

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Cake merupakan bentuk khusus dari roti yang bervolusi menjadi manis, ringan, dan kaya. Teknik-teknik pembuatan *cake* yang berbeda yang mempengaruhi tekstur akhirnya, seperti *creaming method*, *sponge method*, dan lainnya (McGee, 2004). Kue adalah jenis makanan penutup yang dibuat dengan campuran adonan atau campuran adonan yang dipanggang. Ada beberapa variasi yaitu yang dikukus, digoreng, atau bahkan dibekukan, tetapi kebanyakan kue melibatkan proses pemanggang. Umumnya bahan-bahan dasar pembuatan kue meliputi tepung, gula, telur, lemak. Kegunaan pada tepung terigu adalah bahan utama yang menyediakan stuktur untuk kue melalui pembentukan gluten, gula dapat membantu dan membentuk tekstur dan warna pada kue, telur berfungsi untuk mengikat, mengembangkan, dan menambah kelembapan serta rasa, lemak dapat memberikan kelembutan pada kue (Figoni, 2010).

Namun sering kali ditambahkan dengan bahan lain seperti pengembangan, rasa, dan bahan isian. Selain itu, kue merupakan salah satu jenis hidangan yang sangat beragam, terutama dalam rasa, bentuk, tekstur, dan dekorasi. Adonan kue tersebut dapat diubah kedalam berbagai jenis kue, seperti *sponge cake*, *layer cake*, *cookies*, *cupcakes*, atau *biscuits*. Setiap jenis kue tersebut memiliki rasa, tekstur, dan teknik pembuatan yang berbeda-beda. Seperti metode pengocokan, pengadukan, dan pengembangan adonan yang semua metodenya dapat mempengaruhi hasil tekstur dan karakteristik kue. Kue bukan hanya tentang

makanan lezat, tetapi kue memiliki nilai simbolis dan budaya yang kuat karena kue sering menjadi bagian terpenting dari perayaan dan acara sosial untuk dijadikan simbol kegembiraan, kebersamaan, dan keindahan. Selain itu, dekorasi kue sering disesuaikan dengan tema acara atau perayaan tertentu karena dekorasi kue dapat mencerminkan tema, konteks budaya, dan tradisi yang sudah ditentukan (smart+, 2018)

Dekorasi kue yaitu seni yang membutuhkan kombinasi keterampilan artistik dan teknis dimana seseorang harus terus mengasah kemampuan mereka dan tetap *update* dengan tren terkini untuk menciptakan karya yang indah dan juga lezat. Dekorasi ini tidak hanya menambah keindahan pada kue tetapi juga meningkatkan pengalaman keseluruhan dalam setiap acara, membuat momen tersebut lebih berkesan pribadi. Membuat cake dekorasi, merupakan gabungan seni dan keterampilan dalam mendesain, mengusung tema dan memadukan warna serta melengkapi bahan dekorasi lainnya. Penggunaan metode dan teknik-teknik *cake* dekorasi secara detail kadang sulit dilakukan secara kasat mata, sehingga membutuhkan media pembelajaran yang tepat (Lindy, 2011).

Dekorasi kue melibatkan penggunaan berbagai teknik, bahan, dan konsep yang digunakan untuk menambahkan elemen-elemen visual kedalam kue tersebut dengan tujuan untuk meningkatkan penampilannya. Selain itu, dekorasi kue dapat mencerminkan ekspresi dan kreativitas seni dari pembuat kue. Maka dari itu dengan ini dekorasi kue dapat menggabungkan berbagai bahan, teknik, dan konsep untuk menciptakan karya seni yang unik dan memukau. Tren dalam dekorasi kue juga sangat berkembang seiring dengan perkembangan selera dan preferensi masyarakat. Dimana seiring dengan perkembangan zaman, dekorasi kue telah

menjadi hidangan yang lebih kreatif dengan menggunakan teknik-teknik yang sering digunakan seperti *piping*, *sculpting*, *glaze*, *painting*, dan *airbrushing* (Indrarto, 2024).

Secara keseluruhan dekorasi kue bukan hanya tentang membuat kue terlihat indah, akan tetapi dapat berupa bentuk seni yang dapat menarik dan menghibur penikmatnya. Untuk memungkinkan seseorang dalam menyampaikan pesan, merayakan momen-momen istimewa, dan menghadirkan kegembiraan melalui karya seni yang manis dan lezat. Pada zaman sekarang banyak dijumpai *cake* yang dijual dengan tampilan yang menarik perhatian pembeli dengan menggunakan *cake* yang dihias semenarik mungkin agar pembeli merasa penasaran dan ingin mencoba kue tersebut. Beberapa jenis bahan hiasan yang sering ditemui dan digunakan pada antara lain *buttercream*, *gumpaste*, *marzipan*, *modelling chocolate*, *royal icing*, *isomalt*, *edible painting* dan *fondant* (Iriani, 2018).

Buttercream merupakan campuran dari mentega dan gula halus yang dikocok hingga menjadi lembut dan halus, *buttercream* digunakan untuk melapisi kue, membuat *border*, menulis, dan membuat dekorasi piped (dipipihkan). Karakteristik yang dimiliki *buttercream* yaitu mempunyai tekstur yang lembut dan halus, mudah diberi warna dan rasa, lembut pada suhu ruang, dan dapat digunakan dengan mudah dalam membuat detail dekorasi seperti bunga. (Medden, 2017)

Gumpaste merupakan campuran yang terbuat dari gula, *gelatine*, dan CMC. *Gumpaste* digunakan untuk membuat bunga yang detail dan figur yang membutuhkan kekakuan, karakteristik pada *gumpaste* yaitu memiliki tekstur yang lebih keras dan mudah kering dibandingkan fondant, bisa diberi warna sebelum

ataupun sesudah dibentuk, mengering hingga sangat keras dan rapuh. (Woolley, 2001)

Royal Icing merupakan campuran gula halus dan putih telur yang dikocok, *royal icing* memiliki kegunaan yang digunakan untuk membuat detail halus dan dekorasi yang memerlukan kekakuan seperti *gingerbread house*. Karakteristik pada *royal icing* yaitu memiliki tekstur yang kental dan halus, sensitif terhadap kelembaban, dan dapat mengering keras. (Spence, 2011)

Modelling Chocolate yaitu campuran cokelat dan *corn syrup*, bahan ini digunakan untuk membuat figur dan hiasan yang menarik, karakteristik yang dimiliki yaitu dapat mengeras pada suhu ruang tetap tetap sedikit lembut, dapat diberi warna dengan pewarna khusus cokelat, mudah dibentuk dan diukir, dan memiliki rasa cokelat yang enak. (Wybauw, 2007)

Isomalt merupakan pengganti gula yang digunakan dalam dekorasi kue karena dapat memberikan efek kaca yang transparan, karakteristik yang dimiliki yaitu dapat mengeras dan rapuh seperti kaca, tahan terhadap kelembaban dan tidak lengket, dan dapat digunakan untuk membuat hiasan yang tampak seperti kaca atau permen keras. (Tucker, 2014)

Edible Painting merupakan cat makanan yang terbuat dari pewarna makanan cair atau gel yang bisa digunakan untuk melukis pada kue, *fondant*, atau *icing*. *Edible painting* digunakan untuk membuat detail dan gambar pada permukaan kue. Karakteristik yang dimiliki yaitu dapat mengering menjadi permukaan yang halus dan rata. (Collins, 2014)

Fondant merupakan bahan dekorasi kue yang terbuat dari campuran gula, *gelatine*, dan air. *Fondant* mempunyai tekstur yang halus dan elastis sehingga

mudah dibentuk menjadi berbagai macam hiasan, *fondant* digunakan untuk menutupi kue secara keseluruhan dan dapat dibentuk menjadi hiasan seperti bunga, figur, dan bentuk lainnya. Karakteristik yang dimiliki yaitu mudah dibentuk dan diratakan, dapat diberi warna dan rasa, dan dapat mengering secara perlahan. (School, 2014)

Pada abad ke-17 di Eropa, *fondant* merupakan bahan dekorasi kue yang mulai dipakai untuk melapisi kue-kue serta memberikan sentuhan estetika yang elegan. Secara umum *fondant* adalah campuran gula halus, glukosa, air, dan bahan pengikat lain seperti gelatine atau agar-agar. Pemahaman yang mendalam tentang teknik pembuatan fondant diperlukan untuk menciptakan fondant yang elastis dan mudah diubah (Ford, 2007).

Fondant memiliki akar yang kaya dengan sejarah, dimulai dari penggunaan *fondant* sebagai obat batuk di Prancis pada abad ke-16 hingga menjadi bahan dekorasi kue yang populer pada era modern. Selain itu *fondant* merupakan bahan dekorasi yang sangat fleksible, sehingga memungkinkan para *pastry chef* untuk menciptakan kue-kue yang indah, unik, dan memukau secara visual (Dunn, 2002). *Fondant* memiliki beragam aplikasi dalam dekorasi kue, mulai dari pelapis kue yang halus hingga pembentukan figur dan dekorasi yang rumit (Peters, 2000).

Dalam *covering rolled fondant* dibutuhkan beberapa teknik yang dapat digunakan diantaranya teknik *whole covering*, dimana seluruh permukaan kue ditutupi dengan *rolled fondant* yang sudah dipipihkan hingga tipis untuk diletakkan di atas kue yang sudah dilapisi dengan *shortening* agar *fondant* dapat menempel dengan baik. Selanjutnya Teknik *Panelling* biasanya teknik ini digunakan untuk kue yang memiliki bentuk berbagai tingkat yang sulit ditutupi dengan satu lembar

fondant sehingga *fondant* harus digunakan dalam potongan-potongan yang kemudian dirangkai, disatukan dan dirapihkan dengan lembut hingga dapat menciptakan tampilan yang rapi. Selain itu ada Teknik *Draping* dimana teknik ini yang sering digunakan pada kue yang berbentuk bulat atau setengah bulat yang biasa digunakan untuk kue pengantin. Teknik *Marbling* melibatkan pencampuran beberapa warna *fondant* untuk menciptakan efek marmer, seperti *fondant* yang diberi warna tetapi tidak dicampurkan secara merata. Teknik *Patchwork* merupakan teknik yang tidak jauh beda dengan *paneling*, namun teknik ini menggunakan potongan-potongan yang berbeda warna atau motif (Garrett, 2012).

Dekorasi kue dengan menggunakan *fondant* tidak hanya digunakan untuk *wedding cake* saja, akan tetapi dapat digunakan untuk *birthday cake* dan perayaan lainnya seperti *premier* film *Kung Fu Panda* yang membutuhkan dekorasi kue sebagai bentuk syukur atas kepuasan dalam tercapainya film tersebut (Smith, 2011).

Alasan Penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk merias kue karena *rolled fondant* akan lebih mudah diaplikasikan pada kue dan memudahkan penulis untuk mengkreasikan karakter-karakter pada *Kung Fu Panda*, sebelum penulis memilih dan menentukan bentuk dekorasi yang akan dibuat, maka penulis harus mengetahui dan menentukan tema yang akan diaplikasikan. Tema ini diperlukan agar dekorasi kue yang ditampilkan dapat sesuai dengan target yang ingin dicapai.

Dengan demikian, dekorasi kue bertema *Kung Fu Panda* tidak hanya menjadi pilihan yang populer dalam dunia dekorasi kue saat ini, tetapi juga menjadi simbol keceriaan, kreativitas, dan kegembiraan dalam berbagai acara dan perayaan. Dengan sentuhan imajinatif dan keterampilan dekorasi yang tepat, kue bertema

Kung Fu Panda dapat menjadi sorotan utama dalam setiap acara karena dapat membangkitkan tawa dan kebahagiaan bagi semua orang yang hadir. Dalam Tugas Akhir ini penulis memutuskan untuk memilih tema *Kung Fu Panda* pada perayaan ulang tahun atau *birthday cake*. Karena kue ulang tahun adalah suatu perayaan yang sering digunakan di hari special karena memiliki ciri khas yang harus ada dalam perayaan ulang tahun, kue ulang tahun juga memiliki simbol sebagai rasa syukur ketika seseorang bertambah usia.

Penulis mengambil tema ini dikarenakan *Kung Fu Panda* merupakan salah satu film yang memiliki tema dan juga mempunyai makna dan pesan moral yang dapat diambil untuk menjadi tolak ukur seseorang untuk menjadi lebih baik. Banyak masyarakat yang menyukai film tersebut, Dari kalangan anak-anak hingga dewasa, panda memiliki bentuk yang unik dan menggemaskan serta warna yang menarik perhatian, Sehingga membuat *Kung Fu Panda* banyak digemari oleh masyarakat.

Memilih tema *Kung Fu Panda* untuk dekorasi kue adalah kesempatan untuk berkreativitas memberikan peluang untuk berkreasi dengan berbagai teknik dekorasi seperti *fondant* dan *icing*, selain itu tema ini dapat memberikan banyak pilihan untuk variasi warna dan desain, dengan menggunakan kombinasi warna yang cerah, serta berbagai elemen dekoratif seperti bamboo dan motif tiongkok.

Tren *Kung Fu Panda* terdapat pada elemen-elemen dari film yang dapat diaplikasikan kedalam dekorasi kue, seperti Po (Panda): kue dapat dihias dengan *figurine* ataupun ekspresi wajahnya yang khas, Master Shifu: dapat digunakan untuk *figurine* yang berperan sebagai guru *kung fu* ini dapat menjadi tambahan yang menarik untuk dekorasi kue, pakaian *kung fu* yang dikenakan Po dan karakter

lainnya dengan menggunakan *fondant* atau *royal icing* untuk menciptakan desain yang lebih menarik, gaya tarung: dalam gaya tarung ini dapat menggunakan teknik *piping* untuk menciptakan bentuk atau pola yang terinspirasi dari gaya bertarung *kung fu panda*.

Hingga banyak sekali yang menunggu film terbaru *Kung Fu Panda* tersebut, hingga sekarang film ini masih dicari dan diminati oleh kalangan anak-anak hingga dewasa karena film ini memiliki alur cerita yang unik dan penulis melihat bahwa dalam setiap film yang dikeluarkan dari film *Kung Fu panda* 1 hingga *Kung Fu Panda* 4 memiliki alur cerita yang sangat unik dan tidak membosankan, dengan itu telah diputuskan untuk mengambil tema dengan nuansa kue ulang tahun.

Maka dari itu, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir ini dengan judul:

“Dekorasi Kue Bertema *Kung Fu Panda*”

1.2 USULAN PRODUK



Gambar 1. Poster Film *Kung Fu Panda*

Sumber: Gallegos, 2016

Dekorasi kue bertema *Kung Fu Panda* ini didesain dan dirancang sebagai penghias dan menjadi ikon utama di dalam suatu acara perayaan ulang tahun yang didominasi dengan perayaan ulang tahun anak-anak. Berikut ini penjelasan yang akan penulis jabarkan dalam pembuatan Usulan Proposal. *Kung Fu panda adalah* film animasi komedi aksi yang diproduksi oleh *DreamWorks Animation*. Film ini dirilis pada tahun 2008 dan menjadi sangat sukses di seluruh dunia, dimulai pada tahun 2004 setelah *DreamWorks Animation* mengontrak John Stevenson dan Mark Osborne sebagai sutradara film. Film ini terinspirasi dari kisah-kisah klasik tentang perjalanan pahlawan dan seni bela diri, yang menceritakan tentang seekor panda yang menjadi pahlawan *kung fu*. Film ini dimulai dengan menceritakan *Dragon Warrior*, seorang pejuang *kung fu* yang ditakdirkan untuk melawan musuh besar, Tai Lung. Di desa panda, po, seekor panda gemuk yang bermimpi menjadi seorang

pahlawan *kung fu*, tinggal Bersama ayahnya, Mr. Ping yang mempunyai toko mie. Film ini banyak mengandung pesan moral dan kesan-kesan yang dapat diambil seperti “*Yesterday is history, tomorrow is a mystery, but today is gift. That is why it is called the present*” (Stevenson, 2008). Berikut ini adalah beberapa kutipan tentang pembelajaran hidup yang bisa diambil, diantaranya adalah “Animasi tidak hanya tentang membuat karakter bergerak. Ini tentang membuat karakter hidup” (Stevenson,2008). Selanjutnya yaitu “Kreativitas bukan hanya tentang memiliki ide, tetapi juga tentang melihat ide-ide itu berkembang dan diwujudkan dengan cara yang unik” (Stevenson, 2008). Lalu ada “*Don’t judge each day by the harvest you reap but by the seeds that you plant*” (Osborne,2008). namun dalam mengaplikasikan kedalam dekorasi kue ini akan mengangkat alur cerita yang menarik perhatian dengan penggunaan warna dan desain yang sudah ditetapkan.

1.3 TINJAUAN UMUM

1.3.1 Tema Produk

Tema yang diambil dalam pembuatan dekorasi kue dengan nuansa ulang tahun yang telah direncanakan ini adalah *Kung Fu Panda*. Dimana karakter panda yang diperankan dalam film tersebut bernama Po, Po mempunyai karakter yang lucu, percaya diri, rendah hati, mandiri, optimis, kreatif, tegas, dan juga gigih. Tidak hanya karakter, tema *Kung Fu Panda* juga membuka peluang untuk menciptakan dekorasi kue yang menggambarkan adegan-adegan klasik dari film tersebut. Misalnya, kue dengan pemandangan pegunungan yang dramatis, atau adegan latihan yang dilakukan di kuil rahasia. Setiap elemen dekoratif diatur dengan presisi, menciptakan pengalaman visual yang menggugah selera dan imajinasi

(Albayrak, 2020).

Selain itu, dalam konteks tema *Kung Fu Panda*, penggunaan kontras antara warna-warna cerah yang digunakan dalam karakter yang terdapat pada film ini memiliki kesan yang energik dengan latar belakang yang lebih tenang dan netral seperti hijau dan coklat dapat meningkatkan estetika keseluruhan presentasi kue. Tidak hanya menciptakan visual yang menarik tetapi juga membantu mengkomunikasikan esensi dari tema yang diusung (Hammer, 2009).

Dengan demikian, kombinasi antara kreativitas dalam dekorasi kue dengan penerapan *fondant* yang mahir, serta penggunaan elemen-elemen alami dan kontras warna yang menciptakan pengalaman visual yang luar biasa bagi para penikmat kulinernya, tema *Kung Fu Panda* dengan semua elemen kesenian yang terkandung didalamnya, telah menjadi inspirasi yang tak terbatas bagi para *pastry chef* untuk menghasilkan karya seni yang memukau dan menggugah selera. Dalam pembuatan tema ini ada beberapa aspek yang dapat di eksplorisasi lebih lanjut untuk menciptakan pengalaman yang mendalam untuk memikat para penikmatnya.

Selain itu, menghias kue bertema *Kung Fu Panda* dapat menggabungkan berbagai elemen visual dari film kedalam desain kue mereka. Misalnya, dengan menggambarkan karakter Po dengan sikap khasnya yang penuh semangat, sering kali menjadi pusat perhatian dalam dekorasi tersebut. Serta latar belakang khas seperti gunung wudang atau lembah bamboo juga sering dimasukkan dalam desain kue tersebut untuk menambahkan nuansa autentik dari dunia *Kung Fu Panda* tersebut.

Keistimewaan dari dekorasi kue bertema *Kung Fu Panda* adalah kemampuannya dalam memikat para penggemarnya. Bagi anak-anak, kue ini

memberikan pengalaman yang menyenangkan karena mereka dapat merasakan kedekatan dengan karakter-karakter yang mereka kenal dan sukai dari film tersebut. Sementara itu, bagi para penggemar seni dekorasi kue, kue bertema *Kung Fu Panda* menyuguhkan tantangan kreatif yang menarik dalam menghadirkan detail-detail kecil yang menggambarkan esensi dari cerita dan karakter dalam film. Dekorasi kue bertema *Kung Fu Panda* juga menjadi pilihan yang ideal untuk berbagai acara, mulai dari pesta ulang tahun hingga pesta perayaan lainnya. Keunikan dan kreativitas dari desain kue ini memberikan kesan yang tak terlupakan bagi para tamu yang hadir. Kue bertema *Kung Fu Panda* juga dapat disesuaikan dengan berbagai jenis kue mulai dari *sponge cake*, *cupcake*, atau bahkan kue khas tertentu seperti cake tart dan lainnya.

Dalam menciptakan seni kuliner, memperhatikan karakteristik unik dari setiap tokoh yang terdapat pada film tersebut juga dapat menjadi kunci. Misalnya, karakteristik Po yang lucu dan ceria dapat mewakili dengan menggunakan warna-warna cerah dan bentuk yang bulat, dalam memperhatikan nuansa individual setiap karakter, presentasi kue dapat lebih menyeluruh dalam menggambarkan dunia *Kung Fu Panda*.

Selain Po, Master Shifu adalah seekor panda merah yang bijak dan sudah tua akan tetapi Master Shifu berperan sekaligus sebagai guru yang mengajarkan banyak hal pada *Dragon Warrior* dan *Furious Five*. Selanjutnya ada *Tiger*s, *Tiger*s merupakan pemimpin *Furious Five* dimana dia adalah murid dan putri angkat dari master shifu. Dan peran Master Monkey dalam film ini yaitu menjadi bagian dari *Furious Five* yang menguasai kemampuan yang dimiliki para monyet, karakter ini diturunkan menjadi sahabat Po di Waralaba. Lalu ada Viper, dia adalah

ular pohon hijau yang merupakan salah satu anggota *Furious Five* dimana dia adalah master seni bela diri Kung Fu terutama pada gaya ular. Karakter-karakter dalam *Kung Fu Panda* memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri dimana para karakter tersebut dapat menciptakan gambaran yang menarik tentang kehidupan dalam film tersebut.

Film ini bukan hanya bercerita tentang Po dan *Furious Five* saja akan tetapi bercerita tentang seni bela diri dan kebijaksanaan yang dapat dijadikan pembelajaran hidup. *Kung Fu Panda* merupakan inspirasi dari film *DreamWorks* yang sukses, dimana film ini memberikan sentuhan kreatif yang menyenangkan dan menghibur, dalam peran panda yang dimainkan pada film memiliki karakter yang lembut dan ramah sedangkan pada aslinya panda memiliki karakter yang sangat pemalu dan suka menghabiskan waktu mereka sendiri. Dalam budaya tiongkok hewan panda memiliki peran yang khusus karena panda yang mempunyai warna hitam dan juga putih dapat mencerminkan Yin dan Yang, Yin dan Yang yaitu dua energi yang saling berhubungan dan dipercaya sebagai ketenangan dan keseimbangan dalam kehidupan.

Dengan demikian, dekorasi kue bertema *Kung Fu Panda* dapat menjadi symbol keceriaan, kreativitas, dan kegembiraan dalam berbagai acara dan perayaan. Dengan sentuhan imajinatif dan keterampilan dekorasi yang tepat, kue ini dapat menjadi sorotan utama dalam setiap acara karena dapat membangkitkan tawa dan kebahagiaan bagi semua orang yang hadir. berdasarkan tema yang diusungkan oleh penulis, dapat ditetapkan bahwa anak-anak hingga remaja adalah target pasar dari kue ulang tahun ini.

1.3.2 Konsep Produk

Konsep produk merupakan ide atau gagasan dasar tentang produk yang akan diciptakan atau dikembangkan. Konsep ini mencakup semua elemen yang menjadi ciri khas atau keunggulan produk tersebut, seperti fitur-fitur utama, desain, kegunaan, dan nilai tambahan yang ditawarkan kepada konsumen. Konsep produk menjadi landasan bagi pengembang produk selanjutnya, termasuk perancangan, pemasaran, dan produksi.

Base cake yang akan penulis gunakan dalam kue ulang tahun bertemakan *Kung Fu Panda* adalah *chocolate pound cake*, alasan memilih *chocolate pound cake* dikarenakan *cake* ini adalah kue yang kaya dan padat. Kue ini memiliki tekstur yang halus dan renyah dibagian luarnya sehingga dapat lebih kokoh dalam menahan beban dari *rolled fondant* dan juga dapat mempertahankan stuktur kue tersebut. *Pound Cake* adalah sejenis kue yang terkenal karena kepadatan dan kelembutannya yang khas, nama "*pound cake*" berasal dari bahan-bahan utamanya yang terdiri dari satu *pound* tepung, satu *pound* mentega, satu *pound* gula, dan satu *pound* telur. Meskipun resepnya berkembang dari waktu ke waktu kue ini sering dimakan sebagai cemilan atau hidangan penutup, dan dapat disajikan dengan berbagai *filling*. *Pound Cake* termasuk kedalam jenis *Butter Cake* tradisioanl Inggris yang memiliki ciri pada bahan yang digunakan. Selain itu, *Butter Cake* memiliki karakteristik yang bervolume dan padat (Dorie, 2006).

Filling yang akan digunakan penulis yaitu *chocolate Butter Cream*, *Butter Cream* adalah jenis frosting atau krim yang terbuat dari mentega, gula halus, dan biasanya ditambahkan dengan beberapa bahan lainnya seperti vanilla, susu, atau pewarna makanan untuk menciptakan berbagai varian rasa dan warna. *Butter*

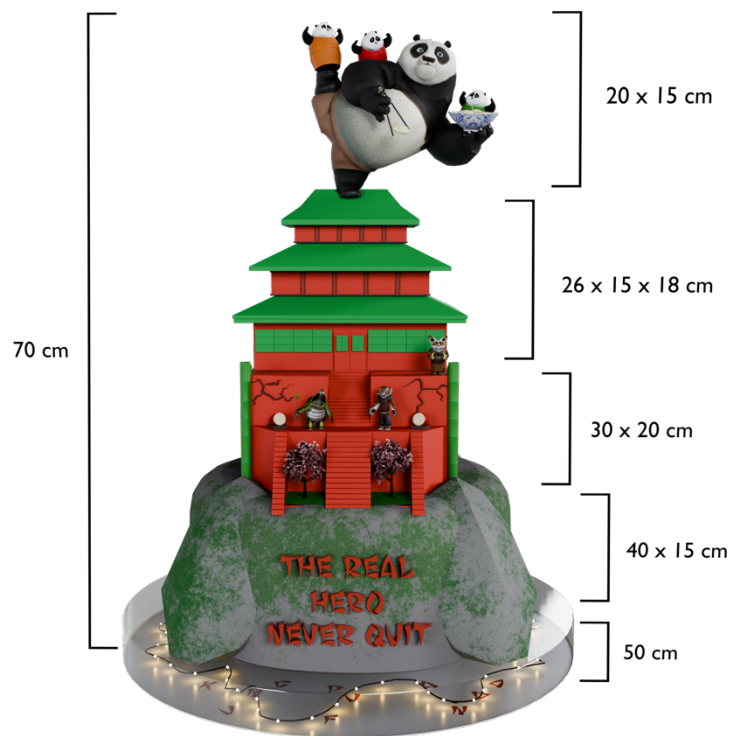
Cream umumnya digunakan sebagai lapisan atau hiasan kue, *cupcakes*, dan pastry lainnya, krim mentega dapat memiliki konsistensi yang berbeda, seperti krim mentega swiss yang halus dan stabil, atau krim mentega amerika yang lebih kaya dan berat. *Butter Cream* memiliki beberapa karakteristik yang membuatnya populer sebagai hiasan ataupun lapisan kue, diantaranya yaitu kekentalan yang dapat disesuaikan dalam mengatur kekentalan *Butter Cream* dengan menambahkan atau mengurangi jumlah gula atau mentega. Ini memungkinkan anda untuk menghias dan mengisi kue yang lebih besar, atau *Butter Cream* yang lebih lembut untuk mengoleskan pada *Cupcakes* (Murfitt, 2009).

namun dalam Tugas Akhir ini penulis menggunakan *Dummy* sebagai pengganti *Chocolate Pound Cake* untuk memudahkan penulis dalam membuat dekorasi kue sesuai tema yang sudah ditentukan. Konsep yang diangkat terinspirasi dari beberapa karakter dan tempat tinggal yang ada dalam *Film Kung Fu Panda* yaitu Po, Master Shifu, *Tiger*s, Master *Monkey*, Viper, dan Kuil Jade (*Jade Palace*) yang merupakan tempat yang cukup ikonik dalam film ini karena tempat tersebut merupakan tempat berlatih para *Furious Five*. Kue yang akan dibuat terdiri dari 4 *Tier*. Untuk *Tier* pertama berdiameter 40 cm dengan tinggi 15 cm. *Tier* kedua memiliki Panjang 30 cm dengan tinggi 20 cm. *Tier* Ketiga memiliki Panjang 26 cm dengan tinggi 18 cm. *Tier* keempat berdiameter 20 cm dengan tinggi 15 cm.

Warna yang akan penulis gunakan akan menyesuaikan dengan warna yang terdapat pada *Film Kung Fu Panda*. Warna yang dipilih diantara lain ada abu-abu, coklat, hijau, merah, putih, hitam, biru, oranye, cream, dan ungu. Komponen lainnya akan dihias dengan tambahan pohon dan figurine karakter-karakter pada film tersebut.

1.3.3 Desain Produk

Gambar dibawah ini merupakan desain produk untuk Usulan Produk *Food Presentation* yang dipilih oleh penulis, dengan total tinggi 70 cm dan Ø50 cm. Penjelasan berikut ini terdiri dari penjelasan sketsa desain kue ulang tahun, ukuran kue, penggunaan bahan, dan warna yang akan digunakan pada dekorasi kue tersebut.



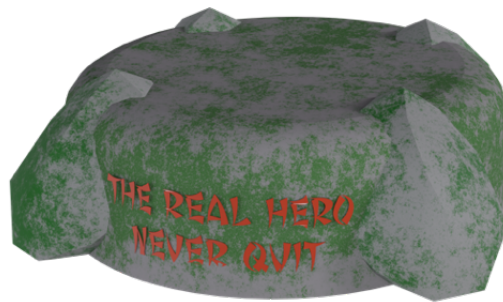
Gambar 2. Sketsa Dekorasi Kue Bertema *Kung Fu Panda*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Jenis produk yang akan penulis aplikasikan dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah kue ulang tahun dengan tema *Kung Fu Panda*. Tema *Kung Fu Panda* ini dapat diaplikasikan kedalam dekorasi kue seperti untuk perayaan ulang tahun

ataupun pesta untuk anak-anak, dan juga dapat menjadi target pasar pada dekorasi kue tersebut karena keunikannya.

a. Tier Pertama



Gambar 3. Sketsa Dekorasi Kue Bertema Kung Fu Panda Tier 1

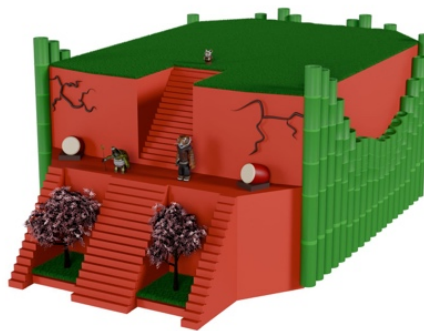
Sumber: Olahan Penulis, 2024

Batu adalah sebuah material yang padat dan terbentuk secara alami dan memiliki beragam kegunaan, tergantung pada jenis batu tersebut. dalam seni dan kerajinan beberapa jenis batu seperti marmer dan jade sangat dihargai dalam seni dan kerajinan biasanya batu jenis ini diukir menjadi patung, hiasan, dan benda seni lainnya.

Bentuk batu ini akan penulis aplikasikan menggunakan *rolled fondant* berwarna abu-abu untuk batu pada *tier* pertama. Pada tier pertama ini penulis akan menambahkan crumble berwarna hijau tua untuk menambahkan lumut pada batu tersebut. lumut tersebut bernama lumut sejati yaitu *Polytrichum* yang biasa menempel pada batu. Selain itu, penulis akan menambahkan kalimat “*The real hero never quit*” dengan tulisan atau aksara china.

Penulis memilih batu karena batu dapat mewakili gambaran dalam film dimana terdapat banyak batu tinggi dibawah *Jade Palace*. Batu yang terdapat pada bagian *tier* pertama yang memiliki Diameter 40 cm dan tinggi 15 cm.

b. Tier Kedua



Gambar 4. Sketsa Dekorasi Kue Bertema *Kung Fu Panda Tier 2*

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Bentuk ini merupakan bagian lapangan atau tempat berkumpul di desa tersebut dimana lapangan ini bertempat diatas batu, dalam film lapangan ini berbentuk menyerupai tangga. Dibagian tier kedua yang memiliki Panjang 30 cm dan tinggi 20 cm, penulis akan mengaplikasikan *rolled* fondant berwarna merah dengan menggunakan teknik *covering* untuk menutupi seluruh *tier* kedua. Pada *tier* pertama ini akan di aplikasikan dengan beberapa teknik *modelling* untuk figurin diantaranya yaitu 2 buah gendang berwarna merah dan putih, 16 buah bambu berwarna hijau, 1 buah *tigress* berwarna oren dengan loreng berwarna hitam, 1 buah bangau berwarna abu-abu dengan tambahan warna cokelat dan kuning, 1 buah Grand Master Oogway berwarna hijau dan cokelat, 1 buah Master Shifu berwarna putih dan cokelat, 4 buah pohon berwarna cokelat dan pink, 4 buah tangga berwarna merah, dan 2 buah akar pohon berwarna cokelat tua.

c. *Tier Ketiga*



Gambar 5. Sketsa Dekorasi Kue Bertema *Kung Fu Panda Tier 3*

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Jade Palace dianggap sebagai simbol kekuatan, kebijaksanaan, dan tradisi. Dimana bangunan tersebut terbuat dari Jade yang melambangkan kekuatan dan keabadian, tempat ini juga mewakili tradisi kuno kung fu yang dijaga dengan ketat oleh Master Shifu dan Furious Five. *Jade* adalah batu alam yang terdiri dari dua mineral utama yaitu nefrit dan jadeit, kedua mineral ini memiliki struktur kristal yang berbeda tetapi keduanya dikenal sebagai *Jade*. *Jade* biasanya berwarna hijau, tetapi dapat juga memiliki warna lain seperti putih, hitam, biru, atau ungu tergantung pada komposisi mineralnya.

Dimana *Jade Palace* merupakan tempat Po mengalami pertumbuhan karakter yang signifikan. Po merasa tidak pantas menjadi *Dragon Warrior*, namun melalui pelatihan dan pengalaman di *Jade Palace*, dia menemukan kekuatan dan potensinya sebagai pahlawan. Secara visual, *Jade Palace* memiliki eksterior megah dan kokoh yang mencerminkan kehebatan dan kemegahan kung fu. Namun, didalamnya terdapat dinamika hubungan antara karakter yang menunjukkan kompleksitas dan kerapuhan manusia. Hubungan diantara Master Shifu dan murid-muridnya terutama Po, menjadi fokus yang penting di *Jade Palace*. Dimana

pembelajaran tidak hanya tentang keterampilan fisik, tetapi juga tentang pertumbuhan emosional dan spiritual.

Jade Palace juga memperkuat aspek budaya Tiongkok dalam film ini. Konsep kebijaksanaan, kekuatan dalam ketenangan, dan penghormatan terhadap tradisi. Dengan demikian Jade Palace bukan hanya sekedar latar tempat, tetapi juga menjadi elemen penting dalam mengembangkan tema, karakter, dan pesan-pesan dalam film *Kung Fu Panda*.

Pada bagian *tier* ketiga yang memiliki Panjang 26 cm, lebar 15 cm dan tinggi 18 cm, penulis akan mengaplikasikan lahan rumah berwarna merah dengan atap rumah berwarna hijau dan memiliki tiang berwarna merah. Pada *tier* ketiga ini penulis akan mengaplikasikan 4 figurin diantaranya yaitu 1 buah viper berwarna hijau dengan ungu, 1 buah *Monkey* dan 1 buah mantis berwarna hijau muda.

d. *Tier Keempat*



Gambar 6. Sketsa Dekorasi Kue Bertema *Kung Fu Panda Tier 4*

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Panda yaitu hewan mamalia yang dikenal karena ciri khasnya yang lucu, yaitu warna tubuhnya yang hitam dan putih. Panda merupakan anggota keluarga beruang yang banyak ditemukan di Cina, panda adalah hewan yang soliter atau hewan yang cenderung hidup sendiri kecuali pada saat musim kawin atau ketika

seekor betina sedang merawat anaknya. Mereka biasanya aktif selama pagi dan sore hari, sementara pada siang hari mereka cenderung tidur atau beristirahat. Tidak hanya itu panda juga memiliki kecerdasan yang tinggi dan dapat mempelajari berbagai keterampilan, seperti menggunakan peralatan untuk mendapatkan makanan atau memecahkan teka-teki sederhana. Karakteristik panda menjadikan panda sebagai hewan yang menarik dan ikonik.

Selain itu, panda memiliki adaptasi khusus untuk mengonsumsi bambu, seperti kaki yang kuat untuk merobek dan memakan bambu serta gigi yang kuat untuk menghancurkan serat-serat keras dalam makanannya. Dalam film "*Kung Fu Panda*" Po digambarkan sebagai panda yang gemuk dengan selera makan yang besar, ia memiliki gaya hidup yang agak malas dan cenderung kurang berolahraga, kecuali saat ia belajar kung fu. Meskipun pada awalnya dianggap tidak mungkin untuk menjadi seorang pejuang kung fu, karena ukuran dan bentuk tubuhnya. Po memiliki keberanian dan determinasi yang besar untuk belajar dan berkembang. Salah satu karakteristik yang khas dari Po adalah cintanya terhadap makanan, terutama mi, ini mencerminkan keunikan dalam keberagaman hewan panda yang sebenarnya, dimana mereka memiliki diet yang sebagian besar terdiri dari bambu.

Po adalah karakter yang memiliki hati yang baik, selalu siap membantu teman-temannya dan melindungi yang lemah. Meskipun awalnya dia mungkin terlihat kikuk atau tidak percaya diri, sebenarnya dia memiliki sifat kepemimpinan yang tumbuh seiring dengan cerita yang terjadi. Meskipun tidak memiliki latihan formal sebelumnya, Po akhirnya menjadi seorang pejuang kung fu yang berbakat dan sangat kuat. Hal ini menunjukkan bahwa dengan kerja keras dan tekad, seseorang dapat mencapai apapun yang mereka inginkan. Karakteristik tersebut

dapat memberikan dimensi emosional dan komedi yang terdapat di dalam film tersebut hingga menjadikannya sebagai cerita yang menghibur dan memberikan pesan positif tentang kekuatan dalam keberagaman dan kemauan untuk tumbuh dan belajar.

Maka dari itu penulis membuat panda dibagian *tier* keempat (paling atas) yang memiliki diameter 20 cm dan tinggi 18 cm, penulis akan mengaplikasikan teknik *modelling* untuk membuat figurin Po berwarna putih, hitam, dan cokelat. Dengan 3 buah bayi panda berwarna putih dan hitam berdiameter 5 cm dan tinggi 4 cm, 1 buah mangkuk berwarna cokelat dengan *dumplings* berwarna putih, 1 pasang sumpit berwarna cokelat dengan 1 buah *dumpling* berwarna putih.

1.4 TINJAUAN PRODUK

1.4.1 Standar Resep

Standar resep yaitu panduan atau instruksi yang diikuti dalam memasak untuk menghasilkan hidangan yang konsisten dan diinginkan setiap kali memasak agar hasil dan rasa pada hidangan tersebut tetap sama. Standar resep ini mencakup informasi rinci tentang bahan-bahan yang dibutuhkan, pengukuran yang tepat, langkah-langkah yang harus diikuti, waktu dan suhu memasak, serta petunjuk tambahan yang relevan dengan baik, jelas dan detail. Memasak bukan hanya tentang kualitas bahan atau keahlian sang koki (Labensky, 2007).

Dalam tugas akhir ini akan dipilih jenis *Chocolate Pound Cake* yang dilapisi dengan *Chocolate Buttercream* dan *Fondant* sebagai dasar dalam pembuatan *cake* asli, penulis menggunakan resep yang didapatkan dari Kanvaz Patisserie by

Vincent Nigita. Metode yang digunakan penulis dalam membuat *Chocolate Ganache* yaitu *Creaming Method*.

Metode *Creaming Method* adalah metode dimana seluruh lemak dan gula dikocok terlebih dahulu secara Bersama-sama hingga mengembang dan menjadi lembut. Kemudian ditambahkan telur hingga tercampur rata dengan campuran gula dan lemak yang telah dikocok hingga lembut dan mengembang, proses ini bertujuan untuk memasukkan udara kedalam adonan, sehingga menghasilkan tekstur yang ringan dan *creamy* pada produk akhir. Tujuan pengocokan telur adalah untuk memadukan bahan-bahan tersebut secara merata dan membentuk adonan yang homogen, proses ini biasanya dilakukan secara bertahap, dengan menambahkan telur satu per satu hingga rata. Dilanjutkan dengan memanaskan krim kental hingga hampir mendidih, kemudian tuangkan perlahan ke dalam campuran lalu kocok dengan kecepatan rendah hingga merata, lalu tambahkan *chocolate* yang sudah dipotong kecil-kecil hingga cokelat meleleh dan tercampur rata dengan campuran lainnya, lalu biarkan *ganache* dingin dan mengental sebelum digunakan sebagai *filling* (Keller, 2012).

Selain itu metode yang akan penulis gunakan dalam membuat *Chocolate Pound Cake* adalah *Sugar Butter Method* dimana cara pembuatannya menyerupai *Creaming Method* yang digunakan dalam pembuatan *Chocolate Buttercream*. Berikut ini adalah standard recipe dari *Chocolate Pound Cake* yang diambil dari resep Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita dan *Chocolate Buttercream* yang diambil dari resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta resep dekorasi kue yang telah direncanakan.

Tabel 1 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 1*

CHOCOLATE POUND CAKE			Kategori: Base Cake	
			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Bahan dan alat yang digunakan
2.	Olesi	-	Minyak	Pada cake tin
	Beri	-	Tepung	
3.	<i>Creaming</i>	1356 gr 1824 gr	Kuning Telur Gula Pasir	Hingga agak pucat dan mengembang
4.	Ayak	1224 gr 288 gr 48 gr	Tepung Terigu Cocoa Powder Baking Powder	Lalu sisihkan
5.	<i>Fold in</i>	-	-	Dengan memasukan bahan kering secara bertahap kedalam adonan
6.	Masukkan	1056 gr	<i>cream</i>	Lalu aduk hingga rata

Tabel 1 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 1* (Lanjutan)

CHOCOLATE POUND CAKE	Kategori: Base Cake
-----------------------------	----------------------------

			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7.	Lelehkan	456 gr	<i>Butter</i>	Lelehkan <i>butter</i> hingga meleleh dengan merata
8.	Masukkan	-	-	<i>Butter</i> aduk hingga rata
9.	Tuang		-	Adonan kedalam cake tin secara merata
10.	Panggang	-	-	Dengan suhu 175 °C selama 40 menit

Sumber: Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita

Tabel 2 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 2*

CHOCOLATE POUND CAKE			Kategori: Base Cake	
			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari 3	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Bahan dan alat yang digunakan
2.	Olesi	-	Minyak	Pada cake tin

Tabel 2 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 2 (Lanjutan)*

CHOCOLATE POUND CAKE	Kategori: Base Cake
-----------------------------	----------------------------

			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Beri	-	Tepung	
4.	<i>Creaming</i>	904 gr 1216 gr	Kuning Telur Gula Pasir	Hingga agak pucat dan mengembang
5.	Ayak	816 gr 192 gr 32 gr	Tepung Terigu Cocoa Powder Baking Powder	Lalu sisihkan
6.	<i>Fold in</i>	-	-	Dengan memasukan bahan kering secara bertahap kedalam adonan
7.	Masukkan	704 gr	<i>Cream</i>	Lalu aduk hingga rata
8.	Lelehkan	304 gr	<i>Butter</i>	Lelehkan <i>butter</i> hingga meleleh dengan merata
9.	Masukkan	-	-	<i>Butter</i> aduk hingga rata

Tabel 2 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 2* (Lanjutan)

CHOCOLATE POUND CAKE	Kategori: Base Cake
-----------------------------	----------------------------

			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 2 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	Tuang		-	Adonan kedalam cake tin secara merata
11.	Panggang	-	-	Dengan suhu 175 °C selama 40 menit

Sumber: Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita

Tabel 3 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 3*

CHOCOLATE POUND CAKE			Kategori: Base Cake	
			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Bahan dan alat yang digunakan
2.	Olesi	-	Minyak	Pada cake tin
	Beri	-	Tepung	

Tabel 3 : Standar Resep *Chocolate Pound Cake Tier 3* (Lanjutan)

CHOCOLATE POUND CAKE			Kategori: Base Cake	
			Yield: 1 <i>Cake tin</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm 1 <i>Cake tin</i> 26x15x18 cm 1 <i>Cake tin</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari 2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	<i>Creaming</i>	678 gr 912 gr	Kuning Telur Gula Pasir	Hingga agak pucat dan mengembang
4.	Ayak	612 gr 140 gr 24 gr	Tepung Terigu Cocoa Powder Baking Powder	Lalu sisihkan
5.	<i>Fold in</i>	-	-	Dengan memasukan bahan kering secara bertahap kedalam adonan
6.	Masukkan	528 gr	<i>Cream</i>	Lalu aduk hingga rata
7.	Lelehkan	228 gr	<i>Butter</i>	Lelehkan <i>butter</i> hingga meleleh dengan merata
8.	Masukkan	-	-	<i>Butter</i> aduk hingga rata
9.	Tuang		-	Adonan kedalam cake tin secara merata
10.	Panggang	-	-	Dengan suhu 175 °C selama 40 menit

Sumber: Kanvaz Patisserie by Vincent Nigita

Tabel 4 : Standar Resep *Chocolate Buttercream*

CHOCOLATE GANACHE			Kategori: <i>CREAM AND SAUCE</i>	
			Yield: 1500 gr	
			Halaman: 1 dari 1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Bahan dan alat yang digunakan
2.	Potong	1 kg	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Menjadi potongan kecil dan simpan di dalam <i>bowl</i>
3.	Hangatkan Ayak	500 ml 30 gr	<i>Dairy Cream Cocoa Powder</i>	Hingga hangat Lalu simpan di <i>bowl</i>
4.	Tambahkan	20 gr	Gula Pasir	Kedalam <i>sauce pan</i> lalu aduk hingga larut dengan menggunakan <i>balloon whisk</i>
5.	Tuangkan	-	<i>Dairy Cream</i>	Kedalam <i>bowl</i> yang berisi cokelat aduk hingga rata menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga rata
6.	Simpan	-	<i>Ganache</i>	Hingga kaku dan mengental didalam suhu ruang
7.	Aplikasikan	-	<i>Ganache</i>	Yang sudah kaku ke permukaan kue hingga rata sebelum dilapisi dengan fondant

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Tabel 5 : Standar Resep *Crumble Matcha*

CRUMBLE MATCHA				Yield: 210 gr
				Halaman: 1 dari 1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Bahan dan alat yang digunakan
2.	Masukkan	60 gr 20 gr 25 gr 100 gr 5 gr	<i>Margarine</i> Gula Halus Matcha <i>Powder</i> Tepung Terigu Pasta Matcha	Kedalam bowl aduk hingga tercampur rata
3.	Pipihkan	-	-	Adonan kedalam <i>sheet pan</i>
4.	Panggang	-	-	Dengan suhu 150
5.	Giling	-	<i>Crumble</i>	Hingga menyerupai tekstur seperti pasir

Sumber: Dapur Berbagi Ilmu, 2023

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)*

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	-	-	Alat dan bahan yang digunakan
2.	Siapkan	1	<i>Dummy Cake</i>	Berukuran Ø 40 cm
3.	Uleni	580 gr	<i>Fondant</i>	Hingga lunak
4.	Campurkan	10 gr	<i>Pewarna hitam</i>	Uleni hingga <i>fondant</i> berwarna abu-abu menyerupai warna pada batu
5.	Lapisi	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
6.	Oleskan	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>edible glue</i>
7.	<i>Cover</i>	-	<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> menggunakan teknik <i>panelling</i>
8.	Rapihkan	-	-	Menggunakan <i>fondant smoother</i>
Tier Pertama				
9.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna abu-abu, buat hingga 4 batu
10.	Buatlah	110 gr	<i>Crumble</i>	Untuk menambahkan lumut

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11.	Oleskan	-	<i>Edible Glue</i>	Disetiap sisi untuk menambahkan <i>crumble</i>
12.	Uleni	100 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga tercampur rata
13.	Bentuk	-	<i>Fondant</i>	Menjadi huruf dengan kalimat “ <i>The Real Hero Never Quit</i> ”
14.	Tempelkan	-	-	Dengan menggunakan <i>edible glue</i>
15.	Oleskan		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>edible glue</i> di setiap sisi batu untuk menambahkan <i>crumble</i>
<i>Tier kedua</i>				
16.	Uleni	410 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga tercampur rata
17.	Lapisi	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Oleskan	-	<i>Dummy</i>	Dengan <i>edible glue</i>
19.	Cover	-	<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> hingga permukaan halus dan rata
20.	Taburkan	100 gr	<i>Crumble</i>	Diatas bangunan dan dibawah pohon sakura
21.	Bentuk	5 gr	<i>Fondant</i>	Dua buah gendang Berwarna merah
22.	Uleni	100 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna menyerupai warna pada bamboo
23.	Bentuk	-	-	<i>Fondant</i> menjadi 16 batang bamboo
24.	Tempelkan	-	-	Bamboo disetiap sisi bangunan
<i>Tigers</i>				
25.	Uleni	20 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna oranye	Hingga tercampur rata
26.	Bentuk	5 gr	-	Bulat lalu pipihkan sedikit untuk membuat wajah <i>tigerss</i>
		12 gr	-	Untuk membuat Badan <i>tigerss</i>

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman: 1 dari	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		12 gr	-	Lonjong untuk membuat 2 buah tangan dan 2 buah kaki
27.	Satukan	-	-	Badan <i>tigerss</i> dengan anggota tubuh lainnya
28.	Uleni	15 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga berwarna hitam pekat
29.	Bentuk	2 gr	-	Menjadi dua buah telinga
30.	Bentuk	-	-	Menjadi celana dan tempelkan pada kaki <i>tigerss</i>
31.	Uleni	5 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga tercampur rata
32.	Bentuk	-	-	Menjadi baju untuk <i>tigerss</i> lalu tempelkan pada badan <i>tigerss</i>
33.	Gambar	-	-	Wajah <i>tigerss</i> menggunakan kuas
Bangau				
34.	Uleni	20 gr	<i>Fondant</i>	Hingga lunak

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman:	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	Bentuk	-	-	Menjadi badan bangau
36.	Uleni	10 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Hingga tercampur rata
37.	Bentuk	-	-	Menjadi celana untuk dikenakan oleh bangau
38.	Uleni	4 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Hingga tercampur rata
39.	Bentuk	-	-	Menjadi topi untuk dikenakan dibagian kepala bangau
Master Shifu				
40.	Uleni	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	Hingga lunak
41.	Bentuk	-	-	Menjadi badan master shifu
42.	Uleni	5 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga tercampur rata

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman:	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Grand Master Oogway				
43.	Uleni	10 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur rata
44.	Bentuk	-	-	Menjadi tubuh grand master oogway
45.	Uleni	3 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi tongkat grand master oogway
Tier ketiga				
46.	Uleni	60 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur rata
		30 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga warna tercampur rata
		20 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna tercampur rata
47.	Lapisi	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman:	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
48.	Oleskan	-	<i>Dummy</i>	Dengan <i>edible glue</i>
49.	<i>Cover</i>	-	-	Dinding menggunakan <i>fondant</i> berwarna merah
50.	Bentuk	-	-	15 tiang rumah berwarna merah dan kuning
Tier Keempat				
51.	Uleni	130 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	Hingga lunak dan halus
		50 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna menjadi hitam pekat
		10 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga tercampur rata
		5 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Hingga tercampur rata

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman:	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		5 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur rata
		5 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna menjadi abu-abu
		5 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga warna menjadi pink
52.	Lapisi	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
53.	Olesi	-	<i>Dummy</i>	Menggunakan edible glue
54.	Cover	-	-	Seluruh permukaan panda menggunakan <i>fondant</i> berwana putih
55.	Tambahkan	-	-	Sedikit warna hitam untuk mata, mulut, dan telinga
56.	Cover	-	-	Bagian leher hingga dada panda menggunakan <i>fondant</i> bewarna hitam

Tabel 6 : Standar Resep *Cake Decorations (Dummy)* (Lanjutan)

CAKE DECORATIONS “KUNG FU PANDA”			Yield: 1 <i>Dummy</i> Ø 35x15 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm 1 <i>Dummy</i> 26x15x18 cm 1 <i>Dummy</i> □ 30x20 cm	
			Halaman:	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
57.	Pipihkan	-	-	<i>Fondant</i> bewarna coklat, pink, abu-abu, hijau
58.	Bentuk	-	-	Menjadi celana dan baju yang dikenakan panda dan anak-anak panda
59.	Bentuk	-	-	Mangkuk dengan <i>fondant</i> bewarna putih dan beri hiasan menggunakan <i>fondant</i> bewarna biru
60.	Bentuk	-	-	Beberapa buah <i>dumpling</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna putih
61.	Buatlah	-	-	Satu pasang sumpit berwarna coklat untuk diletakkan di tangan panda
62.	Pasangkan	-	-	Anak-anak panda ditangan panda

Sumber: Olahan Penulis, 2024





1.4.2 Kebutuhan Alat

Peralatan merujuk pada segala jenis alat yang digunakan untuk melakukan suatu pekerjaan atau tugas tertentu. Dalam pembuatan kue peralatan adalah alat-alat yang diperlukan untuk mempersiapkan, membuat, dan menyajikan hidangan. Peralatan memiliki peran penting dalam pembuatan dekorasi kue ini. Berikut ini adalah alat-alat yang digunakan dan dibutuhkan dalam proses dekorasi kue yang telah direncanakan beserta fungsi alat tersebut.


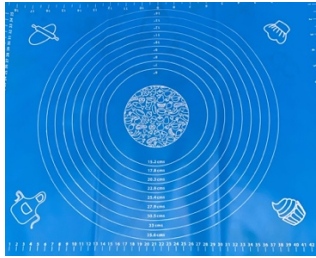


Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		Fondant <i>Tools</i>	Digunakan untuk membentuk serta memberi aksen pada figurin dan elemen lain.
2.		Fondant <i>Smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan tekstur <i>rolled-fondant</i> saat covering.
3.		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk memipihkan <i>Rolled fondant</i> .



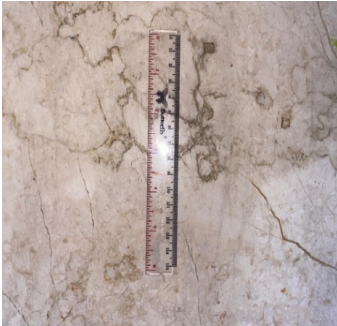
Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan (Lanjutan)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
4.		<i>Dummy</i> ukuran Panjang 35 cm dan tinggi 10 cm	Digunakan sebagai <i>base cake decoration</i> .
5.		<i>Dummy</i> ukuran Panjang 30 cm dan tinggi 20 cm	Digunakan sebagai tingkat kedua <i>cake decoration</i> .
6.		<i>Dummy</i> ukuran Panjang 26 cm dan tinggi 18 cm	Digunakan sebagai tingkat ketiga <i>cake decoration</i> .
7.		<i>Dummy</i> ukuran diameter 18 cm dan tinggi 15 cm	Digunakan sebagai tingkat keempat <i>cake decoration</i> .





Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan (Lanjutan)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
8.		<i>scale</i>	Digunakan sebagai alat untuk menimbang bahan yang digunakan.
9.		<i>Silicon Matt</i>	Digunakan sebagai alas kerja untuk memipihkan, mewarnai, dan membentuk <i>rolled</i> fondant.
10.		Kuas	Digunakan untuk mewarnai dan melukis komponen
11.		<i>Brushes</i>	Digunakan untuk mengoleskan fondant <i>glue</i> pada dummy dan alat menggambar pada <i>rolled</i> fondant.


Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan (Lanjutan)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
12.		<i>Plastic Wrap</i>	Digunakan untuk menyimpan fondant agar tidak mudah kering dan digunakan untuk melapisi <i>dummy</i> .
13.		<i>Scraper</i>	Digunakan untuk mempermudah dalam memotong fondant
14.		Penggaris	Digunakan untuk mengukur suatu benda

Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan (Lanjutan)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
15.		Pisau Kecil	Digunakan untuk membantu memotong fondant
16.		Pinset	Digunakan untuk membantu menyimpan atau menaruh komponen yang terlalu kecil
17.		Kawat	Digunakan untuk fondasi agar lebih kokoh
18.		Tusuk Gigi	Digunakan untuk penahan figurin dan penghubung antar tier

Tabel 7 : Daftar Alat yang Digunakan (Lanjutan)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
19.		<i>Cake Board</i>	Untuk alas <i>cake decoration</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024




1.4.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi

Kebutuhan bahan dalam pembuatan kue sangat penting dan tidak bisa dianggap remeh dikarenakan bahan-bahan memiliki peran yang sangat krusial dalam memutuskan hasil akhir produk yang akan dibuat. Baik dari segi rasa, tekstur, penampilan, dan kualitas. Berikut ini adalah bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan dekorasi kue. Pemilihan alat yang tepat sangat penting karena: Efisiensi Waktu yaitu alat yang tepat dapat mempercepat proses pekerjaan, Kualitas Pekerjaan yaitu alat yang sesuai memastikan hasil pekerjaan yang berkualitas tinggi, Keselamatan Kerja yaitu alat yang dirancang khusus untuk suatu pekerjaan dapat mengurangi resiko kecelakaan dan cedera, Produktivitas yaitu penggunaan alat yang sesuai dapat meningkatkan produktivitas kerja.

Kebutuhan alat adalah aspek kritis dalam berbagai sector dan industri. Memahami dan mengelola kebutuhan alat dengan baik dapat

meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan keselamatan kerja. Proses ini melibatkan analisis kebutuhan, evaluasi, pengadaan, serta manajemen alat yang komprehensif.


Tabel 8 : Media Dekorasi

GAMBAR BAHAN	NAMA BAHAN	KETERANGAN
	<i>Fondant</i>	Sebagai bahan utama dari pembuatan dekorasi kue
	Pewarna makanan hitam	Memberi warna pada <i>fondant</i> menjadi warna hitam
	Pewarna makanan merah	Memberi warna pada fondant menjadi warna merah

Tabel 8 : Media Dekorasi (Lanjutan)

GAMBAR BAHAN	NAMA BAHAN	KETERANGAN
	<p>Pewarna makanan pink</p>	<p>Memberi warna pada fondant menjadi warna pink</p>
	<p>Pewarna makanan hijau</p>	<p>Memberi warna pada fondant menjadi warna hijau</p>
	<p>Pewarna makanan biru</p>	<p>Memberi warna pada fondant menjadi warna biru</p>
	<p>Pewarna makanan cokelat</p>	<p>Memberi warna pada fondant menjadi warna cokelat</p>

Tabel 8 : Media Dekorasi (Lanjutan)

GAMBAR BAHAN	NAMA BAHAN	KETERANGAN
	Pewarna makanan oranye	Memberi warna pada fondant menjadi warna oranye

Sumber: Olahan Penulis, 2024

1.4.4 Kebutuhan Harga Jual

1. *Purchase Order*

Purchase Order yaitu suatu catatan tertulis yang dibuat untuk diserahkan kepada penjual dengan mencantumkan dengan rinci dan detail barang yang akan dibeli untuk menginformasikan kesepakatan pembelian dan membantu kedua belah pihak dalam mengelola ekspektasi dan kewajiban mereka. *Purchase order* mengartikan sebagai dokumen atau file yang digunakan pembeli untuk memesan barang atau jasa dengan sedetail-detailnya. PO berfungsi sebagai kesepakatan yang mengikat kedua pihak, dan menjadi catatan yang sangat penting dalam transaksi pembelian untuk keperluan manajemen dan keuangan (Monczka, 2015). Berikut ini merupakan *purchase order* dari dekorasi kue yang telah direncanakan.

Tabel 9 : *Purchase Order* Berbahan Dasar *Dummy*

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Fondant</i> putih	5	Kg	330.000	5 Kg	330.000
2.	CMC	1	Pack	25.000	1 pack	25.000
3.	Maizena	1	Kg	16.000	1 kg	16.000
4.	<i>Cake board</i> Ø 50 cm	1	Pc	125.000	1 pc	125.000
5.	<i>Dummy</i> Ø 35x15	1	Pc	50.000	1 pc	50.000
6.	<i>Dummy</i> 30x20	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
7.	<i>Dummy</i> 26x15x18	1	Pc	30.000	1 pc	25.000
8.	<i>Dummy</i> 20x18	1	Pc	50.000	1 pc	30.000
9.	Pewarna Makanan hitam	1	Pc	35.000	60 ml	35.000
10.	Pewarna Makanan cokelat	1	Pc	25.000	60 ml	25.000

Tabel 9 : *Purchase Order* Berbahan Dasar *Dummy* (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
11.	Pewarna Makanan hijau	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
12.	Pewarna Makanan pink	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
13.	Pewarna Makanan merah	1	Pc	28.000	60 ml	28.000
14.	Pewarna Makanan biru	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
15.	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	45.000	1 btl	45.000
16.	Kawat	10	Pcs	500	1 pc	5.000
17.	Tusuk Gigi	1	Pack	4.000	50 pcs	4.000
18.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Roll	17.000	30 cm	17.000
19.	Lampu <i>Tumbler</i>	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
TOTAL						905.000

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 10 : *Purchase Order* Berbahan Dasar Kue

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Fondant</i>	1	Pail	330.000	5 kg	330.000
2.	CMC	100	Gr	25.000	100 gr	25.000
3.	Maizena	1	Kg	16.000	1 kg	16.000
4.	Teakblock Ø50 cm	1	Pc	125.000	1 pc	125.000
5.	<i>Cake Flour</i>	3	Kg	16.000	1 kg	48.000
6.	<i>Eggs</i>	4	Kg	28.000	1 kg	28.000
7.	Gula Pasir	4	Kg	15.000	1 kg	15.000
8.	Cocoa Powder	1	Kg	115.000	1 kg	115.000
9.	Baking Powder	110	Gr	12.000	110 gr	12.000
10.	<i>Cream</i>	3	Lt	160.000	1 lt	480.000
11.	<i>Butter</i>	1	Kg	62.000	1 kg	62.000
12.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	Kg	57.000	1 kg	57.000
13.	<i>Margarine</i>	100	Gr	15.000	100 gr	15.000
14.	Gula Halus	500	Gr	10.000	500 gr	10.000
15.	<i>Matcha Power</i>	50	Gr	10.000	10 gr	50.000
16.	Pasta Matcha	1	btl	6.000	1 btl	6.000

Tabel 10 : *Purchase Order* Berbahan Dasar Kue (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
17.	<i>Lampu Tumbler</i>	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
18.	<i>Dummy Ø35x15</i>	1	Pc	50.000	1 pc	50.000
19.	<i>Dummy 30x20</i>	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
20.	<i>Dummy</i> 26x15x18	1	Pc	30.000	1 pc	25.000
21.	<i>Dummy 20x18</i>	1	Pc	50.000	1 pc	30.000
22.	Pewarna Makanan hitam	1	Pc	35.000	60 ml	35.000
23.	Pewarna Makanan coklat	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
24.	Pewarna Makanan hijau	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
25.	Pewarna Makanan pink	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
26.	Pewarna Makanan merah	1	Pc	28.000	60 ml	28.000
27.	Pewarna Makanan biru	1	Pc	25.000	60 ml	25.000
28.	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	45.000	1 btl	45.000
29.	Kawat	10	Pcs	500	1 pc	5.000
30.	Tusuk Gigi	1	Pack	4.000	50 pcs	4.000
31.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Roll	17.000	30 cm	17.000
TOTAL						1.778.000

Sumber: Olahan Penulis, 2024

2. Recipe Costing

“Accurate recipe costing is crucial for maintaining a profitable kitchen; it not only helps in setting the right price but also in managing food inventory more effectively” (Martin, 2019). Menekankan bahwa *recipe costing* bukan hanya tentang menetapkan harga yang tepat, tetapi juga mengelola inventaris makanan dengan lebih efektif, yang merupakan komponen penting dalam mengoperasikan dapur yang efisien dan menguntungkan.

Tabel 11 : Recipe Costing Berbahan Dasar Dummy

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Fondant</i> putih	5	Kg	330.000	5 Kg	330.000
2.	CMC	100	Gr	30.000	250 gr	12.000
3.	Maizena	300	Gr	16.000	1 kg	4.800
4.	<i>Cake board</i> Ø 50 cm	1	Pc	125.000	1 pc	125.000
5.	<i>Dummy</i> Ø 35x15	1	Pc	50.000	1 pc	50.000
6.	<i>Dummy</i> 30x20	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
7.	<i>Dummy</i> 26x15x18	1	Pc	30.000	1 pc	30.000
8.	<i>Dummy</i> 20x18	1	Pc	30.000	1 pc	30.000

Tabel 11 : *Recipe Costing* Berbahan Dasar *Dummy* (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
9.	Pewarna Makanan hitam	1	Pc	35.000	60 gr	35.000
10.	Pewarna Makanan cokelat	20	Gr	25.000	60 gr	14.000
11.	Pewarna Makanan hijau	20	Gr	25.000	60 gr	14.000
12.	Pewarna Makanan kuning tua	10	Gr	25.000	60 gr	7.000
13.	Pewarna Makanan merah	20	Gr	28.000	60 gr	14.000
14.	Pewarna Makanan biru	10	Gr	25.000	60 gr	7.000
15.	<i>Corn Syrup</i>	400	Gr	45.000	1 btl	18.000
16.	Kawat	10	Pcs	500	1pcs	5.000
17.	Tusuk Gigi	25	Pcs	4.000	50 pcs	2.000
18.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Roll	17.000	30 cm	17.000
19.	Lampu <i>Tumbler</i>	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
TOTAL				757.800		

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Tabel 12 : *Recipe Costing* Berbahan Dasar *Chocolate Pound Cake*

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Fondant</i>	5	Kg	330.000	5 kg	330.000
2.	CMC	100	Gr	25.000	100 gr	25.000
3.	Maizena	500	Gr	16.000	1 kg	8.000
4.	Teakblock Ø50 cm	1	Pc	125.000	1 pc	125.000
5.	<i>Cake Flour</i>	3	Kg	16.000	1 kg	48.000
6.	<i>Eggs</i>	60	Pc	28.000	1 kg	112.000
7.	Gula Pasir	4	Kg	15.000	1 kg	60.000
8.	Cocoa Powder	650	Gr	115.000	1 kg	74.750
9.	Baking Powder	110	Gr	12.000	110 gr	12.000
10.	<i>Cream</i>	3	Lt	160.000	1 lt	480.000
11.	<i>Butter</i>	1	Kg	62.000	1 kg	62.000
12.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	Kg	57.000	1 kg	57.000
13.	<i>Margarine</i>	100	Gr	15.000	100 gr	15.000
14.	Gula Halus	500	Gr	10.000	500 gr	10.000
15.	Matcha Power	50	Gr	10.000	10 gr	50.000

Tabel 12 : *Recipe Costing* Berbahan Dasar *Chocolate Pound Cake* (Lanjutan)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT	
16.	Pasta Matcha	1	btl	6.000	1 btl	6.000
17.	Lampu Tumbler	1	Pc	35.000	1 pc	35.000
TOTAL						1.509.750

Sumber: Olahan Penulis, 2024

3. *Selling Price*

Selling Price adalah harga jual yang ditagihkan kepada pelanggan untuk sebuah produk. Harga jual ini mencakup biaya produksi, seperti bahan baku dan tenaga kerja, serta keuntungan. Harga jual merupakan elemen yang penting dalam strategi bisnis karena menentukan margin keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan dan mempengaruhi permintaan konsumen terhadap produk tersebut. *How to Define a Competitive Price Structure*, “*Selling price should be set strategically to balance between covering production costs and competing effectively in the marketplace. It is crucial for businesses to understand the psychology of pricing to maximize their profit while maintaining customer loyalty*” (Shapiro, 2021). Ini menekankan pentingnya strategi penetapan harga yang cerdas yang tidak hanya menutupi biaya tetapi juga memaksimalkan keuntungan sambil mempertahankan loyalitas pelanggan. Terdapat beberapa metode yang

digunakan dalam menentukan *selling price*, salah satunya yaitu dengan menggunakan rumus yang ditetapkan oleh Andrew Spenser (2021). Yaitu:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

Tabel 13 : *Selling Price* Berbahan Dasar *Chocolate Pound Cake*

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	1.509.750
<i>DESIRE COST PRECENT</i>	38%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	2.463.276
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 14 : *Selling Price* Berbahan Dasar *Dummy*

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	757.800
<i>DESIRE COST PRECENT</i>	38%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	1.236.410
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	1.800.000

Sumber: Olahan Penulis, 2024

1.5 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Latihan yang dilakukan penulis dalam presentasi produk ini dilakukan di kediaman penulis yang bertempat di Jl. Toha Ramdan No.16, Ciparay, kec. Ciparay, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40381.

b. Pelaksanaan Presentasi Produk

Pelaksanaan siding presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamatkan di Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Cicadap, Hegarmanah, Kota Bandung, 40141.

2. Waktu

a. Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk

Kegiatan latihan presentasi produk ini akan dilakukan pada periode April-Juli 2024.

b. Pelaksanaan kegiatan Penelitian Presentasi Produk

Kegiatan penelitian presentasi produk ini akan dilaksanakan pada periode juli 2024.