat tujuan dalam mendekorasi kue, ialah; 1) meningkatkan kualitas kue dalam hal rasa, bentuk, dan penampilan. Saat mendekorasi kue bahan bahan yang digunakan tentu memiliki rasa sehingga kadang kue bisa menjadi lebih enak dari segi rasa atau bagus dari segi penampilan. 2) Menutup kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik. Mendekorasi dan menambahkan hiasan pada kue yang rusak sehingga

tidak terlihat dan masih terlihat bagus saat dipandang. 3) Menyatakan ungkapan dan maksud dari sebuah kue. Ada pesan pesan yang dapat ditemukan saat melihat kue yang telah didekorasi, seperti kue ulang tahun maka pada umumnya akan meriah dan ada dekorasi kata ulang tahun atau menggunakan warna warna cerah. 4) Menjadi pusat perhatian. Disuatu acara akan menarik banyak perhatian orang orang.

*Fondant* merupakan salah satu dari beberapa jeni *icing* yang memiliki tekstur lentur dan mudah dibentuk. Menurut Margaretha (2016) *fondant* terbagi menjadi dua macam, yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Fondant* memiliki keunikan untuk memberikan tampilan yang baik dan permukaan halus, *fondant* bisa menutupi kue dan menutupi kerutan atau permukaan kue yang tidak rata. Banyak sekali figurin yang dapat dibuat dari *fondant* sehingga membebaskan kreator untuk berkreasi dan lebih kreatif. Kelebihan *fondant* menurut Debi 2023 adalah memberikan penampilan *professional*, fleksibilitas dalam *design*, mempertahankan kelembapan kue, penyimpanan lebih lama, keamanan untuk alergi. Penulis akan menggunakan *rolled fondant* sehingga memudahkan proses pembuatan dekorasi kue.

*Butter cake* pertama kali ditemukan di Eropa pada abad ke-18, pada masa itu *butter cake* lebih banyak dikenal dengan nama *pound cake*. Kue ini berbahan dasar sangat mudah yaitu; telur, tepung terigu, mentega, dan gula. Seiring berjalanannya waktu, para koki menemukan inovasi inovasi dengan menambahkan bahan lain ke dalam bahan dasar kue ini. (Tirrel, 2024)

*Batter type cake is prepared either with a single stage or a multi stage mixing method, such as a creaming method (Lai & Lin, 2006)*

Tekstur dari *butter cake* adalah padat dan lembut. Kue ini kerap disajikan di berbagai acara formal seperti pesta pernikahan atau ulang tahun, karena sangat membantu kreator kue untuk membuat kue ulang tahun atau kue yang dihias karena sangat kokoh dan mudah dibentuk dengan cara *trimming*. Oleh karena itu penulis memilih jenis kue ini karena mempermudah dan memiliki bentuk yang kokoh sehingga saat pengrajan mengurangi resiko kue hancur.

*Edible ink pen* digunakan untuk menggambar suatu karakter yang menggunakan tinta yang bisa dikonsumsi. Untuk mempermudah penulis dalam membentuk karakter maka sangat dibutuhkan *edible ink pen*.

Pada dekorasi kue ini penulis akan mengambil tema dari film *Turning Red*, film ini merupakan animasi usia remaja yang diproduksi oleh *Walt Disney Pictures* dan *Pixar Animation Studios* dan di distribusikan oleh *Walt Disney Studios* dan *Motion Pictures*. Film ini disutradarai oleh Domee Shi seorang pemenang Oscar yang terkenal dan dirilis pada tanggal 11 Maret 2022.

Film ini memiliki latar belakang Kota Toronto, Kanada pada tahun 2002, ada anak bernama Meilin atau akrab disapa Mei Lee ini adalah seorang anak muda berusia 13 tahun yang berprestasi tinggi yang menganggap dirinya sempurna dan menganggap semuanya mudah dilakukan dan menjadi murid

terpintar disekolahnya. Dia memiliki teman Miriam, Priya, dan Abby. Keluarga Mei sangat taat pada adat leluhur, dia sangat menjunjung tinggi para leluhurnya. Tiba suatu waktu Mei berubah menjadi *red panda* yang pemarah, Mei merasa malu dan sedih. Ternyata Mei memang memiliki keturunan dan kekuatan untuk berubah menjadi *red panda*. Film ini menghadirkan visual dan karakter yang unik (Laffly, 2022)

*Turning Red* mengangkat isu-isu remaja zaman sekarang yang menyatakan bahwa jika merasa memiliki kekurangan dan tidak dapat memenuhi ekspektasi orang tua adalah hal yang normal dilakukan manusia. Isu tentang pubertas juga diangkat pada film ini untuk menyatakan bahwa pubertas tidak semenakutkan yang dikira oleh anak-anak remaja. Menjadi emosional tidaklah buruk karena sebagai perempuan sering kali kita merasa emosional dan perasaan tidak karuan, di film ini mengajarkan kemampuan untuk menerima segala emosi. Tidak salah jika *Turning Red* diangkat sebagai film animasi terbaik menurut *Buzz Feed*. Selain itu *Turning Red* juga masuk kedalam nominasi *award* ternama seperti *academy award (Animated feature film)*, *Golden globe (Best motion – animated)*, *British Academy of Film & Television Arts (Animated film)*. *Turning Red* juga memenangkan *Best animated Film* dalam *Boston Society Of Film Critics Award* dan nominasi yang sama dalam *award Toronto Society Of Film Critics Award* (PixarWiki, 2023).

*Turning Red* sendiri memiliki rating yang sangat baik, melansir dari *Imdb* *Turning Red* berhasil meraih 7/10 sementara berdasarkan *Rotten Tomatoes*

berhasil mendapatkan 95%, nilai ini termasuk nilai yang cukup tinggi. *Music* film ini di kompos oleh seorang komposer pemenang Oscar, yaitu Ludwig Goransson. Musisi terkenal Billie Eilish dan FINNEAS menulis lagu-lagu untuk band *4 Towns*, dan terakhir ini juga mengisi suara salah satu anggota band *4 Towns* (TheRinger, 2022). Tidak heran jika remaja yang menonton dan menyukai *red panda* menginginkan kue dengan dekorasi film *Turning red* untuk hari ulang tahun mereka

Maka dari penulisan di atas penulis akan mengangkat topik *food presentation* untuk penyusunan laporan tugas akhir yang berjudul:

**“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *TURNING RED*”**

## B. Usulan Produk

Kue dengan dekorasi yang bagus telah menjadi hal yang umum untuk perayaan apapun, seperti ulang tahun, pernikahan, acara-acara tertentu, maupun perayaan lainnya. Biasanya kue-kue akan didekorasi sesuai dengan tema yang diinginkan. Dekorasi kue yang bisa bertemakan banyak hal ini menjadi daya tarik dan tentunya menantang karena setiap tema yang diangkat akan menemukan hal-hal yang sulit dan mudah.

Dunia animasi masih digemari anak-anak bahkan beberapa orang dewasa masih sering menonton ataupun menyukai dunia animasi. Banyak hiasan lucu serta unik yang dapat ditemukan dalam animasi *Turning Red*.

Tema produk yang akan diangkat oleh penulis adalah *Turning Red*, karena penulis sangat menggemari film animasi ini yang memiliki banyak karakter lucu dan unik. Serta alur cerita yang baik sehingga mudah dicerna. Serta memenangkan *awards* sebagai *best animated movie*.



**Gambar 1 : *Turning Red* Poster**

(Sumber: Disney/Pixar, DisInsider)

Semuanya dimulai dengan Domee Shi, yang membuat latar film seorang anak tunggal Bernama Meilin atau yang akrab dipanggil Mei berusia tiga belas tahun, dari keluarga Chinese yang besar di Toronto, Kanada. Dia memiliki kedekatan dengan ayahnya Jin dan ibunya Ming. Keluarga Mei Lee mengelola kuil indah yang dikelilingi dengan bunga *cherry blossom* dan lampion merah milik keluarganya yang sudah turun temurun dan menghormati leluhur mereka yaitu Sun Yee. Sun Yee sendiri diceritakan memiliki kemampuan dan tali hubungan khusus dengan *red panda* (Dewanty, 2022)

Mei yang sedang menghadapi dilema antara tumbuh menjadi anak baik dan menjunjung tinggi keluarganya atau bersenang senang dengan kehidupan remajanya. Sifat ibu Mei yang sangat protektif membuat Mei sangat tidak bebas mengekspresikan diri. Mei lebih sering bertengkar dengan ibunya dan mulai mengalami situasi membingungkan karena mengalami perubahan menjadi *red panda*. Mei sangat emas dan mulai menghindar dari orang tua-nya, sampai suatu waktu Mei ketahuan dan ibunya merasa kasihan dengan Mei dan tidak membiarkan Mei masuk sekolah sampai ia bisa mengontrol *red panda* yang ada dalam dirinya dan mempersiapkan ritual untuk menghilangkan sosok *red panda* dalam tubuh Mei.



**Gambar 2 : Meilin's Mom**

(Sumber: Disney+)

Tibalah saat Mei sudah dapat mengontrol semua emosi dan *red panda* yang ia miliki. Akan tetapi Mei menjadi sangat nakal dan pemberontak. Mei dengan sengaja memanfaatkan *red panda* yang ia miliki untuk mengumpulkan duit untuk menonton konser 4 Towns dengan teman temannya dengan membuka akses bagi orang orang untuk berfoto Bersama *red panda*. Pada saat ketahuan Mei dimarahi ibunya dan hanya bisa terdiam sambil menunggu waktu ritual. Pada saat ritual terjadi Mei dikelilingi oleh keluarganya, saat ia masuk ke dalam ritual terdapat portal yang terlihat seperti cermin dan kabut, tetapi Mei mengecewakan keluarganya dengan membatalkan ritual dan tetap menyimpan *red panda* dalam dirinya.

Pada akhirnya Mei dan keluarganya berdamai dan setuju bahwa Mei bisa menyimpan *red panda* di dalam dirinya. Film ini bercerita banyak hal tentang pubertas masa remaja lewat karakter karakter tokoh yang dihadirkan.

### C. Konsep Produk

Jenis produk adalah kue ulang tahun. Seiring berkembangnya zaman, kue ulang tahun sudah punya berbagai macam tema yang unik baik dari bayi sampai dewasa. Dengan adanya tema untuk kue ulang tahun akan menjadikan kue ini berkesan pada orang-orang yang merayakan.

Dekorasi kue ini akan menggunakan *dummy* sepenuhnya dengan tinggi 60 cm dengan diameter paling besar adalah 30 cm, terdiri dari tiga *tier* yang akan ditutup dengan *fondant* sepenuhnya.

*Cake* adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak serta *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang (Faridah dkk, 2008:299). *Cake* terbagi menjadi empat macam yaitu, *butter cake*, *sponge cake*, *foam type cake*, dan *rich cake*.

*Butter cake* adalah jenis *cake* yang memiliki tekstur padat yang membuatnya mudah kering di suhu ruangan. Diperlukan juga lebih banyak margarin atau mentega untuk membuat *Butter Cake* daripada *Sponge Cake*, inilah yang membuat *Butter Cake* berbeda dari tipe kue lainnya.

Untuk membuat *Butter Cake*, pertama-tama margarin atau mentega dan gula diocok sampai ringan dan agak lembut. Kemudian tambahkan telur dan aduk kembali sampai rata. Setelah campuran selesai, masukkan tepung terigu. Oleh karena itu, tekstur *Butter Cake* terasa lebih padat, halus, dan

mengenyangkan. Karena kekuatannya, maka sering digunakan untuk menghias kue karena kemampuan untuk menahan berbagai jenis dekorasi.

Pada figurin *red panda*, penulis akan menggunakan *rice crispy* sebagai media untuk membantu penulis membuat figurin *red panda*. *Rice crispy* ini memungkinkan creator membentuk kue apa pun secara kreatif dan mudah. Sangat direkomendasikan menggunakan *rice crispy* untuk kue berbentuk lebih besar, terutama bila Anda ingin menghindari membebani *cake* dengan banyak *cake* atau *frosting* tambahan (Chelsweet, 2024). Tetapi, pada projek kali ini, penulis akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *rice crispy* karena penulis juga akan berfokus pada dekorasi lainnya di projek ini.

Dekorasi kue akan menggunakan *rolled fondant* untuk keseluruhan *cake*, *dummy*, dan elemen-elemen dekorasi yang akan ditampilkan. Konsep warna pada projek ini akan sama seperti yang ada di film *Turning Red* yaitu merah, coklat, biru, dan abu-abu. Elemen yang akan penulis gunakan yaitu, lampion berwarna merah, bunga *cherry blossom*, pot bunga, dan patung berwarna abu-abu. Teknik yang akan digunakan dalam pembuatan projek ini adalah *covering*, *cut-out method*, *marbling*, dan *hand modelling*.

*Covering* merupakan metode dalam menutup permukaan kue dengan *rolled fondant*. *Paneling method* merupakan cara *covering cake* dengan cara menipiskan *rolled fondant* lalu membungkus sisi pinggir *cake* terlebih dahulu dan bagian atas *cake* akan dilapisi setelah semua sisi

terlapisi dengan *fondant*. Dengan menggunakan Teknik ini maka pinggiran *cake* akan terlihat tajam dan rapi. Penulis akan menggunakan Teknik *paneling* untuk melapisi *cake*.

*Cut-out method* adalah satu teknik paling sederhana untuk mendekorasi dengan *fondant* adalah dengan membuat potongan. Bentuk *fondant* dapat diaplikasikan untuk diletakkan di atas permukaan suguhan atau dikeringkan agar tetap mempertahankan bentuknya saat digunakan sebagai *topper* atau hiasa. (Wilton, n.d). Penulis akan mengguakan metode ini untuk membuat awan dan pintu *temple*.

*Fondant marbling* is a popular decorating technique used in baking to create beautiful and unique designs on cakes, cupcakes, and other baked goods. It involves blending different colors of fondant together to create a marbled effect that resembles natural stone or marble. This technique adds a touch of elegance and sophistication to any baked creation and can be customized to match any theme or color scheme (acadofchoc, 2024) dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa teknik *marbling* pada *fondant* dapat meberikan efek cantik dan seperti menyatukan dua warna dan membentuk marbel. Penulis akan menggunakan teknik ini pada *tier* ketiga.

*Hand modeling* adalah teknik membuat bentuk figurin *fondant* dengan tangan dan bantuan *modelling tools*. Dengan metode ini akan membantu penulis dalam pembuatan elemen seperti lampion, bunga, *design* huruf nama. Untuk memperkuat figurin dan elemen elemen lainnya, maka

penulis akan menggunakan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) atau yang dikenal dengan *tylose powder*.

Teknik *painting* akan penulis gunakan untuk konsep pewarnaan pada *fondant* baik dengan media *brush* ataupun *sponge*. Dengan teknik ini penulis akan mewarnai elemen-elemen pada dekorasi kue ini, penulis akan menggunakan alat seperti kuas dengan berbagai macam bentuk untuk melukis atau menambahkan detail pada elemen atau figurin dengan *cocoa powder* dan *oil based colour*.

*Grimping* adalah teknik untuk memberikan efek *bording* dan tekstur pada *fondant* yang masih lunak.

*Draperring* adalah teknik untuk membuat bentuk lipatan pada *fondant*.

*Rolling and kneading* adalah teknik dasar di-dunia *fondant*. Untuk membuat suatu produk dengan *fondant* maka perlu adanya proses menguleni dan menipiskan *fondant* untuk mencapai tekstur yang tepat.

Berdasarkan konsep yang telah penulis buat, maka berikut ilustrasi yang dibuat oleh penulis untuk menunjang proses pembuatan dekorasi kue ulang tahun bertemakan *Turning Red*:

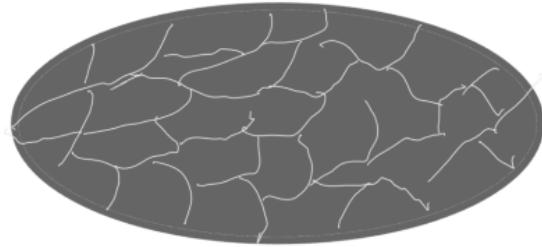


**Gambar 3 : Design Produk**

(Sumber: Ilustrasi Penulis, 2024)

Berikut merupakan penjelasan dari setiap tingkatan kue:

a. *Cake Board*



**Gambar 4 : Ilustrasi *Cake Board***

(Sumber: Ilustrasi Penulis, 2024)

Pada tingkatan pertama yang merupakan bagian dasar dari kue ini adalah *cake board* yang memiliki ukuran diameter 40cm yang akan dilapisi *fondant* dengan teknik *covering* berwarna abu abu dan diberikan campuran CMC pada *fondantnya*. Lalu, diberikan efek warna gelap pada *fondant* untuk membentuk batuan jalanan.

b. *Tier* pertama

Memiliki ukuran diameter 30 cm dan tinggi 15 cm. akan menggunakan teknik *cutting out* dengan *fondant* berbentuk *strips*, berwarna *color palette* yang ada di film *Turning Red*. Terdapat lampion khas Negri China, yang menghiasi kue tingkat pertama dan tulisan *turnin 12<sup>th</sup>* yang menggambarkan ulang tahun ke-dua belas seorang anak yang menggunakan teknik *cut-out*



Gambar 5 : Logo Film *Turning Red*

(Sumber: DUBDB, 2022)



Gambar 6 : Ilustrasi Logo *Turning Red*

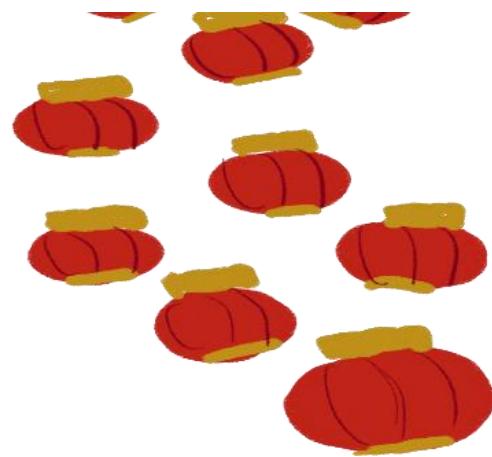
(Sumber: Ilustrasi Penulis, 2024)

Terdapat lampion dengan warna merah dan kuning keemasan dibentuk dengan metode *hand modeling*.



**Gambar 7 : Lampion Dalam Film**

(Sumber: Disney+)



**Gambar 8 : Ilustrasi Lampion**

Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024

*Cherry blossom flower* akan dibuat dengan metode *hand modeling*  
yang akan diwarnai dengan warna merah muda



**Gambar 9 : Ilustrasi *Cherry Blossom Flower***

Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024

Kue ulang tahun ini dibuat untuk keluarga yang memiliki anak bernama Mei yang berulang tahun ke-dua belas tahun. Maka dari itu penulis akan membuat nama Mei dengan metode *cut-out* dengan warna kuning emas



**Gambar 10 : Design Nama Anak Berulang Tahun**

Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024

c. *Tier* kedua

Pada tingkatan kedua, akan berukuran diameter 25 cm dengan tinggi 15 cm akan dibuat kuil atau *temple* dari film *Turning Red*, dimana akan ada warna abu untuk patung dengan teknik *hand modeling* dan lantai dasar *tier* kedua. Warna biru untuk langit dan diberikan elemen awan berwarna putih dengan teknik *cut-out*. Warna merah untuk warna pintu *temple* yang akan menggunakan teknik *cut-out* dan *painting* dengan warna merah gelap dan *cocoa powder*. Dinding di *cake* ini akan dibuat dengan *covering fondant* berwarna krem. Terdapat pula hiasan kecil yang menghiasi, seperti bunga *cherry blossom* dan lampion.



**Gambar 11 : Kuil Film Turning Red**

Sumber: Disney+



**Gambar 12 : Tampak Depan Kuil *Turning Red***

(Sumber: Imdb, 2022)



**Gambar 13 : Ilustrasi Kuil *Turning Red***

Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024

d. *Tier* ketiga

Dan pada Tingkat ketiga dengan ukuran diameter 20 cm dan tinggi 20 cm yang akan menggunakan teknik *covering* dengan *marble fondant* yang berwarna merah *maroon* dan putih dan sentuhan emas. Kue akan dibolongkan di bagian Tengah sebagai ilustrasi portal menuju kehidupan alam lain dengan dunia asli di *Turning Red*, sehingga menembus secara

horizontal. Dan akan diisi dengan *fondant* berbentuk bulat yang menggambarkan kesan awan dan hiasan lampu *tumblr*, dan ditutup dengan mika transparan.



**Gambar 14 : Portal Film *Turning Red***

Sumber: Disney+



**Gambar 15 : Ilustrasi Portal**

(Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024)

e. *Red Panda figurine*

Tingkat keempat atau tingkat terakhir akan ada *disc motion* yang bergerak 360°. Di atas ini akan ada figurin *red panda* dan dibuat dari *rice crispy* lalu akan menggunakan teknik *covering fondant*, *Painting* dan *hand modeling* dengan bantuan *fondant tools*.



**Gambar 16 : Red Panda Turning Red**

Sumber: Disney+



**Gambar 17 : Ilustrasi Red Panda**

Sumber: Hasil ilustrasi penulis, 2024

## D. Tinjauan Produk

### 1. Standar Recipe

Berikut *standard recipe* pembuatan dekorasi kue bertema *tunrning red* yang menggunakan *dummy* ataupun *cake* yang terdiri dari resep *vanilla butter cake, chocolate ganache, dan rice crispy*:

#### a) *Vanilla Butter Cake*

**Tabel 1 : Standard Recipe Vanilla Butter Cake**

VANILLA BUTTER CAKE			Kategori: Cake	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Semua bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	<i>Pre-heat</i>			Oven sdengan suhu 175°C
3	Campurkan	2465 gr 2049 gr 131 gr 54 gr	Tepung terigu Gula pasir <i>Baking powder</i> Garam	Menggunakan <i>mixer</i> sampai tercampur rata
4	Tambahkan	1260 gr	<i>Unsalted butter</i>	kedalam campuran mixer perlahan, lanjutkan mixer hingga mencapai tekstur yang halus dengan kecepatan sedang.
5	Pecahkan	22 gr	Telur	(suhu ruang) kedalam <i>bowl</i>
6	Masukan			telur kedalam adonan utama satu persatu dengan perlahan.

**Tabel 1 : Standard Recipe Vanilla Butter Cake****(Lanjutan)**

VANILLA BUTTER CAKE			<b>Kategori: Cake</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>METODE</b>	<b>KETERANGAN</b>
7	Masukan	1315 gr 109 gr	<i>Fresh milk</i> <i>Vanilla ekstrak</i>	kedalam adonan, aduk sampai benara benar tercampur rata. Gunakan spatula untuk memastikan rata.
8	Tuang			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan. Dengan ukuran masing masing: $\varnothing 30\text{cm} \times 15\text{cm}$ $\varnothing 25\text{cm} \times 15\text{cm}$ $\varnothing 20\text{cm} \times 20\text{cm}$
9	Panggang			Adonan kue dengan suhu $175^{\circ}\text{C}$ selama 40 - 45 menit lamanya sampai matang
10	Dinginkan Keluarkan			<i>Vanilla Butter cake</i> 10-20 menit lamanya <i>Cake</i> dari Loyang dan dinginkan diatas <i>cooling wire</i> yang telah disiapkan

Sumber: EthaCakes, 2016

b) Rice crispy

**Tabel 2: Standard Recipe Rice Crispy Figurine**

<b>RICE CRISPY FIGURIN</b>			<b>Kategori:</b>	
			<b>Hasil: Red Panda Figurin</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			Semua bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	<i>Bain marie</i>	50 gr	<i>unsalted butter</i>	ke dalam pan hingga meleleh semua
		250 gr	<i>marshmallow</i>	
3	Tuang		<i>marshmallow</i>	kedalam <i>bowl</i> yang berisi
4		550 gr	<i>rice crispy</i>	aduk rata dengan baik
5	Bentuk dan cetak			adonan <i>rice crispy</i> sesuai dengan bentuk figurin panda

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

c) Chocolate ganache

**Tabel 3 : Standard Recipe Chocolate Ganache**

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			<b>Kategori: Ganache</b>	
			<b>Hasil: Chocolate ganache</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Mise en place</i>			Semua bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	<i>Chop</i>	1500 gr	<i>compound chocolate</i>	ke dalam <i>bowl</i> bersih
3	<i>Heat</i>	3000 gr	<i>heavy cream</i>	dengan <i>pan</i> sampai <i>boil</i>

**Tabel 3 : Standard Recipe Chocolate Ganache****(Lanjutan)**

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			<b>Kategori: Ganache</b>	
<b>Hasil: Chocolate ganache</b>				
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
4	<i>Pouring</i>			<i>heavy cream</i> yang sudah boil ke dalam bowl berisi <i>chopped chocolate</i>
5	Aduk			<i>ganache</i> hingga rata
6	Diamkan			hingga suhu ruang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

### a. *Rolled Fondant*

Berikut *standard recipe fondant* yang akan penulis gunakan dalam pembuatan *cake decoration* dengan judul *Cake Decoration bertemakan Turning Red.*

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake**

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield: Dekorasi Kue</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b><i>Tier Pertama</i></b>			
Tumpuk	3 round ( $\varnothing$ 30cm x 15cm)	<i>vanilla butter cake</i>	dengan dilapisi <i>buttercream</i> setiap layernya
	250 gr	<i>buttercream</i>	dan ratakan dengan palet spatula
<i>Crumbcoat</i>			menggunakan
	100 gr	<i>buttercream</i>	lalu simpan kedalam <i>frezeer</i> selama 1 jam
<i>Crumbcoat</i>	1500 gr	<i>chocolate ganache</i>	hingga permukaan rata dan tidak terlihat bagian <i>cake</i> lagi. Lalu simpan di <i>freezer</i> kembali.
<b><i>Tier Kedua</i></b>			
Tumpuk	3 round ( $\varnothing$ 25cm x 15cm)	<i>vanilla butter cake</i>	dengan dilapisi <i>buttercream</i> setiap layer
	250 gr	<i>buttercream</i>	dan ratakan dengan spatula
<i>Crumbcoat</i>			menggunakan
	100 gr	<i>buttercream</i>	lalu simpan kedalam <i>frezeer</i> selama 1 jam
<i>Crumbcoat</i>	1300 gr	<i>chocolate ganache</i>	hingga permukaan rata dan tidak terlihat bagian <i>cake</i> lagi. Lalu simpan di <i>freezer</i> kembali.
<b><i>Tier Ketiga</i></b>			
Tumpuk	3 round ( $\varnothing$ 20cm x 20cm)	<i>vanilla butter cake</i>	dengan dilapisi <i>buttercream</i> setiap layernya

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake****(Lanjutan)**

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield: Dekorasi Kue</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
	250 gr	<i>buttercream</i>	dan ratakan dengan palet spatula
<i>Crumbcoat</i>			menggunakan
	100 gr	<i>buttercream</i>	lalu simpan kedalam <i>freezeer</i> selama 1 jam
<i>Crumbcoat</i>	1200 gr	<i>chocolate ganache</i>	hingga permukaan rata dan tidak terlihat bagian <i>buttercake</i> lagi. Lalu simpan di <i>freezer</i> kembali.
<b>Fondant</b>			
<i>Prepared</i>	1100 gr	<i>Fondant</i>	
<i>Campurkan</i>	200 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>strips</i> warna merah
	4 gr	Pewarna merah	
	500 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>strips</i> warna coklat dan dinding rumah
	4 gr	Pewarna krem	
	200 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>strips</i> warna coklat
	4 gr	Pewarna coklat	
	200 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>strips</i> warna merah tua
	4 gr	Pewarna merah tua	
<b>Fondant</b>			
<i>Prepared</i>	4950 gr	<i>Fondant</i>	

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake****(Lanjutan)**

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield: Dekorasi Kue</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>
Campurkan	300 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>marble covering</i>
	4 gr	Pewarna merah	
Campurkan	300 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>marble covering</i>
Campurkan	1500 gr	<i>Fondant</i>	untuk lampion China, panda merah, <i>strips</i> , pintu rumah, dan <i>wording</i>
	6 gr	Pewarna merah	
	250 gr	<i>Fondant</i>	
	6 gr	Pewarna emas	
Campurkan	200 gr	<i>Fondant</i>	bunga
	3 gr	Pewarna merah muda	
Campurkan	200 gr	<i>Fondant</i>	untuk atap rumah
Campurkan	3 gr	Pewarna biru tua	berbatuan rumah, patung, dan <i>base teakblock</i>
	700 gr	<i>Fondant</i>	
Campurkan	7 gr	pewarna abu	untuk langit dan atap rumah
	500 gr	<i>Fondant</i>	
Campurkan	7 gr	Pewarna biru langit	Bulatkan dengan ukuran yang berbeda
Kneading	1000 gr	<i>fondant</i>	
<b><i>Tier pertama</i></b>			
Prepared	3 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 30cm x 15cm,	
Cover			dengan <i>plastic wrap</i>
Roll			semua <i>fondant</i> dengan tebal yang diinginkan
Cetak dan cut			<i>strips</i> semua <i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake****(Lanjutan)**

<b>DEKORASI KUE BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield: Dekorasi Kue</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<b><i>Tier</i> kedua (langit)</b>			
<i>Prepared</i>	3 pcs	<i>Dummy</i> dengan Ø 25cm x 15cm,	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cetak dan cut</i>			<i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> yang telah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> yang telah dilapisi
<b><i>Tier</i> kedua (wall)</b>			
<i>Prepared</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> dengan Ø 25cm x 15cm,	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cetak dan cut</i>			<i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake****(Lanjutan)**

<b>DEKORASI KUE BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield: Dekorasi Kue</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> yang telah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> yang telah dilapisi sebelumnya dengan warna langit
<b>Tier ketiga</b>			
<i>Prepared</i>	1 pcs	Dummy dengan Ø 20cm x 20cm,	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
Campurkan			dua <i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>marble effect</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> yang telah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> yang telah dilapisi
<b>Untuk Figurin</b>			
<i>Prepared</i>	1 pcs	dummy red panda	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> ke permukaan <i>dummy</i>
<i>Shape</i>			<i>fondant</i> yang telah ditumpuk dengan <i>fondant tools</i>

**Tabel 4 : Standard Recipe Pemakaian Vanilla Butter Cake**

(Lanjutan)

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield:</b> Dekorasi Kue
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>
Tambahkan			figurin dengan detail <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

**Tabel 5: Standard Recipe Menggunakan Dummy**

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUNBERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield:</b> Dekorasi Kue
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<i>Fondant</i>			
<i>Prepared</i>	1100 gr	<i>Fondant</i>	
Campurkan	200 gr	<i>Fondant</i>	
	4 gr	Pewarna merah	untuk <i>strips</i> warna merah
	500 gr	<i>Fondant</i>	untuk <i>strips</i> warna coklat
	4 gr	Pewarna krem	dan dinding rumah
	200 gr	<i>Fondant</i>	
	4 gr	Pewarna coklat	untuk <i>strips</i> warna coklat
	200 gr	<i>Fondant</i>	
	4 gr	Pewarna merah tua	
	4 gr	Pewarna merah tua	untuk <i>strips</i> warna merah tua
<i>Prepared</i>	4950 gr	<i>Fondant</i>	
Campurkan	300 gr	<i>Fondant</i>	
	3 gr	Pewarna merah	Untuk <i>marble covering</i>
Campurkan	300 gr	<i>Fondant</i>	Untuk <i>marble covering</i>

**Tabel 5 : Standard Recipe Menggunakan Dummy***(Lanjutan)*

<b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN TURNING RED</b>			<b>Yield:</b>
<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Campurkan	1500 gr	<i>Fondant</i>	untuk lampion china, panda merah, pintu rumah, dan <i>wording</i>
	6 gr	Pewarna merah	
	250 gr	<i>fondant</i>	
	6 gr	Pewarna emas	
Campurkan	200 gr	<i>fondant</i>	Bunga
	3 gr	Pewarna merah muda	
	300 gr	<i>Fondant</i>	
	3 gr	Pewarna biru tua	Untuk atap rumah
Campurkan	300 gr	<i>Fondant</i>	berbatuan rumah, tugu, dan <i>base teakblock</i>
	4 gr	pewarna abu	
Campurkan	200 gr	<i>Fondant</i>	untuk langit
	4 gr	Pewarna biru langit	
<i>kneading</i>	1000 kg	<i>fondant</i>	Bulatkan dengan ukuran yang berbeda
<b>Untuk tier pertama</b>			
<i>Prepared</i>	1 pcs	<i>Dummy</i> silinder dengan diameter 30cm x 15cm,	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			semua <i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cetak dan cut</i>			<i>strips</i> semua <i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<b>Untuk tier kedua (langit)</b>			

<i>Prepared</i>	3 pcs	<i>Dummy silinder dengan Ø 25cm x 15cm,</i>	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cetak dan cut</i>			<i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<b>Untuk tier kedua (wall)</b>			
<i>Prepared</i>	3 pcs	<i>Dummy silinder dengan Ø 25cm x 15cm,</i>	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cetak dan cut</i>			<i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>design</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> yang telah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i>
<b>Untuk tier ketiga</b>			
<i>Prepared</i>	3 pcs	<i>Dummy dengan Ø 20cm x 20cm,</i>	
<i>Campurkan</i>			dua <i>fondant</i> yang dibutuhkan untuk membuat <i>marble effect</i>
<i>Brush</i>			air pada <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> yang telah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> yang telah dilapisi

**Tabel 5 : Standard Menggunakan Recipe Dummy****(Lanjutan)**

<b>Untuk Figurin</b>			
<i>Prepared</i>	1 pcs	<i>dummy red panda</i>	
<i>Cover</i>			dengan <i>plastic wrap</i>
<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan yang dibutuhkan
<i>Cover</i>			<i>fondant</i> ke permukaan <i>dummy</i>
<i>Shape</i>			<i>fondant</i> yang telah ditumpuk dengan <i>fondant tools</i>
Gambar			figurin dengan <i>edible ink pen</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

## 2. List Kebutuhan Alat

Berikut alat alat yang diperlukan penulis untuk menunjang kelancaran dalam pembuatan dekorasi kue:

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk alat menipiskan <i>fondant</i>
2	<i>Brush</i>		Digunakan untuk memberikan efek ke permukaan <i>fondant</i>
3	<i>Pallette melukis</i>		Digunakan untuk wadah pewarna agar memudahkan pencampuran warna
4	<i>Cutting pen</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> dalam ukuran kecil atau <i>detailing</i>

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung****(Lanjutan)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
5	<i>Fondant flower mould</i>		Digunakan untuk mencetak fondant dalam bentuk bunga
6	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk membuat permukaan fondant menjadi mulus
7	<i>Silicon matt</i>		Digunakan untuk alas pembentukan fondant
8	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menggilas fondant sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
9	Meteran		Digunakan untuk mengukur ukuran fondant yang diinginkan

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung****(Lanjutan)**

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KETERANGAN</b>
10	<i>Scrapper</i>		Digunakan untuk membagi <i>fondant</i>
11	<i>Ring cutter</i>		Digunakan untuk memotong ukuran <i>fondant</i> menjadi bulat atau setengah bulat
12	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i>
13	<i>Lampu tumblr</i>		Digunakan untuk membuat gambar <i>detail</i> pada figurin <i>fondant</i>
14	sedotan		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung****(Lanjutan)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
16	<i>Toothpick</i>		Digunakan untuk menyatukan figurin kecil ke <i>dummy</i> besar
17	<i>Plastic wrap</i>		Digunakan untuk membungkus/ <i>covering dummy</i> sebelum <i>fondant</i>
18	<i>Fondant tools</i>		Digunakan untuk alat membentuk <i>fondant</i> dan tekstur figurin
15	Kawat		Digunakan untuk menopang figurin dan lampion
19	<i>Teak block</i>		Sebagai alas dekorasi kue

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung****(Lanjutan)**

<b>NO</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KETERANGAN</b>
22	<i>Dummy D 30cm, T 15cm</i>		Sebagai <i>tier</i> pertama
23	<i>Dummy D 25cm, T 15cm</i>		Sebagai <i>tier</i> kedua
24	<i>Dummy D 20cm, T 20cm</i>		Sebagai <i>tier</i> ketiga
20	<i>Turn table</i>		Digunakan untuk membantu proses <i>covering fondant</i>
21	<i>Container</i>		Digunakan untuk menyimpan <i>fondant</i> , figurin, barang, dan alat keperluan dekorasi kue

**Tabel 6 : Daftar Peralatan Pendukung****(Lanjutan)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
25	Skewer		Digunakan untuk memperkuat fondasi dari tier ke tier

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024

### 3. *Purchase Order*

Pembelian adalah fungsi dalam sebuah perusahaan yang bertanggung jawab atas manajemen profesional dari antar muka perusahaan dengan pasar pasokan, untuk memastikan pasokan barang dan jasa yang diperlukan yang disediakan oleh organisasi lain, yaitu pemasok (Schiele, 2019)

*Purchase* bisa diartikan dengan pembelian sementara *order* adalah pemesanan. *Purchase order* bertujuan untuk mendata semua keperluan pembelian untuk suatu produk atau Perusahaan.

Berikut ini adalah daftar barang dan peralatan yang penulis butuhkan:

**Tabel 7 : Vanilla Butter Cake Purchase Order**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Unsalted butter</i>	1.5	Kg	Rp130,000	450 kg	Rp195,000
2	Gula pasir	3	Kg	Rp15,000	kg	Rp45,000
3	<i>Baking Powder</i>	1	Btl	Rp20,000	110 g	Rp20,000
4	Tepung terigu	3	Kg	Rp12,000	kg	Rp36,000
5	<i>Fresh milk</i>	2	Ltr	Rp22,000	ltr	Rp44,000
6	<i>Vanilla ekstrak</i>	3	Btl	Rp24,000	50 gr	Rp72,000
7	Telur	2	Kg	Rp30,000	kg	Rp60,000
8	<i>Heavy cream</i>	3	Kg	Rp120,000	kg	Rp360,000
9	<i>Compound chocolate</i>	2	Kg	Rp30,000	kg	Rp60,000
10	<i>Buttercream</i>	3	Kg	Rp40,000	kg	Rp120,000
11	<i>Marshmallow</i>	1	Pack	Rp107,000	250 gr	Rp107,000
12	<i>Rice Crispy</i>	1	Kg	Rp52,000	kg	Rp52,000
13	Garam	1	Pack	Rp12,000	kg	Rp12,000
14	<i>Rolled fondant</i>	7	Kg	Rp580,000	7 kg	Rp580,000
15	Pewarna cross hitam	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
16	Pewarna cross kuning	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
13	Garam	1	Pack	Rp12,000	kg	Rp12,000
14	<i>Rolled fondant</i>	7	Kg	Rp580,000	7 kg	Rp360,000
15	Pewarna cross hitam	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
16	Pewarna cross kuning	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
21	<i>Skewer</i>	8	Pcs	Rp1,000	pcs	Rp8,000
22	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp5,000	Pack	Rp50,000
23	<i>Teakblock Ø 40 cm</i>	1	Pcs	Rp50,000	pcs	Rp50,000
24	Lampu <i>tumblr</i>	1	Roll	Rp10,000	Roll	Rp10,000
25	<i>Cocoa Powder</i>	5	Gr	Rp20,000	Gr	Rp100,000
<b>TOTAL COST</b>						Rp2,058,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

**Tabel 8 : Dummy Purchase Order**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	Dummy Ø 30 x 15 cm	1	Pcs	Rp100,000	Pcs	Rp20,000
2	Dummy Ø 25 x 15 cm	1	Pcs	Rp100,000	Pcs	Rp20,000
	Dummy Ø 20 x 20 cm	1	Pcs	Rp100,000	Pcs	Rp20,000
3	Dummy beruang 20 cm	1	Pcs	Rp100,000	Pcs	Rp20,000
4	Rolled fondant	7	Kg	Rp580,000	7 kg	Rp580,000
5	Pewarna cross hitam	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
6	Pewarna cross kuning	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
7	Pewarna cross merah	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
8	Pewarna cross biru	1	Btl	Rp12,000	10 gr	Rp12,000
9	Maizena	1	Pack	Rp14,000	300 gr	Rp14,000
10	Sedotan	10	Pcs	Rp3,300	45	Gr
11	Skewer	8	Pcs	Rp1,000	pcs	Rp8,000
12	Toothpick	1	Pack	Rp5,000		Rp50,000
13	Teakblock Ø 40 cm	1	Pcs	Rp50,000	pcs	Rp50,000
14	Lampu tumblr	1	Roll	Rp10,000		Rp10,000
15	Cocoa Powder	5	Gr	Rp20,000	45 gr	Rp100,000
<b>TOTAL COST</b>						Rp955,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

#### 4. Recipe Costing

Menurut Merckaert (2024) *Recipe costing is the method of determining the cost of ingredients and resources needed to create a dish.*

*This financial insight is critical for setting prices, budgeting, and managing food costs.*

Tujuan dari perhitungan biaya resep adalah untuk memastikan bahwa harga jual suatu hidangan mencakup semua biaya yang terkait dengan produksi dan memberikan keuntungan yang diinginkan. Seorang koki atau pemilik restoran dapat menentukan harga jual yang tepat untuk makanan atau minuman mereka dengan melakukan perhitungan biaya resep dengan cermat. Ini membantu mengoptimalkan laba dan memastikan bahwa bisnis tetap berjalan dengan baik secara finansial. Perhitungan biaya resep juga membantu memantau kinerja finansial menu atau produk dan membuat keputusan. Berikut tabel untuk perhitungan *recipe costing*:

**Tabel 9 : Recipe Costing Dekorasi Kue Dengan Vanilla Butter Cake**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Jumlah
				Harga	Jumlah	Unit	
1	<i>Unsalted butter</i>	2465	Gr	Rp130,000	1000	Gr	Rp320,450
2	Gula pasir	2049	Gr	Rp15,000	1000	Gr	Rp30,735
3	<i>Baking Powder</i>	131	Gr	Rp20,000	110	Ml	Rp23,818
4	Tepung terigu	54	Gr	Rp12,000	1000	Gr	Rp648
5	<i>Fresh milk</i>	1315	Gr	Rp22,000	1000	Gr	Rp28,930
6	<i>Vanilla ekstrak</i>	109	Gr	Rp24,000	50	Gr	Rp52,320
7	Telur	22	Pcs	Rp45,000	30	Pcs	Rp33,000
8	<i>Heavy cream</i>	3000	Gr	Rp120,000	1000	Gr	Rp360,000
9	<i>Compound chocolate</i>	1500	Gr	Rp30,000	1000	Gr	Rp45,000

**Tabel 9 : Recipe Costing Dekorasi Kue Dengan *Vanilla Butter Cake*****(Lanjutan)**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Jumlah
				Harga	Jumlah	Unit	
10	<i>Buttercream</i>	3000	Gr	R40,000	1000	Gr	Rp120,000
11	<i>Marshmallow</i>	250	Gr	Rp107,000	250	Gr	Rp107,000
12	<i>Rice Crispy</i>	550	Gr	Rp52,000	1000	Gr	Rp28,600
13	Garam	10	Gr	Rp12,000	1000	Gr	Rp120
14	<i>Rolled fondant</i>	6050	Gr	Rp580,000	7000	Gr	Rp501,286
15	Pewarna cross hitam	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
16	Pewarna cross kuning	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
17	Pewarna cross merah	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
18	Pewarna cross biru	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
19	Maizena	100	Gr	Rp14,000	300	Gr	Rp4,667
20	Sedotan	10	Pcs	Rp3,300	10	Gr	Rp3,333
21	<i>Skewer</i>	8	Pcs	Rp1,000		Pcs	Rp1,000
22	<i>Toothpick</i>	1	Pack	Rp5,000		Pack	Rp5,000
23	<i>Cocoa Powder</i>	5	Gr	Rp20,000	45	Gr	Rp2,222
24	Lampu <i>tumblr</i>	1	Roll	Rp10,000		Roll	Rp10,000
25	<i>Teakblock Ø 40 cm</i>	1	Pcs	Rp50,000		Pcs	Rp50,000
17	<i>Disck 360</i>	1		Rp100,000			Rp100,000
<i>Total Ingredients Cost</i>							Rp1,847,329

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

**Tabel 10 : Recipe Costing Dummy**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan			Jumlah
				Harga	Jumlah	Unit	
1	Dummy Ø 30 x 15 cm	1	Pcs	Rp100,000	1	Pcs	Rp20,000
2	Dummy Ø 20 x 15 cm	1	Pcs	Rp100,000	1	Pcs	Rp20,000
3	Dummy Ø 20 x 20 cm	1	Pcs	Rp100,000	Pcs	Pcs	Rp20,000
4	Dummy beruang 15 cm	1	Pcs	Rp75,000	1	Pcs	Rp15,000
5	Rolled fondant	6050	Gr	Rp580,000	7000	Gr	Rp501,286
6	Pewarna cross hitam	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
7	Pewarna cross kuning	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
8	Pewarna cross merah	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
9	Pewarna cross biru	8	Gr	Rp12,000	20	Gr	Rp4,800
10	Maizena	100	Gr	Rp14,000	300	Gr	Rp4,667
11	Sedotan	10	Pcs	Rp3,300	45	Gr	Rp3,333
12	Skewer	8	Pcs	Rp1,000		Pcs	Rp1,000
13	Toothpick	1	Pack	Rp5,000		Pack	Rp5,000
14	Cocoa Powder	5	Gr	Rp20,000	45	Gr	Rp2,222
15	Lampu tumblr	1	Roll	Rp10,000		Roll	Rp10,000
16	Teakblock Ø 40 cm	1	Pcs	Rp50,000		Pcs	Rp50,000
17	Disk 360	1		Rp100,000			Rp100,000
Total Ingredients Cost							Rp771,708

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

## 5. *Selling Price*

Harga penjualan, juga disebut harga jual, adalah harga yang ditetapkan oleh seorang penjual untuk barang atau jasa yang dijualnya kepada pembeli. Harga ini adalah harga yang harus dibayar pembeli untuk mendapatkan barang atau layanan tersebut. Harga penjualan biasanya termasuk biaya produksi, keuntungan yang diinginkan oleh penjual, serta biaya distribusi dan pemasaran. Penjual biasanya akan menetapkan harga jualnya berdasarkan strategi bisnis mereka, biaya produksi, dan analisis pasar. Ada banyak pertimbangan yang harus ditentukan dalam penjualan *pastry and bakery products* (Jones, 2008)

*Food cost is accounting principles regarding identification and allocation of direct raw material costs are widely endorsed as "best practices" for profit maximization throughout the food service industry. From its potential role in establishing menu prices to the need for constant monitoring in operations, food cost control is emphasized as a primary responsibility in managing back-of-the-house operations* (Berberoglu, 1993; Dopson, 2008). Dengan menghitung dan memantau *food cost* dengan cermat, bisnis makanan dapat mengoptimalkan pengeluaran, meningkatkan efisiensi operasional, dan mencapai target keuntungan yang ditetapkan.

Menurut Agarwal, (2024) *The profit percentage formula allows individuals and businesses to calculate the profits generated from the gross earnings or on the cost price.* Dengan adanya *desired cost percent* akan

membantu membayar dan menutupi biaya produksi dalam menentukan harga jual yang tepat dan pas untuk mencapai tujuan keuangan yang diinginkan.

*Creativity and art* menjadi bentuk dari nilai keterampilan, seni, dan kreatifitas. Untuk sebuah karya seni, upah atau harga yang ditetapkan akan menentukan seberapa besar usaha dan kualitas kue. Dengan penentuan harga jual dapat menggambarkan seberapa tingginya nilai dari karya seni tersebut. Tetapi hal ini tidak menutup kemungkinan untuk mendapatkan penjualan yang tinggi. Maka dari itu dibutuhkan keseimbangan dari tingkat kesulitan, seni, dan juga waktu penggerjaan dan harga jual yang ditentukan (Gallehawk, 2021)

Berikut *selling price* untuk dekorasi kue *Turning Red*:

**Tabel 11 : Vanilla Butter Cake Selling Price**

<b>ITEM</b>	<b>HARGA</b>
<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 1,847,329
<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp 646,565
<i>Total Cost</i>	Rp 2,493,894
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 6,234,735
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 6,300,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

**Tabel 12 : Dummy Selling Price**

<b>ITEM</b>	<b>HARGA</b>
<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 771,708
<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp 270,098
<i>Total Cost</i>	Rp 1,041,806
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 2,604,515
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2,610,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Berdasarkan perhitungan diatas, maka penulis akan menjual *cake decoration* dengan harga Rp 6,300,000 untuk dekorasi kue menggunakan *vanilla butter cake* dan Rp 2,610,000 untuk *dummy*.

## E. Pelaksanaan Kegiatan

### 1. Lokasi

- a. Kegiatan Latihan Tugas Akhir bertemakan *Turning Red* presentasi produk
  - Alamat penulis: Jalan Budi Agung Nomor 21, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia.
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir bertemakan *Turning Red* presentasi produk
  - Dapur *pastry* Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata Bandung: Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

2. Waktu pelaksanaan

- a. Kegiatan Latihan Tugas Akhir bertemakan *Turning Red* presentasi produk
  - Juni 2024
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir bertemakan *Turning Red* presentasi produk
  - Juli 2024