

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kue merupakan sebutan yang sering digunakan pada berbagai jenis makanan yang dipanggang dan memiliki banyak variasi mulai dari tekstur yang ringan hingga padat, serta dibuat dalam berbagai bentuk dan ukuran yang berbeda beda (Rinsky & Rinsky, 2009). Bahan bahan yang umum digunakan dalam pembuatan kue diantaranya: tepung, gula, ragi, dan lemak. Selain itu, kue juga dapat dibuat dengan bahan tambahan seperti garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, dan bahan penambah rasa (Chlebana, 2017).

Saat ini perayaan hari-hari spesial sangat dianggap penting, kini kue sering dijadikan sebagai simbol atau *center* dari suatu acara seperti ulang tahun, pernikahan, hari raya, atau acara tertentu. Bagi sebagian orang, kue dapat melambangkan manisnya kehidupan, sedangkan memotong kue sendiri melambangkan berbagi kegembiraan, kebahagiaan, juga sebagai kesempatan untuk menyatukan orang-orang terdekat (Miller, 2009).

Dekorasi kue merupakan suatu seni artistik dalam pembuatan kue. Membuat dekorasi kue tidaklah sederhana membuat kue yang enak, melainkan membuat sebuah karya seni yang dapat dimakan. Dekorasi kue tidak hanya dinilai dari sisi rasa, namun juga sisi artistik, kreatif, dan visual (Raharja, 2019). Dekorasi mampu

memberikan rasa kepuasan bagi pembuatnya karena mampu mengungkapkan segala keinginan dan pemikirannya dalam menciptakan karya.

Dekorasi kue atau kue yang diberi hiasan ini pertama kali muncul pada masa ratu Elizabeth I Inggris. Kue yang disajikan bukan berupa kue perayaan untuk pernikahan atau acara ulang tahun melainkan sebagai pusat perhatian atau pajangan utama yang ditaruh di bagian tengah dalam acara tertentu. Kebanyakan kue tersebut dihias menggunakan pasta kacang almond atau dikenal dengan nama *marchpanes*. Kemudian pada masa tersebut kue hias kerap berkembang bersamaan dengan banyaknya penemuan kuliner di sekitar kerajaan tersebut. kue hias banyak digunakan pada acara pernikahan, sehingga *wedding cake* cukup populer pada masa itu (Garrett, 2007).

Menghias kue dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa macam bahan seperti *buttercream*, *royal icing*, *gumpaste*, *rolled fondant*, *marzipan*, dan *chocolate modeling*. Dalam mengerjakan tugas akhir ini, Penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai media utama untuk menghias dekorasi kue ini.

Fondant adalah lapisan gula yang digunakan untuk menghias kue. Berdasarkan cara pengolahannya *fondant* dibagi menjadi 2 jenis yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Poured fondant* berbentuk cair dan biasanya digunakan sebagai isian atau lapisan luar kue sedangkan *rolled fondant* memiliki tekstur yang cukup kaku dan lentur sehingga sangat mudah dibentuk sesuai keinginan (gisslen, 2013).

Rolled fondant adalah bahan penghias kue yang terbuat dari gula halus, *glucose*, *gelatin*, *glycerin*, dan air sehingga rasanya manis. Selain teksturnya yang lembut dan elastis, *rolled fondant* juga dapat diwarnai sesuai dengan keinginan (Bahalwan,

2013). *Rolled fondant* biasa digunakan sebagai bahan untuk meng-cover kue juga sebagai ornamen hiasan seperti renda, pita, aneka bentuk 2 dimensi, daun-daunan, *embossing* yang menggunakan cetakan *embosser*, bunga 3 dimensi, dan aneka bentuk *figurine* seperti binatang, tumbuhan dan lain lain (Adianta, 2016).

Penambahan pewarna makanan pada *fondant* juga memegang peranan penting dalam proses dekorasi kue, warna yang digunakan dapat menambah daya tarik pada kue tersebut, terkadang tidak masalah seberapa enak rasa kue tersebut. Namun, kombinasi warna yang salah dapat menjadikan kue tidak nyaman dilihat dan tidak menarik (Locicero, 2007). Ada beberapa jenis pewarna makanan yang umum digunakan untuk dekorasi kue, antara lain *oil base*, *water base* dan pewarna makanan bubuk. Namun lebih baik menggunakan *oil base* karena dapat memberikan warna yang lebih pekat (Deacon, 2003).

Memasuki era yang semakin modern, masyarakat nampaknya semakin ekspresif dalam mengungkapkan kesukaannya terhadap suatu hal, baik itu kartun, animasi, maupun film. Salah satunya dalam menentukan tema atau desain yang digunakan pada dekorasi kue dalam suatu acara tertentu.

Hal tersebut dapat dilihat dari program tv yang populer seperti *ace of cakes*, *cake boss* dan *food network challenge*. Pada program tv tersebut menampilkan desain kue yang menggunakan *fondant* sebagai bahan utama untuk mendekorasi kue dengan berbagai bentuk. Contohnya kue dengan tema “Transformers” yang dibuat Buddy Valastro pada acara *cake boss* yang ditayangkan di tahun 2009 pada kanal tv *TLC*, kue yang disajikan dalam rangka perayaan penayangan film “Transformers: *Dark side of the moon*” tersebut menggambarkan karakter

“Bumblebee” sebagai autobot dan mobil (Maddox, 2021). Contoh lainnya adalah pada acara “*Halloween baking championship*” yang menampilkan Nicole Proske sebagai salah satu kontestan yang membuat kue yang terinspirasi dari film horror favoritnya di tahun 1980 yaitu “*A nightmare on elm street*” karya Wes Craven (Charles, 2021).

Pada kalangan tertentu seperti para penggemar film horror, pastinya mereka menginginkan kue yang dapat menggabungkan kecintaan mereka pada film horror dengan kesukaan mereka pada kue untuk menghiasi acara spesial mereka.

Salah satu film horror yang populer adalah film *The Nun*. *The Nun* merupakan film *spin off* dari *The Conjuring*, film ini merupakan film bergenre horror garapan sutradara ternama Coryn Hardy yang juga diproduksi oleh James Wan .

Film ini berkisah tentang seorang Biarawati muda bernama Irene dan Pastor yang bernama Burke yang dikirim oleh Vatikan untuk menyelidiki kematian misterius seorang Biarawati di Biara Carta di Rumania, kedatangan mereka ke Biara tersebut mengungkapkan kehadiran kekuatan jahat yang kuat. Biara tersebut ternyata menjadi tempat persekongkolan antara religi dan kegelapan, dan mereka harus mengungkap rahasia gelap yang terkandung di dalamnya sebelum terlambat. Selama penyelidikan, mereka menghadapi ancaman ancaman horror yang mendalam dan mengerikan yang dipicu oleh sosok iblis jahat yang dikenal sebagai Valak (Jannah, 2022).

Film *The Nun* menggunakan Valak sebagai peran utama antagonis dengan wujud seorang Biarawati katolik. Sosoknya selalu mengagetkan penonton karena tampilannya yang sangat menyeramkan, memiliki kulit putih pucat, mata kuning

cekung, berbingkai hitam, dan gigi setajam jarum. Valak pertama kali muncul pada film *The Conjuring 2*, karena saking kuat dan ikonisnya Valak dibuatkan film sendiri, iblis yang digambarkan dalam film *The Conjuring 2* itu terungkap asal usulnya pada film *The Nun* (Ariefana, 2021).

Meskipun hanya fiksi, Valak telah menjadi salah satu karakter horror ikonik dalam genre horror modern. Karakter ini menjadi sangat terkenal dan mendapatkan penggemar yang besar di seluruh dunia, bahkan menginspirasi berbagai jenis barang dagangan, berbagai karya seni, *cosplay*, dan bahkan kostum *halloween* (Tio, 2018). Karakterisasi yang kuat membuatnya menjadi topik yang menarik untuk dieksplorasi lebih lanjut dalam berbagai bentuk narasi dan presentasi visual seperti halnya pengaplikasian tokoh Valak dalam dekorasi kue yang akan Penulis buat.

The Nun yang dirilis pada tanggal 6 september 2018 digadang gadang sebagai *The darkest chapter* dari *Conjuring universe*, *The Nun* sukses menduduki *box office* dalam waktu 4 hari saja. Dilansir dari *Box Office Mojo*, *The Nun* sukses mendapat profit Rp 796 miliar. Selain dinobatkan sebagai *Chapter* paling sukses di *The Conjuring universe*, *The Nun* juga mengalahkan rivalnya yakni “*A quiet place*” yang dulunya meraup keuntungan Rp747 miliar (Madelina, 2018).

Penulis ingin mengambil tema ini karena Penulis ingin memperkenalkan kepada Masyarakat luas tentang kreativitas dan keterampilan yang diaplikasikan dalam sebuah dekorasi kue dengan nuansa film horror yang menakutkan namun juga mengesankan. Oleh karena itulah, hal hal yang telah dipaparkan oleh Penulis di atas, maka Penulis memilih topik *food presentation* yang berjudul:

“Dekorasi Kue Bertemakan Film *The Nun*”

1.2 USULAN PRODUK

Sebelum membuat produk yang ingin Penulis ciptakan, Penulis telah membuat dan mempersiapkan beberapa hal yang dapat membantu Penulis, seperti tema, konsep produk dan desain produk.

1.2.1 Tema



Gambar 1 : Poster Film *The Nun*

(Sumber : Internet movie database, 2018)

Tema yang akan diambil Penulis untuk dekorasi kue ini adalah film *The Nun* yang disutradarai oleh Corin Hardy dan ditulis oleh Gary Dauberman. Film ini merupakan film horror kesukaan Penulis dan merupakan salah satu film horror yang sangat populer dengan cerita dan hantu seramnya. Inspirasi utama yang Penulis sajikan dalam bentuk

dekorasi kue berasal dari visual dan filosofi yang sangat menarik dari film ini.

Film garapan dari Warner Bross ini berhasil merebut perhatian bagi pecinta film horror dunia termasuk Indonesia. *The Nun* tercatat sebagai film kelima dalam *The conjuring series* yang menjadi salah satu *franchise* film horror tersukses sepanjang masa. Film ini sukses mendulang US\$7,7 juta atau Rp114,2 miliar di akhir pekan debutnya di Indonesia. Film ini juga menjuarai *Box Office* di seluruh AS dalam akhir pekan pertamanya (Priherdityo, 2018). Dilansir dari situs Imdb (internet movie database) kesuksesan film *The Nun* membuat film ini mendapatkan banyak penghargaan, beberapa diantaranya adalah “*Best Horror Poster*” pada *Golden Trailer Awards 2019*, “*Worst Film Of The Year*” pada *HFCS award 2019* dan mendapatkan nominasi “*Best Costume Design*” pada *Fright Meter Award 2018*.

Film *The Nun* mengisahkan tragedi horror yang disebabkan oleh iblis bernama Valak . dengan latar belakang pedesaan di bagian barat Rumania pada tahun 1952, dimana terdapat sebuah kastil yang kemudian dijadikan Biara yang disebut Biara Carta dan dihuni oleh beberapa Biarawati. sejak zaman dahulu Valak sudah disegel di kastil tersebut, namun setelah Biara tersebut dibom selama perang dunia kedua, Valak akhirnya terbebaskan dan menyamar sebagai seorang Biarawati (Hornshaw, 2018).

Pada adegan pertama menampilkan dua Biarawati yang mendatangi sebuah ruangan gelap yang merupakan kediaman sang roh jahat yang

bernama Valak. Suster Victoria yang merupakan salah satu dari dua Biara tersebut dapat selamat dari gangguan roh jahat dan memutuskan untuk gantung diri, besoknya mayat Biarawati yang tergantung ini ditemukan oleh pemuda bernama Franchie yang merupakan penduduk yang bertugas mengantarkan barang untuk para Biarawati di sana (Magra, 2018).

Berita kematian sang Biarawati yang meninggal secara tidak wajar tersebut terdengar sampai kota Vatikan. Sehingga para bishop disana mengutus seorang Pastor dan Suster yaitu Pastor Burke dan Suster Irene untuk melakukan investigasi ke Biara yang terletak di Rumania tersebut. Sesampainya di Rumania, mereka bergegas datang ke kediaman Franchie untuk meminta mengantarkan mereka ke Biara tersebut yang letaknya di Lembah dan dikenal terkutuk oleh warga setempat (Magra, 2018).

Sesampainya di Biara, terdapat berbagai teror yang mulai mengganggu Suster Irene dan Pastor Burke saat mereka menginap di Biara tersebut, mulai dari radio usang yang tiba tiba menyala mati, Pastor Burke yang dihantui masa lalunya, sampai Frenchie yang melihat Biarawati melintas tengah malam di halaman Biara saat ia hendak pulang, sehingga pada akhirnya mereka memutuskan untuk mencari tahu ada apa sebenarnya yang terjadi pada Biara ini (Magra, 2018).

Investigasi mereka pun berlanjut. Dari cerita salah satu Suster disana, Suster Irene akhirnya dapat mengetahui sejarah kelam Biara tersebut sampai ia mengetahui fakta bahwa ada iblis yang menyerupai Biarawati di Biara tersebut yang memiliki perawakan tinggi, kulit putih pucat, mata

kuning cekung berbingkai hitam, dan memiliki gigi setajam jarum. Dalam interpretasi film tersebut, iblis mencari inang manusia untuk melarikan diri dari kurungannya di dalam Biara Carta, tidak hanya diberitahu sejarahnya saja, ia juga diberi bocoran bagaimana cara mengalahkan iblis itu. Berbagai cara pun dilakukan untuk mengakhiri teror Valak yang tiada hentinya, sampai pada akhirnya dengan memuntahkan darah Yesus Kristus oleh Suster Irene ke wajah Valak, Valak pun hangus terbakar dan Biara Carta berhasil diselamatkan (Kurland, 2018).



Gambar 2 : Valak dalam Film *The Nun*

(Sumber: <https://theconjuringuniverse.fandom.com/wiki/Valak>)

Di balik seram dan menegangkannya film *The Nun*, terdapat sisi lain yang menarik untuk disimak diantaranya yaitu keyakinan dan keteguhan agama yang diyakini dalam film ini, kita disadarkan bahwa keyakinan kita pada suatu agama atau kepercayaan akan mengubah sesuatu yang mungkin tak masuk akal menjadi hal yang benar benar terjadi. Keyakinan

itu yang selalu dipegang oleh pemeran utamanya yaitu Irene dalam perjalanannya mengungkapkan misteri. Bahkan, di akhir cerita ia berhasil mengalahkan iblis dengan keimanan dan kekuatan do'a (Atikah, 2023).

1.2.2 Konsep Produk

Dekorasi kue dengan tema film *The Nun* dapat disajikan untuk berbagai kesempatan seperti ulang tahun, pesta *halloween*, perayaan pemutaran perdana film *The Nun*, maupun perayaan *anniversary* film tersebut. Karena film ini memiliki rating R atau 18+ maka kue ini akan lebih cocok untuk remaja dan dewasa, terutama bagi pecinta film horror.

Kue yang akan Penulis gunakan adalah *chocolate butter cake*, dengan *coating dark chocolate ganache*. *Butter cake* merupakan bolu kuno inovasi dari *pound cake* yang memiliki ciri khas kandungan *butter* yang lebih banyak bila dibandingkan dengan kue lain. Proses pembuatan *butter cake* diawali dengan pengocokan *butter* dan gula sampai pucat dan lembut, lalu telur dimasukan satu persatu sambil dikocok kemudian bahan-bahan lain dimasukkan ke dalam adonan (Gisslen, 2013).

Base dari *cake* yang akan Penulis gunakan adalah *chocolate buttercake*, dimana warna gelap dari kue ini sangat cocok dengan kesan horror yang sesuai dengan tema dekorasi kue yang Penulis ambil. *Butter cake* memiliki tekstur yang padat, halus dan mengenyangkan, sehingga sering digunakan untuk dekorasi kue karena teksturnya yang kokoh untuk menahan aneka jenis dekorasi di atas kue tersebut (Monalisa, 2022).

Chocolate buttercake akan dipadukan dengan *dark chocolate ganache* sebagai *coating*. Perpaduan *chocolate buttercake* dengan *dark chocolate ganache* akan cocok untuk menghasilkan rasa yang seimbang.

Selain *chocolate buttercake* dan *dark chocolate ganache*, Penulis juga menggunakan *rice crispy treats* dalam beberapa elemen sebagai bahan utama untuk membentuk benda-benda tertentu. *Rice crispy* dapat dengan mudah dibentuk menjadi berbagai bentuk dan ukuran. *Rice crispy* juga dapat diaplikasikan ke berbagai desain seperti figur, karakter, atau elemen dekoratif lain. Sifatnya yang kokoh dan ringan dapat menjadikannya bahan yang cocok untuk membuat elemen tiga dimensi yang strukturnya stabil. *Rice crispy* juga menjadi pilihan yang terjangkau untuk membuat dekorasi kue karena bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuatnya seperti sereal dan *marshmallow* tidaklah mahal dan mudah didapat (Azmanov, 2014).

Namun, pada projek ini Penulis akan mengganti *base chocolate buttercake* dan *rice crispy treats* dengan *styrofoam dummy* karena Penulis akan lebih fokus pada aspek dekorasi dan *styrofoam dummy* jauh lebih murah dibandingkan menggunakan kue sungguhan, ini sangat menghemat biaya bahan, terutama untuk kue berukuran besar dan dengan desain yang kompleks. Kemudian nantinya *styrofoam dummy* akan di *cover* dan didekorasi menggunakan *rolled fondant*. Pada pembuatan dekorasi kue ini, penulis akan menggunakan beberapa teknik dekorasi

pada penggunaan *rolled fondant* diantaranya adalah *covering*, *embossing* dan *hand modelling*.

Covering adalah metode melapisi kue dengan menggunakan lapisan *rolled fondant* yang telah dipipihkan dan digulung untuk menciptakan tampilan yang mulus. *Covering* sendiri terdiri dari 2 metode yaitu metode *draping* dan *paneling*. *Draping* adalah metode di mana lembaran *fondant* yang telah di pipihkan dan digulung langsung diletakan di atas kue, metode ini biasanya menciptakan tampilan yang organik dan alami, dengan lipatan lipatan yang lembut. Sedangkan metode *paneling* menciptakan tampilan yang lebih struktural atau geometris karena lembaran *fondant* dipotong menjadi beberapa bagian dan kemudian ditempatkan secara terpisah pada kue (Adido, 2015). Penulis akan menggunakan kedua metode *covering* pada dekorasi kue ini karena sesuai dengan desain yang sudah ada.

Embossing adalah metode untuk mencetak atau menciptakan pola atau desain yang timbul pada permukaan *fondant* yang telah dipipihkan, ini adalah cara yang kreatif untuk menambahkan detail tambahan pada kue yang dilapisi *fondant* dan akan menciptakan tampilan yang menarik dan unik (Sullivan, 2013). Penulis menggunakan teknik ini karena sangat cocok untuk menunjukkan detail pada permukaan *rolled fondant* seperti menggambarkan pola kayu dan dinding bata.

Hand modeling adalah teknik untuk membuat bentuk dan figur dengan tangan menggunakan *fondant*. Dalam teknik ini, *fondant* dibentuk

dan diatur secara manual untuk menciptakan berbagai macam dekorasi kue seperti bunga, karakter kartun, hewan, dan objek lainnya (Sullivan, 2013). Penulis memilih metode ini karena *hand modeling* adalah metode yang serbaguna dan sangat cocok untuk membuat berbagai bentuk yang akan Penulis buat seperti membuat figurin karakter yang ada pada dekorasi kue ini.

Dari segi pewarnaan, Penulis akan mengaplikasikan dengan teknik *painting* pada dekorasi kue ini. *Painting* merupakan salah satu teknik dalam menambahkan warna dan detail pada permukaan *fondant* menggunakan pewarna makanan baik menggunakan kuas, spons, tusuk gigi maupun *airbrush* (Sullivan, 2013). Penulis memilih teknik ini karena teknik *painting* merupakan teknik yang serbaguna dalam menciptakan karya seni yang indah.

1.2.3 Desain Produk



Gambar 3 : Sketsa Produk Dekorasi kue

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Berikut merupakan penjelasan dari setiap bagian pada sketsa dekorasi kue yang Penulis buat.

a) *Tier Pertama*



Gambar 4 : *Tier Pertama*

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tier pertama merupakan *styrofoam dummy* berbentuk persegi dengan ukuran 28x28 cm dan tinggi 20 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna abu-abu dengan teknik *paneling*. Detail warna usang akan ditambahkan dengan menggunakan *airbrush* dengan pewarna hitam dan coklat yang dicampur dengan *food grade alcohol*. Terdapat 4 tiang di sisi nya yang memiliki 2 tingkat dengan ukuran yang berbeda, 4 tiang tersebut berbentuk silinder dengan diameter 6 cm dan tinggi 20 cm pada tingkat pertama kemudian pada tingkat kedua memiliki diameter 4 cm dan tinggi 5 cm, lalu di bagian paling atas terdapat atap yang berbentuk *cone* dengan diameter 5 cm dan tingginya 8 cm. *Tier* ini dedekorasi menyerupai sebuah bangunan Biara yang merupakan latar tempat dari film tersebut yang dinamakan Biara Carta.



Gambar 5 : Kastil Corvin di Rumania

(Sumber : en.kinorium.com, 2018)

Meski di dunia nyata Biara Carta memang benar-benar ada, namun tidak sama dengan di film karena Kastil sebenarnya yang digambarkan di film adalah Kastil Corvin yang terletak di Transylvania. Kastil ini merupakan kastil besar tertua di Eropa dan juga dikatakan sebagai Kastil paling menakutkan yang pernah ada (Iakawa, 2018).



Gambar 6 : Biara Carta

(Sumber : traveltastefeeel.com, 2023)

Sementara Biara Carta yang menjadi latar cerita dalam film *The Nun* benar benar ada di dunia nyata. Biara ini terletak di Rumania dan dibangun pada abad ke-13. Biara kuno sering kali dikaitkan dengan aura

misteri dan kegelapan, yang menjadikannya latar yang sempurna untuk film ini. Sejarahnya yang penuh dengan cerita mistik menambahkan elemen seram yang mendalam. Dalam film *The Nun*, pemilihan Biara Carta sebagai latar mungkin disebabkan oleh *image* nya yang angker dan aura kegelapan yang dapat memperkuat kesan seram dalam film tersebut (Asih, 2018). Adapun elemen elemen lain yang menghiasi *tier* pertama diantaranya yaitu:

1. Kuburan dan salib

Pada bagian depan *tier* pertama *cake* ini akan ditambahkan elemen kuburan yang terdiri dari batu nisan yang dibuat dari *rolled fondant* lalu elemen lainnya merupakan gundukan tanah yang akan dibuat dari *chocolate crumble* yang berwarna coklat. Selanjutnya terdapat juga salib yang menancap yang akan dibuat dengan *rolled fondant* dengan *floral wire* sebagai penyangga.



Gambar 7 : Kuburan di Halaman Sekitar Biara Carta

(sumber : en.kinorium.com, 2018)

Kuburan dan salib sendiri diambil dari adegan saat Pastor Burke, Suster Irene dan Frenchie yang sedang menguburi mayat Suster Victoria di halaman sekitar Biara. Terdapat banyak kayu yang membentuk simbol salib yang ditancapkan, konon hal itu dilakukan untuk mencegah gangguan roh jahat yang menguasai daerah tersebut.

2. Ranting pohon

Pohon yang terdapat pada bagian depan *tier* pertama akan dibuat dengan *rolled fondant* yang diberi *Floral wire* sebagai pengokohnya. Pada pohon pertama terdapat daun gugur yang berwarna kuning dan oren, daun akan dibuat dari *rolled fondant* menggunakan teknik *embossing* menggunakan *leaf plunger*.



Gambar 8 : Halaman Biara Carta

(sumber : en.kinorium.com, 2018)

Pada adegan ini, menunjukan halaman sekitar Biara Carta. Burung gagak yang bertengger pada pohon dapat menambahkan nuansa yang menakutkan karena konotasinya yang gelap dan meramalkan keburukan.

Kehadiran burung gagak bisa digunakan untuk memperkuat atmosfer yang menakutkan dan misterius.

3. *Figurine* Suster Irene



Gambar 9 : *Figurine* Suster Irene

(sumber : Olahan Penulis, 2024)

Pada bagian depan *Tier* pertama ini akan ditambahkan salah satu karakter yaitu Suster Irene, yang terbuat dari *rolled fondant* dengan metode *hand modeling*. *Rolled fondant* akan dibuat berwarna putih gading untuk menggambarkan pakaian Suster Irene.



Gambar 10 : Suster Irene

(Sumber : cinemags.org, 2023)

Suster Irene adalah seorang biarawati muda dengan penampilan mengenakan jubah biarawati, ia adalah sosok yang berani dan penuh belas kasih. Keberaniannya terlihat saat dia dihadapkan pada situasi-situasi mengerikan di sebuah biara terpencil di Rumania. Ketika Vatikan mengirimnya bersama Father Burke untuk menyelidiki kematian misterius seorang biarawati, Irene menunjukkan tekad yang kuat dalam menghadapi ancaman supranatural. Keimanannya yang teguh menjadi landasan dalam perjuangannya melawan Valak, entitas jahat yang menghantui biara tersebut.

b) *Tier* kedua



Gambar 11 : *Tier* Kedua

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Pada tier kedua *cake* ini menggunakan *styrofoam dummy* berbentuk persegi dengan ukuran 25x25x15 cm yang akan dilapisi *rolled fondant* berwarna coklat dengan metode *paneling*. Pada tier kedua ini terdapat beberapa elemen yang menghiasi yaitu:

1. Tulisan “*Finit hic deo*”

Pada bagian depan *tier* ini terdapat sebuah plang kayu yang terbuat dari *styrofoam dummy* ukuran 16x4 cm yang di cover menggunakan *rolled fondant* menggunakan teknik *draping* berwarna coklat dengan pola kayu yang dibuat dengan teknik *embossing* bertuliskan “*Finit hic Deo*”.



Gambar 12 : Pintu bertuliskan "*finit hic deo*"

(sumber : en.kinorium.com, 2018)

Tulisan *iconic* ini diambil dari adegan *opening* dalam film *The Nun*. Dimana pintu ini merupakan sebuah pintu keramat yang bertuliskan Bahasa latin “*Finit hic Deo*” yang jika diterjemahkan dalam Bahasa Indonesia adalah “Tuhan berakhir disini”. Hal itu menjadi penanda bahwa di balik pintu itu adalah tempat dimana doa-doa tuhan takkan mempan terhadap suatu zat menyeramkan didalamnya, Ruangan tersebut merupakan lokasi ritual dan sebuah celah neraka dimana Valak berasal (Hutomo, 2018).

2. Laba-laba dan sarangnya

Terdapat elemen laba-laba dan sarang laba-laba pada bagian depan *tier* kedua *cake decor* ini yang akan dibuat dari *rolled fondant* dengan teknik *hand modeling*. Laba-laba sering digunakan sebagai symbol atau elemen untuk meningkatkan suasana mencekam dan menakutkan.

c) *Tier* ketiga



Gambar 13 : *Tier* Ketiga

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Pada *tier* ketiga *cake* ini menggunakan *styrofoam dummy* berbentuk bulat dengan diameter 18 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna hitam yang merupakan kostum yang digunakan Valak yang dibuat dengan teknik *paneling*. Kemudian terdapat tambahan *rolled fondant* berwarna putih pada bagian atasnya. Terdapat pula elemen tambahan yaitu kalung salib yang menggantung pada leher Valak tersebut.

d) Valak



Gambar 14 : Kepala Valak

(Sumber : Olahan Penulis)

Pada bagian *cake topper* merupakan kepala Valak yang merupakan tokoh antagonis dari film *The Nun*. pada tier ini menggunakan *styrofoam dummy* dengan tinggi 20 cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* putih pada bagian wajahnya, kemudian menggunakan warna hitam pada bagian penutup kepalanya. Riasan mata yang gelap dan detail bercak darah yang ada pada sekitar mulut Valak akan ditambahkan dengan metode painting dengan *airbrush*.



Gambar 15 : Riasan Wajah Valak

(Sumber : civitai.com, 2023)

Valak adalah karakter dalam dunia fiksi yang terkenal dalam film horror *The Nun*. dalam mitologi film tersebut, Valak adalah roh jahat yang mengambil bentuk Biarawati dengan wajah yang menakutkan, mata yang hitam, gigi runcing dan memakai jubah Biara hitam yang menggantung longgar di tubuhnya. Valak digambarkan sebagai entitas jahat yang menakutkan, dengan wujudnya yang menyeramkan dan kekuatannya untuk menghantui manusia (Bohen, 2023).

1.3 TINJAUAN PRODUK

1.3.1 *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan serangkaian instruksi rinci untuk menyiapkan hidangan atau minuman. *Standard recipe* biasanya berisi informasi tentang bahan-bahan yang dibutuhkan, jumlah dalam satuan yang jelas dan petunjuk langkah demi langkah dalam menyiapkan hidangan, serta informasi tambahan seperti waktu memasak, suhu dan jumlah yang dihasilkan. *Standard recipe* dimaksudkan untuk penyiapan hidangan dan minuman yang seragam di berbagai lokasi pembuatannya. Dengan mengikuti *standard recipe* yang sama maka pembuat akan dapat memastikan bahwa hasil akhir yang dibuat akan konsisten dalam rasa, tekstur, dan penampilan (Gisslen, 2013).

Penulis menyantumkan *standard recipe* dari pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan *chocolate butter cake* sebagai *base cake* dan *dark chocolate ganache* sebagai *coating*, adapun penambahan *rice crispy treats* dan *chocolate crumble* sebagai penambahan dekorasi.

a) *Chocolate Butter Cake*Tabel 1 : *Standard Recipe Chocolate Butter Cake*

<i>Chocolate Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 <i>Cake</i> Persegi 28x28x20 cm 1 <i>Cake</i> Persegi 25x25x15 cm 1 <i>Cake</i> Bulat Ø 22 x 15 cm
				Halaman : 1 dari 2
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Panaskan			Oven dengan suhu 180°C .
3.	Olesi	60 ml	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang secara tipis, kemudian lapiasi bagian bawah loyang menggunakan <i>parchment paper</i> , sisihkan.
4.	Ayak	2.880 gr 720 gr 72 gr 36 gr 36 gr 24 gr	<i>Medium Flour</i> <i>Cocoa Powder</i> <i>Coffee Powder</i> <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i> <i>Salt</i>	Di dalam sebuah <i>bowl</i> , sisihkan.
5.	Aduk	1260 gr 2040 gr	<i>Brown sugar</i> <i>Unsalted butter</i>	Di dalam <i>mixing bowl</i> , dengan <i>medium speed</i> menggunakan <i>attachment whisk</i> hingga teksturnya menjadi ringan dan berwarna putih pucat.
6.	Masukkan	1200 gr 48 gr	Telur ayam <i>Vanilla extract</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap sampai tercampur rata dan tidak ada yang menggumpal.
7.	Masukkan		Campuran bahan kering yang sudah diayak	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap, dibagi menjadi dua tahap dan aduk dengan <i>medium speed</i> .

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

<i>Chocolate Butter Cake</i>				<i>Yield :</i> 1 <i>Cake</i> Persegi 28x28x20 cm 1 <i>Cake</i> Persegi 25x25x15 cm 1 <i>Cake</i> Bulat Ø 22 x 15 cm
				Halaman : 2 dari 2
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Tuang	672 ml 672 ml	Air <i>Fresh milk</i>	Ke dalam mixing bowl secara bertahap dan bergantian dengan memasukkan bahan kering. Aduk hingga semua bahan tercampur dengan baik.
9.	Tuang			Adonan ke dalam loyang , lalu ratakan.
10.	Panggang			Di oven selama 25 menit dengan suhu 180°C.
11.	Dinginkan Keluarkan			Sejenak <i>butter cake</i> yang sudah matang, kemudian <i>cake</i> dari loyang dan dinginkan diatas <i>cooling wire</i> .

(Sumber : Mama Ai's Kitchen, 2019)

b) Dark Chocolate Ganache

Tabel 2 : *Standard Recipe Dark Chocolate Ganache*

<i>Dark Chocolate Ganache</i>				<i>Yield :</i> 1.500 gr
				Halaman : 1 dari 2
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Iris	1000 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Hingga berukuran kecil, kemudian letakkan di dalam <i>bowl</i> .

Tabel 2 : *Standard Recipe Dark Chocolate Ganache*
(Lanjutan)

<i>Dark Chocolate Ganache</i>				<i>Yield : 1.500 gr</i>
				<i>Halaman : 2 dari 2</i>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Tuang	500 gr	<i>Dairy cream</i>	Ke dalam <i>pan</i> , lalu masak dengan api kecil hingga terasa hangat dan muncul gelembung kecil di bagian pinggir <i>pan</i> .
4.	Tuang			<i>Dairy cream</i> yang sudah hangat ke dalam <i>bowl</i> yang berisi <i>dark chocolate couverture</i> yang sudah di iris.
5.	Aduk			Campuran <i>dairy cream</i> dan <i>dark chocolate couverture</i> menggunakan <i>whisk</i> hingga tercampur rata dan semua cokelat larut.
6.	Simpan			<i>Dark chocolate ganache</i> di dalam <i>chiller</i> hingga teksturnya <i>firm</i> .

(Sumber : Exquise Patisserie jakarta, 2023)

c) *Rice crispy treats*

Tabel 3 : *Standard Recipe Rice Crispy Treats*

<i>Rice Crispy Treats</i>				<i>Yield : 323 gr</i>
				<i>Halaman : 1 dari 2</i>
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	120 gr	<i>Butter</i>	Dalam <i>pan</i> besar menggunakan api sedang.

Tabel 3 : *Standard Recipe Rice Crispy Treats*
(Lanjutan)

<i>Rice Crispy Treats</i>				<i>Yield : 323 gr</i>
				Halaman :2 dari 2
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Tambahkan	276 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam <i>pan</i> . Panaskan sampai meleleh sambil diaduk, kemudian matikan api.
3.	Masukkan	250 gr	<i>Rice crispy cereal</i>	Ke dalam adonan <i>marshmallow</i> . Aduk sampai tercampur rata.
4.	Dinginkan			Beberapa saat, kemudian bentuk menggunakan tangan menjadi bentuk bentuk yang diinginkan.

(Sumber : Step-by-step *Cake Decorating* by Karen Sullivan, 2013)

d) *Chocolate Crumble*

Tabel 4 : *Standard Recipe Chocolate Crumble*

<i>Chocolate Crumble</i>				<i>Yield : 180 gr</i>
				Halaman : 1 dari 1
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan	50 gr 50 gr 40 gr	<i>Flour</i> <i>Brown Sugar</i> <i>Cocoa powder</i>	Di dalam <i>bowl</i> lalu aduk menggunakan <i>balloon whisk</i> .
2.	Tambahkan	40 gr	<i>Soft butter</i>	Ke dalam campuran bahan kering, lalu aduk.
3.	Tuang			Diatas <i>silicon matt</i> .
4.	Panggang			Di oven selama 10 menit dengan suhu 180°C.

(Sumber : Chef Eldar Kabiri, 2021)

e) Dekorasi kue film *The Nun*Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (3 tiers)
				Halaman : 1 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Tier pertama</i>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Persegi dengan ukuran 28x28x20 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	1500 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata.
4.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
6.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>Rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan. Gunakan metode <i>paneling</i> Lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
8.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Persegi panjang ukuran 18x15 cm dengan tebal 1 cm yang membentuk <i>letter u</i> .
		1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Persegi panjang ukuran 15x29 cm dengan tebal 1 cm.
		2 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Persegi Panjang dengan ukuran 10x23 cm dengan tebal 1 cm.

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 2 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
10.	Uleni	600 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata.
11.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
12.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
13.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
14.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> abu-abu. Gunakan metode <i>draping</i> , lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
15.	Siapkan	4 buah 4 buah	<i>Styrofoam dummy</i> <i>Styrofoam dummy</i>	Silinder dengan diameter 6 cm dan tinggi 14 cm Silinder dengan diameter 4 cm dan tinggi 7 cm.
16.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
17.	Uleni	600 gr 2 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai tercampur rata.
18.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>Silicon matt</i> .
19.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> coklat	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (3 tiers)
				Halaman : 3 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
20.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>Dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
21.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> coklat. Gunakan metode <i>paneling</i> , lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
22.	Siapkan	4 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	<i>Cone</i> dengan diameter 5 cm dan tinggi 8 cm.
23.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
24.	Uleni	300 gr 3 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna kuning	Sampai tercampur rata.
25.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
26.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> oren tua.	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
27.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
28.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> oren tua. Gunakan metode <i>draping</i> , Lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 4 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Tier kedua</i>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bentuk persegi dengan ukuran 25x25 cm dan tinggi 15 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	100 gr 2 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai tercampur rata.
4.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> coklat	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
6.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan. Gunakan metode <i>paneling</i> . Lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
8.	Siapkan	1 buah 2 buah	<i>Styrofoam dummy</i> <i>Styrofoam dummy</i>	Bentuk persegi panjang dengan ukuran 16x8 cm dengan ketebalan 1 cm. Bentuk persegi panjang dengan ukuran 11x6 cm dengan ketebalan 1 cm.
9.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield</i> : 1 whole cake decoration (3 tiers)
				Halaman : 5 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> oren tua	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
11.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .
12.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> oren tua. Gunakan metode <i>draping</i> , lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
13.	Cetak			Dengan <i>brick silicon mold</i> .
Tier ketiga				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat diameter 18 cm dengan tinggi 15 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	600 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata.
4.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> hitam.	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
6.	Olesi	Secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover plastic wrap</i> .

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 6 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> hitam. Gunakan metode <i>paneling</i> , lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
8.	Uleni	600 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai lunak.
9.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
10.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
11.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> putih. Gunakan metode <i>paneling</i> , lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> dan potong bagian yang berlebih.
12.	Uleni	100 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata.
13.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
14.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan hingga panjangnya 18 cm.
15.	Uleni	100 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata.
16.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> coklat	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3 mm
17.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat	Membentuk salib dengan menggunakan <i>fondant tools</i>

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 7 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Topper Valak				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bentuk kepala Valak Ø 10 cm dengan tinggi 20 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Siapkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni sampai lunak.
4.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
5.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant putih</i>	Di atas <i>silicone matt</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tebalnya 3 mm.
6.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> putih pada bagian wajah dan kepala valak.
7.	Ukir			Dengan menggunakan <i>modeling tools</i> , untuk membentuk tekstur pada wajah Valak.
8.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni sampai lunak.
9.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
10.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant putih</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
11.	Tempelkan		<i>Rolled fondant putih</i>	Pada bagian samping wajah Valak lalu potong bagian yang berlebih.

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 8 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Uleni	400 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
13.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
14.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> hitam dan putih	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 5 mm sampai 45 cm panjangnya menjadi 2 bagian. Tempelkan kedua lapisan tersebut.
15.	Tempelkan			Pada bagian kepala valak.
Kuburan				
1.	Uleni	200 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan tangan membentuk batu nisan
3.	<i>painting</i>			Membentuk tulisan “RIP“
Salib				
1.	Uleni	200 gr 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan membentuk salib.
3.	Tempelkan			Pada <i>Floral wire</i> agar salib bisa berdiri tegak

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 9 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pohon				
1.	Uleni	300 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat.	Dengan tangan membentuk pohon dan rantingnya.
3.	Tempelkan			Pada <i>floral wire</i> yang sudah dibentuk pola pohon.
4.	Uleni	100 gr 1 ml 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah	Hingga tercampur rata.
5.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .
6.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> kuning dan oren	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 mm.
7.	Cetak		<i>Rolled fondant</i> kuning dan oren	Menggunakan <i>leaf plunger</i> .

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 10 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Uleni	100 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam.	Hingga tercampur rata.
9.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan membentuk burung gagak.
<i>Figurine Suster Irene</i>				
1.	Uleni	125 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga tercampur rata.
2.	Uleni	100 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata.
3.	Uleni	20 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
4.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> putih gading	Menggunakan tangan membentuk badan dan lengan, lalu tempelkan dengan menggunakan <i>floral wire</i> sebagai penyambungannya.

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 11 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Menggunakan tangan membentuk tangan dan kepala. Ukir bagian wajahnya menggunakan <i>fondant tools</i> .
6.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Menggunakan tangan membentuk rambut.
7.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Pada bagian atas kepala.
8.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> putih gading.	Dengan <i>rolling pin</i> , menyesuaikan ukuran badan, lalu tempelkan dengan pola baju dan penutup kepala.
9.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat	Menggunakan tangan membentuk sabuk.
10.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> coklat	Pada bagian badan.
Tulisan <i>finit hic deo</i>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bentuk persegi panjang ukuran 15x3 cm.
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	200 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata.
4.	<i>Dusting</i>	Secukupnya	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i> .

Tabel 5 : *Standard Recipe* Dekorasi kue Film *The Nun*

(Lanjutan)

Dekorasi kue Film <i>The Nun</i>				<i>Yield : 1 whole cake decoration (3 tiers)</i>
				Halaman : 12 dari 12
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant coklat</i>	Di atas <i>silicone matt</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tebalnya 2 mm.
6.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> coklat.
7.	Ukir			Dengan menggunakan <i>fondant tools</i> , untuk membentuk tekstur kayu. Kemudian bentuk tulisan “ <i>Finit hic deo</i> ”.
8.	<i>Painting</i>			Tulisan “ <i>Finit hic deo</i> ” menggunakan <i>brush</i> .
Laba-laba				
1.	Uleni	100 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam.	Hingga tercampur rata.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Menggunakan tangan membentuk badan laba laba dan 8 kakinya.
3.	Tempelkan			8 kakinya dengan badan laba-laba.
4.	Uleni	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga lunak.
5.	<i>Roll</i>			Menggunakan tangan hingga membentuk sarang laba laba.

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)





1.3.2 Kebutuhan Peralatan

Untuk memastikan pembuatan produk berjalan lancar, perlengkapan peralatan memegang peranan yang sangat penting dalam kelancaran operasional. Tanpa adanya perlengkapan hal ini tentu dapat menghambat kelancaran pengolahan produk. Dibawah ini penulis telah melampirkan daftar kebutuhan peralatan untuk membuat dekorasi kue pada tugas akhir ini beserta fungsinya.





Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Silicon mat</i>		Alas untuk pengerjaan <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>Digital scale</i>		Menimbang kebutuhan bahan dekorasi.

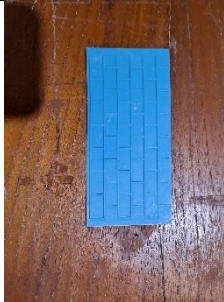



Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan
(Lanjutan)

3.	<i>Fondant tools</i>		Untuk memberikan detail pada <i>fondant</i> .
4.	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .
5.	<i>Leaf plunger</i>		Untuk mencetak pola daun pada <i>rolled fondant</i> .
6.	Penggaris		Untuk mengukur panjang <i>rolled fondant</i> .

Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan
(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
7.	<i>Rolling pin</i>		Untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
8.	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> sebelum digunakan.
9.	<i>Small knife</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
10.	<i>Turntable</i>		Sebagai alas agar mempermudah proses dekorasi.

Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan
(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
11.	<i>Brick silicon mold</i>		Untuk membuat motif bata pada <i>rolled fondant</i>
12.	<i>Brush</i>		Untuk mengaplikasikan pewarna pada <i>rolled fondant</i> .
13.	<i>Airbrush</i>		Untuk menyemprotkan bercak pewarna pada <i>rolled fondant</i>
14.	Tusuk sate		Untuk menempelkan dan menopang <i>rolled fondant</i> .

Tabel 6 : Daftar Kebutuhan Peralatan
(Lanjutan)





No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
15.	<i>Floral wire</i>		Untuk penyangga <i>figurine</i> .
16.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk melapisi <i>Styrofoam dummy</i> sebelum dicover dengan <i>rolled fondant</i>

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi





Dalam Tugas akhir ini, *chocolate butter cake* dan *rice crispy treats* akan digantikan dengan menggunakan *styrofoam dummy* untuk memudahkan Penulis dalam pembuatan dekorasi. Berikut daftar bahan dekorasi pada pembuatan dekorasi kue.

Tabel 7 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Cake board</i> kotak ukuran 50x50x2,5 cm		Sebagai alas dekorasi kue
2.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi ukuran 28x28x20 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
3	<i>Styrofoam dummy</i> persegi Panjang ukuran 18x5 dan tebal 1 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
4	<i>Styrofoam dummy</i> ukuran 15x29 cm dan tebal 1 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama





Tabel 7 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
5.	<i>Styrofoam dummy</i> ukuran 10x23 cm dan tebal 1 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
6.	<i>Styrofoam dummy</i> silinder Ø 6 cm dan tinggi 14 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
7.	<i>Styrofoam dummy</i> silinder Ø 4 cm dan tinggi 7 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
8.	<i>Styrofoam dummy Cone</i> Ø 5 cm dan tinggi 8 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama

Tabel 7 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
9.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi ukuran 25x25x15 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua
10.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi ukuran 16x8 cm dan tebal 1 cm		Elemen tambahan pada <i>tier</i> kedua
11.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang ukuran 11x6 dan tebal 1 cm		Elemen tambahan pada <i>tier</i> kedua
12.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang ukuran 15x3 dan tebal 1 cm		Elemen tambahan pada <i>tier</i> 2

Tabel 7 : Daftar Kebutuhan Bahan Dekorasi
(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
13.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 18x15 cm		Menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> ketiga
14.	<i>Styrofoam dummy</i> wajah polos Valak Ø 10 cm dengan tinggi 17 cm		Menggantikan <i>rice crispy</i> pada <i>topper</i> Valak

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.4 Purchase Order

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menentukan barang yang ingin dibeli dari penjual yang juga merupakan kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pembeli (Desmirati, 2019). *Purchase order* meliputi nama barang yang dipesan beserta spesifikasinya, harga per unit dan total. Berikut Penulis telah membuat *purchase order* untuk dekorasi kue yang akan Penulis buat.

Tabel 8 : *Purchase order* dekorasi kue menggunakan *chocolate butter cake*

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
1.	<i>Baking powder</i>	koepoe koepoe	45 gr	Rp7,000	45 gr	Rp7,000
2.	<i>Baking soda</i>	Koepoe koepoe	45 gr	Rp7,000	45 gr	Rp7,000
3.	<i>Brown sugar</i>	Ricomann	2000 gr	Rp48,000	1000 gr	Rp96,000
4.	<i>Cake board</i>	50x50 cm	1 pc	Rp50,000	1 pc	Rp50,000
5.	<i>CMC</i>	Koepoe koepoe	50 gr	Rp10,000	50 gr	Rp10,000
6.	<i>Cocoa powder</i>	Tulip burgundy	1000 gr	Rp242,000	1000 gr	Rp242,000
7.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip black noir	1000 gr	Rp260,000	100 gr	Rp260,000
8.	<i>Coffee powder</i>	Nescafe Classic	90 gr	Rp17,000	45 gr	Rp34,000
9	<i>Corn syrup</i>	Daesang	300 gr	Rp40,000	300 gr	Rp40,000
10.	<i>Cornstarch</i>	Maizenaku	250 gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
11.	<i>Dairy cream</i>	Greenfields	1000 ml	Rp83,000	1000 ml	Rp83,000
12.	<i>Dark chocolate couverture</i>	Schoko	1000 gr	Rp94,000	1000 gr	Rp94,000
13.	<i>Double tape</i>	Joyko	1300 cm	Rp6,000	1300 cm	Rp6,000

Tabel 8 : *Purchase order* dekorasi kue menggunakan *chocolate butter cake*

(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
14.	<i>Eggs</i>	Ayam negeri	2000 gr	Rp32,000	1000 gr	Rp62,000
15.	<i>FG alcohol</i>	-	1000 ml	Rp52,000	1000 ml	Rp52,000
16.	<i>Floral wire</i>	1,1 mm	15 pc	Rp16,000	15 pcs	Rp16,000
17.	<i>Fresh milk</i>	Greenfields	1000 ml	Rp23,500	1000 ml	Rp23,500
18.	<i>Greasing Oil</i>	Carlo	500 ml	Rp37,000	500 ml	Rp37,000
19.	<i>Marshmallow</i>	Snow white	300 gr	Rp56,000	300 gr	Rp56,000
20.	<i>Medium Flour</i>	Segitiga biru	3.000 gr	Rp14,000	1000 gr	Rp42,000
21.	Pewarna Coklat	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
22.	Pewarna hitam	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
23.	Pewarna kuning	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
24.	Pewarna merah	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
25.	Pewarna hijau	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
26.	Pita satin	Coklat	2000 cm	Rp15,000	2000 cm	Rp15,000
27.	<i>Rice crispy cereal</i>	Kellogs	260 gr	Rp23,000	130 gr	Rp46,000
28.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	5000 gr	Rp324,000	5000 gr	Rp324,000
29.	<i>Rolled fondant (repack 500 gr)</i>	Bakerline	2500 gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000

Tabel 8 : *Purchase order* dekorasi kue menggunakan *chocolate butter cake***(Lanjutan)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
30.	<i>Salt</i>	Dolphin	250 gr	Rp4,500	250 gr	Rp4,500
31.	Tusuk sate	-	50 pcs	Rp6,000	50 pcs	Rp6,000
32.	<i>Unsalted butter</i>	Anchor	2497 gr	Rp42.000	227 gr	Rp462.000
33.	<i>Vanilla extract</i>	Jansen	100 ml	Rp52,000	100 ml	Rp52,000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp2,406,700

(Sumber: Olahan Penulis, 2024)

Tabel 9 : *Purchase Order* dengan *Styrofoam Dummy*

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
1.	<i>Brown sugar</i>	Ricoman	1000 gr	Rp48,000	1000 gr	Rp48,000
2.	<i>Cake board</i>	50x50 cm	1 pc	Rp50,000	1 pc	Rp50,000
3.	<i>CMC</i>	Koepoe koepoe	50 gr	Rp10,000	50 gr	Rp10,000
4.	<i>Cocoa powder</i>	Tulip Burgundy	1000 gr	Rp242,000	1000 gr	Rp242,000
5.	<i>Cocoa powder hitam</i>	Tulip Black Noir	1000 gr	Rp260,000	1000 gr	Rp260,000
6.	<i>Corn syrup</i>	Daesang	300 gr	Rp40,000	300 gr	Rp40,000

Tabel 9 : Purchase Order dengan Styrofoam Dummy
(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
7.	<i>Cornstarch</i>	Maizen aku	250 gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
8.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Tulip	1000 gr	Rp68,000	1000 gr	Rp68,000
9.	<i>Double tape</i>	Joyko	1300 m	Rp6,000	1300 m	Rp6,000
10.	<i>FG alcohol</i>	-	1000 ml	Rp52,000	1000 ml	Rp52,000
11.	<i>Floral wire</i>	1,1 mm	15 pc	Rp16,000	15 pc	Rp16,000
12.	<i>Marshmallow</i>	Snow white	300 gr	Rp56,000	300 gr	Rp56,000
13.	<i>Medium Flour</i>	Segitiga biru	1000 gr	Rp14,000	1000 gr	Rp14,000
14.	Pewarna Coklat	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
15.	Pewarna hitam	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
16.	Pewarna kuning	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
17.	Pewarna merah	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
18.	Pewarna hijau	Cross	20 ml	Rp14,000	20 ml	Rp14,000
19.	Pita satin	coklat	2000 cm	Rp15,000	2000 cm	Rp15,000
20.	<i>Rice crispy cereal</i>	Kellogs	260 gr	Rp23,000	130 gr	Rp46,000
21.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	5000 gr	Rp324,000	5000 gr	Rp324,000

Tabel 9 : *Purchase Order* dengan *Styrofoam Dummy*
(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
22.	<i>Rolled fondant (repack 500 gr)</i>	Bakerline	2500 gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000
23.	<i>Styrofoam dummy persegi</i>	28x28x20 cm	1 pc	Rp30,000	1 pc	Rp30,000
24.	<i>Styrofoam dummy bulat</i>	Ø 18x15 cm	1 pc	Rp20,000	1 pc	Rp20,000
25.	<i>Styrofoam dummy persegi panjang</i>	18x5 dan tebal 1cm	1 pc	Rp5,000	1 pc	Rp5,000
26.	<i>Styrofoam dummy persegi</i>	25x25x15 cm	1 pc	Rp20,000	1 pc	Rp20,000
27.	<i>Styrofoam dummy persegi panjang</i>	15x29 cm dan tebal 1 cm	1 pc	Rp5,000	1 pc	Rp5,000
28.	<i>Styrofoam dummy persegi panjang</i>	10x23 dan tebal 1 cm	2 pc	Rp5,000	1pc	Rp10,000
29.	<i>Styrofoam dummy persegi panjang</i>	11x6 dan tebal 1 cm	3 pc	Rp5,000	1 pc	Rp15,000
30.	<i>Styrofoam dummy persegi panjang</i>	15x3 dan tebal 1 cm	1 pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
31.	<i>Styrofoam dummy silinder</i>	Ø 6 cm dan tinggi 14 cm	4 pc	Rp5,000	1 pc	Rp20,000

Tabel 9 : *Purchase Order* dengan *Styrofoam Dummy*
(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan	Harga	
32.	<i>Styrofoam dummy silinder</i>	Ø 4 cm dan tinggi 7 cm	4 pc	Rp5,000	1 pc	Rp20,000
33.	<i>Styrofoam dummy cone</i>	Ø 5 cm dan tinggi 8 cm	4 pc	Rp2,500	1 pc	Rp10,000
34.	<i>Styrofoam dummy wajah polos Valak</i>	Ø 10 cm dan tinggi 20 cm	1 pc	Rp40,000	1 pc	Rp40,000
35.	Tusuk sate	-	50 pc	Rp6,000	50 pc	Rp6,000
36.	<i>Unsalted butter</i>	Anchor	227 gr	Rp42,000	227 gr	Rp42,000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp1,779,700

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.3.5 Perumusan Selling Price

Selling Price atau harga jual adalah harga yang ditetapkan atas suatu produk atau jasa yang dijual kepada konsumen. Harga jual dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti permintaan, biaya produksi, persaingan dan strategi

pemasaran (Lewis, 1994). Untuk menentukan harga jual atau *selling price*, maka dibutuhkan perumusan harga jual dengan cara menghitung total *recipe costing*. Terdapat berbagai metode dalam menentukan *Selling price*, salah satunya adalah menggunakan rumus yang ditetapkan oleh Spencer (2012) yaitu:

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

Berikut adalah *selling price* yang telah Penulis susun pada pembuatan dekorasi kue ini baik dengan *base cake* maupun dengan *Styrofoam dummy* sebagai perbandingan.

A) *Recipe Costing*

Tabel 10 : *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Baking powder</i>	36	gr	Rp7,000	45 gr	Rp5,600
2.	<i>Baking soda</i>	36	gr	Rp7,000	45 gr	Rp5,600
3.	<i>Brown sugar</i>	1310	gr	Rp48,000	1000 gr	Rp62,880
4.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp50,000	1 pc	Rp50.000
5.	<i>CMC</i>	50	gr	Rp10,000	50 gr	Rp10,000

Tabel 10 : *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

(Lanjutan)

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
6.	<i>Cocoa powder</i>	760	gr	Rp242,000	1000 gr	Rp183,920
7.	<i>Cocoa powder hitam</i>	20	gr	Rp260,000	1000 gr	Rp5,200
8.	<i>Coffee powder</i>	72	gr	Rp17,000	45 gr	Rp27,200
9.	<i>Corn syrup</i>	300	gr	Rp40,000	300 gr	Rp40,000
10.	<i>Cornstarch</i>	250	gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
11.	<i>Dairy cream</i>	500	gr	Rp83,000	1000 ml	Rp41,500
12.	<i>Dark chocolate couverture</i>	1000	gr	Rp94,000	1000 gr	Rp94,000
13.	<i>Double tape</i>	200	cm	Rp6,000	1300 cm	Rp923
14.	<i>Eggs</i>	1200	gr	Rp32,000	1000 gr	Rp38,400
15.	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp52,000	1000 ml	Rp2,600
16.	<i>Floral wire</i>	10	pc	Rp16,000	15 pc	Rp10,667
17.	<i>Fresh milk</i>	672	ml	Rp23,500	1000 ml	Rp15,792
18.	<i>Greasing oil</i>	60	ml	Rp37,000	500 ml	Rp4,400
19.	<i>Marshmallow</i>	276	gr	Rp56,000	300 gr	Rp51,520
20.	<i>Medium flour</i>	2930	gr	Rp14,000	1000 gr	Rp41,020
21.	Pewarna coklat	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
22.	Pewarna hitam	15	ml	Rp14,000	20 ml	Rp10,500
23.	Pewarna kuning	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
24.	Pewarna merah	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500

Tabel 10 : Recipe Costing dengan Base Cake**(Lanjutan)**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
25.	Pewarnna hijau	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
26.	Pita satin	200	cm	Rp15,000	2000 cm	Rp1,500
27.	<i>Rice crispy cereal</i>	250	gr	Rp23,000	130 gr	Rp44,231
28.	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp324,000	5000 gr	Rp324,000
29.	<i>Rolled fondant (repack 500 gr)</i>	2500	gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000
30.	<i>Salt</i>	24	gr	Rp4,500	250 gr	Rp432
31.	Tusuk sate	10	pc	Rp6,000	50 pc	Rp1,200
32.	<i>Unsalted butter</i>	2200	gr	Rp42,000	227 gr	Rp407,048
33.	<i>Vanilla extract</i>	48	ml	Rp52,000	100 ml	Rp24,960
TOTAL RECIPE COSTING						Rp1,728,793

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Brown sugar</i>	50	gr	Rp48,000	1000 gr	Rp2,400
2.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp50,000	1 pc	Rp50,000
3.	<i>CMC</i>	50	gr	Rp10,000	50 gr	Rp10,000
4.	<i>Cocoa powder</i>	40	gr	Rp242,000	1000 gr	Rp9,680
5.	<i>Cocoa powder hitam</i>	20	gr	Rp260,000	1000 gr	Rp5,200

Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy**(Lanjutan)**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
6.	<i>Corn syrup</i>	300	ml	Rp40,000	300 gr	Rp40,000
7.	<i>Cornstarch</i>	250	gr	Rp9,700	250 gr	Rp9,700
8.	<i>Double tape</i>	200	cm	Rp6,000	1300 cm	Rp923
9.	<i>FG alcohol</i>	50	ml	Rp52,000	1000 ml	Rp2,600
10.	<i>Floral wire</i>	10	pc	Rp16,000	15 pcs	Rp10,667
11.	<i>Marshmallow</i>	276	gr	Rp56,000	300 gr	Rp51,520
12.	<i>Medium Flour</i>	50	gr	Rp14,000	1000 gr	Rp700
13.	Pewarna Coklat	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
14.	Pewarna hitam	15	ml	Rp14,000	20 ml	Rp10,500
15.	Pewarna kuning	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
16.	Pewarna merah	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
17.	Pewarna hijau	5	ml	Rp14,000	20 ml	Rp3,500
18.	Pita satin	200	cm	Rp15,000	2000 cm	Rp1,500
19.	<i>Rice crispy cereal</i>	250	gr	Rp23,000	130 gr	Rp44,231
20.	<i>Rolled fondant</i>	5000	gr	Rp324,000	5000 gr	Rp324,000
21.	<i>Rolled fondant (repack 500 gr)</i>	2500	gr	Rp40,000	500 gr	Rp200,000
22.	<i>Styrofoam dummy persegi ukuran 28x28x20 cm</i>	1	pc	Rp30,000	1 pc	Rp30,000

Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy**(Lanjutan)**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
23.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 18 t 15 cm	1	pc	Rp20,000	1 pc	Rp20,000
24.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang 18x5 cm	1	pc	Rp5,000	1 pc	Rp5,000
25.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 25x25x15 cm	1	pc	Rp20,000	1 pc	Rp20,000
26.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang 15x29 cm	1	pc	Rp. 5.000	1 pc	Rp5,000
27.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang 10x23 cm	2	pc	Rp5,000	1 pc	Rp10,000
28.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang 11x6 cm	3	pc	Rp5,000	1 pc	Rp15,000
29.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi panjang 15x3 cm	1	pc	Rp10,000	1 pc	Rp10,000
30.	<i>Styrofoam dummy</i> silinder Ø 6 cm t 14 cm	4	pc	Rp5,000	1 pc	Rp20,000
31.	<i>Styrofoam dummy</i> silinder Ø 4 cm t 7 cm	4	pc	Rp5,000	1 pc	Rp20,000
32.	<i>Styrofoam dummy</i> cone Ø 5 cm t 8 cm	4	pc	Rp5,000	1 pc	Rp20,000
33.	<i>Styrofoam dummy</i> wajah polos Valak Ø 10 cm t 20 cm	1	pc	Rp40,000	1 pc	Rp40,000

Tabel 11 : Recipe Costing dengan Styrofoam Dummy**(Lanjutan)**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
34.	Tusuk sate	10	pc	Rp6,000	50 pc	Rp1,200
35.	<i>Unsalted butter</i>	40	gr	Rp42,000	227 gr	Rp7,400
TOTAL RECIPE COSTING						Rp1,011,221

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

*b) Selling price***Tabel 12 : Selling price dekorasi kue dengan base cake**

Keterangan	Harga (Rp)
Total Recipe Costing	Rp1,728,793
Desired Cost Percent	40%
Preliminary selling price	Rp 4,321,982
Actual selling price	Rp 4,500,000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Tabel 13 : Selling price dekorasi kue dengan styrofoam dummy

Keterangan	Harga (Rp)
Total Recipe Costing	Rp1,011,221
Desired Cost Percent	40%
Preliminary selling price	Rp 2,528,052
Actual selling price	Rp. 2,550,000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan Latihan presentasi produk akan dilaksanakan di tempat tinggal sementara Penulis yang berlokasi di Jl. Geger Kalong Hilir No. 17, RT. 01 / RW.04, Kel.Geger kalong, Kec.Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Latihan presentasi produk akan dilaksanakan selama bulan Mei sampai Juli 2024 dan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Juli 2024.