

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue telah menjadi bagian penting dari berbagai perayaan dan acara di berbagai budaya di seluruh dunia. Tidak hanya sebagai makanan penutup, namun kue juga sering kali menjadi simbol kegembiraan, kebersamaan, dan perayaan dalam berbagai tradisi. Seiring dengan perkembangan zaman, seni pembuatan kue atau yang dikenal sebagai seni kue (patiseri) telah mengalami perkembangan yang pesat, dengan berbagai inovasi dan teknik yang terus berkembang.

Sejak zaman kuno, manusia telah mengenal adonan dan pengolahan bahan-bahan makanan menjadi roti. Menurut sejarah, kue pertama kali diciptakan di Mesir kuno sekitar 4.000 tahun yang lalu. Mereka menggunakan madu, biji-bijian, dan buah kering untuk membuat kue (Kiple & Ornelas, 2000). Namun, perkembangan kue yang lebih mirip dengan kue modern terjadi di Eropa pada Abad Pertengahan, ketika teknik pembuatan roti yang lebih maju, seperti penggunaan ragi, mulai diperkenalkan.

Salah satu jenis kue yang populer saat ini dan memiliki banyak variasi adalah kue dekorasi. *Cake decoration* bermula dari masyarakat Australia yang terpengaruhi dari Britania yang dimulai ditahun 1950 (Charsley, 1992). *Cake decoration* tidak hanya dibuat untuk dinikmati secara rasa, tetapi juga untuk memperindah tampilannya. Dengan menggunakan berbagai teknik dekorasi,

seperti *fondant*, *piping*, dan *sculpting*, kue dekorasi menjadi karya seni yang memukau.

Seperti yang diungkapkan oleh Porschen, pendiri Peggy Porschen Cakes, sebuah perusahaan kue dan kafe yang terkenal di London, dia berkata "Kue adalah kanvas saya. Ini adalah cara saya mengekspresikan diri." Pernyataan ini mencerminkan bagaimana seni kue telah menjadi sarana bagi para *pastry chef* untuk mengekspresikan kreativitas dan bakat mereka.

Di tengah perkembangan teknologi dan tren makanan yang terus berubah, seni kue terus mengalami transformasi. Dengan adanya media sosial dan platform berbagi foto, karya seni kue dapat dengan mudah diabadikan dan dibagikan dengan jutaan orang di seluruh dunia, memperluas apresiasi terhadap seni kue secara global. Dengan demikian, kue tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga menjadi medium ekspresi seni yang memukau dan mempesona. Perpaduan antara kreativitas, keterampilan, dan dedikasi menjadikan seni kue sebagai bagian penting dari budaya kuliner di seluruh dunia.

Salah satu teknik dekorasi yang paling mencolok dan populer adalah penggunaan *fondant*. *Fondant*, yang terbuat dari campuran gula, *glucose*, dan air yang telah didihkan sampai 240° F. *Fondant* yang dimaksud adalah *fondant icing* dimana biasanya digunakan untuk produk kecil yang bisa dicelupkan (Division, 1935). Sedangkan *fondant* yang banyak digunakan dalam dekorasi kue akhir-akhir ini merupakan *rolled fondant*. *Rolled fondant* pertama kali diketahui orang dengan kata "plastic icing", Namun di tahun 1980an bermula dari Amerika, *plastic icing*

lebih dikenal sebagai *rolled fondant* (Olver, 2015). Dalam seni dekorasi kue, *rolled fondant* telah menjadi bahan yang sangat berharga dan serbaguna. Teksturnya yang lembut membuat *fondant* mudah untuk digunakan dan dibentuk menjadi bentuk apapun (Vercoe & Evans, 1973). Penggunaan fondant tidak hanya terbatas pada penutup kue, tetapi juga digunakan untuk membuat berbagai hiasan, ukiran, dan struktur yang kompleks. Fondant memberikan kemungkinan untuk menciptakan kue yang personal dan sesuai dengan tema atau keinginan pelanggan. Dengan perkembangan teknologi dan tren dalam industri makanan, *fondant* telah menjadi salah satu elemen kunci dalam pembuatan kue yang indah dan mengesankan. Keahlian dalam menggunakan fondant tidak hanya membutuhkan keterampilan teknis, tetapi juga imajinasi yang luas dan ketelatenan yang tinggi. Untuk membuat sebuah karya yang sempurna, pastinya dibutuhkan keahlian dan juga pengalaman di bidang *cake decoration*. Beberapa orang yang telah berpengalaman dalam bidang *cake decorating* ini seperti Duff Goldman, Buddy Valastro, dan Samie J Ramachandran tentunya perlu waktu yang tidak singkat untuk berlatih dan mencari pengalaman untuk mencari seorang *cake decorator* yang hebat.

Gambar 1. 1 Duff Goldman, chef sekaligus pembawa acara *Food Network* yang terkenal



(Sumber : Ace of Cakes, 2006)

Gambar 1. 2 Samie J Ramachandran with his creation 15 feet Sea Dragon cake



(Sumber : Winni, 2019)

Dekorasi kue dapat dibuat dengan berbagai macam tema, bentuk dan ukuran. Pada tugas akhir ini, penulis mengambil tema mengenai “The Journey of Jesus”. Kisah kehidupan Yesus Kristus, yang tercatat dalam Alkitab, merupakan salah satu narasi paling penting dalam sejarah Kristen. Dari kelahiran-Nya yang kudus di Bethlehem hingga kematian-Nya yang tragis di atas kayu salib, kisah Yesus tidak hanya menginspirasi jutaan orang untuk mengikuti ajaran-ajaran-Nya, tetapi juga membangkitkan rasa kagum akan kekuatan, belas kasih, dan kebijaksanaan-Nya.

“Around two thousand years ago, Christ did a journey from the paradise to the earth around thirty-three years, to the death for preaching the spirits in prison, and back to the earth for his disciples and others, and then to paradise.”

(Nelwan, 2018) Kisah kehidupan Yesus dicatat dalam Alkitab, khususnya di dalam Injil Matius (yang ditulis pada tahun 65 - 85 M), Injil Markus (yang ditulis pada tahun 60 -75 M), Injil Lukas (yang ditulis pada tahun 65-95 M), dan Injil Yohanes (yang ditulis pada tahun 75-100 M). Semasa 33 tahun kehidupannya di dunia, Yesus telah melakukan banyak hal seperti mengajar, melayani, membuat mujizat,

dan melakukan pengorbanan penebusan dosa. Beberapa mujizat yang telah dilakukan Yesus seperti mujizat kesembuhan, mujizat pengusiran setan, mujizat penaklukan alam, mujizat kebangkitan dari kematian, dan penyelamatan umat manusia (Sutoyo, 2016).

Oleh karena semua teori dan penjelasan yang telah penulis tulis di atas, maka penulis menentukan untuk menyusun Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* dengan membuat dekorasi kue menggunakan *fondant* dengan mengangkat tema “*Cake Decoration* dengan Tema *The Journey of Jesus*” sebagai judul dari tugas akhir ini. Pemilihan tema tersebut dengan tujuan untuk menyajikan kisah-kisah Alkitab khususnya pada kehidupan Yesus yang sangat penting bagi sejarah ini dengan cara baru dan inovatif. Dengan menjelajahi tema ini, penulis berharap dapat memberikan kontribusi pada pemahaman yang lebih dalam tentang nilai-nilai agama, seni visual, dan kreativitas manusia secara keseluruhan.

1.2. Usulan Produk

Kisah kehidupan Yesus merupakan sebuah sejarah yang memiliki arti penting dalam konteks budaya dan agama Kristiani. Oleh karena itu, dekorasi kue yang menggambarkan perjalanan dari kisah kehidupan Yesus bukan hanya merupakan manifestasi seni kuliner yang indah, tetapi juga merupakan bentuk penghormatan dan refleksi terhadap nilai-nilai spiritual yang mendalam.

1.3. Tinjauan Produk

“CAKE DECORATION DENGAN TEMA THE JOURNEY OF JESUS”

Tema dan konsep, resep dan *design* dari produk adalah sebagai berikut :

1.3.1 Tema Produk

Penulis memilih kisah kehidupan Yesus dimana Yesus telah melakukan banyak hal semasa hidupnya di dunia. Banyaknya kisah cerita kehidupan Yesus tentunya akan membuat *cake decoration* yang akan dibuat menggunakan skala warna *vibrant* yang beragam. Mulai dari warna – warna yang terang hingga warna – warna yang gelap yang kemudian akan diaplikasikan pada *fondant* yang akan dipakai. Keberagaman tekstur dan bantuk dalam dekorasi kue ini akan membuat kue tampak menjadi lebih nyata.

Penulis akan mengambil beberapa kisah yang menarik dari kehidupan Yesus, mulai dari Ia dilahirkan, mujiat-mujizat yang Yesus lakukan, kisah pengajarannya, serta kisah pengorbanannya di kayu salib untuk umat manusia. Jika dijabarkan, maka kisah hidup Yesus yang akan penulis ambil diantaranya :

1. Kisah kelahirannya Yesus

Gambar 1. 3 Kisah Kelahiran Yesus



(Sumber : Kompasiana, 2016)

Kisah kelahiran Yesus adalah salah satu kisah paling terkenal dalam Alkitab dan merupakan narasi yang sangat penting dalam tradisi keagamaan Kristen. Kisah ini terutama tercatat dalam Injil Matius dan Injil Lukas, dua bagian dari Perjanjian Baru dalam Alkitab. Yesus yang merupakan Anak Allah yang dikandung oleh Maria dan Yusuf. Kisah persalinannya yang tidaklah mudah, di Betlehem, karena banyaknya orang yang datang untuk mendaftar, tempat penginapan penuh. Akibatnya, Yusuf dan Maria harus tinggal di tempat di mana hewan-hewan ditempatkan, dan itulah tempat Yesus dilahirkan. Yesus dilahirkan di gua di Betlehem. Maria membungkus-Nya dalam kain lampin dan meletakkan-Nya di palungan karena tidak ada tempat lain yang tersedia untuk mereka.

2. Mujizat – mujizat yang dilakukan Yesus

Yesus telah melakukan banyak sekali mujizat semasa hidupnya, penulis akan mengambil beberapa mujizat saja seperti Yesus yang meredakan badai topan di lautan dan mujizat lima roti dan dua ikan dimana dari hanya lima roti dan dua ikan Yesus membagikannya kepada ribuan orang dan setelah semua orang kenyang, sisa makanan yang tidak habis dikumpulkan dan jumlahnya masih banyak. Kedua mujizat ini merupakan salah satu cerita mujizat yang paling terkenal dan mengesankan, karena menunjukkan kuasa Ilahi Yesus untuk memberkati orang banyak.

Gambar 1. 4 Mujizat Lima Roti dan Dua Ikan



(Sumber : Smcfc, 2011)

Gambar 1. 5 Yesus Meredakan Badai dan Angin Ribut



(Sumber : Pricorianto, 2022)

3. Pengajaran Yesus

Kemudian salah satu bentuk pelayanan Yesus adalah melalui pengajarannya. Kisah Yesus yang suka mengajar di bukit merujuk pada praktik-Nya mengajar para pengikut-Nya di tempat-tempat terbuka, terutama di atas bukit atau dataran tinggi. Salah satu contoh yang paling terkenal adalah "Pengajaran di Bukit" atau "Khotbah di Bukit", yang tercatat dalam Injil Matius, pasal 5 hingga 7. Dalam kisah ini, Yesus naik ke atas bukit dan mulai mengajar para pengikut-Nya tentang berbagai hal, termasuk ajaran-ajaran dasar Kerajaan Allah, etika Kristen, dan bagaimana hidup yang diperkenankan oleh Tuhan.

Gambar 1. 6 Yesus Mengajar di Atas Bukit

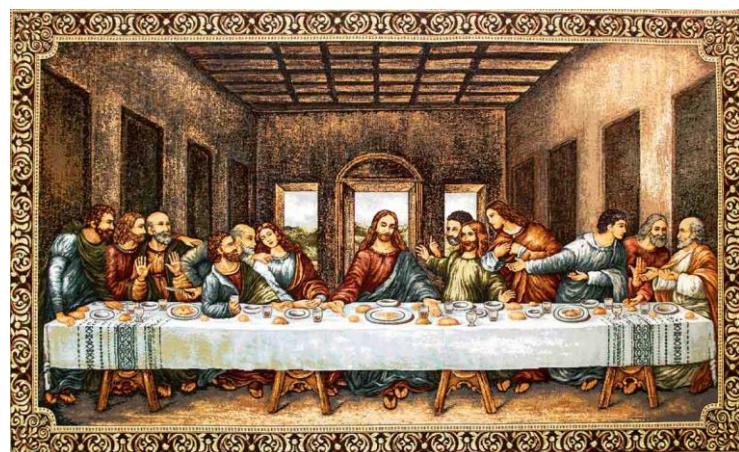


(Sumber : Indrapradja, 2017)

4. *The Last Supper*

The Last Supper, atau Perjamuan Terakhir, adalah sebuah peristiwa yang tercatat dalam Alkitab yang menggambarkan makan malam terakhir yang Yesus habiskan bersama para murid-Nya sebelum penangkapan, pengadilan, dan penyaliban-Nya. Kisah ini memiliki makna yang sangat penting dalam tradisi keagamaan Kristen karena merupakan momen yang penuh makna dan simbolisme.

Gambar 1. 7 *The Last Supper*



(Sumber : Cindy, 2016)

5. Penyaliban Yesus

Kisah penyaliban Yesus adalah salah satu titik puncak dalam kehidupan-Nya yang tercatat dalam Alkitab dan memiliki makna yang sangat penting dalam tradisi keagamaan Kristen. Ini adalah momen yang penuh dengan penderitaan dan pengorbanan, tetapi juga penuh dengan makna tentang kasih Allah yang mendalam kepada umat manusia.

Gambar 1. 8 Yesus Disalibkan



(Sumber : Etsy, 2020)

6. Kebangkitan Yesus

Setelah peristiwa kematian-Nya sebagai Juruselamat, Yesus bangkit dari kematianya di hari yang ketiga. Berdasarkan catatan dalam Alkitab, kubur Yesus yang kosong adalah salah satu bukti yang digunakan oleh para pengikut-Nya untuk menegaskan kebangkitan-Nya dari kematian.

Gambar 1. 9 Kisah Kubur Yesus yang Kosong



(Sumber : Jgroup, 2010)

1.3.2 Konsep Produk

Konsep ini terinspirasi oleh "The Journey of Jesus", yang mencerminkan perjalanan hidup Yesus Kristus dari kelahiran-Nya hingga kebangkitan-Nya. Penulis memilih menggunakan jenis kue *butter cake* sebagai basisnya karena teksturnya yang padat dan kokoh, memberikan fondasi yang baik untuk proses dekorasi yang rumit. *Butter cake* juga memiliki rasa yang kaya dan lembut, cocok untuk dinikmati dalam berbagai acara. Namun dalam tugas akhir ini, penulis akan mengganti *butter cake* dengan *styrofoam* atau *dummy* agar pembuatannya bisa lebih mudah dan menghemat biaya.

Palet warna produk akan terinspirasi dari nuansa alami dengan warna-warna hangat seperti abu bebatuan, biru laut, dan hijau alam. Ini akan menciptakan atmosfer yang hangat dan damai, mencerminkan pesan kasih dan pengampunan yang dibawa oleh Yesus. Dekorasi kue yang akan penulis buat

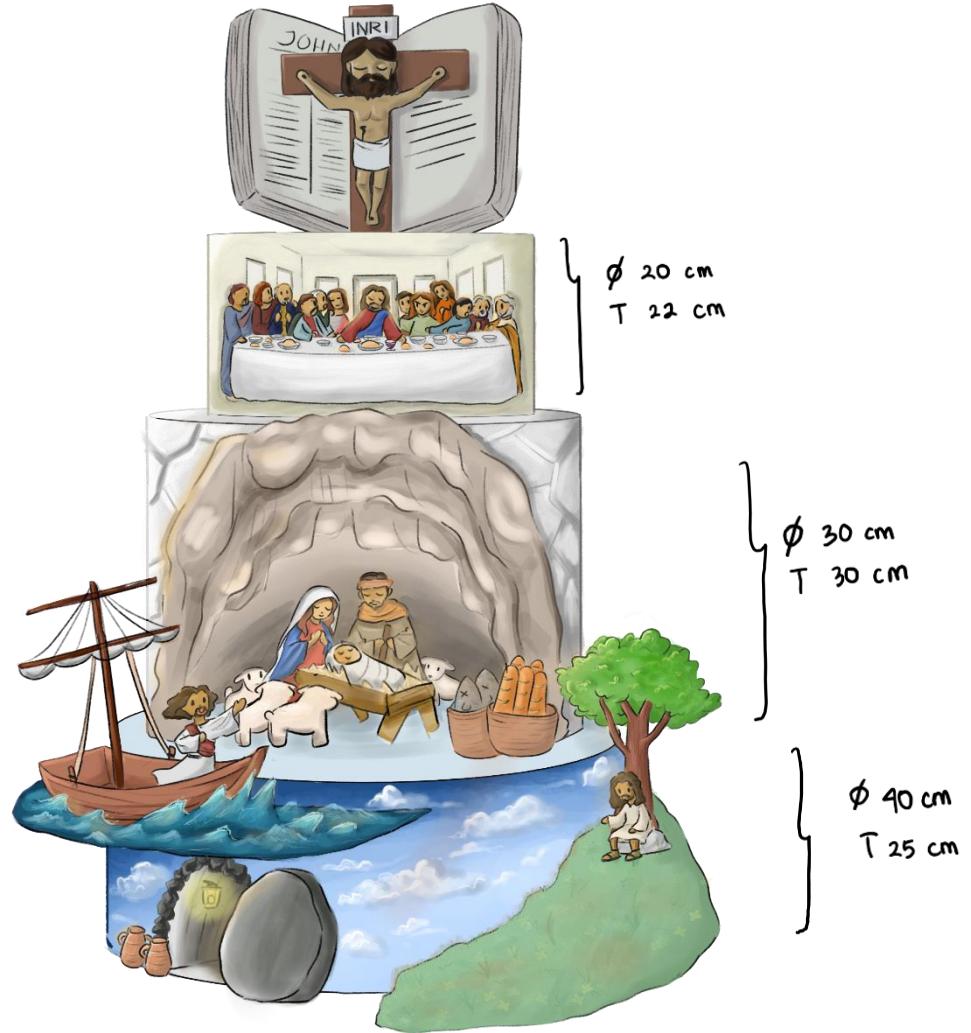
akan menggambarkan suasana yang beragam, tekstur yang berbeda-beda serta latar tempat yang berbeda-beda, mulai dari goa, bukit, dan lautan sehingga akan diaplikasikan warna yang beragam di setiap latar tempatnya dan membuat kue tersebut menarik dan tidak bosan untuk dilihat.

1.3.3 Target Market

Cake Decoration bertemakan "The Journey of Jesus" ini ditujukan secara spesifik untuk menjadi elemen yang istimewa dalam acara pembukaan Museum Alkitab "The Journey" yang akan dibuat oleh sebuah gereja yaitu GBI Bethel Bandung di daerah Summarcon Bandung. Kue ini akan menjadi salah satu atraksi yang mempesona dan unik di acara pembukaan museum, menarik perhatian pengunjung dan meningkatkan kesan mereka terhadap acara tersebut. Selain itu, kue bertemakan "The Journey of Jesus" ini juga dapat menarik minat komunitas Kristen yang lebih luas. Melalui promosi yang tepat, kue ini dapat menjadi pilihan yang populer untuk acara-acara besar seperti Paskah dan Natal, baik untuk konsumsi langsung maupun sebagai *cake showpiece*. Secara acara besar seperti natal dan paskah, kue ini juga akan cocok untuk acara lainnya seperti ulang tahun gereja, seminar rohani, atau konferensi keagamaan.

1.3.4 Design Produk

Gambar 1. 10 Design Produk



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Seperti pada desain yang tertera diatas, penulis akan membuat produk yang terdiri dari 3 tingkatan dengan diameter yang berbeda-beda yang akan dilengkapi dengan *cake topper* di bagian atas kue. Alas kuenya akan

menggunakan *cake board* dengan ukuran 60 x 60 cm. Berikut merupakan detail pemaparan design kue pada setiap bagianya :

a. *Tier* Pertama

Tingkatan pertama ini merupakan bagian dasar dari kue yang akan dibuat dan pada tingkat ini ukurannya sebesar 40 cm dengan tinggi 25 cm. Tingkat pertama kue ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang akan dilapisi dengan warna biru langit.

Pada tingkatan yang pertama ini akan ada 3 cerita yang berbeda yaitu kisah Yesus meredakan angin ribut, Kisah Yesus yang mengajar di bukit dan kisah kubur Yesus yang kosong. Maka dalam tingkat ini akan terdapat tiga latar tempat yang berbeda yakni bukit, lautan dan juga goa kubur. Bukit akan identik dengan suasana hijau dengan tekstur ketinggian bukit yang beragam menyerupai kondisi alaminya. Lalu suasana goa kubur yang kosong dan batu kubur yang terguling disebelahnya. Goa kuburnya akan berwarna dominan abu batu sementara botol minyak yang akan ada di depan kubunya akan berwarna coklat. Lalu untuk *scene* mujizat Yesus meredakan angin ribut akan dibuat figurin Yesus yang merentangkan tangannya meredakan angin ribut dan akan dibuat *modelling* kapal dengan suasana ditengah laut dengan banyaknya ombak air laut. Jadi suasana saat itu akan berwarna biru dari laut, kapalnya yang akan berwarna coklat dan figurin yesus yang akan memakai jubah berwarna putih. *Scene* ini akan disajikan secara tiga dimensi.

b. *Tier Kedua*

Tingkatan kedua ini berada di atas tingkat yang pertama yang akan dibentuk sedemikian rupa sehingga terlihat seperti bebatuan goa dengan tinggi 30 cm dan memiliki diameter 30 cm. Tingkatan ini bernuansa dan berwarna abu bebatuan.

Di dalam goa akan ada palungan yang berisi Yesus ketika masih bayi dan baru saja dilahirkan. Akan ada figurin Maria dan Yusuf sebagai orang tua Yesus dan beberapa kambing disana karena Yesus diceritakan lahir di kandang peliharaan.

Lalu selain kisah kelahiran Yesus disana juga akan ada lima roti dan dua ikan. Di mana lima roti dan dua ikan merupakan salah satu kisah mujizat yang Yesus lakukan pada saat memberikan pengajarannya. Kelima roti dan kedua ikan tersebut akan terlihat berada di dalam *picnic basket*.

c. *Tier Ketiga*

Tingkatan ketiga ini merupakan tingkatan yang paling atas dari kue yang penulis buat dengan ukuran tinggi 22 cm dan diameter 20 cm . Pada sisi samping tingkat ini penulis akan mengaplikasikan teknik painting, di mana penulis akan melukis kisah *the last supper* atau perjamuan terakhir yang merupakan salah satu cerita yang terkenal juga semasa kehidupan Yesus, yaitu di mana Yesus mengadakan perjamuan terakhirnya bersama kedua muridnya sebelum Ia disangkal dan disalibkan. Penulis akan melukiskan kisah *the last supper* ini sesuai dengan warna referensi yang ada. Maka pada sisi samping akan tampak warna yang beragam.

Selanjutnya pada bagian *toppernya*, akan dibuat figurin tentang kisah Yesus disalibkan. Di bagian belakang figurin Yesus akan ada figurin alkitab yang ukuran besar dengan posisi berdiri dan terbuka. Lalu pada bagian dalam alkitabnya, penulis akan menuliskan ayat alkitab dengan menggunakan teknik painting. Di bagian bawah *tier* ini akan diberikan *turn table machine* agar painting the last supper dapat dilihat 360°.

1.3.5 Standar Resep

Standar resep merupakan panduan atau pedoman yang digunakan untuk menghasilkan makanan atau minuman yang konsisten dalam kualitas, rasa, dan tekstur. Standar resep mencakup berbagai hal, mulai dari daftar bahan dan jumlahnya hingga instruksi pengolahan yang detail. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa hasil akhir dari resep tersebut konsisten setiap kali produk hendak dibuat. Pada kesempatan tugas akhir ini, standar resep yang Penulis buat adalah sebagai berikut :

TABEL 1. 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE 40 CM

Butter Cake			<i>Yield : 4 cake Ø 40 cm x 7 cm</i>	
			Halaman : 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Lumuri	secukupnya	<i>Greasing oil</i>	Di loyang persegi panjang kemudian

(Sumber : Ritz Carlton Jakarta, 2023)

TABEL 1.1 STANDAR RESEP *BUTTER CAKE 40 CM*

(LANJUTAN)

Butter Cake			Yield : 4 cake Ø 40 cm x 7 cm	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Alasi			Dengan Parchment paper diatas permukaan loyang
3	Siapkan Tambahkan Kocok	1680 gr 1820 gr	Soft butter Gula pasir	Ke dalam mixing bowl yang telah dilengkapi dengan attachment paddle dengan mixer kecepatan tinggi selama kurang lebih 10 menit hingga warna pucat dan putih dengan konsistensi yang ringan dan lembut. Setelah itu turunkan speed mixer.
5	Masukan	2800 gr	Telur	satu per satu dengan perlahan, kemudian terakhir kocok selama kurang lebih 5 menit tambahan dengan kecepatan sedang.
6	Ayak	2100 gr 70 gr	Tepung terigu <i>Baking powder</i>	Masukkan ke dalam mixer secara bertahap dengan kecepatan lambat hingga asal tercampur rata saja. Matikan mixer.
7	Tambahkan	14 gr 1 pc 1 pc	vanilla essence air lemon lemon zest	Kemudian mixer sebentar hingga tercampur saja.
8	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan
9	<i>Bake</i>			Di oven yang telah di panaskan pada suhu 175 °C hingga matang
<i>Result</i>			BUTTER CAKE	

(Sumber : Ritz Carlton Jakarta, 2023)

TABEL 1. 2 STANDAR RESEP BUTTER CAKE 30 CM

Butter Cake			<i>Yield : 4 cake Ø 30 cm x 8 cm</i>				
			No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan						Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Lumuri Alasi	secukupnya				<i>Greasing oil</i>	Di loyang persegi panjang kemudian Dengan Parchment paper diatas permukaan loyang
3	Siapkan Tambahkan Kocok	1512 gr 1638 gr				<i>Soft butter</i> Gula pasir	Ke dalam mixing bowl yang telah dilengkapi dengan attachment paddle dengan mixer kecepatan tinggi selama kurang lebih 10 menit hingga warna pucat dan putih dengan konsistensi yang ringan dan lembut. Setelah itu turunkan speed mixer.
5	Masukan	2520 gr				Telur	satu per satu dengan perlahan, kemudian terakhir kocok selama kurang lebih 5 menit tambahan dengan kecepatan sedang.
6	Ayak	1890 gr 63 gr				Tepung terigu <i>Baking powder</i>	Masukkan ke dalam mixer secara bertahap dengan kecepatan lambat hingga asal tercampur rata saja. Matikan mixer.
7	Tambahkan	13 gr 1/2 pc 1/2 pc				<i>vanilla essence</i> air lemon lemon zest	Kemudian mixer sebentar hingga tercampur saja.
8	Tuangkan						Adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan
9	<i>Bake</i>						Di oven yang telah di panaskan pada suhu 175 °C hingga matang
<i>Result</i>				BUTTER CAKE			

(Sumber : Ritz Carlton Jakarta, 2023)

TABEL 1. 3 STANDAR RESEP BUTTER CAKE 20 CM

Butter Cake			Yield : 3 cake Ø 20 cm x 8 cm	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Lumuri Alasi	secukupnya	<i>Greasing oil</i>	Di loyang persegi panjang kemudian Dengan Parchment paper diatas permukaan loyang
3	Siapkan Tambahkan Kocok	504 gr 546 gr	<i>Soft butter</i> Gula pasir	Ke dalam mixing bowl yang telah dilengkapi dengan attachment paddle dengan mixer kecepatan tinggi selama kurang lebih 10 menit hingga warna pucat dan putih dengan konsistensi yang ringan dan lembut. Setelah itu turunkan speed mixer.
5	Masukan	840 gr	Telur	satu per satu dengan perlahan, kemudian terakhir kocok selama kurang lebih 5 menit tambahan dengan kecepatan sedang.
6	Ayak	630 gr 21 gr	Tepung terigu <i>Baking powder</i>	Masukkan ke dalam mixer secara bertahap dengan kecepatan lambat hingga asal tercampur rata saja. Matikan mixer.
7	Tambahkan	4 gr 1/2 pc 1/2 pc	<i>vanilla essence</i> air lemon lemon zest	Kemudian mixer sebentar hingga tercampur saja.
8	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan
9	<i>Bake</i>			Di oven yang telah di panaskan pada suhu 175 °C hingga matang
<i>Result</i>				BUTTER CAKE

(Sumber : Ritz Carlton Jakarta, 2023)

TABEL 1. 4 STANDAR RESEP DARK CHOCOLATE GANACHE FILLING

Dark Chocolate Ganache Filling			<i>Yield : 1500 gram</i>	
Halaman : 1 dari 1				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan
2	Tuangkan Masukkan Aduk	750 ml 750 gr	<i>Whipping cream</i> <i>Dark chocolate couverture (54,5%)</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak di api sedang hingga <i>boiled</i> Ke dalam <i>bowl</i> , kemudian tuangkan cream yang sudah mendidih kedalamnya Menggunakan <i>ballon whisk</i> hingga cokelat meleleh dan tercampur rata
3	Dinginkan			<i>Chocolate ganache</i> yang telah dibuat hingga mencapai tekstur yang cukup padat untuk dioles di atas permukaan kue.

(Sumber : Ritz Carlton Jakarta, 2023)

TABEL 1. 5 STANDAR RESEP DARK CHOCOLATE GANACHE COATING

Dark Chocolate Ganache Coating			<i>Yield : 2000 gram</i>	
Halaman : 1 dari 1				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan
2	Tuangkan Masukkan Aduk	500 ml 1500 gr	<i>Whipping cream</i> <i>Dark chocolate couverture (54,5%)</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , masak di api sedang hingga <i>boiled</i> Ke dalam <i>bowl</i> , kemudian tuangkan cream yang sudah mendidih kedalamnya Menggunakan <i>ballon whisk</i> hingga cokelat meleleh dan tercampur rata
3	Dinginkan			<i>Chocolate ganache</i> yang telah dibuat hingga mencapai tekstur yang cukup padat untuk melapisi kue.

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1. 6 STANDAR RESEP RICE CRISPY TREATS

<i>Rice Crispy Treats</i>			<i>Yield : 2000 gram</i>	
Halaman : 1 dari 1				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan
2.	Lelehkan Masukkan	50 gr 150 gr	<i>Butter</i> <i>Marshmallow</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> hingga mencair Ke dalam <i>sauce pan</i> kemudian aduk hingga meleleh seluruhnya. Matikan api.
3.	Masukkan Dinginkan	300 gr	<i>Rice crispy</i>	Ke dalam sauce pan kemudian aduk menggunakan <i>wooden spatula</i> hingga semua bahan tercampur rata. Rice crispy treats hingga set dan kemudian dapat digunakan sebagai base dari membuat <i>figurine</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1. 7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”

<i>Dekorasi kue "The Journey of Jesus"</i>			<i>Yield : 3 tiers cake</i>	
Halaman : 1 dari 7				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.				Peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan
<i>TIER 1</i>				
2.	Warnai <i>Roll</i> Olesi Lapisi	1300 gr 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru <i>Styrofoam</i>	dengan <i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ukuran yang sesuai dengan <i>stryfoam</i> yang akan dilapisi dengan <i>edible glue</i> kemudian dengan <i>fondant</i> yang telah diratakan dan rapihkan, lalu lukis seperti desain.

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”
(LANJUTAN)

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			<i>Yield : 3 tiers cake</i>	
			Halaman : 2 dari 7	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
3.	Siapkan Lapisi Warnai	1 pc sedikit sedikit	<i>Styrofoam</i> Pewarna hijau Pewarna cokelat	berbentuk bukit dengan sisa <i>fondant</i> yang telah diberi warna hijau, kemudian tempelkan di bagian samping kanan kue <i>fondant</i> yang telah dibentuk menyerupai bukit dengan dan untuk memberikan tekstur yang terkesan lebih realistik
4.	Lubangi Warnai Lapisi Bentuk Lapisi	200 gr 1 gr 50 gr 50 gr 100 gr	<i>fondant</i> Pewarna hitam <i>fondant</i> <i>fondant</i> <i>stryofoam</i> <i>fondant</i>	bagian bawah kiri <i>stryofoam</i> menyerupai bentuk goa ukuran 7 x 9 dengan hingga menjadi satu dan menyerupai warna batu bagian dalam goa dengan yang telah diberi warna abu dan berikan tekstur menyerupai batu di dalam goa yang telah diberi warna abu menjadi bebatuan dan tempelkan pada dinding yang ada di luar goa berbentuk batu penutup goa dengan yang telah diberi warna abu dan diratakan, lalu berikan tekstur menyerupai batu dengan menggunakan modelling tool dan teknik <i>painting</i>
5.	Warnai	5 lembar 2 ml	<i>rice paper</i> Pewarna biru	dengan hingga tercampur rata

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”
(LANJUTAN)

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			Yield : 3 tiers cake Halaman : 3 dari 7	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk			<i>rice paper</i> yang sudah diwarnai menjadi bentuk seperti ombak
	Lukis	sedikit	Pewarna putih	untuk menambahkan efek ombak yang lebih realistik
	Warnai	100 gr	<i>fondant</i>	dengan
		2 ml	Pewarna coklat	hingga tercampur rata
	Bentuk			<i>fondant</i> yang telah diberi warna coklat menyerupai kapal laut dengan bantuan modelling tools
	Siapkan	30 gr	<i>fondant</i>	Kemudian bentuklah menjadi figurin Tuhan Yesus dengan posisi tangan terbuka
	Warnai	sedikit	Pewarna merah	dan
		sedikit	Pewarna hitam	Kepada <i>figurine</i> Tuhan Yesus sehingga terlihat lebih realistik
6.	Tempelkan			<i>rice paper</i> berbentuk ombak tadi di samping kue sebelah kiri, posisikan mengambang di sisinya dan terletak kurang lebih di atas goa kubur dengan menggunakan
		2 buah	Kawat	untuk menempelkannya
	Letakkan			<i>Figure</i> kapal laut yang telah dibuat di atas <i>rice paper</i> yang berbentuk ombak
	Posisikan			<i>Figure</i> Tuhan Yesus di atas bagian depan dari <i>figure</i> kapal laut
<i>TIER 2</i>				
7.	Bentuk		<i>Styrofoam</i>	menyerupai goa yang terbuka dengan teknik carving

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”**(LANJUTAN)**

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			Yield : 3 tiers cake	
			Halaman : 4 dari 7	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Warnai <i>Roll</i> Olesi Lapisi	1200 gr 10 ml 	<i>Fondant</i> Pewarna hitam <i>Stryofoam</i>	dengan hingga menyerupai warna batu <i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ukuran yang sesuai dengan <i>stryofoam</i> yang akan dilapisi dengan <i>edible glue</i> kemudian dengan <i>fondant</i> yang telah diratakan dan rapihkan, berikan tekstur pada bagian goa sehingga terlihat lebih realistik
8.	Warnai <i>Bentuk</i> Lukiskan	15 gr 2 ml sedikit 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat <i>Pewarna coklat</i> alkohol	dengan hingga tercampur rata <i>Fondant</i> menyerupai palungan dan untuk memberikan tekstur yang lebih realistik pada palungannya
9.	Warnai <i>Bentuk</i> Lukiskan Bentuk	5 gr sedikit sedikit sedikit 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna oranye <i>Pewarna hitam</i> <i>Fondant</i> berwarna putih	dengan hingga tercampur rata menjadi warna kulit <i>Fondant</i> yang telah diwarnai menyerupai <i>figure bayi</i> untuk membuat mata dan rambut menjadi bentuk kain, kemudian lilitkan pada <i>figure bayi</i> yang telah dibuat

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”
(LANJUTAN)

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			<i>Yield : 3 tiers cake</i>	
			Halaman : 5 dari 7	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Bentuk Warnai	10 gr	<i>Fondant berwarna</i>	menyerupai bentuk <i>figure</i> ibu Maria dengan pewarna sesuai dengan contoh referensi sehingga terlihat lebih realistik
11.	Bentuk Warnai	10 gr	<i>Fondant berwarna</i>	menyerupai bentuk <i>figure</i> Yusuf dengan pewarna sesuai dengan contoh referensi sehingga terlihat lebih realistik
12.	Bentuk Warnai	20 gr	<i>Fondant berwarna putih</i>	menjadi <i>figure</i> tiga ekor kambing dengan pewarna sesuai dengan contoh referensi sehingga terlihat lebih realistik
13.	Warnai Bentuk Bentuk Bentuk Letakkan	15 gr sedikit 4 gr 7 gr	<i>Fondant Pewarna coklat</i> <i>Fondant yang telah diwarnai menyerupai figure bread basket sebanyak 2 buah</i> <i>Fondant berwarna abu kebiruan menyerupai bentuk figure Ikan sebanyak 2 ekor</i> <i>Fondant berwarna coklat menyerupai bentuk figure roti sebanyak 5 buah</i> <i>kedua figure ikan ke dalam bread basket yang pertama, dan kelima figure ikan ke dalam bread basket yang kedua</i>	dengan hingga tercampur rata menjadi warna rotan menyerupai figure <i>bread basket</i> sebanyak 2 buah menyerupai bentuk <i>figure</i> Ikan sebanyak 2 ekor menyerupai bentuk <i>figure</i> roti sebanyak 5 buah kedua <i>figure</i> ikan ke dalam <i>bread basket</i> yang pertama, dan kelima <i>figure</i> ikan ke dalam <i>bread basket</i> yang kedua

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”
(LANJUTAN)

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			<i>Yield : 3 tiers cake</i>	
Halaman : 6 dari 7				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
14.	Letakkan Letakkan Letakkan Letakkan			<p><i>figure</i> bayi ke dalam <i>figure</i> palungan kemudian letakkan di tengah dari goa dengan menggunakan tusuk gigi sebagai struktur</p> <p><i>figure</i> Ibu Maria dan Yusuf di belakang <i>figure</i> palungan dengan menggunakan tusuk gigi sebagai struktur</p> <p>ketiga figure kambing di sekitarnya dengan menggunakan tusuk gigi sebagai struktur</p> <p><i>figure</i> lima roti dan dua ikan di sisi depan kanan kue dengan menggunakan tusuk gigi sebagai struktur dengan menggunakan tusuk gigi sebagai struktur</p>
TIER 3				
15.	Potong <i>Roll</i> Olesi Lapisi	800 gr	<i>Stryofoam</i> <i>Fondant</i> <i>Stryofoam</i>	<p>menjadi 2 bagian dengan tinggi 2 cm dan 20 cm</p> <p>yang tidak diberi warna dengan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ukuran yang sesuai dengan <i>stryofoam</i> yang akan dilapisi</p> <p>yang tingginya 20 cm dengan <i>edible glue</i> kemudian</p> <p>dengan <i>fondant</i> yang telah diratakan dan rapihkan</p>
16.	Lukiskan			gambar <i>The Last Supper</i> pada bagian sisi samping <i>stryofoam</i> dengan pewarna dan alkohol
17.	Warnai Bentuk	50 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	dengan sampai tercampur rata menjadi bentuk salib

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.7 DEKORASI KUE “THE JOURNEY OF JESUS”
(LANJUTAN)

Dekorasi kue "The Journey of Jesus"			<i>Yield : 3 tiers cake</i>	
Halaman : 7 dari 7				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
18.	Bentuk Warnai Tempelkan Letakkan	20 gr	<i>Fondant berwarna</i>	menyerupai bentuk <i>figure</i> Tuhan Yesus dengan kedua tangan terbuka dan disalib dengan pewarna sesuai dengan contoh referensi sehingga terlihat lebih realistik <i>figure</i> Tuhan Yesus diatas <i>fondant</i> berbentuk salib, tungku kering lalu berdirikan <i>Figure</i> sebagai <i>topper</i> di tingkat yang tertinggi dengan bantuan tusuk sate sebagai penyangganya
19.	Bentuk Warnai	100 gr	<i>Fondant berwarna</i>	menyerupai bentuk <i>figure</i> alkitab dengan keadaan terbuka menggunakan pewarna dengan teknik lukis sesuai dengan contoh referensi sehingga terlihat lebih realistik
20.	Letakkan			<i>Figure</i> alkitab tersebut di bagian belakang dari <i>figure</i> Tuhan Yesus disalib
21	Lubangi Roll Lapisi Letakkan	100 gr	<i>stryofoam</i> <i>fondant</i>	yang tingginya 2 cm dengan ukuran yang sama dengan mesin <i>turn table</i> <i>stryofoam</i> dengan <i>fondant</i> mesin <i>turn table</i> di dalamnya, dan posisikan bagian ini di agian bawah dari <i>tier 3</i>
ASSEMBLING				
21.	Siapkan Susunlah	1 buah	<i>cakeboard</i>	berukuran 60 x 60 cm <i>tier 1,2</i> dan <i>3</i> seperti pada desain produk, tancapkan 3 buah tusuk sate disetiap tingkatannya sebagai penopang struktur

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.6 Purchase Order List

Purchase Order List merupakan catatan mengenai semua bahan dan peralatan yang diperlukan yang lengkap disertai kuantitasnya secara detail dan harga pasarnya. Dengan menggunakan *Purchase Order List*, dapat membantu menghindari keterlambatan atau kekurangan bahan yang dapat mengganggu proses pembuatan kue dan kualitas akhirnya. *Purchase Order List* yang dibuat pada saat ini berisikan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat tugas akhir dalam skenario pembuatannya menggunakan *dummy cake*.

TABEL 1. 8 PURCHASE ORDER LIST

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Thick block</i>	60 x 60 cm	1	buah	Rp30.000	buah	Rp30.000
2	<i>Dummy</i>	Ø 40 cm T 25 cm	1	buah	Rp150.000	buah	Rp150.000
3	<i>Dummy</i>	Ø 30 cm T 30 cm	1	buah	Rp100.000	buah	Rp100.000
4	<i>Dummy</i>	Ø 20 cm T 22 cm	1	buah	Rp50.000	buah	Rp50.000
5	Kertas silver	40 x 60 cm	2	lembar	Rp2.000	lembar	Rp4.000
6	Dummy	<i>base</i> bukit	1	pcs	Rp30.000	buah	Rp30.000
7	<i>Fondant</i>	Tigerson Philti	1	pail	Rp407.000	pail	Rp407.000
8	<i>Fondant</i>	Bakels	1,5	Kg	Rp82.000	kg	Rp123.000
9	Maizena	Maizenaku	250	gr	Rp10.500	500 gr	Rp5.250
10	Tusuk sate	Cap Jual Sate	9	tusuk	Rp11.000	225 tusuk	Rp440
11	Kawat	5 meter	1	buah	Rp10.000	buah	Rp10.000
12	<i>Rice paper</i>	Javasuperfood	1	pack	Rp13.000	pack	Rp13.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1.8 PURCHASE ORDER LIST**(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
13	Pewarna gel set	My Flavor	1	set	Rp475.000	set	Rp475.000
14	Rotating display	13.5 cm	1	bahar	Rp80.000	bahar	Rp80.000
15	Lampu LED kuning	1 meter	2	bahar	Rp7.500	bahar	Rp15.000
TOTAL							Rp1.492.690

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.7 *Recipe Costing*

Recipe costing adalah proses menghitung biaya produksi suatu hidangan atau resep makanan. Ini melibatkan penentuan biaya dari setiap bahan dan komponen yang digunakan dalam resep. Recipe costing sangatlah penting dalam industri makanan karena akan membantu dalam menentukan harga jual yang tepat untuk suatu hidangan. Dengan mengetahui biaya produksi, perusahaan dapat menghitung markup yang diperlukan untuk memperoleh keuntungan yang diinginkan. Selain itu, recipe costing juga membantu manajemen dalam mengidentifikasi resep-resep yang paling menguntungkan dan mengelola biaya produksi secara efisien.

Berikut merupakan *recipe costing* yang dibuat berdasarkan dua keadaan, yaitu menggunakan *dummy cake* dan *actual cake* :

TABEL 1. 9 RECIPE COSTING DENGAN DUMMY

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	<i>Thick block</i>	60 x 60 cm	1	buah	Rp30.000	buah	Rp30.000
2	<i>Dummy</i>	Ø 40 cm T 25 cm	1	buah	Rp150.000	buah	Rp150.000
3	<i>Dummy</i>	Ø 30 cm T 30 cm	1	buah	Rp100.000	buah	Rp100.000
4	<i>Dummy</i>	Ø 20 cm T 22 cm	1	buah	Rp50.000	buah	Rp50.000
5	Kertas silver	40 x 60 cm	2	lembar	Rp2.000	lembar	Rp4.000
6	<i>Dummy</i>	<i>base</i> bukit	1	buah	Rp10.000	buah	Rp10.000
7	<i>Fondant</i>	Tigerson Philti	3,6	Kg	Rp407.000	pail	Rp293.040
8	<i>Fondant</i>	Bakels	1,5	Kg	Rp82.000	kg	Rp123.000
9	Maizena	Maizenaku	250	gr	Rp10.500	500 gr	Rp5.250
10	Tusuk sate	Cap Jual Sate	9	tusuk	Rp11.000	225 tusuk	Rp440
11	Kawat	5 meter	1	buah	Rp10.000	buah	Rp10.000
13	<i>Rice paper</i>	Javasuperfood	5	lembar	Rp13.000	10 lembar	Rp6.500
14	Pewarna <i>gel</i> biru	My Flavor	7	ml	Rp29.000	25 ml	Rp8.120
15	Pewarna <i>gel</i> coklat	My Flavor	10	ml	Rp29.000	25 ml	Rp11.600
16	Pewarna <i>gel</i> merah	My Flavor	4	ml	Rp29.000	25 ml	Rp4.640
17	Pewarna <i>gel</i> hijau	My Flavor	10	ml	Rp29.000	25 ml	Rp11.600
18	Pewarna <i>gel</i> hitam	My Flavor	15	ml	Rp29.000	25 ml	Rp17.400
19	Pewarna <i>gel</i> kuning	My Flavor	3	ml	Rp29.000	25 ml	Rp3.480

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 1. 9 RECIPE COSTING DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
20	Pewarna gel oranye	My Flavor	2	ml	Rp29.000	25 ml	Rp2.320
21	Pewarna gel putih	My Flavor	5	ml	Rp29.000	25 ml	Rp5.800
22	Rotating display	13.5 cm	1	buah	Rp80.000	buah	Rp80.000
23	Lampu LED kuning	1 meter	2	buah	Rp7.500	buah	Rp15.000
TOTAL							Rp942.190

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1. 10 RECIPE COSTING DENGAN ACTUAL CAKE

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1	Unsalted Butter	Anchor	3696	gr	Rp44.000	227 gr	Rp716.405
2	Gula Pasir	Gulaku	4004	gr	Rp20.000	kg	Rp80.080
3	Telur	Tanpa Cangkang	6160	gr	Rp33.000	kg	Rp225.867
4	Tepung terigu	Segitiga biru	4620	gr	Rp14.500	kg	Rp66.990
5	Baking powder	Hercules	154	gr	Rp50.000	450 gr	Rp17.111
6	Vanilla essence	Red bell	31	ml	Rp16.000	30 ml	Rp16.427

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1. 10 RECIPE COSTING DENGAN ACTUAL CAKE
(LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
7	Lemon	Impor	2	buah	Rp25.000	kg	Rp6.250
8	Whipping cream	Millac	1250	ml	Rp69.000	liter	Rp86.250
9	Dark Chocolate Couverture (56%)	Embassy	2250	gr	Rp792.500	2.5 kg	Rp713.250
10	Marshmallow	Corniche	150	gr	Rp40.000	200 gr	Rp30.000
11	Rice crispy	<i>no brand</i>	300	gr	Rp26.000	kg	Rp7.800
12	<i>Thick block</i>	60 x 60 cm	1	buah	Rp30.000	buah	Rp30.000
13	Kertas silver	40 x 60 cm	2	lembar	Rp2.000	lembar	Rp4.000
14	<i>Fondant</i>	Tigerson Philti	3,6	Kg	Rp407.000	pail	Rp293.040
15	<i>Fondant</i>	Bakels	1,5	Kg	Rp82.000	kg	Rp123.000
16	Maizena	Maizenaku	250	gr	Rp10.500	500 gr	Rp5.250
17	Kawat	5 meter	1	buah	Rp10.000	buah	Rp10.000
18	<i>Rice paper</i>	Javasuperfood	5	lembar	Rp13.000	10 lembar	Rp6.500
19	Pewarna <i>gel</i> biru	My Flavor	7	ml	Rp29.000	25 ml	Rp8.120
20	Pewarna <i>gel</i> coklat	My Flavor	10	ml	Rp29.000	25 ml	Rp11.600
21	Pewarna <i>gel</i> merah	My Flavor	4	ml	Rp29.000	25 ml	Rp4.640
22	Pewarna <i>gel</i> hijau	My Flavor	10	ml	Rp29.000	25 ml	Rp11.600
23	Pewarna <i>gel</i> hitam	My Flavor	15	ml	Rp29.000	25 ml	Rp17.400
24	Pewarna <i>gel</i> kuning	My Flavor	3	ml	Rp29.000	25 ml	Rp3.480

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 1. 10 RECIPE COSTING DENGAN ACTUAL CAKE
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
25	Pewarna <i>gel</i> oranye	My Flavor	2	ml	Rp29.000	25 ml	Rp2.320
26	Pewarna <i>gel</i> putih	My Flavor	5	ml	Rp29.000	25 ml	Rp5.800
27	<i>Rotating display</i>	13.5 cm	1	buah	Rp80.000	buah	Rp80.000
28	Lampu LED	1 meter	1	pc	Rp7.000	buah	Rp7.000
29	Lilin LED kuning	Ø 3,5 cm T 4 cm	2	pcs	Rp4.000	buah	Rp8.000
30	Dowel	D 1,2 cm T 55 cm	3	pcs	Rp7.000	pc	Rp21.000
TOTAL							Rp2.190.275

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.8 Selling Price

Selling Price merupakan harga yang ditetapkan untuk sebuah produk atau jasa ketika dijual kepada pelanggan. Menurut Smith (1776) dalam karyanya "The Wealth of Nations", Beliau mengatakan bahwa *Selling Price* adalah jumlah uang yang dibayarkan oleh pembeli kepada penjual sebagai imbalan atas produk atau jasa yang dibeli. Smith membahas tentang harga pasar dan bagaimana mekanisme pasar menentukan harga, termasuk harga jual. Baginya, harga jual merupakan hasil dari interaksi penawaran dan permintaan di pasar.

Dittmer dan Keefe III (2009) dalam buku *Principle of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* pada edisinya yang kesembilan mengemukakan rumus

untuk menentukan *selling price*. Salah satu rumus yang dikemukakan oleh Dittmer dan Keefe III (2009) untuk menentukan *selling price* adalah :

$$\text{Cost : Cost \% (expressed as a decimal)} = \text{Sales Price}$$

Dalam rumus ini, *Cost* merupakan biaya total untuk memproduksi atau menyediakan produk atau jasa tersebut, sedangkan *Cost %* adalah persentase keuntungan yang diinginkan oleh penjual dari penjualan produk atau jasa tersebut. Namun perlu diperhatikan bahwa kita harus mengganti angka persentase menjadi dalam bentuk desimal terlebih dahulu, seperti contohnya jika persentase yang kita inginkan sebanyak 30% maka dalam rumus kita menghitungnya sebagai 0.3. Rumus ini membantu dalam menetapkan harga jual yang memungkinkan untuk mencapai target keuntungan yang diinginkan oleh penjual. Berikut adalah rincian perhitungan *Selling Price* dari produk yang penulis buat, baik itu perhitungan dalam *dummy* maupun *real cake* :

TABEL 1. 11 SELLING PRICE DENGAN DUMMY

No.	Nama Item	Keterangan	Cost
1	<i>Dummy</i>		Rp310.000
2	<i>Decoration</i>		Rp632.190
<i>TOTAL COST</i>			Rp942.190
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>			30%
<i>DESIRED COST PERCENTAGE (IN DECIMAL)</i>			0,30
<i>SELLING PRICE</i>			Rp3.140.633
<i>SELLING PRICE (SETELAH DIBULATKAN)</i>			Rp3.141.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

TABEL 1. 12 SELLING PRICE DENGAN ACTUAL CAKE

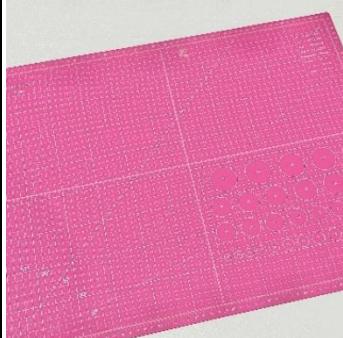
No.	Nama Item	Keterangan	Cost
1	<i>Recipe Costing Butter Cake dan Chocolate Ganache</i>		Rp1.966.430
2	<i>Decoration</i>		Rp652.750
<i>TOTAL COST</i>			Rp2.619.180
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>			35%
<i>DESIRED COST PERCENTAGE (IN DECIMAL)</i>			0,35
<i>SELLING PRICE</i>			Rp7.483.371
<i>SELLING PRICE (SETELAH DIBULATKAN)</i>			Rp7.490.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.9 Kebutuhan Alat

Peralatan yang digunakan penulis dalam pembuatan *cake decoration* secara keseluruhan sebagai berikut:

TABEL 1. 13 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

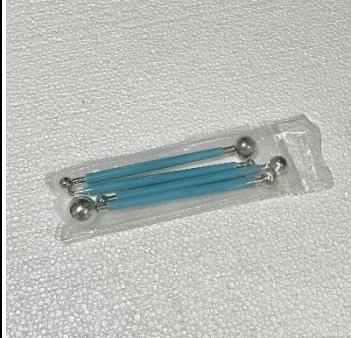
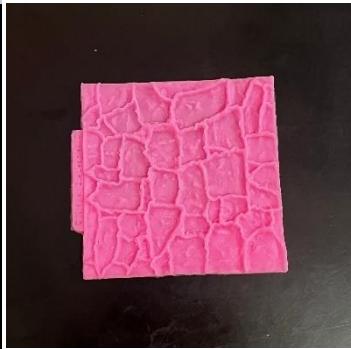
No.	Nama Alat	Foto	Kegunaan
1	<i>Silicon Matt</i>		Sebagai alas dalam pembuatan fondant (figurine, detail fondant dan rolled fondant)

2	Timbangan digital	 A black digital kitchen scale with a digital display showing '0.00' and various buttons including 'ON/OFF', 'TARE', 'CLEAR', 'MEASURE', 'STOP', and 'START'. It has a grey base and a dark grey top with a ribbed texture.	Alat untuk menimbang bahan pembuatan <i>cake</i> dan <i>fondant</i>
3	<i>Rolling pin</i>	 A long, cylindrical metal rolling pin with a grey handle. The handle features a small circular logo with the word 'FONDANT' and a rainbow-colored band near the top.	Gilingan untuk menipiskan dan melebarkan <i>fondant</i>
4	<i>Modelling tools</i>	 A leatherette case containing a collection of modelling tools, including various sizes of needles, blades, and sculpting tools, all with black handles and silver blades.	Alat-alat untuk membuat detail <i>figurine</i> pada <i>fondant</i>
5	<i>Fondant smoother</i>	 A white plastic rectangular tool with a central slot and a textured surface, designed for smoothing the surface of fondant.	Untuk meratakan permukaan <i>fondant</i>

6	Cutter		Untuk memotong <i>fondant</i> dan <i>styrofoam</i>
7	Gunting		Alat pemotong
8	Pisau kecil		Alat pemotong
9	Kuas		Untuk melukis pada permukaan <i>fondant</i> dan menambahkan detail warna

10	Tusuk sate		Sebagai penopang <i>figurine</i> dan <i>cake</i>
11	<i>Turn table</i>		Alat bantu untuk meng <i>cover</i> <i>fondant</i> dan memudahkan saat melakukan teknik <i>painting</i>
12	Tang		Untuk memotong kawat
13	<i>Palette Lukis</i>		Alas untuk menaruh dan mencampurkan warna

14	<i>Bowl</i>		Wadah untuk menaruh bahan
15	Penggaris		Alat ukur
16	<i>Spons</i>		Untuk mengaplikasikan warna secara tidak merata
17	<i>Plastic wrap</i>		Sebagai pembungkus <i>fondant</i> yang telah diwarnai agar tidak kering

18	<i>Ball Tools</i>		Untuk memberikan tekstur bulatan
19	Cetakan batu		Untuk <i>embossing</i> tekstur batu pada <i>rolled fondant</i>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.10 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan Kegiatan

Penulis akan melaksanakan kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue di rumah penulis yang berada di Jalan Gempol Asri IX no. 10, Kota Bandung.

2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan latihan dan pembuatan projek *cake decoration* akan berlangsung di bulan Mei - Juli 2024.