

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini, *Cake* adalah salah satu makanan yang sangat terkenal. Bentuknya yang beragam dan rasanya yang manis membuatnya disukai banyak orang, terutama anak-anak dan orang tua dan telah menjadi bagian tak terpisahkan dari berbagai budaya di seluruh dunia. Pembuatan *cake* umumnya menggunakan tepung, gula, telur, susu, mentega dan margarin. Kehadirannya tidak hanya bersifat sebagai hidangan penutup semata, melainkan juga menjadi simbol perayaan dan penghargaan. Dalam konteks ini, *cake* tidak hanya menjadi sumber kenikmatan kuliner, tetapi juga memiliki peran kultural dan sosial yang mendalam. Seiring dengan perkembangan zaman dan keberagaman selera, *cake industry* mengalami transformasi yang signifikan. Kehadiran *cake* dalam berbagai perayaan memiliki peran sentral sebagai simbol kebahagiaan, kelimpahan, dan keberhasilan. Mulai dari perayaan keagamaan, pernikahan hingga ulang tahun, kue selalu menjadi fokus utama yang menambah nuansa istimewa pada setiap momen bersejarah (Humble, 2010). Rasa manis pada *cake* bukan hanya menyentuh lidah, tetapi juga membawa kebahagiaan kepada para penerima yang turut merayakan.

Pada era modern ini, perayaan ulang tahun telah menjadi suatu tradisi yang tidak hanya sekadar peringatan usia seseorang, tetapi juga sebuah kesempatan untuk berbagi kebahagiaan dan menciptakan momen berharga bersama orang-orang

terdekat. Salah satu elemen utama dalam perayaan ulang tahun adalah adanya kue ulang tahun, yang telah menjadi simbol penting dalam setiap perayaan ini.

Salah satu tren yang semakin berkembang dalam dunia *cake* adalah seni *cake decoration*, di mana kue tidak hanya dihiasi untuk mempercantik penampilannya, tetapi juga mencerminkan kisah, tema, atau bahkan status sosial. Para dekorator tidak hanya memperhatikan cita rasa, tetapi juga menyajikan karya seni yang memukau. Seni *cake decoration* menjadi cara untuk mengomunikasikan pesan, tema, atau emosi melalui estetika visual yang indah dan menggugah selera. Keindahan dan kreativitas dalam *cake decoration* menjadi aspek yang semakin diperhatikan, memberikan nuansa istimewa pada momen bersejarah tersebut.

Dalam dekade terakhir, seni *cake decoration* telah mengalami perkembangan yang pesat, mengubah kue ulang tahun menjadi karya seni yang memukau. Semakin banyak individu yang tertarik untuk mempersonalisasi kue ulang tahun sesuai dengan tema atau selera penerima kue. Fenomena ini menciptakan permintaan yang tinggi akan keterampilan dekorasi kue yang unik dan menarik. *Cake decoration* bukan hanya sekadar penambahan elemen visual pada kue ulang tahun, melainkan juga menjadi ekspresi kreativitas dan perhatian terhadap penerima kue. Sebuah kue yang dihias dengan apik tidak hanya memberikan keindahan visual, tetapi juga mengekspresikan perasaan dan keinginan terbaik bagi orang yang merayakan ulang tahun (Brown, 2007).

Selain itu, *cake decoration* memberikan peluang bagi para individu untuk mengembangkan keterampilan seni dan kreativitas mereka. Proses dekorasi kue

tidak hanya melibatkan keahlian dalam penggunaan alat-alat khusus, tetapi juga memerlukan pemahaman estetika dan perasaan seni yang mendalam.

Dalam dunia *cake decoration*, terdapat berbagai gaya dan teknik yang dapat diterapkan. Mulai dari dekorasi kue yang elegan dan klasik hingga yang lebih eksentrik dan mengikuti tren terkini, setiap dekorasi kue mencerminkan kepribadian penerima kue dan tema perayaan yang diinginkan. Dengan kemajuan teknologi dan ketersediaan berbagai bahan dekoratif, kini para penghobi dan *profesional cake decoration* memiliki akses yang lebih luas untuk menciptakan karya-karya yang semakin mengagumkan. Melalui eksplorasi berbagai teknik dan inovasi dalam penggunaan bahan, dekorator kue mampu menciptakan karya yang tak terlupakan.

Terdapat berbagai macam bahan yang bisa digunakan saat menghias kue, menggunakan *butter cream* untuk menghias kue ulang tahun sudah menjadi hal yang lazim, sementara *marzipan*, *royal icing*, dan *chocolate modelling* juga bisa menjadi alternatif pilihan yang cukup umum (Trezie, 2016). Penulis memutuskan untuk menghias kue dengan *rolled fondant* saat mengerjakan tugas akhir ini. Sifatnya yang padat memudahkan pembentukan, pencetakan, penggulungan, dan pemotongan, menghasilkan berbagai karakter yang beragam dan memberikan tampilan kue yang rapi, menarik, dan meningkatkan nafsu orang untuk menikmatinya (Garrett, 2007). *Rolled fondant* terbentuk dari kombinasi gula, air, *cream of tartar*, dan tambahan bahan seperti gelatin atau gliserin untuk memberikan tekstur *fondant* yang fleksibel dan mudah diatur.

Usia dan jenis kelamin setiap orang menentukan jenis dekorasi kue ulang tahun yang dipilih. Anak-anak biasanya tertarik pada dekorasi yang terdiri dari kartun dan figur favorit mereka, sementara orang dewasa dan remaja cenderung lebih menyukai dekorasi yang sederhana dan elegan. Meskipun demikian, beberapa orang juga tetap menyukai dekorasi berdasarkan kartun, figur, film favorit, atau bahkan karakter kesayangan pada kue ulang tahun. Salah satu film yang sangat diminati oleh berbagai kalangan adalah “Avengers”. Berdasarkan data dari *Box Office Report* hasil pendapatan film Avengers tersebut mencapai US \$1,5151 miliar atau setara dengan Rp25 triliun. Maka dari itu film Avengers sangat diminati oleh berbagai kalangan.

GAMBAR 1
URUTAN RANKING FILM AVENGERS PADA BOX OFFICE

Latest Ranking on Cumulative Box Office Lists		
Record	Rank	Amount
All Time Domestic Box Office	12	\$623,357,910
All Time International Box Office	16	\$891,742,301
All Time Worldwide Box Office	10	\$1,515,100,211
All Time Domestic Box Office for Super Hero Movies	5	\$623,357,910
All Time International Box Office for Super Hero Movies	5	\$891,742,301
All Time Worldwide Box Office for Super Hero Movies	4	\$1,515,100,211
All Time Domestic Box Office for Walt Disney Movies	5	\$623,357,910
All Time International Box Office for Walt Disney Movies	7	\$891,742,301
All Time Worldwide Box Office for Walt Disney Movies	5	\$1,515,100,211

Sumber: Nash Information Service, 2012

Penulis memilih tema untuk tugas akhir ini dari salah satu film Marvel yang berjudul "Avengers". Avengers memulai jejaknya dalam dunia komik pada tahun 1963 dengan diterbitkannya komik "The Avengers". Sebagai bagian dari Marvel Comics, penciptaan tim Avengers ini menjadi tonggak bersejarah dalam dunia *superhero* dan hiburan populer secara keseluruhan. Diciptakan oleh penulis

legendaris Stan Lee dan artis Jack Kirby, tim Avengers yang pertama terdiri dari beberapa karakter *superhero* terkenal, termasuk Iron Man, Thor, Hulk, dan Captain America.

Pertemuan pertama Avengers dalam komik menandai awal dari apa yang akan menjadi perjalanan epik di dunia *superhero*. Bersama-sama, para *superhero* ini menggabungkan kekuatan mereka untuk melindungi dunia dari ancaman-ancaman yang terlalu besar bagi satu pahlawan super untuk menangani sendiri. Mereka tidak hanya memerangi penjahat, tetapi juga menghadapi tantangan moral dan konflik internal yang kompleks, menjadikan mereka karakter yang lebih hidup dan multidimensional bagi para pembaca (Marvel, 2020).

Seiring berjalannya waktu, tim Avengers terus berkembang dan mengalami perubahan anggota. Karakter-karakter baru seperti Hawkeye, Spider-Man, dan Black Widow, juga menjadi bagian dari tim. Setiap anggota Avengers membawa keahlian dan keunikan mereka sendiri, menciptakan dinamika yang menarik di antara tim yang beragam ini (Morgan, 2022)

Dari komik, warisan Avengers berkembang ke media lain, termasuk televisi dan film. Namun, yang paling menonjol adalah adaptasi mereka ke layar lebar. Menurut *The New York Times*, melalui serangkaian film-film yang dibuat oleh Marvel Studios, pada awal abad ke-21, Avengers mendapatkan kehidupan baru melalui Marvel Cinematic Universe (MCU). Dimulai dengan rilis film "Iron Man" pada tahun 2008, MCU menciptakan rangkaian film-film yang saling terhubung dan membangun alur cerita kompleks yang melibatkan karakter-karakter Avengers. Kesuksesan film "The Avengers" pada tahun 2012 yang disutradarai oleh Joss

Whedon menjadi puncak awal dari apa yang akan menjadi fenomena global. Avengers telah menjadi pusat dari Marvel Cinematic Universe (MCU), yang merupakan salah satu *franchise* film paling sukses dan paling signifikan dalam sejarah industri film. Keberhasilan Avengers di layar lebar tidak hanya terbatas pada pendapatan *box office* yang tinggi, tetapi juga pada cara mereka memengaruhi budaya populer secara lebih luas. Karakter-karakter seperti Iron Man, Captain America, Thor, dan Hulk telah menjadi ikon yang tak terlupakan dalam dunia hiburan, memenangkan hati jutaan penggemar di seluruh dunia (Haryadi, 2022).

Dengan demikian, Avengers tidak hanya sebuah tim *superhero* dalam komik, tetapi juga merupakan warisan budaya yang tidak dapat dilupakan. Dari komik awal mereka pada tahun 1960-an hingga dominasi mereka di layar lebar saat ini, Avengers telah menciptakan jejak yang mendalam dan berkelanjutan dalam dunia hiburan populer, membuktikan bahwa kekuatan gabungan lebih besar daripada yang bisa dibayangkan (Mccarthy, 2012).

Setiap karakter dalam Avengers memiliki cerita pribadi dan makna yang mendalam, mencerminkan nilai-nilai seperti keadilan, keberanian, persatuan, dan pengorbanan. Iron Man sebagai simbol teknologi canggih, Captain America sebagai lambang patriotisme, Spider-Man sebagai perwujudan keadilan dan keberanian, Hulk sebagai perwujudan kekuatan, Hawkeye sebagai ahli strategi yang ulung, mampu membuat rencana taktis yang efektif dalam pertempuran, dan Thor dengan warisan mitologisnya (Ebert, 2012). Masing-masing memberikan dimensi karakter yang kaya dan menarik.

Dengan pesatnya popularitas Avengers, karakter-karakter ini tidak hanya berdiam di layar kaca atau halaman komik, tetapi juga masuk ke dunia seni kue. Para pembuat kue dan penggemar seni kuliner kreatif telah menggunakan karakter-karakter Avengers untuk menghiasi kue mereka, menciptakan karya seni kuliner yang menggabungkan kreativitas, rasa, dan kecintaan mereka terhadap dunia *superhero*. Penyebaran kue bertema Avengers menciptakan tren kuliner yang menarik. Para pembuat kue, dari kue ulang tahun hingga kue pernikahan, menggambarkan dengan cermat karakter-karakter dan elemen ikonik Avengers. Penggemar dapat menikmati kue yang lezat dan pengalaman visual yang mengesankan berkat tren ini.

Digunakan berbagai warna *fondant* untuk menggambarkan setiap karakter dari para *superhero* Avengers saat menulis tugas akhir ini. Tujuan dari penggunaan variasi warna ini adalah untuk secara lebih jelas menampilkan setiap karakter yang dipilih saat membuat kue ulang tahun (Hanneman, 2017). Warna-warna yang diaplikasikan meliputi hijau, merah, biru, abu-abu, dan tambahan beberapa warna pelengkap, seperti hitam, putih, dan coklat. Untuk item dekoratif penulis akan membuat *rice crispy treats* yang terbuat dari *rice crispy* dengan campuran *Marshmallow*. Beberapa teknik yang digunakan dalam menghias *rolled fondant* menggunakan teknik sebagai berikut:

1. *Embossing*, merupakan metode mencetak yang menghasilkan corak maupun tekstur yang mempengaruhi permukaan.
2. *Modelling*, merupakan metode dasar untuk menghias kue dengan menggunakan *modelling tools*.

3. *Painting*, yang berarti suatu proses pengaplikasian pewarna makanan menggunakan kuas lukis pada *fondant*
4. *Applique*, yang berarti mencetak dan memotong fondant menjadi bentuk sesuai dengan pola yang diinginkan.
5. Figurin, merupakan cara membuat berbagai bentuk atau karakter dengan menggunakan cetakan, alat *modelling*, atau tangan (Adinata, 2016).
6. Aneka bentuk 2 dimensi, merupakan teknik yang hadir dalam bentuk dua dimensi, yaitu panjang dan lebar (Wutsqaa, 2022).
7. Aneka bentuk 3 dimensi, dapat dilihat dari berbagai sudut, bukan hanya dari depan saja (Ashry *et al.*, 2023).

Semua teknik tersebut digunakan agar dapat membentuk item dekorasi sesuai dengan keinginan yang diinginkan (Garret, 2007).

Dengan merujuk pada dasar-dasar teori yang telah dijelaskan dalam perancangan proyek tugas akhir ini, penulis memilih untuk mengembangkan proyek food presentation yang diberi judul "Dekorasi Kue Bertema Avengers."

B. Usulan Produk

Berikut merupakan proposal untuk produk yang akan dibuat oleh penulis dalam Tugas Akhir, yaitu menciptakan dekorasi kue ulang tahun.

1. Konsep Produk

Penulis mengadopsi konsep Kue Ulang Tahun Bertemakan Avengers dengan memilih figurin dan elemen-elemen yang ikonik dari film Avengers, termasuk

warna khas seperti hijau, merah, biru, abu-abu, serta penambahan beberapa warna pelengkap seperti hitam, putih, dan coklat. Kue ulang tahun ini direncanakan akan terdiri dari empat lapisan (*tier*) dengan perbedaan diameter antara setiap *tier* dan alas kue (*cake board*).

Kue bertema Avengers ini akan terdiri dari satu lapisan berbentuk kotak dan tiga lapisan berbentuk tabung. Penulis akan memadukan ide karya seni 3D dan *defying gravity* pada presentasi produk. Karya seni tiga dimensi memiliki volume atau kedalaman dan menempati ruang, atau memiliki tiga dimensi: panjang, lebar, dan tinggi. Dengan kata lain, karya tiga dimensi ini dapat dilihat dari berbagai sudut, bukan hanya dari depan saja (Ashry *et al.*, 2023). Kemudian, *defying gravity* juga dikenal sebagai "melawan gravitasi bumi" adalah teknik dekorasi kue yang sedang populer di kalangan *cake decorator*. Teknik ini membuat kue terlihat melayang atau memiliki kemiringan seolah-olah akan jatuh tetapi tetap tegak.

Sebagai dasar kue, penulis memilih *vanilla butter cake* karena *cakenya* yang padat dan juga kokoh, memastikan kestabilan ketika ditumpuk tinggi tanpa resiko roboh, serta dapat mendukung berbagai dekorasi tambahan. Sebagai isian, penulis akan menggunakan *chocolate ganache* karena tidak hanya memiliki rasa yang lezat, tetapi juga berfungsi sebagai lapisan pelindung *cake* sebelum dilapisi *rolled fondant*. Pada produk ini penulis menggunakan kue berjenis *butter cake* menggunakan *cake tin* Ø35, Ø28 dan Ø21cm dengan jumlah resep yaitu sebesar 3 kali resep.

Agar semua komponen kue dapat dinikmati dan dimakan, digunakan *rice crispy treats* sebagai bahan dasar untuk item dekorasi seperti palu Thor.

C. Tinjauan Produk

1. Tema

Tema kue Avengers merujuk pada penggunaan elemen-elemen dan karakteristik yang terkait dengan dunia Avengers, baik dari komik maupun filmnya, sebagai inspirasi dalam dekorasi kue. Tema ini mencakup karakter-karakter *superhero*, simbol, warna, dan elemen-elemen khas yang terkait dengan Avengers. Beberapa elemen yang mungkin dimasukkan dalam tema kue Avengers termasuk:

1. Karakter-Karakter Avengers

Avengers adalah kelompok pahlawan super yang terdiri dari berbagai karakter dari Marvel Universe. Anggota utama yang terkenal termasuk Iron Man, Captain America, Thor, Hulk, Black Widow, dan Hawkeye. Selain itu, karakter lain seperti Spider-Man, Scarlet Witch, Vision, Falcon, War Machine, Ant-Man, Wasp, Doctor Strange, Black Panther juga telah menjadi bagian dari tim Avengers pada berbagai waktu. (Ebert, 2012). Namun, dalam banyak adaptasi media dan versi awal dari tim Avengers, karakter utama yang sering kali menjadi fokus adalah Spider-Man, Iron Man, Black Widow, Hawkeye, Captain America, dan Thor. Pilihan ini didasarkan pada beberapa alasan penting seperti, setiap karakter membawa kekuatan dan keahlian yang unik ke dalam tim. Iron Man dengan kecerdasan dan teknologi canggihnya, Captain America dengan kepemimpinan dan kekuatan super-serumnya, Thor dengan kekuatan dewa dan palu Mjolnir-nya, Black Widow dengan keterampilan mata-mata dan bertarungnya, Hawkeye dengan keahlian memanahnya, dan Spider-Man dengan kelincahan serta kekuatan laba-

labanya, semuanya memberikan kontribusi yang berbeda, menciptakan tim yang seimbang dan efektif. Spider-Man, Thor, Hulk, Iron Man, Hawkeye, Captain America, dan Black Widow yang menjadi bagian dari tim Avengers dapat diwujudkan dalam bentuk *figurine* ataupun gambar-gambar yang ditempatkan di dalam kue.

2. Simbol dan Logo

Logo Avengers, yang sering kali digambarkan sebagai huruf "A" dalam lingkaran dapat dijadikan fokus utama dalam dekorasi kue. Logo ini bisa menjadi puncak kue atau bahkan ditempatkan di samping karakter-karakter Avengers. Selain logo, simbol-simbol khusus dari masing-masing karakter Avengers juga dapat diintegrasikan ke dalam desain kue, misalnya karakter yang digunakan didalam desain, dengan karakter Hulk dengan ekspresi amarah Hulk dimana menggambarkan kekuatan Hulk pada *tier* pertama, Spider-Man dengan topeng dan simbol laba-laba yang bisa diartikan seperti kekuatan, kecepatan, kelincahan, dan kemampuan melekat pada dinding yang mewakili kekuatan juga identitasnya pada *tier* kedua, lalu Thor dengan jubah berwarna merah yang ikonik yang menjadikannya kuat dan juga berkuasa ditunjukkan pada *tier* ketiga dan juga dengan adanya palu Mjöltnir nya menunjukkan kehebatannya mengendalikan kekuatan petir pada *tier* terakhir. Kemudian dengan adanya simbol atau ornamen-ornamen tambahan seperti perisai Captain America perisai ini sangat kuat yang dimana menggambarkan sebagai simbol kebebasan dan kekuatan moral. Penambahan panah Hawkeye yang membuatnya sangat efektif dalam

menghadapi musuh, kemudian adanya logo dari Black Widow yang terkenal karena ketangguhannya dan skill yang mematikan. Terakhir adanya Arc Reactor sebagai ciri khas pada karakter dari Iron Man yang merupakan sumber kekuatannya.

3. Warna-Warna Khas

Warna merah, biru, dan emas yang sering dikaitkan dengan kostum para pahlawan super Avengers akan memberikan identitas visual yang kuat pada kue. Warna-warna ini dapat digunakan dalam *fondant*, untuk menciptakan keseimbangan yang harmonis dan mencolok. Seringkali, warna merah dikaitkan dengan keberanian, kekuatan, dan semangat untuk berjuang. Dalam desain, karakter seperti Spider-Man dan Captain America sering menggunakan warna merah untuk menunjukkan kepahlawanan dan semangat mereka untuk melindungi yang lemah dan memerangi kejahatan. Orang sering menganggap biru sebagai simbol keadilan, kebenaran, dan ketenangan (Monica, 2011). Karakter seperti Thor, Spider-Man dan Captain America sering menggunakan warna biru di kostum mereka, yang menunjukkan komitmen mereka terhadap kebenaran. Warna emas sering dikaitkan dengan keagungan, kekuatan, dan keberanian. Ini terlihat dalam atribut Iron Man dan juga pada palu Thor, dimana warna emas digunakan untuk menunjukkan kekuatan dan keteguhan karakter tersebut. Seringkali, hijau dikaitkan dengan pertumbuhan, regenerasi, dan kekuatan alami, terutama dalam karakter Hulk, dimana warna hijau merupakan simbol kekuatan alamnya yang luar biasa dan kemampuan penyembuhannya yang cepat. Hitam sering

dikaitkan dengan kegelapan, misteri, dan kekuatan tersembunyi. seperti panah yang digunakan sebagai senjata Hawkeye, yang biasa digunakan dalam pertempuran. Kompleksitas, kecerdasan, dan moralitas yang sering dikaitkan dengan abu-abu. lalu dengan adanya kontras antara warna hitam dan merah dalam logo Black Widow juga dapat mencerminkan sifat ganda karakter tersebut. Di satu sisi, dia adalah seorang agen rahasia yang kuat dan mematikan, yang menggunakan kemampuan bela diri dan keahliannya dalam bertarung untuk melawan musuh. Di sisi lain, dia juga memiliki sisi manusiawi yang lembut dan empati, yang terkadang bertentangan dengan sifatnya yang keras dan tegas. Karakter seperti Thor mungkin menggunakan warna abu-abu dalam elemen desain mereka, mencerminkan latar belakang dan motivasi yang kompleks dari karakter tersebut, kompleksitasnya pun ditunjukkan dengan tokoh Thor yang merupakan Dewa pada mitologi nordik.

4. Elemen-Elemen Khas

Senjata-senjata khusus, kostum, dan aksesoris yang terkait dengan setiap karakter akan menambahkan kedalaman dan detail pada desain kue. Termasuk juga dengan adegan-adegan epik atau elemen khas dari film-film Avengers, seperti bumi yang dihancurkan, pertarungan-pertarungan epik, atau bahkan alat-alat dan teknologi khusus yang digunakan oleh para *superhero* dapat dijadikan inspirasi untuk dekorasi kue.

Dengan memperhatikan setiap detail ini, tema kue Avengers dapat menciptakan pengalaman visual yang luar biasa dan memukau bagi para penggemar Avengers. Hal ini juga memungkinkan penulis untuk mengekspresikan kreativitas sambil merayakan warisan dan kepopuleran dunia *superhero*.

GAMBAR 2 POSTER FILM AVENGERS



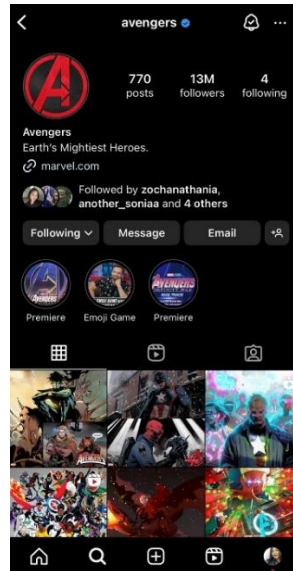
Sumber: Ebert, 2012

Banyak orang menyukai film Avengers karena film ini berhasil menyajikan kombinasi yang menarik antara karakter-karakter pahlawan super yang ikonik, cerita yang mendalam, aksi yang spektakuler, humor yang terencana, koneksi antar film yang kuat, serta kualitas produksi yang tinggi. Pertama-tama, Avengers menggabungkan beragam karakter pahlawan super dari Marvel Comics, seperti Iron Man, Captain America, Thor, Hulk, dan lain-lain, yang masing-masing memiliki latar belakang dan kepribadian yang unik. Interaksi antara karakter-karakter ini memberikan banyak dinamika dan kesempatan untuk pengembangan karakter yang menarik. Selain itu, cerita Avengers seringkali kompleks dan memikat, dengan plot yang melibatkan intrik politik, pertempuran epik, dan konflik emosional antara karakter-karakternya. (Duarte, 2019). Cerita yang menarik dan

mendebarkan sering kali membuat penonton terpaku dan juga terpukau akan setiap adegan-adegan yang diperankan.

GAMBAR 3

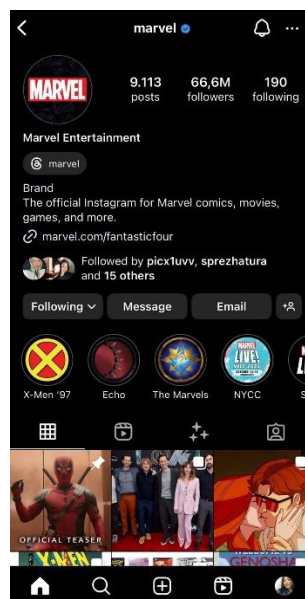
TARGET PASAR AVENGERS ENTHUSIAST



Sumber: Instagram, 2024

GAMBAR 4

TARGET PASAR MARVEL ENTHUSIAST



Sumber: Instagram, 2024

Selanjutnya, aksi dalam film-film Avengers selalu menjadi sorotan utama. Adegan-adegan aksi yang spektakuler, seperti pertempuran antara para pahlawan dan musuh-musuh mereka, disajikan dengan efek khusus yang luar biasa dan aksi yang terkoordinasi dengan baik, menghadirkan pengalaman yang mendebarkan bagi penonton. Sementara itu, humor yang terencana menjadi elemen penting dalam film-film Avengers. Dialog yang cerdas, interaksi antar karakter, dan adegan-adegan lucu membuat film-film ini lebih menghibur dan memperkaya pengalaman menonton (Roughan, 2019).

Salah satu kekuatan utama dari film-film Avengers adalah keterkaitan yang kuat antara film-filmnya dalam Marvel Cinematic Universe (MCU). Cerita dan karakter dari satu film sering kali terhubung dengan yang lainnya, menciptakan pengalaman yang mendalam bagi para penggemar yang mengikuti seluruh waralaba MCU. Terakhir, kualitas produksi yang tinggi, termasuk visual yang memukau dan efek khusus yang canggih, menjadikan film Avengers menjadi tontonan yang memanjakan mata (Marvel, 2020).

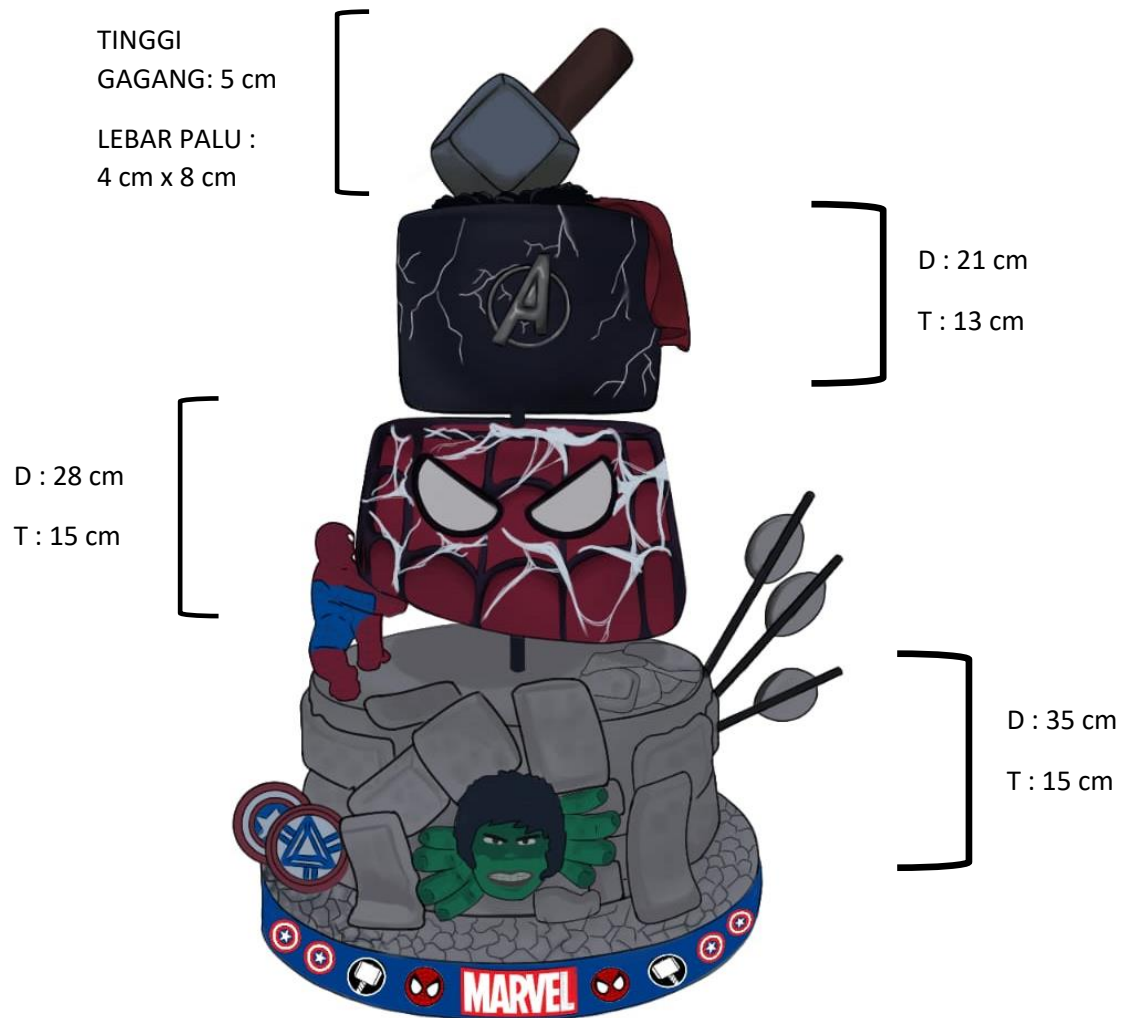
Menurut *TRTWorld* (2021), dengan menggabungkan semua aspek film Avengers berhasil menarik perhatian dan menciptakan penggemar dari berbagai kalangan dan latar belakang. Keberhasilan mereka dalam menyajikan kisah-kisah yang menarik, aksi yang spektakuler, dan humor yang terencana telah menjadikan film-film Avengers sebagai salah satu waralaba film paling populer dan dicintai di dunia.

2. Desain Produk

Menurut LoCicero (2007), desain adalah sebuah gambaran atau ilustrasi fisik yang dapat digunakan sebagai panduan untuk mendekorasi kue agar lebih mudah mendapatkan tampilan yang diinginkan. Untuk membuat dekorasi kue ulang tahun ini, akan digunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama. Untuk mengelilingi *dummy cake* sebanyak tiga *tier*, *rolled fondant* digunakan. Untuk alas atau *cake board*, penulis memilih media *acrylic* Ø45 cm yang dilapisi *fondant* warna abu-abu kehitaman agar warna terlihat lebih jelas.

Kue tersebut nantinya akan memiliki tinggi dengan total 70 cm. Gambar berikut menunjukkan desain produk yang dibuat oleh penulis:

GAMBAR 5

DESAIN PRODUK TAMPAK DEPAN

Sumber: Olahan penulis, 2024

GAMBAR 6**DESAIN PRODUK TAMPAK BELAKANG**



Sumber: Olahan penulis, 2024

Cake decoration bertema Avengers ini terdiri dari beberapa bagian, berikut adalah penjelasan pada tiap tingkatannya:

a. *Cake board*

GAMBAR 7
CAKE BOARD



Sumber: Olahan penulis, 2024

Cake board yang digunakan berbentuk bulat dengan diameter 45 cm akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna abu-abu kehitaman yang telah dicampur dengan *CMC*. Kemudian, dengan menggunakan teknik *embossing*, pola bebatuan akan dibentuk. Setelah itu, *cocoa powder* hitam akan digunakan untuk menambah detail lapisan (*shading*). Pola bebatuan tersebut terinspirasi dari latar tempat yang menggambarkan situasi di medan perang yang mana merupakan tempat para *superhero* tersebut menunjukkan kekuatan-kekuatannya.

GAMBAR 8
ADEGAN DI MEDAN PERANG



Sumber: Ebert, 2012

Pada bagian depan *cake board* akan diberikan bebatuan-bebatuan akibat dari reruntuhan, kemudian adanya penambahan simbol atau logo dari masing-masing karakter *superhero* lalu pada bagian samping *cake board* ditambahkan stiker bermotif.

- b. *Tier Pertama* (\emptyset : 35 cm dan T : 15 cm)

GAMBAR 9
TIER PERTAMA



Sumber: Olahan penulis, 2024

Penulis menggunakan dummy tabung berdiameter 35 cm dan tinggi 15 cm pada tingkat pertama. Tema yang penulis pilih untuk tingkat ini adalah The Incredible Hulk, dimana karakter Hulk adalah karakter yang

dikenal karena kekuatan fisiknya yang luar biasa. Ketika Bruce Banner marah atau terancam, ia akan berubah menjadi Hulk, sosok yang sangat besar dan kuat yang mampu mengalahkan musuh-musuhnya dengan mudah. Karakter Hulk sangat identik dengan warna hijau tua, penulis akan membuat Hulk dengan menggunakan warna hijau yang akan ditempelkan pada *tier* ini. Karakter Hulk disini akan dibuat seperti sedang marah dan bisa menghancurkan dinding, yang dimana Untuk membuat Hulk, penulis akan menggunakan teknik *modelling* untuk membuat karakter Hulk 3 dimensi dan menempelkannya pada *tier* pertama, yang akan menunjukkan kemarahan Hulk. Penulis akan menggunakan *rolled fondant* untuk menutupi seluruh bagian *tier* ini. Kemudian, pada bagian samping sebelah kiri ditambahkan 3 busur panah milik karakter Hawkeye yang dibuat menusuk kedalam bagian kue tersebut. Pada bagian bawah kiri akan ditambahkan *Shield* Captain America dan juga Arc Reactor dari karakter Iron Man sebagai *item* dekorasi.

GAMBAR 10
ADEGAN HULK KETIKA MARAH



Sumber: Martin, 2019

c. *Tier* Kedua (\varnothing : 28 cm dan T : 15 cm)

GAMBAR 11
***TIER* KEDUA**



Sumber: Olahan penulis, 2024

Penulis menggambarkan Spider-Man pada *tier* kedua. Peter Parker, seorang pemuda cerdas dibalik nama Spider-Man, tergigit oleh laba-laba yang terkena radiasi radioaktif, yang memberinya kekuatan super laba-laba. Peter membuat senjata yang dapat menembakan jaring laba-laba dengan kecerdasannya dan membagikan tindakan heroiknya di media sosial. Melihat kemampuannya, Tony Stark merekrutnya untuk bergabung dengan Avengers, sesuatu yang telah lama menjadi

keinginan Peter (Marvel, 2020). Spider-Man tersebut akan dibuat 3 dimensi dilengkapi dengan pakaian merah yang dihiasi dengan jaring laba-laba berwarna hitam, karakter tersebut nantinya dibuat seperti sedang *landing pose* dan tangannya menahan kue dengan *spider web* yang dimilikinya. Untuk dekorasi pada *cake* dibuat bentuk jarring laba-laba dan juga mata dari Spider-Man. Kemudian di bagian belakang kue terdapat *figurine* laba-laba yang sedang merayap.

- d. *Tier Ketiga* (Ø : 21 cm dan T : 13 cm)

GAMBAR 12
TIER KETIGA



Sumber: Olahan penulis, 2024

Penulis akan menggunakan *dummy cake* berdiameter 21 cm dan tinggi 13 cm pada tier ketiga. Dengan memilih tema Thor, Dewa Petir, yang memiliki senjata kuat Mjolnir. Thor juga dikenal karena kepribadiannya yang heroik, keadilan, dan keteguhannya dalam

mempertahankan kebenaran. Dia sering kali bertindak sebagai pelindung Bumi dan alam semesta dari ancaman-ancaman superhuman dan alien. Seluruh bagian *tier* ini akan ditutup dengan *rolled fondant* berwarna abu-abu tua kemudian akan dibuat lukisan petir dengan menggunakan *silver marker* mengelilingi *dummy*. Pada bagian atas permukaan *dummy* akan dikikis sedikit yang kemudian akan ditutupi oleh palu Thor pada *tier* keempat. Kemudian penulis akan menambahkan jubah Thor dengan *rolled fondant* berwarna merah. Adapun penambahan logo Avengers pada bagian depan kue tersebut. Kemudian untuk dibagian belakang *cake* tersebut, penulis akan menambahkan logo dari karakter Black Widow.

- e. *Topper* (Tinggi gagang 5 cm dan ukuran palu 4x8cm)

GAMBAR 13
TIER KEEMPAT



Sumber: Olahan penulis, 2024

Penulis akan membuat Palu ajaib andalan Thor yaitu Mjolnir. Palu ini hanya boleh digunakan oleh mereka yang bijak dan dianggap layak. Disebabkan oleh fakta bahwa Thor adalah anak dari Dewa Odin. Mjolnir

adalah senjata yang pantas digunakan oleh Thor dan menjadikannya senjata legendaris (Marvel, 2020). Palu ajaib yang memungkinkannya untuk mengendalikan petir dan badai. Thor juga memiliki kemampuan untuk terbang menggunakan Mjolnir dan memiliki kekuatan yang luar biasa, membuatnya salah satu pahlawan super paling kuat. Palu tersebut akan penulis buat dengan menggunakan bahan campuran *rice crispy* dan *Marshmallow* yang kemudian akan penulis lapisi menggunakan fondant berwarna abu-abu muda. Kemudian palu tersebut akan penulis simpan pada *tier* terakhir.

3. Standar Resep

Standar resep adalah panduan atau pedoman yang mengatur komposisi bahan, teknik pengolahan, dan prosedur langkah demi langkah untuk membuat

suatu hidangan atau minuman. Standar resep ini mencakup berbagai aspek, seperti bahan baku, teknik pengolahan, jumlah dan kuantitas, waktu pengolahan, dan hasil akhir (Kalacas, 2010). Standar resep ini digunakan untuk menciptakan konsistensi dalam membuat dan mempersiapkan resep serta untuk memastikan bahwa resep yang dibuat dengan mempertimbangkan keinginan dan kebutuhan pelanggan. Dengan standar resep, pemasak dapat mempertimbangkan ide atau gagasan, peluang pasar, ataupun tren kuliner saat ini. Penulis telah melampirkan standar resep untuk membuat kue *vanilla butter cake*, *chocolate ganache*, *rice crispy treats*, dan dekorasi kue "Avengers". Semua resep ini disertakan dalam tugas akhir ini.

a. *Vanilla butter cake*

TABEL 1
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

VANILLA BUTTER CAKE				Hasil: 1 Cake Bulat Ø35x15 cm 1 Cake Bulat Ø28x15 cm 1 Cake Bulat Ø21x13 cm
				Halaman: 1 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 165°C.
2.	Olesi	30 ml	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang secara tipis, kemudian lapis bagian bawah loyang dengan <i>baking paper</i> .
3.	Taburi	80 gr	<i>Medium flour</i>	Pada permukaan loyang secara merata.

TABEL 1
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

VANILLA BUTTER CAKE	Hasil: 1 Cake Bulat Ø35x15 cm 1 Cake Bulat Ø28x15 cm
----------------------------	---

				1 Cake Bulat Ø21x13 cm
				Halaman: 2 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
4.	Lelehkan	1450 gr	<i>Butter</i>	Dalam <i>pan</i> , kemudian sisihkan sampai <i>melted butter</i> tidak terlalu panas.
5.	Campurkan	490 gr 530 gr Secukupnya 1350 gr 460 gr	<i>Egg white</i> <i>Egg yolk</i> <i>Vanilla essence</i> <i>Brown sugar</i> <i>Icing sugar</i>	Dalam <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai tercampur rata.
6.	Masukkan		<i>Melted Butter</i>	Yang sudah disiapkan tadi kedalam adonan.
7.	Masukkan	1730 gr 810 gr 50 gr 50 gr Secukupnya	<i>Almond powder</i> <i>Medium flour</i> <i>Baking powder</i> <i>Salt</i> <i>Vanilla powder</i>	Secara bertahap ke dalam adonan, kemudian aduk menggunakan attachment whisk dengan menggunakan low speed. Kemudian sisihkan adonan.
8.	Campurkan	295 gr 1910 gr	<i>Brown sugar</i> <i>Egg white</i>	Dalam <i>stand mixer</i> dengan <i>attachment whisk</i> aduk secara bertahap menggunakan <i>low speed</i> sampai <i>high speed</i> hingga menjadi <i>soft meringue</i> .

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

VANILLA BUTTER CAKE	Hasil: 1 Cake Bulat Ø35x15 cm 1 Cake Bulat Ø28x15 cm
---------------------	---

				1 Cake Bulat Ø21x13 cm
				Halaman: 3 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
9.	Campurkan			<i>Soft meringue</i> tersebut kedalam adonan yang telah disisihkan tadi, aduk secara <i>fold in</i> menggunakan <i>rubber spatula</i> .
10.	Tuang			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan (Loyang Ø35x15 cm, Ø28x15 cm, Ø24x13 cm), Kemudian ratakan bagian atasnya dengan <i>Knee palette</i> .
11.	Panggang			Sampai adonan berwarna <i>golden brown</i> .
12.	Keluarkan			Kue dari loyang, biarkan kue dingin.
CHOCOLATE GANACHE				
1.	Lelehkan	1500 gr 750 gr	<i>Dark Chocolate</i> <i>Non dairy cream</i>	Ke dalam <i>microwave</i> .
2.	Aduk			Menggunakan <i>rubber spatula</i> hingga coklat meleleh sempurna.
3.	Aduk			Lagi hingga adonan bertekstur seperti <i>peanut butter consistency</i> .
4.				<i>Ganache</i> siap untuk digunakan.

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

	Hasil: 1 Cake Bulat Ø35x15 cm
--	-------------------------------

VANILLA BUTTER CAKE				1 Cake Bulat Ø28x15 cm 1 Cake Bulat Ø21x13 cm
				Halaman: 4 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
RICE CRISPY TREATS				
1.	Lelehkan	50 gr	<i>Butter</i>	Diatas <i>sauce pan</i> dengan api kecil.
2.	Tambahkan	300 gr	<i>Marsh mallow</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> .
3.	Aduk			Hingga meleleh dan angkat dari kompor.
	Masukkan	300 gr	<i>Rice Crispy</i>	Ke dalam <i>Marshmallow</i> yang telah diaduk rata.
4.	Simpan			Ke atas silpat yang telah di <i>grease</i> oleh <i>butter</i> .
5.	Dinginkan		<i>Rice Crispy Treats</i>	Beberapa menit, sampai mudah untuk dibentuk oleh tangan.
6.	Bentuk		<i>Rice Crispy Treats</i>	Sesuai dengan yang dibutuhkan membentuk ornamen palu, dan <i>figurine</i>
CHOCOLATE CRUMBLE				
1.	Masukkan	150 gr 150 gr 100 gr 150 gr	<i>Soft flour</i> <i>Icing sugar</i> <i>Cocoa Powder</i> <i>Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .
2.	Campurkan			Semua bahan dengan metode <i>rub in</i> .
3.	Panggang			Di oven dengan suhu 180°C sampai matang.

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

VANILLA BUTTER CAKE	Hasil: 1 Cake Bulat Ø35x15 cm 1 Cake Bulat Ø28x15 cm
----------------------------	---

				1 Cake Bulat Ø21x13 cm
				Halaman: 5 dari 5
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<i>SPIDER WEB</i>				
1.	Lelehkan	150 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam microwave sampai leleh.
2.				<i>Spider web</i> siap untuk digunakan.
<i>FINISHING</i>				
1.	Tuangkan	2250 gr	<i>Chocolate Ganache</i>	Untuk melapisi seluruh permukaan kue.
2.	Simpan			Kue di dalam chiller sampai ganache set.
3.	Ambil			Kue yang telah set, kemudian lapisi dengan <i>rolled fondant</i>
4.	Susun		<i>Rice crispy treats</i>	Yang telah dibentuk sebagai ornamen-ornamen pada kue tersebut.
5.	Tambahkan		<i>Spider web</i>	Pada kue <i>layer</i> kedua.
6.	Susun			Semua <i>layer</i> kue tersebut di atas <i>cake board</i> .
7.	Taburi		<i>Chocolate crumble</i>	Di atas <i>cake board</i> untuk menunjukkan simbol reruntuhan.
Hasil				<i>Vanilla Butter Cake</i>

Sumber: Olahan penulis, 2024

b. *Cake Decoration Avengers*

TABEL 2

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (CAKE BOARD)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
CAKE BOARD				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Cake board</i>	Bulat berukuran 45 cm.
2.	Campurkan	1000 gr 7 gr 10 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
3.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada <i>silicon matt</i> .
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 5mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>cake board</i> .
6.	<i>Cover</i>		<i>Cake board</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan, Ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
	Gunakan			<i>Modelling tools</i> untuk memberi emboss pola bebatuan pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
7.	Brush	5 gr	<i>Cocoa powder</i>	Pada celah bebatuan dan sekeliling <i>cake board</i> secara tidak merata agar terkesan seperti berantakan dan usang.
8.	Uleni	100 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Dengan Sampai tercampur rata.
9.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi batu-batu kecil dengan masing-masing beratnya 5 gr.

TABEL 2

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (CAKE BOARD)
(LANJUTAN)

<i>CAKE DECORATION AVENGERS</i>				Hasil: 1 <i>cake</i>
				Halaman: 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Tempelkan		Stiker bermotif	Pada sekeliling <i>cake board</i> menggunakan <i>double tape</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER PERTAMA)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman:1 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
TIER PERTAMA				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Bulat berukuran 35 x 15 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	800 gr 1 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu tua.
4.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> .
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan, dengan teknik <i>panelling</i> , ratakan bagian sisi dengan bantuan <i>fondant smoother</i> .
BATU BATA				
8.	Campurkan	800 gr 1 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu muda.
9.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan kurang lebih 3 mm.

TABEL 3

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER
PERTAMA) (LANJUTAN)**

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 2 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Potong		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Menggunakan pisau membentuk persegi panjang seperti membentuk bata dengan tinggi 5 cm dan lebar 8 cm.
11.	Gulung	1 lembar	<i>Aluminium foil</i>	Ke atas permukaan fondant bentuk bata tersebut sehingga bertekstur seperti batu.
12.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> bata	Mengelilingi permukaan <i>dummy</i> yang telah di <i>cover</i> . Kemudian sisakan sedikit ruang permukaan untuk menempelkan kepala Hulk dan jarinya.
HULK				
13.	Campurkan	300 gr 5 gr 10 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau tua	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hijau tua.
14.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Menjadi kepala dan muka Hulk yang sedang marah (dengan berat 300 gr).
15.	Campurkan	75 gr 3 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam pekat.

TABEL 3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER
PERTAMA) (LANJUTAN)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 3 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
16.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam pekat	Menjadi rambut dari tiap kepala (dengan berat 50 gr) lalu berikan tekstur dengan bantuan <i>fondant modelling</i> .
17.	Campurkan	200 gr 3 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau tua	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hijau tua.
18.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Menjadi jari-jari dari Hulk (masing-masing berat 25 gr).
19.	Letakkan		<i>Figurine</i>	Hulk di bagian depan permukaan <i>dummy</i> .
PANAH HAWKEYE				
1.	Campurkan	100 gr 2 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
2.	Lapisi		<i>Stick</i> balon	Menggunakan <i>rolled fondant</i> hitam.
3.	Bentuk			Membentuk panah Hawkeye (masing-masing beratnya 7 gr).

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 4

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA
CAKE BOARD DAN TIER PERTAMA)**

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
SHIELD CAPTAIN AMERICA				
1.	Campurkan	25 gr 1 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna biru	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna biru tua.
2.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> biru	Dengan ketebalan 2mm.
3.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru	Dengan <i>fondant cutter</i> bentuk bulat lalu bagian tengahnya dibentuk dengan <i>fondant cutter</i> bentuk bintang.
4.	Pipihkan	25 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Dengan ketebalan 2mm.
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Dengan <i>fondant cutter</i> bentuk bintang.
6.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> bintang	Ke bagian tengah <i>rolled fondant</i> biru.
7.	Campurkan	60 gr 3 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
8.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan ketebalan 2mm.
9.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>fondant cutter</i> menjadi 2 bagian @30 gr berbentuk bulat dengan diameter 8,5cm dan 6cm.
10.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Ke bagian luar dari <i>rolled fondant</i> bintang.

TABEL 4

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA
CAKE BOARD DAN TIER PERTAMA) (LANJUTAN)**

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
ARC REACTOR IRON MAN				
4.	Campurkan	200 gr 2 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan ketebalan 2mm
6.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan bentuk lingkaran berdiameter 7,5 cm.
7.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Dengan bentuk lingkaran berdiameter 5 cm.
8.	Gambar			Pola reactor pada fondant tanpa pewarna menggunakan <i>edible marker</i>
9.	Lukis			Bagian pinggirannya dengan <i>silver dust</i> .
10.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> gambar reactor	Ke bagian atas <i>rolled fondant</i> berwarna merah.

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 5

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KEDUA)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
TIER KEDUA				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Bulat berukuran 28 x 15 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	650 gr 1 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
4.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> .
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan, dengan teknik <i>panelling</i> , ratakan bagian sisi dengan bantuan <i>fondant smoother</i> .
8.	Campurkan	300 gr 2 gr 4 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
9.	Masukkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Ke dalam <i>fondant extruder</i> untuk menghasilkan fondant dengan bentuk seperti tali.

TABEL 5
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KEDUA)
(LANJUTAN)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halanan: 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Pada seluruh bagian atas <i>dummy</i> dan juga seluruh permukaan sisi <i>dummy</i> dari dengan pola <i>lattice</i> , sehingga membentuk sebuah jaring laba-laba.
MATA SPIDER-MAN				
11.	Siapkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Untuk membuat bagian mata di bagian kepala, bagi menjadi 2 bagian @5 gr.
12.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Menjadi bentuk mata Spider-Man.
13.	Letakkan		Mata spider-man	Pada bagian depan kue.
FIGURINE LABA-LABA				
14.	Campurkan	20 gr 3 gr 4 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
15.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Hingga membentuk 3 buah laba-laba dengan berat fondant masing-masing 5 gr.
16.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> laba-laba	Di bagian atas dan juga belakang <i>dummy</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 6

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA
TIER PERTAMA DAN TIER KEDUA)**

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
FIGURINE SPIDER-MAN				
1.	Siapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Untuk membuat bagian mata di bagian sisi depan, bagi menjadi 2 bagian @50 gr.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Menjadi bentuk mata Spider-Man.
3.	Campurkan	350 gr 5 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna biru	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna biru.
4.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru	Menjadi bagian tubuh dari Spider-Man
5.	Campurkan	70 gr 3 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
6.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Menjadi kepala Spider-Man.
7.	Campurkan	250 gr 4 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Menjadi aksesoris pakaian dan sepatu figurin dari Spider-Man (masing-masing berat 30 gr).
9.	Gambar			Pola bergaris pada pakaian, tangan juga kaki Spider-Man dan berikan simbol laba-laba pada bagian dadanya.

TABEL 6

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (DIANTARA
TIER PERTAMA DAN TIER KEDUA) (LANJUTAN)**

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Siapkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Untuk membuat bagian mata di bagian kepala, bagi menjadi 2 bagian @5 gr.
11.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Menjadi bentuk mata Spider-Man.
SPIDER-WEB				
12.	Siapkan	150 gr	<i>Melted Marshmallow</i>	Untuk memberikan <i>spider web</i> pada tangan figurin Spider-Man dan juga pada <i>cake</i> .
13.	Tempelkan		<i>Melted Marshmallow</i>	Pada tangan figurin Spider-Man dan juga pada bagian <i>cake</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 7

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KETIGA)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
TIER KETIGA				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Bulat berukuran 21 x 13 cm.
2.	Kikis		<i>Dummy</i>	Bagian atas menggunakan pisau dan membentuk lubang setengah lingkaran.
3.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
4.	Campurkan	500 gr 5 gr 10 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
5.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan dengan teknik <i>panelling</i> , ratakan bagian sisi dengan bantuan <i>fondant smoother</i> .
LOGO AVENGERS				
8.	Campurkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Untuk membuat logo Avengers.
9.	Cetak		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Dengan menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk Avengers (diameter 7cm)
10.	Warnai	2 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Avengers Pewarna merah Pewarna biru	Menggunakan brush dengan menggunakan

TABEL 7
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KETIGA)
(LANJUTAN)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
11.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> Avengers	Di bagian depan <i>dummy</i> .
JUBAH THOR				
12.	Campurkan	25 gr 2 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah.
13.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan ketebalan 2mm.
14.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menyerupai dengan jubah Thor.
BEBATUAN				
15.	Campurkan	80 gr 5 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna hitam.
16.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Menjadi bebatuan-bebatuan kecil. (masing-masing beratnya 4 gr)
17.	Susun		<i>Rolled fondant</i> bebatuan	Secara acak di atas <i>dummy</i> yang sudah dikikis.
LOGO BLACK WIDOW				
18.	Campurkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Untuk membuat logo Black Widow.
19.	Cetak		<i>Rolled fondant</i> tanpa pewarna	Dengan menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk Black Widow (diameter 7,5cm).
20.	Warnai	2 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Black Widow Pewarna merah Pewarna hitam	Menggunakan brush dengan menggunakan

TABEL 7
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TIER KETIGA)
(LANJUTAN)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 <i>cake</i>
				Halaman: 3 dari 3
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
21.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> Black Widow	Di bagian belakang <i>dummy</i> .
PETIR				
22.	Lukis			Menggunakan silver <i>marker</i> di seluruh sisi permukaan <i>dummy</i> membentuk kilat. Lalu tambahkan gold <i>marker</i> pada bagian belakang.

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 8
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TOPPER)

CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil: 1 cake
				Halaman: 1 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
TOPPER PALU THOR				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i>	Berbentuk Palu Mjolnir Thor.
2.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	300 gr 3 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna abu-abu muda.
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk persegi panjang dengan lebar 14,5 cm sampai ketebalannya 2 mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan samping <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i> .
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Bagian samping dengan Yang sudah ditipiskan. Gunakan metode paneling dan ratakan. Lakukan pada 3 sisi <i>dummy</i> (tinggi 4cm dan lebar 6cm). Kemudian ratakan dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i> coklat	Bagian gagang palu dengan Sampai <i>dummy</i> tertutupi dengan merata (Tinggi gagang 4 cm).

TABEL 8
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION AVENGERS (TOPPER)
(LANJUTAN)




CAKE DECORATION AVENGERS				Hasil:
				Halaman: 2 dari 2
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
8.	Campurkan	30 gr 2 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan membentuk <i>rolled fondant</i> berwarna coklat.
9.	Gunakan			<i>Modelling tools</i> untuk memberikan <i>emboss</i> pada palu.
10.	Letakkan		Palu Mjolnir Thor	Pada bagian atas <i>tier</i> keempat dengan bantuan <i>edible glue</i> .
ASSEMBLING				
1.	Siapkan		<i>Cake board</i>	Yang sudah didekorasi.
2.	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Di atas permukaan <i>cake board</i> .
3.	Taburkan	500 gr	<i>Chocolate crumble</i>	Di atas permukaan <i>cake board</i> .
4.	Letakkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> bebatuan	Di atas permukaan <i>cake board</i> disusun secara acak.
5.	Letakkan		<i>Tier pertama</i>	Di atas <i>cake board</i> .
6.	Letakkan		<i>Tier kedua</i>	Di atas <i>tier pertama</i> .
7.	Letakkan		<i>Tier ketiga</i>	Di atas <i>tier kedua</i> .
8.	Letakkan		<i>Topper</i>	Di atas <i>tier ketiga</i> .
9.	Pasang		Figurin Spider-Man	Di atas <i>tier pertama</i> .
10.	Susun		<i>Rolled fondant</i> shield Captain America	Di atas <i>cake board</i> , pada sisi kiri.
11.	Susun		<i>Rolled fondant</i> Arc Reactor Iron Man	Di atas <i>cake board</i> , di letakkan di samping shield Captain America

Sumber: Olahan penulis, 2024





4. Kebutuhan Alat

Penulis membutuhkan sejumlah peralatan untuk membuat kue ulang tahun pada tugas akhir ini. Tabel berikut menunjukkan jenis peralatan yang digunakan dan fungsinya:


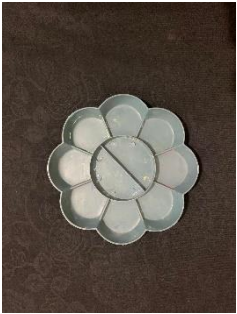


TABEL 1
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR ALAT
1.	<i>Alumunium foil</i>	Memberikan texture batu pada fondant	
2.	<i>Brush</i>	Mengaplikasikan pewarna, cocoa powder hitam pada saat proses painting	
3.	<i>Digital scale</i>	Menimbang seluruh bahan-bahan	




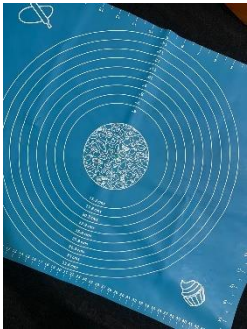
TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
4.	<i>Fondant cutter</i>	Mencetak <i>rolled fondant</i>	
5.	<i>Fondant extruder</i>	Membuat tali pada <i>rolled fondant</i>	
6.	<i>Fondant smoother</i>	Menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i>	
7.	Gunting	Memotong <i>rolled fondant</i> saat membuat <i>figurine</i>	

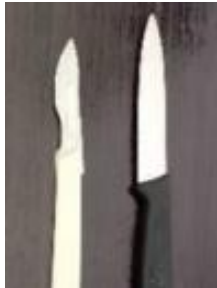



TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
8.	<i>Modelling tools</i>	Memberikan detail dan juga membentuk <i>rolled fondant</i>	
9.	Palet Lukis	Wadah untuk mencampurkan pewarna pada saat proses painting	
10.	Penggaris	Mengukur <i>rolled fondant</i>	
11.	Meteran	Mengukur Panjang bidang tidak lurus seperti <i>Styrofoam dummy</i>	



TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
12.	<i>Plastic wrap</i>	Membungkus sisa <i>rolled fondant</i> yang sudah digunakan	
13.	<i>Rolling pin</i>	Menggiling <i>rolled fondant</i> agar lebih tipis.	
14.	<i>Scraper</i>	Memotong <i>rolled fondant</i>	
15.	<i>Silicone matt</i>	Alas kerja pada saat proses menipiskan dan membentuk <i>rolled fondant</i>	





TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
16.	<i>Small knife</i>	Memotong <i>rolled fondant</i>	
17.	Tang	Memotong kawat	
DEKORASI			
18.	<i>Cake board</i>	Alas untuk <i>cake</i> decoration	
19.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 35 x 15 cm	Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama	

TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
20.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 28 x 15 cm	Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua	
21.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 21 x 13 cm	Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> ketiga	
22.	<i>Styrofoam dummy</i> Spider-Man	Menggantikan <i>rice crispy</i> pada <i>figurine</i> Spider-Man	
23.	<i>Styrofoam dummy</i> palu Mjolnir Thor	Menggantikan <i>rice crispy</i> pada palu Mjolnir Thor	

TABEL 9
DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN (LANJUTAN)

No	Alat	Fungsi	Gambar Alat
24.	<i>Edible marker</i>	Memberikan <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i>	
25.	Tusuk sate	Membantu menghubungkan antara <i>dummy</i> dengan <i>figurine</i>	
26.	Kawat 2 mm	Sebagai penyangga untuk memasang elemen dekorasi	
27.	<i>Stick balon</i>	Sebagai penyangga untuk memasang elemen dekorasi	

Sumber: Olahan penulis, 2024

5. *Purchase Order*

Purchase Order merupakan salah satu alat (tools) pengendalian yang digunakan dalam proses pengadaan barang. *Purchase order* atau biasa sering disebut PO pada dasarnya berisi surat perjanjian antara pembeli (*customer*) dengan penyedia (*vendor*) bahwa pembeli akan membeli barang dengan jumlah dan harga yang disebutkan di dokumen (Sulistiyowati *et al.*, 2019). *Purchase Order* ini menjadi pedoman dalam proses pembelian barang antara penyedia dengan pembeli. Pada prakteknya, *Purchase Order* (PO) berisi tentang jenis barang, harga-harga, jumlah barang. Untuk membuat kue bertema Avengers, tabel di bawah ini menunjukkan bahan-bahan yang harus dibeli atau dipesan. Penulis membagi *purchase order* kue dengan tema Avengers menjadi dua bagian. Untuk yang pertama menggunakan *vanilla butter cake*, dan yang kedua menggunakan *dummy*.

TABEL 2

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Almond powder</i>	-	2000	Gr	Rp234,000	2000 gr	Rp234,000
2.	<i>Alumunium foil</i>	-	1	roll	Rp10,000	1	Rp10,000
3.	<i>Baking paper</i>	-	1	roll	Rp11,000	1	Rp11,000
4.	<i>Baking powder</i>	Koepoe Koepoe	90	Gr	Rp7,000	45 gr	Rp7,000
5.	<i>Brown sugar</i>	-	1000	Gr	Rp25000	1000 gr	Rp25,000
6.	<i>Butter</i>	Australi an	2000	Gr	Rp115,000	1000 gr	Rp230,000
7.	<i>Cake board</i>	-	1	buah	Rp150,000	1 buah	Rp150,000
8.	<i>CMC</i>	Koepoe Koepoe	50	Gr	Rp15,000	50 gr	Rp15,000

TABEL 10
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
9.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip Black Noir	100	Gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
10.	<i>Corn Syrup</i>	-	1000	Gr	Rp37,000	1000 gr	Rp37,000
11.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	250	Gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
12.	<i>Dark chocolate compound</i>	Colatta	1500	Gr	Rp57,000	1000 gr	Rp85,500
13.	<i>Gold marker</i>	-	2	Gr	Rp22,000	2 gr	Rp22,000
14.	<i>Greasing Oil (Repack 100 gr)</i>	Carlo	100	Gr	Rp10,000	100 gr	Rp10,000
15.	<i>Icing sugar</i>	-	1000 gr	Gr	Rp15.000	1000 gr	Rp15,000
16.	Kawat 2 mm	-	100	Cm	Rp5,000	100 cm	Rp5,000
17.	<i>Stick balon</i>	-	5	buah	Rp10,000	5 buah	Rp10,000
18.	<i>Marshmallow</i>	-	500	Gr	Rp54,000	500 gr	Rp54,000
19.	<i>Medium flour</i>	Baker's Star Blue	1000	Gr	Rp15,000	1000 gr	Rp15,000
20.	<i>Non dairy cream</i>	Millac	1000	Gr	Rp65,000	1000 gr	Rp65,000
21.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
22.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
23.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
24.	Pewarna hitam	Cross	60	ml	Rp24,000	60 ml	Rp24,000
25.	Pewarna merah	Cross	60	ml	Rp24,000	60 ml	Rp24,000

TABEL 10

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
26.	Pewarna putih	Cross	20	ml	Rp17,000	20 ml	Rp17,000
27.	Stiker bermotif	-	55	cm	Rp11,000	55 cm	Rp11,000
28.	Rice crispy cereal	Kellogs	300	gr	Rp35,900	300 gr	Rp35,900
29.	<i>Rolled fondant</i>	Baker's line	5	kg	Rp320,000	5 kg	Rp320,000
30.	Salt	-	250	gr	Rp4,000	250 gr	Rp4,000
31.	<i>Silver marker</i>	-	2	gr	Rp22,000	2 gr	Rp22,000
32.	Telur	Ayam Negeri	3	kg	Rp30,000	1 kg	Rp90,000
33.	Tusuk sate	-	1	pack	Rp5,000	1 pack	Rp5,000
34.	Vanilla essence	Red Bell	30	ml	Rp18,000	30 ml	Rp18,000
35.	Vanilla Powder	Vanilline	5	Buah	Rp5,000	5 buah	Rp5,000
TOTAL PURCHASE ORDER							Rp1,920,000

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 3
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake board</i>	-	1	Buah	Rp150,000	1 buah	Rp150,000
2.	<i>CMC</i>	-	50	gr	Rp15,000	50 gr	Rp15,000
3.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip Black Noir	100	gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
4.	<i>Corn Syrup</i>	-	1000	gr	Rp37,000	1000 gr	Rp37,000
5.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	250	gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
6.	<i>Gold marker</i>	-	2	gr	Rp22,000	2 gr	Rp22,000
7.	Kawat 2mm	-	100	cm	Rp5,000	100 cm	Rp5,000
8.	<i>Stick balon</i>	-	5	Buah	Rp10,000	5 buah	Rp10,000
9.	<i>Marshmallow</i>	-	500	gr	Rp54,000	500 gr	Rp54,000
	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
10.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
11.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
12.	Pewarna hitam	Cross	60	ml	Rp24,000	60 ml	Rp24,000
13.	Pewarna merah	Cross	60	ml	Rp24,000	60 ml	Rp24,000
14.	Pewarna putih	Cross	20	ml	Rp17,000	20 ml	Rp17,000
15.	Stiker bermotif	-	55	cm	Rp11,000	55 cm	Rp11,000
16.	<i>Plastic wrap</i>		1	roll	Rp18,000	1 roll	Rp18,000
17.	<i>Rolled fondant</i>	Baker's line	5	kg	Rp320,000	5 kg	Rp320,000
18.	<i>Silver marker</i>	-	2	gr	Rp22,000	2 gr	Rp22,000

TABEL 11
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga pasar		Total
					Harga	Unit	
19.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 35 x 15 cm	1	buah	Rp45,000	1 buah	Rp45,000
20.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 28 x 15 cm	1	buah	Rp40,000	1 buah	Rp40,000
21.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 21 x 13 cm	1	buah	Rp28,000	1 buah	Rp28,000
22.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk palu Mjolnir Thor	Tinggi 13 cm	1	buah	Rp25,000	1 buah	Rp25,000
23.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk Spider-Man	Tinggi 11 cm	1	buah	Rp25,000	1 buah	Rp25,000
24.	Tusuk Sate	-	1	Bungkus	Rp5,000	1 pack	Rp5,000
TOTAL PURCHASE ORDER							Rp1,060,600

Sumber: Olahan penulis, 2024

6. *Recipe Costing*

Resep Costing dihitung dengan menjumlahkan biaya seluruh bahan dan membaginya dengan jumlah porsi (Day, 2022). Berikut penulis melampirkan *recipe cost* untuk kue ulang tahun berbahan dasar *vanilla butter cake dan dummy*.

TABEL 4
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Almond powder</i>	-	1730	Gr	Rp234,000	2000 gr	Rp202,410
2.	<i>Aluminium foil</i>	-	1	roll	Rp10,000	1	Rp10,000
3.	<i>Baking paper</i>	-	1	roll	Rp11,000	1	Rp11,000
4.	Baking powder	Koepoe Koepoe	50	Gr	Rp7,000	45 gr	Rp7,777
5.	Brown sugar	-	1645	Gr	Rp25,000	1000 gr	Rp41,125
6.	<i>Butter</i>	Australian	1650	Gr	Rp115,000	1000 gr	Rp189,750
7.	<i>Cake board</i>	-	1	buah	Rp150,000	1 buah	Rp150,000
8.	<i>CMC</i>	Koepoe Koepoe	50	gr	Rp15,000	50gr	Rp15,000
9.	Cocoa powder hitam	Tulip Black Noir	100	Gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
10.	<i>Corn Syrup</i>	-	150	Gr	Rp37,000	1000 gr	Rp5,550
11.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	35	Gr	Rp9,700	250 gr	Rp1,358
12.	<i>Dark chocolate compound</i>	Colatta	1500	Gr	Rp57,000	1000 gr	Rp85,500
13.	<i>Gold marker</i>	-	1	Gr	Rp22,000	2 gr	Rp11,000
14.	Greasing Oil (Repack 100 gr)	Carlo	50	Gr	Rp10,000	100 gr	Rp5,000
15.	<i>Icing sugar</i>	-	610 gr	Gr	Rp15,000	1000 gr	Rp9,150
16.	Kawat 2 mm	-	50	Cm	Rp5,000	100 cm	Rp2,500
17.	<i>Stick balon</i>	-	1	buah	Rp10,000	5 buah	Rp2,000

TABEL 5

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE (LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
18.	<i>Marshmallow</i>	-	450	Gr	Rp54,000	500 gr	Rp48,600
19.	<i>Medium flour</i>	Baker's Star Blue	810	Gr	Rp15,000	1000 gr	Rp12,150
20.	<i>Non dairy cream</i>	Millac	750	Gr	Rp65,000	1000 gr	Rp48,750
21.	Pewarna biru	Cross	8	ML	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
22.	Pewarna coklat	Cross	3	ML	Rp14,000	20 ml	Rp2,100
23.	Pewarna hijau	Cross	8	ML	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
24.	Pewarna hitam	Cross	51	ML	Rp24,000	60 ml	Rp20,400
25.	Pewarna merah	Cross	21	ML	Rp24,000	60 ml	Rp8,400
26.	Pewarna putih	Cross	3	ML	Rp17,000	20 ml	Rp2,550
27.	Stiker bermotif	-	55	cm	Rp11,000	55 cm	Rp11,000
28.	Rice crispy cereal	Kellogs	300	Gr	Rp35,900	300 gr	Rp35,900
29.	<i>Rolled fondant</i>	Baker's line	5	Kg	Rp320,000	5 kg	Rp320,000
30.	Salt	-	10	Gr	Rp4,000	250 gr	Rp4,000
31.	<i>Silver marker</i>	-	1	Gr	Rp22,000	2 gr	Rp11,000
32.	Telur	Ayam Negeri	2930	Gr	Rp30,000	1 kg	Rp87,900
33.	Tusuk sate	-	1	bungkus	Rp5,000	1 pack	Rp5,000
34.	Vanilla essence	Red Bell	10	ML	Rp18,000	30 ml	Rp6,000
35.	Vanilla Powder	Vanilline	2	buah	Rp5,000	5 buah	Rp500
TOTAL RECIPE COSTING							Rp 1,401,046

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 6
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake board</i>	-	1	buah	Rp150,000	1 buah	Rp150,000
2.	<i>CMC</i>	-	50	gr	Rp15,000	50 gr	Rp15,000
3.	Cocoa powder hitam	Tulip Black Noir	100	gr	Rp20,900	100 gr	Rp20,900
4.	<i>Corn Syrup</i>	-	150	gr	Rp37,000	1000 gr	Rp5,550
5.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	35	gr	Rp9,700	250 gr	Rp1,358
6.	<i>Gold marker</i>	-	1	gr	Rp22,000	2 gr	Rp11,000
7.	Kawat 2 mm	-	50	cm	Rp5,000	100 cm	Rp2,500
8.	<i>Stick balon</i>	-	1	buah	Rp10,000	5 buah	Rp2,000
9.	<i>Marshmallow</i>	-	450	gr	Rp54,000	500 gr	Rp48,600
10.	Pewarna biru	Cross	8	ml	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
11.	Pewarna coklat	Cross	3	ml	Rp14,000	20 ml	Rp2,100
12.	Pewarna hijau	Cross	8	ml	Rp14,000	20 ml	Rp5,600
13.	Pewarna hitam	Cross	51	ml	Rp24,000	60 ml	Rp20,400
14.	Pewarna merah	Cross	21	ml	Rp24,000	60 ml	Rp8,400
15.	Pewarna putih	Cross	3	ml	Rp17,000	20 ml	Rp2,550
16.	Stiker bermotif	-	55	cm	Rp11,000	55 cm	Rp11,000
17.	<i>Plastic wrap</i>		1	roll	Rp18,000	1 roll	Rp18,000
18.	<i>Rolled fondant</i>	Baker's line	5	kg	Rp320,000	5 kg	Rp320,000
19.	<i>Silver marker</i>	-	1	gr	Rp22,000	2 gr	Rp11,000

TABEL 13
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Total
					Harga	Unit	
20.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 35 x 15 cm	1	buah	Rp45,000	1 buah	Rp45,000
21.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 28 x 15 cm	1	buah	Rp40,000	1 buah	Rp40,000
22.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk bulat	Ø 21 x 13 cm	1	buah	Rp28,000	1 buah	Rp28,000
23.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk palu Mjolnir Thor	Tinggi 13 cm	1	buah	Rp25,000	1 buah	Rp25,000
24.	<i>Styrofoam dummy</i> bentuk Spider-Man	Tinggi 11 cm	1	buah	Rp25,000	1 buah	Rp25,000
25.	Tusuk Sate	-	1	bungkus	Rp5,000	1 pack	Rp5,000
TOTAL RECIPE COSTING							Rp825,134

Sumber: Olahan penulis, 2024

7. *Selling price*

Harga jual juga dikenal sebagai *selling price* adalah jumlah uang atau biaya yang harus dikeluarkan oleh pembeli setelah menerima manfaat dari penggunaan barang atau jasa (Kotler dan Keller, 2009). Di bawah ini adalah perhitungan harga untuk membuat kue ulang tahun bertema Avengers. Penulis membagi harga untuk kue ulang tahun berbahan dasar *dummy* dan harga untuk kue ulang tahun berbahan dasar *vanilla butter cake*.

Berikut adalah perhitungan *selling price* menurut Paul R. Dittmer (2003), yaitu:

$$\text{Selling price} = \frac{\text{food cost}}{\text{Desired food cost (\%)}}$$

Berdasarkan rumus, perlu ditetapkan persentase *desired food cost* yang diinginkan. Persentase ini diproyeksikan berdasarkan berbagai faktor, tetapi tidak terbatas pada, jumlah bahan baku yang digunakan, tingkat kesulitan dalam proses pembuatan produk, waktu yang dibutuhkan untuk membuat produk, tingkat kreativitas dan seni yang diberikan, dan faktor lainnya. Umumnya, *desired food cost* berkisar antara 20% hingga 40% dari total pendapatan (Dittmer & Keefe, 2009). Penulis memilih 40% dari *food cost* yang diinginkan untuk presentasi kue ulang tahun bertema Avengers ini dan dicantumkan pula *creativity and arts* 35% hal ini disebabkan oleh desain kue yang unik, tingkat pekerjaan yang dianggap sulit dan membutuhkan waktu yang lama.

TABEL 7
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

Keterangan	Harga (Rp)
<i>Total recipe costing</i>	Rp 1,401,046
<i>Desired food cost</i>	40%
<i>Total</i>	Rp 3,510,115
<i>Creativity and art 35%</i>	Rp 491,416
<i>Preliminary selling price</i>	Rp 4,001,531
<i>Actual selling price</i>	Rp 4,000,000

Sumber: Olahan penulis, 2024

TABEL 8
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

Keterangan	Harga (Rp)
<i>Total recipe costing</i>	Rp825,134
<i>Desired food cost</i>	40%
<i>Total</i>	Rp 2,062,835
<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp 288,796
<i>Preliminary selling price</i>	Rp 2,351,631
<i>Actual selling price</i>	Rp 2,400,000

Sumber: Olahan penulis, 2024

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Lokasi Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dilakukan di lokasi tempat tinggal penulis yang beralamat di Jl. Maleber Utara GG.Bhakti II, Garuda, Kec.Andir, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40184.

b. Lokasi Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini dilakukan di lokasi kampus penulis yaitu Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudi no.186, Hegarmanah, Kec.Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40141.

2. Waktu

a. Waktu Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada periode Maret 2024 – Juni 2024.

b. Waktu Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada periode Juli 2024.