

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue adalah seni untuk membuat kue menjadi sesuatu yang istimewa (Trezise 2013). Dekorasi kue yaitu memadukan seni dan kreativitas yang memungkinkan untuk mengekspresikan diri dalam banyak cara serta dapat mengembangkan berbagai keterampilan dalam pembuatan kue, memadukan rasa, membuat desain, memadukan warna dan membuat berbagai macam hiasan. Dekorasi kue bisa sesederhana atau serumit tergantung dengan selera pembuatnya (LoCicero, 2007).

Dekorasi kue memiliki sejarah panjang yang melibatkan berbagai budaya dan etnik. Sejarah ini bermula ribuan tahun lalu di masa Kekaisaran Romawi, di mana kue-kue pada awalnya dibuat untuk memperingati ritual upacara keagamaan, lalu mulailah dikembangkan untuk merayakan pernikahan yang terbuat dari kue madu yang tipis yang dilengkapi dengan buah-buahan serta kacang-kacangan. Kue hias pertama kali muncul pada masa pemerintahan Elizabeth I di Inggris, yang digunakan sebagai hiasan utama pada jamuan makan. Sejak saat itu kue yang diberi hiasan mulai adanya kemajuan dari berbagai bahan termasuk madu dan buah hingga penggunaan mentega dan gula sebagai bahan utama dalam dekorasi. Pada abad ke-19, industri kue berkembang dengan pesat, dan teknik-teknik dekorasi yang lebih canggih mulai digunakan. Di Inggris mulai adanya kelas-kelas kue dan buku resep yang mempopulerkan teknik-teknik dekorasi yang lebih modern (Garret, 2012).

Selama beberapa tahun terakhir, dekorasi kue telah mendapatkan banyak penggemar, hal ini terjadi karena banyaknya alat dan bahan penunjang pembuatan dekorasi kue yang kini banyak tersedia, serta bantuan kelas-kelas dekorasi, situs web, video *online*, buku dan masih banyak lagi. Saat ini dekorasi kue terus berkembang dengan munculnya berbagai teknik, gaya, bahan-bahan baru dan peralatan yang canggih yang dapat membuat dunia dekorasi kue menjadi semakin kreatif dan inovatif (Sullivan, 2013).

Dalam proses pembuatan kue hal yang paling menarik adalah proses mendekorasi kue, di karenakan dekorasi kue tidak memiliki batasan dalam penerapan bentuk seni. Dekorasi kue mencakup proses melapisi permukaan kue dengan berbagai bahan hiasan atau menambahkan ornamen-ornamen dekoratif. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kualitas tampilan, rasa dan bentuk kue, menjadi pusat perhatian dan memberikan peluang untuk berekspresi. Selain itu, terdapat prinsip-prinsip dalam mendekorasi kue yaitu, tema, pusat perhatian, serasi dan seimbang (Faridah, 2008).

Saat ini, *cake decoration* memiliki peminat yang cukup tinggi karena menjadi simbol penyampaian pesan. Pada sebuah perayaan, sebelum membuat kue kita haruslah mengetahui tema pada acara tersebut, tema diperlukan untuk memastikan kue yang ditampilkan selaras dengan maksud dan konteks di mana kue tersebut akan disajikan dalam suatu acara, dekorasi kue harus tepat dengan tema dari acara tersebut. Untuk menciptakan berbagai bentuk motif dan pola maka diperlukanlah bahan penghias kue. Banyak sekali bahan-bahan untuk menghias kue yang biasa digunakan oleh para *cake decorator* dalam membuat

dekorasi kue yaitu, *buttercream, icing, glaze, gum paste, marzipan, chocolate* dan juga *fondant*.

Fondant berasal dari bahasa Prancis, yang artinya adalah meleleh dan memiliki arti yang sama dalam bahasa Inggris '*foundry*' dengan arti yang sama. Bahan dasar *fondant* adalah gula. *Fondant* merupakan bahan penghias kue yang bersifat elastis dan mudah dibentuk sesuai dengan yang diinginkan. *Fondant* biasanya digunakan untuk melapisi kue, tetapi *fondant* juga bisa digunakan untuk menghias kue, seperti membuat hiasan ornamen-ornamen pada kue seperti pita, bunga, *figurine* dan ornamen lainnya. *Fondant* terbagi menjadi dua jenis tergantung cara penggunaannya, yaitu *fondant tuang (poured fondant)* dan juga *fondant giling (rolled fondant)* (Saputra 2017).

Poured fondant adalah cairan kental berwarna putih yang terbuat dari gula dan digunakan sebagai isian atau lapisan luar pada kue, *pastry* dan permen. Sedangkan *rolled fondant* adalah jenis *fondant* yang menggunakan gelatin atau agar-agar dan *glycerine* serta dapat dibuat dengan menambahkan gula halus sehingga akan menghasilkan adonan yang lembut. Kemudahan dalam mengaplikasikan *rolled fondant* membuat *rolled fondant* saat ini banyak digemari, karena mudah untuk dibentuk dan dikreasikan (Saputra 2017). Sementara itu menurut Bahalwan (2013), orang Amerika menyebutnya *fondant*, sedangkan orang Eropa dan Australia menyebutnya *plastic icing*. Bahan penghias kue yang berbahan dasarkan gula, mudah dibentuk, bertekstur lembut dan memiliki rasa manis seperti permen. *Fondant* selain dapat diwarnai tetapi dapat juga diberi tambahan *essence* untuk mendapatkan variasi rasa.

Pada tahun 1558 *rolled fondant* pertama kali dibuat dari gula, air mawar, *lemon juice*, putih telur dan tragakan. Saat ini bahan utamanya terbuat dari air, gula, *cornsyrup* dan dengan tambahan gelatin atau *gycerin* untuk meningkatkan elastisitas sehingga lebih mudah untuk dibentuk (Garret, 2012).

Kue yang menggunakan *rolled fondant* cenderung lebih disukai karena cenderung lebih tahan untuk ditempatkan pada acara-acara *outdoor*, tetapi seperti kreasi kue lainnya kue yang menggunakan *rolled fondant* juga tidak tahan dalam kurun waktu yang lama di bawah suhu panas. Lalu kelemahan dari *rolled fondant* adalah rasanya, karena terbuat dari lapisan gula yang manis sehingga memiliki rasa yang sangat manis dan untuk beberapa merk terkadang meninggalkan sisa rasa sehingga ada beberapa *cake decorator* memberi tambahan perisa agar mendapatkan rasa yang lebih baik. Salah satu alasan mengapa *rolled fondant* begitu populer selain menghasilkan tampilan yang cantik dan elegan, *rolled fondant* juga mudah untuk diaplikasikan untuk berbagai kreasi. Mulai dengan menguleni dan memberi warna yang diinginkan. Menguleni *rolled fondant* akan menghangatkannya sehingga mudah untuk dibentuk dengan menggunakan tambahan tepung maizena pada *working table* atau *silicon mat* agar *rolled fondant* tidak lengket (Garret, 2007).

Penggunaan *rolled fondant* cukup mudah, cukup uleni *rolled fondant* hingga lembut dan mudah untuk dibentuk, jika ingin memberi tambahan warna, tambahkan pewarna makanan dan uleni kembali agar warnanya merata, lalu tipiskan menggunakan *rolling pin* sebelum *rolled fondant* digunakan untuk menutupi permukaan kue atau biasa disebut dengan *covering*.

Covering rolled fondant terbagi menjadi dua teknik yaitu *panelling* atau *wrapp fondant* dan juga *overhead*. Teknik *panelling* dilakukan dengan cara terpisah yaitu melapisi bagian sisi terlebih dahulu lalu lapisi bagian atas dengan mengukur diameter *cake*. Sedangkan untuk teknik *overhead* yaitu meletakkan *rolled fondant* yang telah dipipihkan di atas permukaan *cake* sampai menutupi seluruh bagian *cake* lalu ratakan menggunakan tangan atau dengan *fondant smoother* (Cakemeaway, 2021).

Ada banyak sekali teknik yang digunakan dalam menghias kue menggunakan *rolled fondant*. Menurut Fatmah Bahalwan (2013) teknik dasar membentuk hiasan fondant diantaranya, *marbling* yaitu penggabungan beberapa warna *rolled fondant* menjadi satu sehingga menghasilkan pola *marble*. *Roping* yaitu membuat tali dengan menggabungkan dua buah *rolled fondant* yang telah digulung dengan panjang yang sama lalu digabungkan hingga membentuk pola tali. Bentuk dua dimensi yaitu mencetak *rolled fondant* menjadi bentuk-bentuk dua dimensi dengan menggunakan *cookie cutter*. *Embossing* yaitu teknik memberikan tekstur pada permukaan menggunakan cetakan. *Figurine* yaitu teknik membentuk *rolled fondant* menyerupai karakter yang berbeda dengan menggunakan cetakan, *handmade* ataupun dengan menggunakan *modelling tools*. Sementara menurut Toba Garret (2007) teknik-teknik dalam menghias *rolled fondant* diantaranya, *braiding* yaitu membuat tiga buah tali yang sama panjang kemudian mengepang dengan menyilangkan kearah yang berlawanan. *Ruffles* yaitu teknik untuk membuat lipatan-lipatan yang indah pada permukaan kue dengan menggunakan *rolled fondant*. *Applique*, yaitu teknik pencetakan dan

pemotongan *rolled fondant* yang sudah dipipihkan untuk menghasilkan pola dan bentuk yang diinginkan.

Dekorasi kue tidak hanya digunakan untuk *birthday cake* ataupun *wedding cake*, dekorasi kue juga dapat digunakan untuk menunjang kegiatan promosi, seperti pembuatan dekorasi kue untuk promosi film ataupun *series*. Pada Tugas Akhir ini, diangkat tema “*Stranger Things*” ke dalam bentuk dekorasi kue.

Serial film ini menawarkan banyak elemen kreatif yang dapat diadaptasi ke dalam dekorasi kue, selain itu *Stranger Things* adalah serial Netflix yang cukup populer yang diciptakan oleh *The Duffer Brothers*, sehingga dengan pemilihan tema yang cukup populer dapat menarik minat dari banyak orang khususnya para penggemarnya. Serial ini sangat populer karena atmosfernya yang kental dengan nuansa retro sehingga bagi sebagian orang dianggap sebagai koneksi emosional yang dapat menjadikan nostalgia untuk mengenang nuansa tersebut, selain itu juga serial ini menghadirkan referensi budaya pop, penampilan para aktor muda yang mengesankan dan cerita yang menggabungkan elemen misteri, aksi dan supranatural. Tak heran serial ini memiliki banyak penggemar dan juga pada serial ini ditemukan banyak hal yang unik dan berkesan bagi para penggemarnya. Kepopuleran serial ini mendapatkan *rating* 92%, dan 8,7 dari IMDb, serial ini terdiri dari empat musim, musim pertama tayang pada tahun 2016 dan para penggemarnya sudah sangat tidak sabar menunggu *launching* musim ke lima yang sedang digarap, sehingga Penulis tertarik untuk menuangkannya kedalam dekorasi kue, untuk ditujukkan sebagai penunjang kegiatan promosi tayangnya musim kelima kepada para penggemar serial ini.

Pemilihan dekorasi kue sebagai Tugas Akhir di karenakan belakangan ini dekorasi kue sangat digemari masyarakat, selain itu, dekorasi kue dipilih karena mudah diaplikasikan ke dalam berbagai tema. Pada pembuatan dekorasi kue ini penggunaan *rolled fondant* dipilih sebagai media dekorasi, dikarenakan, *rolled fondant* mudah diwarnai, dibentuk dan diaplikasikan pada berbagai tema. Hal itulah yang melatar belakangi pemilihan Tugas Akhir ini sehingga diangkat topik *food presentation* dengan judul, “Dekorasi Kue Bertemakan Serial Film *Stranger Things*”

B. Usulan Produk

Berikut merupakan usulan mengenai produk untuk pembuatan dekorasi kue pada Tugas Akhir berupa *food presentation*.

1) Konsep Produk

Pada Tugas Akhir ini, akan dibuat sebuah kue bertema “*stranger things*” yang terdiri dari tiga tingkat (*tier*) dengan menggunakan *dummy cake* sebagai pengganti kue asli, di karenakan tujuan dari Tugas Akhir ini bukanlah untuk dikonsumsi melainkan penilaian terhadap kreativitas dalam aspek dekorasi kue. *Dummy cake* merupakan kue palsu atau tiruan yang terbuat dari *styrofoam*, dan untuk pelapis *dummy* dan dekorasi, *rolled fondant* dipilih di karenakan *rolled fondant* mudah untuk dikreasikan sehingga cocok dengan tema dan *design cake* dekorasi yang akan dibuat.

Untuk dekorasi kue bertingkat dibutuhkan jenis kue yang dengan tekstur padat yang mampu untuk menopang kue-kue yang berada di atas dan juga berbagai hiasan yang cukup berat, untuk kue asli menggunakan *butter cake*.

Butter cake merupakan jenis kue yang berasal dari Amerika dan termasuk ke dalam *fat-based cake* karena memiliki sifat lebih padat, kaya dan lembab dibandingkan dengan jenis *foam-based cake*, sehingga cocok untuk dipadukan dengan *buttercream* atau bahan dasar gula lainnya untuk dekorasi (Suas, 2009). Alasan pemilihan *butter cake* yaitu karena teksturnya yang padat dan juga memiliki rasa yang kaya akan *butter* sehingga kue tersebut banyak disukai.

Untuk melapisi *butter cake* menggunakan *chocolate ganache* dan *raspberry filling* sebagai pelengkap sehingga akan memberikan tambahan rasa, tekstur dan juga kesegaran. *Chocolate ganache* pertama kali dibuat di Paris pada tahun 1850, dibuat dari krim yang dipanaskan lalu dituangkan di atas cokelat, terkadang diberi tambahan *butter* atau perasa lain. Tingkat kekentalan *ganache* tergantung pada perbandingan krim dan cokelat yang digunakan yang akan disesuaikan dengan kebutuhan (Rinsky & Rinsky 2009). Untuk dekorasi menggunakan *rolled fondant* dibutuhkan konsistensi *ganache* yang lebih kental, yang bertujuan untuk membantu melapisi kue agar lebih kokoh sebagai fondasi. Jika menggunakan *dark chocolate* akan menghasilkan rasa yang tidak terlalu manis sehingga cocok untuk dipadukan dengan *rolled fondant* yang memiliki rasa yang sangat manis.

C. Tinjauan Produk

Berikut akan mencakup tema, desain produk, standar resep dan harga jual dari dekorasi kue yang akan dibuat pada Tugas Akhir ini.

1) Tema



Gambar 1 : Poster Series *Stranger Things*

Sumber : Pinterest, 2024

Stranger things merupakan salah satu serial film yang banyak disukai di Netflix saat ini memiliki empat musim, dengan masing-masing musim berjumlah sembilan episode. Series dengan genre horor science fiction asal Amerika ini dibuat, ditulis dan diproduksi oleh *The Duffer Brothers*. Series ini pertama kali dirilis pada tahun 2016 dengan diperankan oleh Winona Ryder, David Harbour, Millie Bobby dan masih banyak lagi (*Strangerthingswiki*, 2018).

Pada musim pertama menceritakan mengenai sebuah pedesaan di Hawkins, Indiana pada tahun 1980-an ada sekelompok anak remaja yang berteman dekat, kisah ini dimulai ketika salah satu anggota yaitu, Will Byers, menghilang secara misterius setelah bermain dan juga munculnya seorang gadis muda misterius bernama Eleven yang memiliki kekuatan telekinetik yang kabur dari laboratorium. Mereka juga menemukan portal ke dimensi alternatif atau *upside down* yang memancarkan ancaman dari makhluk aneh yang dikenal dengan Demogorgon, dalam upaya untuk menyelamatkan Will dan mengungkap rahasia yang tersembunyi di kota mereka.

Musim kedua melanjutkan kisah setahun setelah kejadian musim pertama. Hawkins kembali dihantui oleh ancaman supranatural yang lebih besar dan para

karakter harus menghadapi bahaya yang lebih besar sambil mencoba menjaga rahasia eksperimen rahasia yang terjadi di laboratorium *Hawkins National Laboratory*.

Lalu musim ketiga menampilkan para karakter yang sedang tumbuh dewasa dan menghadapi tantangan baru saat Hawkins di hadapkan pada ancaman dari dunia paralel yang semakin kuat. Hubungan antara karakter-karakter utama pun berkembang, sementara mereka berjuang untuk menyelamatkan kota mereka dari kehancuran.

Pada musim keempat setelah pertempuran yang menyebabkan Hawkins hancur akibat ulah makhluk dari dunia *upside down*, para aktor berjuang untuk memulihkan kembali keadaan mereka yang harus terpisah, mereka juga tumbuh besar dan menghadapi berbagai kesulitan dimasa SMA, lalu muncul makhluk aneh yang kejam bernama Vecna sehingga mereka harus berjuang untuk mencari kelemahan Vecna untuk menghancurnyanya. Untuk musim kelima dikabarkan akan tayang pada awal tahun depan, para karakter di serial ini terlibat dalam petualangan yang mengguncang, dengan elemen-elemen nostalgia tahun 80-an yang kental (*Rottentomatoes*, 2016).

Serial ini banyak memenangkan berbagai penghargaan dari berbagai jenis kategori, berikut beberapa penghargaan yang diraih oleh serial *stranger things* :

- a. *Primetime Emmy Awards* untuk kategori *Outstanding Drama Series* tahun 2017, 2018 dan 2020.
- b. *MTV Movie & TV Awards* untuk kategori *Show Of The Year, Best Actor in a Show, Best Actress in a Show* dan *Best Villain* tahun 2017 dan 2018.

- c. *Golden Globe Awards* untuk kategori *Best Television Series Drama* tahun 2017 dan 2018.
- d. *Saturn Awards* untuk kategori *Best Drama Series* tahun 2018.
- e. Dan masih banyak lagi (*Televisionacademy*).

Hal-hal tersebut yang menjadi salah satu alasan pemilihan tema *Stranger Things* sebagai dekorasi kue untuk Tugas Akhir ini. Selain itu serial ini meninggalkan bekas yang mendalam di hati dan fikiran para penggemarnya dengan berbagai hal-hal yang ikonik yang terdapat pada serial ini serta memiliki penggemar yang banyak termasuk di Indonesia. Para penggemarnya berasal dari berbagai kalangan banyak yang menyukai serial ini berkisar usia 18-49 tahun. Serial ini menjadi serial Netflix populer kedua yang melampaui satu miliar jam penayangan yaitu disaksikan 1,15 miliar jam. Pada saat penayangan musim ke empat, *stranger things* memecahkan tiga rekor baru, salah satunya menjadi serial yang paling banyak ditonton untuk acara TV berbahasa Inggris, sebanyak 335,01 juta jam dalam tujuh hari dan meraih posisi ke-1 di daftar 10 teratas di 91 negara (Netflix.com, 2022).

Melihat kepopuleran musim sebelumnya, tak heran jika penayangan musim ke lima sudah sangat dinantikan oleh para penggemar dan diperkirakan akan mendapat banyak perhatian dan jumlah penonton yang sangat besar mengingat kesuksesan pada musim-musim sebelumnya. Serial ini juga telah sukses membangun basis penggemar yang besar dan setia, dan para penggemar ini cenderung akan terus mengikuti perkembangan cerita, sehingga sangat memungkinkan bahwa musim ke lima akan menjadi sorotan besar di dunia hiburan.



Gambar 2 : Jumlah Penggemar di Instagram

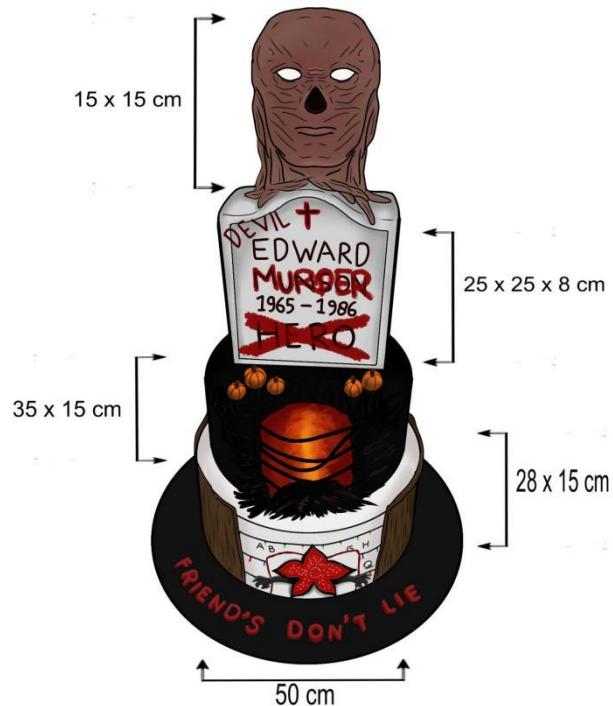
Sumber : Instagram, 2024

Serial ini juga mengandung banyak pesan atau nilai-nilai yang terkandung diantara lain :

- a. Persahabatan, para karakter utama menunjukkan keberanian dan kesetiaan mereka satu sama lain saat menghadapi bahaya bersama. Salah satu kutipan yang sangat populer yaitu “*friends don’t lie*”.
- b. Kekeluargaan, serial ini menyoroti pentingnya hubungan antara keluarga.
- c. Bahaya teknologi dan eksperimen rahasia, serial ini juga menyajikan peringatan tentang bahaya teknologi dan eksperimen rahasia yang dapat membahayakan kehidupan manusia.

2) Desain Produk

Pada Tugas Akhir ini *rolled fondant* digunakan sebagai bahan dekorasi utama yang digunakan untuk *covering* pada tiga *tier dummy cake*, ukuran dan dekorasi pada tiap *tier* akan berbeda-beda dengan total tinggi 70 cm dengan diameter *cake board* berukuran Ø 50 cm. Untuk desain dekorasi *tier* ketiga dan bagian *topper* Penulis terinspirasi dari salah satu karya Tigga Maccormack. Di bawah ini merupakan gambar desain produk yang telah dibuat :



Gambar 3 : Tampak Depan Desain Produk

Sumber : Olahan penulis, 2024



Gambar 4 : Tampak Belakang Desain Produk

Sumber : Olahan penulis, 2024

a. *Tier* pertama



Gambar 5 : Tier 1

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tier pertama, untuk bagian *cake board* berukuran Ø 50 cm dengan memberikan tambahan kutipan terkenal dalam *series* ini yaitu “*friend's don't lie*” dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna merah yang menggunakan teknik dua dimensi. Untuk bagian tengah penulis akan membuat alphabet dari A-Z dengan menambahkan ornamen lampu yang menjadi ciri khas yang ikonik pada serial ini, ornamen lampu tidak hanya akan dibuat pada bagian tengah saja, tetapi pada bagian samping kanan dan kiri pun akan diberi tambahan ornamen lampu yang lebih besar dengan berat 2,5 gr, yang mana dibuat oleh ibu Will ketika anaknya menghilang karena Beliau merasakan kehadiran anaknya di rumah sehingga Beliau membuatnya untuk berkomunikasi bersama dengan Will.



Gambar 6 : Lampu Komunikasi

Sumber : Pinterest, 2023

Untuk sekelilingnya Penulis akan membuat hiasan kayu yang berukuran masing-masing lebar 6 cm dan tinggi 16 cm yang menggunakan teknik *embossing*

yang akan menutupi sekeliling *dummy* pada *tier* kedua. Kayu ini melambangkan unsur *vintage* yang menjadi latar belakang *series* ini yaitu era 80-an. Tetapi pada bagian tengah, penulis akan membuat Demogorgon yang seakan-akan muncul pada dinding.



Gambar 7 : Demogorgon

Sumber : Pinterest, 2017

Demogorgon merupakan makhluk yang muncul di awal *episode* yang berasal dari dunia *upside down*. Demogorgon ini berbentuk menyerupai bunga rafflesia pada kepalamanya. *Tier* ini menggunakan *dummy cake* dengan ukuran Ø 35 cm dengan tinggi 15 cm.

b. Tier kedua



Gambar 8 : Tier 2

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tier kedua, akan dibuat portal *upside down* yang mana dalam serial, portal ini yang menghubungkan dunia biasa dengan dunia paralel sehingga para makhluk dari dunia paralel muncul melalui portal ini.



Gambar 9 : Portal *Upside Down*

Sumber : CNN, 2019

Portal ini merupakan kesalahan yang muncul dari berbagai uji coba dan eksperimen berbahaya yang dilakukan oleh para ilmuwan yang justru malah menjadi petaka. Pada *tier* kedua *dummy* yang digunakan berukuran Ø 28 dengan tinggi 15 cm, dengan diberi *cover full* dengan *rolled fondant* berwarna hitam menggunakan teknik *panelling*, tetapi pada bagian depannya akan sedikit cekung atau belah yang mana pada bagian dalamnya akan diisi oleh *royal icing* yang diberi gradasi warna merah, oren dan kuning. Lalu pada bagian sisi-sisinya akan diberi *rolled fondant* hitam berbentuk panjang dan tidak beraturan.



Gambar 10 : Portal *Upside Down*

Sumber : Ramos, 2017

Pada bagian atas akan diberi tambahan labu yang di sebagian sisi ditambahkan warna hitam, yang mana dalam serial musim kedua, di Hawkins terjadinya kegagalan panen labu, semua labu disana membusuk di karenakan di bawah kebun labu tersebut terdapat dunia *upside down*.

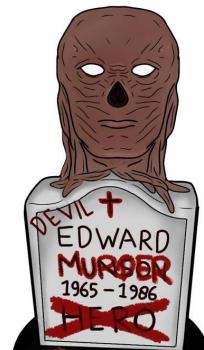


Gambar 11 : Logo *Stranger Things*

Sumber : StickPNG, 2018

Pada bagian belakang *tier* dua akan dibuat logo *stranger things* dengan masing-masing huruf berukuran 2 sampai 3 cm berwarna merah dengan menggunakan teknik *applique*, dengan sekelilingnya diberi tambahan garis-garis merah dengan panjang yang berbeda mulai dari 4 sampai 12 cm. Garis-garis merah ini terinspirasi dari *drip cake* tetapi diubah terbalik karena melambangkan dunia *upside down*.

c. *Tier* ketiga



Gambar 12 : *Tier* 3

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tier ketiga, tidak akan menggunakan *dummy* yang berbentuk bulat, melainkan menggunakan *dummy* yang telah di *custom* berbentuk kuburan yang memiliki ukuran 25x18 cm dengan tebal 8 cm yang diberi *cover* berwarna abu-abu dengan menggunakan teknik *panelling*. Kuburan ini merupakan kuburan dari

Edward Munson yang meninggal di musim keempat karena melawan Vecna, tetapi bagi sebagian orang Eddie dianggap sebagai pembunuh Chrissy yang mati karena Vecna, sehingga Penulis akan membuat Vecna di atas kuburan Eddie tetapi hanya kepalanya saja. Vecna ini Penulis buat dengan menggunakan *rice crispy* yang dicampur dengan lelehan *marshmallow* untuk kue aslinya, sedangkan untuk Tugas Akhir ini menggunakan *dummy* yang telah di *custom* lalu di *cover* dengan menggunakan *rolled fondant*.

3) Standar Resep

Standar resep adalah arahan yang menjelaskan cara mengelola suatu bahan makanan menjadi sebuah hidangan tertentu (Gisslen, 2010). Sementara itu menurut Shiring (2000), standar resep merupakan resep yang telah berulang kali diuji dan dinilai cita rasanya oleh sekelompok orang. Standar resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah hingga cara penyajian suatu produk. Maka dengan penggunaan standar resep selama proses produksi makanan, maka kualitas dan konsistensi yang dihasilkan akan terjaga.

Jenis kue yang dipilih untuk dijadikan sebagai *base cake* adalah *butter cake*, dan juga diberi tambahan *raspberry filling* dan *dark chocolate ganache* untuk melengkapi rasa dari *butter cake* sehingga lebih menarik. Standar resep dari *butter cake* penulis dapatkan dari tempat *job training* penulis yaitu di *The Ritz Carlton Pacific Place*, Jakarta. Untuk standar resep dari *dark chocolate ganache* dan *raspberry filling* penulis dapatkan dari buku *Cake Decorating For Dummies* karangan dari Joe LoCicero. Untuk standar resep dari *rice crispy treats* penulis dapatkan dari website *Chelsweets.com* dan untuk resep *royal icing* dari youtube *TastyEasy*. Berikut merupakan standar resep yang digunakan.

a. Butter cake

Tabel 1 : Standar Resep Butter Cake Tier 1

<i>Butter Cake</i>			Kategori : kue	
			Hasil : 1 loyang bulat Ø 35x15 cm	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	1313 gr 1422 gr	<i>Soft butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk menggunakan <i>paddle</i> , <i>creaming</i> hingga rata sampai gula larut dan adonan berwarna pucat.
3.	Tambahkan	2188 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk hingga rata dan mengembang.
4.	Tambahkan	1641 gr 125 gr	<i>Soft flour</i> <i>Baking powder</i>	Yang telah disaring terlebih dahulu, aduk kembali sampai adonan rata.
5.	Tambahkan	7 gr 1 pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon zest</i>	Ke dalam adonan.
6.	Tuangkan			Ke dalam loyang yang sudah diberi <i>grease and flour</i> sebelumnya.
7.	Panggang			Dalam oven pada suhu 175°C selama sekitar 30-45 menit hingga matang.
8.	Keluarkan			Dari dalam oven dan dinginkan.

Tabel 2 : Standar Resep Butter Cake Tier 2

<i>Butter Cake</i>			Kategori : kue	
			Hasil : 1 loyang bulat Ø 28x15 cm	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	840 gr 910 gr	<i>Soft butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk menggunakan <i>paddle</i> , <i>creaming</i> hingga rata sampai gula larut dan adonan berwarna pucat.
3.	Tambahkan	1400 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk hingga rata dan mengembang.
4.	Tambahkan	1050 gr 75 gr	<i>Soft flour</i> <i>Baking powder</i>	Yang telah disaring terlebih dahulu, aduk kembali sampai adonan rata.
5.	Tambahkan	5 gr 1/2 pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon zest</i>	Ke dalam adonan.
6.	Tuangkan			Ke dalam loyang yang sudah diberi <i>grease and flour</i> sebelumnya.
7.	Panggang			Dalam oven pada suhu 175°C selama sekitar 30-45 menit hingga matang.
8.	Keluarkan			Dari dalam oven dan dinginkan.

Tabel 3 : Standar Resep Butter Cake Tier 3

<i>Butter Cake</i>			Kategori : kue	
			Hasil : 1 loyang persegi 25x18x8 cm	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	455 gr 493 gr	<i>Soft butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk menggunakan <i>paddle</i> , <i>creaming</i> hingga rata sampai gula larut dan adonan berwarna pucat.
3.	Tambahkan	758 gr	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , aduk hingga rata dan mengembang.
4.	Tambahkan	569 gr 19 gr	<i>Soft flour</i> <i>Baking powder</i>	Yang telah disaring terlebih dahulu, aduk kembali sampai adonan rata.
5.	Tambahkan	3 gr 1/4 pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon zest</i>	Ke dalam adonan.
6.	Tuangkan			Ke dalam loyang yang sudah diberi <i>grease and flour</i> sebelumnya.
7.	Panggang			Dalam oven pada suhu 175°C selama sekitar 30-45 menit hingga matang.
8.	Keluarkan			Dari dalam oven dan dinginkan.

Sumber : *The Ritz Carlton Pacific Place*, 2023

b. Dark Chocolate Ganache

Tabel 4 : Standar Resep Dark Chocolate Ganache

<i>DARK CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori : krim & saus	
			Hasil : 2250 gr	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	750 gr	<i>Heavy cream</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , panaskan dengan api sedang dan pastikan tidak pecah.
3.	Siapkan	1500 gr	<i>Dark chocolate</i>	Ke dalam <i>bowl</i> .
4.	Masukkan			<i>Cream</i> yang telah dipanaskan ke dalam <i>bowl</i> berisi <i>dark chocolate</i> , aduk hingga merata.
5.	Tambahkan	30 gr	<i>Unsalted butter</i>	Ke dalam <i>ganache</i> , aduk hingga merata.
6.	Simpan			Di wadah kedap udara lalu dinginkan.

Sumber : *Cake Decorating For Dummies* by Joe LoCicero, 2007

c. *Raspberry Filling*

Tabel 5 : Standar Resep *Raspberry Filling*

<i>Raspberry Filling</i>			Kategori : krim & saus	
			Hasil : 375 gr	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	62 gr 250 gr 125 gr	Maizena Gula Air	Ke dalam <i>sauce pan</i> , panaskan dengan api sedang dan aduk hingga rata
3.	Tambahkan	750 gr 30 gr	<i>Fresh raspberry</i> <i>Unsalted butter</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk hingga rata sampai mendidih dan mengental.
4.	Matikan			Api, tuang ke dalam wadah kedap udara dinginkan sebelum digunakan.

Sumber :*Cake Decorating For Dummies* by Joe LoCicero, 2007

d. Rice Crispy

Tabel 6 : Standar Resep Rice Crispy

<i>Rice Crispy</i>			Kategori :	
			Hasil : 360 gr	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Lelehkan	200 gr	<i>Marshmallow</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> hingga meleleh.
3.	Campurkan	160 gr	<i>Rice crispy</i>	Sampai lelehan <i>marshmallow</i> dan <i>rice crispy</i> melekat sempurna.
4.	Bentuk			Sesuai bentuk yang dibutuhkan. Agar tidak lengket jangan lupa untuk mengolesi tangan dengan <i>butter</i> .

Sumber : *Chelsweets.com*, 2021

e. Royal icing

Tabel 7 : Standar Resep Royal Icing

<i>Royal Icing</i>			Kategori :	
			Hail : 150 gr	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Masukkan	15 gr 3 gr	Putih telur <i>Lemon juice</i>	Di dalam <i>bowl</i> , lalu aduk hingga rata.
3.	Tambahkan	125 gr	<i>Icing sugar</i>	Yang telah disaring sebelumnya, ke dalam campuran putih telur. Aduk hingga rata.
4.	Tambahkan		Pewarna makanan	Yang dibutuhkan, aduk kembali hingga warnanya tercampur dengan rata.
5.	Masukkan			Ke dalam <i>piping bag</i> , dan <i>royal icing</i> siap untuk digunakan.

Sumber : *TastyEasy*, 2021

f. *Cake decoration bertemakan serial film stranger things*

Tabel 8 : Standar Resep *Dummy Tier 1*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM <i>STRANGER THINGS</i>			Hasil : 1 tier Ø 35x15 cm Halaman : 1/3	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Dummy</i>				
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy cake</i>	Berukuran Ø 35 cm.
3.	Uleni	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga lunak, dan pipikan.
4.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
5.	Oleskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>corsn syrup</i> hingga rata.
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> menggunakan teknik <i>panelling</i> pada bagian atas dan juga depan.
7.	Belah			Bagian tengah <i>rolled fondant</i> , lebarkan dan beri tambahan warna merah pada sekelilingnya.
Ornamen Kayu				
8.	Campurkan	840 gr 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan coklat	Uleni hingga elastis dan warnanya merata.
9.	Bentuk			Menggunakan <i>wood mat</i> , ukuran lebar 6 cm dan tinggi 16 cm, sebanyak 14 buah.
10.	Tempelkan			Masing-masing elemen kayu pada seluruh sisi kecuali pada bagian depan.

Tabel 8 : Standar Resep *Dummy Tier 1***(Lanjutan)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Figurin Demogorgon				
11.	Campurkan	80 gr 5 ml 5 gr 32 gr 4 ml 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan abu-abu CMC <i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan merah CMC	Dan uleni hingga tercampur dengan rata.
12.	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah dan abu-abu lalu bentuk dan buat lekukan lingkaran pada bagian tengah menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .
13.	Tambahkan	5 gr	<i>Royal icing</i>	Taruh dalam <i>piping bag</i> , beri lubang kecil dan buat menyerupai duri.
14.	Siapkan	2 buah	Kawat berukuran 2 cm	Lalu bentuk menjadi kerangka tangan.
15.	Bentuk	35 gr	<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Menjadi kedua tangan dengan jari-jari yang panjang dan lancip, beri tekstur menggunakan bantuan <i>fondant modelling tools</i> .
16.	Tempelkan			Kepala dan tangan Demogorgon pada bagian tengah .

Tabel 8 : Standar Resep *Dummy Tier 1***(Lanjutan)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Ornamen Lampu				
17.	Campurkan	25 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan merah, kuning dan hijau.	Dan uleni hingga warnanya merata dan bentuk menyerupai lampu kecil 0,5 gr dan sedang 2 gr.
18.	Buatlah			Tiga baris garis melintang pada bagian depan <i>dummy</i> lalu tulis beberapa huruf alphabet dan dua baris garis pada samping kanan kiri <i>dummy</i> .
19.	Tempelkan			Ornamen lampu pada garis diatas setiap huruf dengan warna yang berbeda.

Tabel 9 : Standar Resep *Dummy Tier 2*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM <i>STRANGER THINGS</i>			Hasil : 1 tier Ø 28x15 cm	
			Halaman : 1/3	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Dummy</i>				
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy cake</i>	Berukuran Ø 28 cm.
3.	Uleni	500 gr 15 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan hitam	Hingga lunak, dan pipihkan menggunakan <i>rolling pin</i> .
4.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .
5.	Oleskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>corsn syrup</i> hingga rata.

Tabel 9 : Standar Resep *Dummy Tier 2***(Lanjutan)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> menggunakan teknik <i>panelling</i> pada seluruh bagian.
Dekorasi Portal <i>Upside Down</i>				
7.	Campurkan	30 gr 3 gr	<i>Royal icing</i> Pewarna makanan merah, kuning dan oren	Dengan masing-masing 10 gr <i>royal icing</i> , campur hingga rata.
8.	Lukis			Pada bagian tengah yang menjorok ke dalam dengan urutan merah pada bagian luar lalu diikuti oren dan kuning lalu buat gradasi.
9.	Campurkan	100 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan hitam	Hingga rata dan bentuk memanjang tetapi tidak beraturan.
10.	Tempelkan			Melintang dari satu sisi ke sisi lain, tidak beraturan dan pada sekeliling luar portal.
Ornamen Labu				
11.	Campurkan	130 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan hitam	Hingga rata dan bentuk bentuk bulat dengan masing masing seberat 5 gr dan 14 gr lalu bentuk menyerupai labu dan buat batangnya menggunakan <i>rolled fondant</i> hitam.
12.	Letakkan			Ornamen labu pada sisi bagian depan dan belakang.

Tabel 9 : Standar Resep *Dummy Tier 2***(Lanjutan)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Ornamen Belakang				
13.	Campurkan	50 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan merah.	Uleni hingga warnanya merata dan pipihkan lalu cetak menyerupai logo <i>stranger things</i> .
14.	Tempelkan			Pada sisi belakang <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>corn syrup</i> .
15.	Buatlah			Beberapa garis memanjang dengan ukuran panjang yang berbeda yaitu 4, 10 dan 12 cm.
16.	Tempelkan			Pada sisi belakang dan samping <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>corn syrup</i>

Tabel 10 : Standar Resep *Dummy Tier 3*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM <i>STRANGER THINGS</i>			Hasil : 1 loyang 25x18x8 cm	
			Halaman : 1/2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Dummy</i>				
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy cake</i>	Berukuran 25x25x8 cm.
3.	Uleni	350 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan hitam	Hingga lunak, dan pipihkan menggunakan <i>rolling pin</i> .
4.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i> .

Tabel 10 : Standar Resep *Dummy Tier 3***(Lanjutan)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Oleskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>corsn syrup</i> hingga rata.
6.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> menggunakan teknik <i>panelling</i> pada seluruh bagian.
Dekorasi <i>Tier 3</i>				
7.	Bentuk			Lekukan pada bagian sisi <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .
8.	Bentuk			Menggunakan <i>fondant modelling tools</i> , membentuk salib pada bagian tengah dan tulisan “EDWARD MUNSON 1965-1986 <i>HERO</i> ”
9.	Tambahkan	5 gr	Pewarna makanan merah	Buat “ <i>DEVIL</i> ” pada bagian kanan atas, “ <i>MURDER</i> ” di atas “ <i>MUNSON</i> ” dan buat secara menyilang pada “ <i>HERO</i> ”, dengan menggunakan <i>brush</i> .

Tabel 11 : Standar Resep *Dummy Topper*

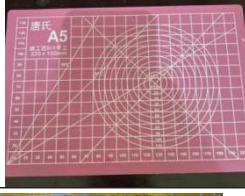
DEKORASI KUE BERTEMAKAN SERIAL FILM <i>STRANGER THINGS</i>			Hasil : 1 tier Ø 15x15 cm	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Dummy</i>				
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan.
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy cake</i>	Berukuran Ø 15x15 cm.
3.	Campurkan	500 gr 8 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan coklat.	Dan uleni hingga warnanya tercampur rata.
4.	Oleskan		<i>Corn syrup</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> hingga rata.
5.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan sebelumnya hingga seluruh permukaan rata.
6.	Bentuk			Dengan menyerupai Vecna. Lalu taruh di atas <i>dummy</i> nisan.
<i>Dekorasi Topper</i>				
7.	Buat			Dekorasi leher Vecna menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sama dengan <i>covering</i> .
8.	<i>Cover</i>			<i>Tier</i> nisan dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .
9.	Siapkan	3 gr 3 gr 5 gr	Pewarna makanan merah Pewarna makanan coklat <i>Alcohol</i>	<i>Spray</i> , campuran warna pada permukaan Vecna hingga warnanya rata.

Sumber : Olahan penulis, 2024

4) Kebutuhan Peralatan

Pada pembuatan *cake decoration* untuk Tugas Akhir ini, diperlukan peralatan yang membantu untuk menunjang keberhasilan pembuatan. Berikut merupakan tabel yang berisi informasi peralatan yang digunakan beserta kegunaannya.

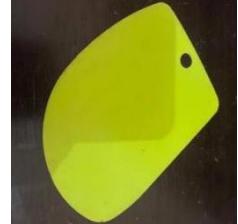
Tabel 12 : Peralatan Dan Kegunaannya

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR
1.	<i>Digital scale</i>	Digunakan untuk menimbang bahan.	
2.	<i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk memipikan <i>rolled fondant</i> .	
3.	<i>Silicon mat</i>	Digunakan sebagai alas menguleni <i>rolled fondant</i> dan pengrajaan dekorasi <i>rolled fondant</i> .	
4.	<i>Cutting mat</i>	Digunakan sebagai alas untuk memotong.	
5.	<i>Spray Gun</i>	Digunakan untuk memberikan warna pada Vecna.	

Tabel 12 : Peralatan Dan Kegunaanya**(Lanjutan)**

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR
6.	Penggaris	Digunakan sebagai alat untuk mengukur.	
7.	<i>Modelling tools</i>	Digunakan untuk membentuk dan memberikan detail pada <i>rolled fondant</i> .	
8.	<i>Fondant smoother</i>	Digunakan sebagai alat untuk merapihkan permukaan <i>rolled fondant</i> .	
9.	<i>Brushes</i>	Digunakan untuk mengaplikasikan pewarna pada proses <i>painting</i> .	
10.	<i>Cutting pen</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dalam bentuk yang kecil.	
11.	Cetakan huruf	Digunakan untuk mencetak huruf alphabet.	

Tabel 12 : Peralatan Dan Kegunaanya**(Lanjutan)**

NO	ALAT	FUNGSI	GAMBAR
12.	<i>Small knife</i>	Digunakan untuk memotong.	
13.	<i>Palette coloring</i>	Digunakan untuk tempat pencampuran warna.	
14.	<i>Scrapper</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dalam ukuran besar.	
15.	<i>Wood Matt</i>	Digunakan untuk memberikan tekstur kayu.	

Sumber : Olahan penulis, 2024

5) Purchase Order

Dalam transaksi bisnis *purchase order* adalah dokumen resmi yang digunakan dalam proses pemesanan barang atau jasa. *Purchase order* berisi informasi penting mengenai transaksi, seperti jenis barang atau jasa, jumlah, harga, tanggal pengiriman dan syarat pembayaran (Mekarjurnal.com, 2024).

Tabel 13 : Purchase Order Berbahan Dasar Dummy

NO	NAMA BARANG	JML	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Rolled fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp 330.000	5 kg	Rp 330.000
2.	Maizena	1	<i>Pack</i>	Rp 16.000	kg	Rp 16.000
3.	<i>Cake Board Ø50</i>	1	Pcs	Rp 100.000	Pcs	Rp 100.000
4.	CMC	1	<i>Pack</i>	Rp 20.000	100 gr	Rp 20.000
5.	<i>Dummy 35x15</i>	1	Pcs	Rp 50.000	Pcs	Rp 50.000
6.	<i>Dummy 28x15</i>	1	Pcs	Rp 50.000	Pcs	Rp 50.000
7.	<i>Dummy 25x18x8</i>	1	Pcs	Rp 70.000	Pcs	Rp 70.000
8.	<i>Dummy Vecna</i>	1	Pcs	Rp 70.000	Pcs	Rp 70.000
9.	<i>Edible pen</i>	1	Pcs	Rp 14.500	pcs	Rp 14.500
10.	Pewarna hitam	2	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 52.000
11.	Pewarna coklat	2	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 5.000
12.	Pewarna merah	2	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 5.000
13.	Pewarna kuning	1	Btl	Rp. 2.500	15 ml	Rp 2.500
14.	Pewarna hijau	1	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 2.500
15.	Pewarna bubuk hitam	1	Btl	Rp 32.000	50 gr	Rp 32.000
16.	Kawat	2	Pcs	Rp 5.000	10 pcs	Rp 1.000
17.	<i>Plastic wrap</i>	1	<i>Roll</i>	Rp 15.000	30 cm	Rp 15.000
18.	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	Rp 32.000	700 ml	Rp 32.000
TOTAL						Rp 867.500

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tabel 14 : Purchase Order Berbahan Dasar Cake

NO	NAMA BARANG	JML	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Rolled fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp 330.000	5 kg	Rp 330.000
2.	Maizena	1	<i>Pack</i>	Rp 16.000	kg	Rp 16.000
3.	<i>Cake board Ø50 cm</i>	1	Pcs	Rp 100.00	1 pcs	Rp 100.000
2.	<i>Cake flour</i>	4	Kg	Rp 15.000	kg	Rp 60.000
3.	<i>Butter</i>	15	Pcs	Rp 42.500	227 gr	Rp 673.500
4.	Gula	3	Kg	Rp 20.000	kg	Rp 60.000
5.	Telur	73	Pcs	Rp 3.500	Pcs	Rp 255.500
6.	<i>Vanilla essence</i>	1	Btl	Rp 17.000	30 ml	Rp 17.000
7.	Lemon	3	Buah	Rp 3.000	Buah	Rp 9.000
8.	<i>Heavy cream</i>	1	Pcs	Rp 90.000	Lt	Rp 90.000
9.	Gula halus	1	<i>Pack</i>	Rp 6.000	250 gr	Rp 6.000
10.	<i>Dark chocolate compound</i>	2	<i>Pack</i>	Rp 57.000	Kg	Rp 114.000
11.	<i>Rice crispy</i>	1	<i>Pack</i>	Rp 18.000	250 gr	Rp 18.000
12.	<i>Marshmallow</i>	1	<i>Pack</i>	Rp 30.000	200 gr	Rp 30.000
13.	Raspberri	4	<i>Box</i>	Rp 30.000	1 box	Rp 120.000
14.	<i>Baking powder</i>	1	<i>Can</i>	Rp 12.000	110 gr	Rp 12.000
15.	CMC	1	<i>Pack</i>	Rp 20.000	100 gr	Rp 20.000
16.	<i>Edible pen</i>	1	Pcs	Rp 14.500	Pcs	Rp 14.500
17.	Pewarna hitam	2	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 52.000
18.	Pewarna coklat	2	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 5.000
19.	Pewarna merah	2	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 5.000
20.	Pewarna kuning	1	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 2.500
21.	Pewarna hijau	1	Btl	Rp 2.500	15 ml	Rp 2.500
22.	Pewarna bubuk hitam	1	Btl	Rp 32.000	50 ml	Rp 32.000
23.	Kawat	2	pcs	Rp 5.000	10 pcs	Rp 1.000
Jumlah						Rp 2.075.500

Sumber : Olahan penulis, 2024

6) *Recipe Costing*

Recipe costing yaitu proses menghitung biaya produksi untuk mengolah suatu resep. Proses ini melibatkan pencatatan semua bahan dan jumlahnya yang digunakan, harga setiap bahan, biaya pekerja dan biaya *overhead* lainnya yang digunakan untuk menentukan harga jual yang kompetitif (Barnard, 1999). Tujuan dari *recipe costing* adalah untuk menghasilkan produk sesuai standar dan dengan cara yang paling efisien untuk mengontrol biaya yang akan timbul.

Tabel 15 : *Recipe Costing* Berbahan Dasar Dummy

NO	NAMA BARANG	JML	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
1.	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Rp 330.000	5 kg	Rp 330.000
2.	Maizena	700 gr	Rp 16.000	kg	Rp 11.200
3.	<i>Cake board Ø50 cm</i>	1	Rp 100.000	Pcs	Rp 100.000
4.	CMC	100 gr	Rp 20.000	100 gr	Rp 20.000
5.	<i>Dummy 35x15</i>	1	Rp 50.000	Pcs	Rp 50.000
6.	<i>Dummy 28x15</i>	1	Rp 50.000	Pcs	Rp 50.000
7.	<i>Dummy 25x18x8</i>	1	Rp 70.000	Pcs	Rp 70.000
8.	<i>Dummy vecna</i>	1	Rp 70.000	Pcs	Rp 70.000
9.	<i>Edible pen</i>	1	Rp 14.500	Pcs	Rp 14.500
10.	Pewarna hitam	30 ml	Rp 52.000	40 ml	Rp 39.000
11.	Pewarna coklat	26 ml	Rp 5.000	30 ml	Rp 4.300
12.	Pewarna merah	17 ml	Rp 5.000	30 ml	Rp 2.800
13.	Pewarna kuning	6 ml	Rp 2.500	15 ml	Rp 1.000
14.	Pewarna hijau	3 ml	Rp 2.500	15 ml	Rp 500
15.	Pewarna bubuk hitam	5 gr	Rp 32.000	50 gr	Rp 3.200
16.	Kawat	2	Rp 5.000	10 pcs	Rp 1.000
17.	<i>Plastic wrapp</i>	1	Rp 15.000	30 cm	Rp 15.000
18.	<i>Corn syrup</i>	100 ml	Rp 32.000	700 ml	Rp 4.500
TOTAL					Rp 787.000

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tabel 16 : Recipe Costing Berbahan Dasar Cake

NO	NAMA BARANG	JML	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
			HARGA	UNIT	
1.	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Rp 330.000	5 kg	Rp 330.000
2.	Maizena	700 gr	Rp 16.000	Kg	Rp 11.200
3.	<i>Cake board Ø50 cm</i>	1	Rp 100.00	Pcs	Rp 100.000
4.	<i>Cake flour</i>	3.260 gr	Rp 60.000	4 kg	Rp 48.900
5.	<i>Butter</i>	2.608 gr	Rp 673.500	3.405 gr	Rp 516.000
6.	Gula	2.825 gr	Rp 140.000	3 kg	Rp 132.000
7.	Telur	73 pcs	Rp 3.500	Pcs	Rp 255.500
8.	<i>Vanilla essence</i>	15 ml	Rp 17.000	30 ml	Rp 8.500
9.	Lemon	3 buah	Rp 3.000	Buah	Rp 9.000
10.	<i>Heavy cream</i>	750 ml	Rp 90.000	1 Lt	Rp 67.500
11.	Gula halus	125 gr	Rp 6.000	250 gr	Rp 3.000
12.	<i>Dark chocolate compound</i>	1.500 gr	Rp 114.000	2 kg	Rp 85.500
13.	<i>Rice crispy</i>	160 gr	Rp 18.000	250 gr	Rp 11.520
14.	<i>Marshmallow</i>	200 gr	Rp 30.000	200 gr	Rp 30.000
15.	Raspberri	4	Rp 30.000	Box	Rp 120.000
16.	<i>Baking powder</i>	80 gr	Rp 12.000	110 gr	Rp 8.800
17.	CMC	100 gr	Rp 20.000	100 gr	Rp 20.000
18.	<i>Edible pen</i>	1	Rp 14.500	Pcs	Rp 14.500
19.	Pewarna hitam	30 ml	Rp 52.000	40 ml	Rp 39.000
20.	Pewarna coklat	26 ml	Rp 5.000	30 ml	Rp 4.300
21.	Pewarna merah	17 ml	Rp 5.000	30 ml	Rp 2.800
22.	Pewarna kuning	6 ml	Rp 2.500	15 ml	Rp 1.000
23.	Pewarna hijau	3 ml	Rp 2.500	15 ml	Rp 500
24.	Pewarna bubuk hitam	5 gr	Rp 32.000	50 ml	Rp 3.200
25.	Kawat	2	Rp 5.000	10 pcs	Rp 1.000
Jumlah					Rp 1.823.720

Sumber : Olahan penulis, 2024

7) *Selling Price*

Selling price adalah harga jual yang telah ditetapkan oleh penjual untuk suatu produk atau layanan jasa yang ditukarkan oleh para pelanggan untuk mendapatkan manfaat dari produk atau jasa tersebut (Kotler, 2016). Beberapa hal yang harus dipertimbangkan dalam penentuan *selling price* yaitu berbagai faktor seperti biaya produksi, target pasar, nilai produk bagi konsumen dan persaingan.

Berikut merupakan informasi *selling price* yang telah ditetapkan oleh penulis dari dekorasi kue bertema *Stranger Things*, baik untuk yang berbahan dasarkan *dummy* maupun yang berbahan dasarkan kue.

Berikut adalah perhitungan *selling price* menurut Dittmer (2003).

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

Tabel 17 : Selling Price Berbahan Dasar Dummy

KETERANGAN	HARGA
<i>Total recipe costing</i>	Rp 787.000
<i>Desired cost percentage</i>	40%
<i>Preliminary selling price</i>	Rp 1.967.500
<i>Actual selling price</i>	Rp 2.000.000

Sumber : Olahan penulis, 2024

Tabel 18 : Selling Price Berbahan Dasar Cake

KETERANGAN	HARGA
<i>Total recipe costing</i>	Rp 1.823.720
<i>Desired cost percentage</i>	40%
<i>Preliminary selling price</i>	Rp 4.559.300
<i>Actual selling price</i>	Rp 4.600.000

Sumber : Olahan penulis, 2024

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi Latihan Pembuatan Tugas Akhir

Kegiatan latihan Tugas Akhir pembuatan dekorasi kue ini dilaksanakan di tempat tinggal sementara penulis yang terletak di Jl. Dr. Gegerkalong Tengah No.59, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

b. Lokasi Pelaksanaan Ujian

Kegiatan pelaksanaan ujian Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berada di Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Kecamatan, Cidadap Kota Bandung, Jawa Barat.

2) Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. Waktu Latihan Pembuatan Tugas Akhir

Kegiatan latihan Tugas Akhir pembuatan dekorasi kue ini dilakukan pada periode April-Juli 2024

b. Waktu Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir

Kegiatan pelaksanaan ujian Tugas Akhir ini dilaksanakan pada periode Juli 2024.