

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue merupakan produk hasil pangangan yang berasal dari campuran bahan seperti gula, telur, lemak, dan tepung terigu, seringkali diperkaya dengan bahan lain seperti pengembang, garam, mentega putih, susu, dan bahan aroma. Gabungan semua bahan ini menciptakan tekstur yang halus dan konsisten, stabil dalam kualitasnya, menarik secara visual, serta menggugah selera dengan aroma yang khas. Di Prancis, istilah "*cake*" merujuk pada beragam jenis kue yang diperkaya dengan buah-buahan. Sementara itu, di Inggris dan Amerika, penggunaan istilah "*cake*" lebih luas dan mencakup berbagai variasi seperti *sponge cake*, kue berlapis, kue cokelat, dan *Christmas cake* (Faridah dkk, 2018).

Menurut Faridah ,dkk (2018) Menghias kue merupakan kegiatan menutup kue menggunakan bahan bahan penghias ataupun bisa juga dengan memberikan dekorasi pada kue. Dengan tujuan :

1. Menyempurnakan standar kualitas kue dalam aspek-aspek seperti tampilan, rasa, dan bentuknya.

Penyebab kue tidak diminati biasanya karena bentuk kue yang tidak proposional, warna yang kurang menarik, permukaan kue yang tidak rata. Dan jika hal ini terjadi orang akan langsung beranggapan dan menilai bahwa kue tersebut kurang sedap.

2. Mengatasi kekurangan dalam penampilan fisik yang kurang menarik.

Seringkali ketika membuat kue, hasilnya tidak sesuai dengan harapan. Seperti terlalu hangus, bantat, ataupun retak. Yang mungkin disebabkan oleh kesalahan manusia.

3. Menyampaikan tujuan dari proses menghias kue..

Seperti memberikan ucapan selamat ulang tahun, selamat menjalani babak baru dalam hidup, momen pernikahan, atau menyampaikan ekspresi kasih sayang. Pilihan bahan, warna dan bentuk hiasan kue dapat langsung mencerminkan tujuan dari kue tersebut.

4. Menjadi fokus perhatian

Keberadaan kue yang cantik dan menarik dalam suatu acara, seperti pesta, dapat menarik perhatian banyak orang.

Adapun menurut (Faridah dkk, 2018) mengenai prinsip – prinsip menghias kue yaitu :

1. Penetapan Tema

Sebelum memilih desain dan dekorasi kue, penting untuk menentukan tema kue terlebih dahulu. Hal ini esensial agar kue yang dihias sesuai dengan tujuan dan makna kehadirannya dalam acara tertentu.

2. Fokus Perhatian

Dekorasi kue haruslah dilakukan dengan memperhatikan aspek estetika dan kesesuaian dengan tema. Namun, terdapat satu elemen yang perlu menjadi pusat perhatian ketika seseorang melihat kue yang telah dihias. Dengan menekankan elemen pusat ini, individu dapat dengan mudah mengenali tema dari acara tersebut.

3. Keselarasan

Keselarasannya dalam desain dan pemilihan warna kue sangat penting agar sesuai dengan tema yang telah ditetapkan.

4. Keseimbangan

Harmoni antara dimensi kue dan dekorasi harus diperhatikan. Ini dapat dicapai dengan memperhatikan kesesuaian antara ukuran kue dan dekorasi yang dipilih, serta dengan mempertimbangkan motif yang digunakan.

5. Ketepatan

Semua aspek yang berkaitan dengan prinsip menghias kue haruslah tepat. Dekorasi kue harus selaras dengan tema atau acara yang bersangkutan, ukuran dan harga kue harus dipilih dengan tepat, serta desain dan warna dekorasi juga harus sesuai.

Kue Ulang Tahun dibuat dengan menggunakan berbagai jenis *base cake*, yang kemudian dihias dengan berbagai macam bahan seperti *buttercream*, *almond paste*, cokelat, keju, dan buah-buahan. Kue ini biasanya

disajikan pada acara istimewa dan dapat dihias dengan berbagai bentuk dan dekorasi yang beragam. Idealnya, kue ulang tahun disesuaikan dengan usia yang sedang dirayakan, apakah itu untuk anak-anak, remaja, orang dewasa, atau bahkan lansia. (Suhadjipto, 2005).

Fondant yang berarti meleleh dalam bahasa Perancis mirip dengan kata '*foundry*' dalam Bahasa Inggris yang memiliki arti yang serupa juga. Fondant terbuat dari gula dan berfungsi sebagai dekorasi kue yang elastis, memungkinkan untuk dibentuk sesuai keinginan. Selain sebagai lapisan pada kue, fondant juga digunakan untuk menciptakan berbagai dekorasi seperti pita, renda, bunga, dan *figurine*. (Saputra, 2017)

Menurut Saputra (2017) fondant dapat dikelompokkan menjadi dua jenis berdasarkan proses pembuatannya, yakni fondant tuang (*poured fondant*) dan fondant giling (*rolled fondant*).

Fondant tuang ialah campuran gula yang bisa diaplikasikan sebagai isian atau pelapis pada kue, permen dan pastry. Proses pembuatannya dengan cara memasak campuran air (15%) dan gula (85%) hingga mencapai suhu 112 °C - 115 °C. Setelah itu, larutan gula didinginkan sejenak, kemudian dikocok hingga mengental dan berwarna pekat.

Sedangkan, fondant giling memiliki perbedaan dengan fondant tuang. Fondant giling juga dapat dibuat dengan menggunakan *gelatin* atau agar-agar, yang dilelehkan bersama *glycerine*, kemudian dicampur dengan

campuran glukosan dan *shortening* yang telah dikocok. Selanjutnya, gula halus ditambahkan ke dalam campuran tersebut yang membuat adonan memiliki tekstur lembut dan dapat dibentuk dengan fleksibel. (Saputra, 2017)

Dalam pembuatan *birthday cake* dengan nuansa tari caci ini, penulis menggunakan beberapa teknik dekorasi kue, diantaranya adalah :

1. *Cut out*

GAMBAR 1. 1 TEKNIK *CUT OUT*



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Cut out adalah sebuah teknik untuk membuat tulisan atau bentuk dua dimensi mengikuti cetakan atau pola yang sudah ada

2. *Panelling*

GAMBAR 1. 2 TEKNIK *PANELLING*



Sumber : Olahan penulis, 2024

Merupakan teknik dengan meroll secara keseluruhan dari fondant sesuai dengan perhitungan yang tepat hingga akhirnya dapat mengcover *cake* dengan sempurna.

3. *Modelling*

GAMBAR 1. 3 TEKNIK *MODELLING*



Sumber: Olahan Penulis, 2024

Sebuah metode yang berguna dalam pembuatan patung atau karakter dengan beragam ekspresi dan bentuk, teknik ini memerlukan tingkat kecermatan yang sangat tinggi karena tujuannya adalah menciptakan hasil akhir yang realistis dan mendetail.

4. *Painting*

GAMBAR 1. 4 TEKNIK *PAINTING*



Sumber : Olahan Penulis, 2024

Seni lukis merupakan bentuk perkembangan yang lebih maju dari aktivitas menggambar, dimana pelukis menggunakan berbagai media seperti kanvas, kertas, atau materi lainnya untuk mengungkapkan perasaan dan emosi mereka. Selain menjadi wadah ekspresi individu, Seni lukis juga berperan penting dalam konteks religius, komersial, dan simbolis. Berbagai aliran seni lukis terus berkembang seiring berjalannya waktu. termasuk contoh-contoh seperti kubisme, naturalisme, romantisme, dan sebagainya, yang masing-masing memiliki karakteristik yang unik. Perubahan zaman juga mempengaruhi perkembangan aliran-aliran seni lukis, dengan umumnya setiap pelukis memiliki spesialisasi dalam satu atau beberapa aliran. (Zakky, 2019)

Tema yang diangkat untuk dekorasi *Birthday cake* ini adalah tarian caci. asal-usul kata "caci" bisa diuraikan dari dua kata, yaitu "Ca" yang mengindikasikan satu,

dan "Ci" menandakan lawan atau yang berlawanan. Dengan demikian, "Caci" merupakan sebuah bentuk pertarungan antara dua individu yang diungkapkan melalui gerakan tarian (Jampi dkk, 2023). Selain itu, dalam konteks akronim, "caci" mengacu pada "ca gici ca". Dalam hal ini, "Ci" menggambarkan memberikan kesempatan kepada seseorang untuk menerima sesuatu dengan keberatan, tanpa kerelaan sepenuhnya. dengan maksud menguji apakah pihak yang menerima mampu menerima tekanan atau tidak. Sedangkan "gici ca" merujuk pada proses tersebut dilakukan secara bertahap atau satu per satu. Dari gabungan ketiga kata tersebut, terbentuklah konsep "caci" yang digunakan oleh masyarakat Manggarai saat ini. (Inat S.L. ; Hermawan E.S. ,2021)

Tari caci yang memiliki sejarah awal di Desa Barang, Kecamatan Cibal, Kabupaten Manggarai. Awalnya, tarian caci muncul saat musim kemarau melanda dan menyebabkan kekeringan di mana-mana. Suatu hari, di tengah kekeringan tersebut, Petir bersambar-sambar dari langit, menakutkan namun menggembirakan dengan kabar bahwa musim hujan akan segera tiba.. Karena sebagian besar masyarakat Manggarai bergantung pada mata pencaharian sebagai petani serta pekerja ladang, mereka baru akan mulai bekerja di kebun mereka saat musim hujan tiba. Kegiatan ini meliputi membersihkan, menggemburkan tanah, dan menabur benih jagung, padi, sayuran, ketela, kacang-kacangan, dan ubi kayu. Sebelum memulai pemanenan pertama, mereka menyelenggarakan upacara adat bernama "hang woja weru" dan mengakhiri dengan acara "penti weki peso beo" sebagai ungkapan syukur atas rezeki yang diberikan oleh sang pencipta (Inat S.L. ; Hermawan E.S., 2021)

Tarian caci diselenggarakan sebagai peringatan akan kedatangan petir dan guntur yang menggelegar di mana suara gemuruhnya menjadi tanda bagi para petani untuk memulai pekerjaan di kebun mereka. Semangat untuk mempertahankan kehidupan dengan bekerja keras tercermin dalam tarian ini. Lecutan larik dalam tarian caci menjadi simbol dari kekuatan petir, sementara tangkisan agang dan nggiling melambangkan pertahanan para petani terhadap kesulitan hidup yang keras. (Inat S.L. ; Hermawan E.S., 2021)

Tarian caci seringkali dipertunjukkan di hampir setiap desa saat terjadi acara-acara penting seperti upacara syukuran, pernikahan, dan perayaan kenegaraan seperti peringatan hari kemerdekaan RI atau kunjungan tamu penting. Tarian caci berasal dari warisan budaya masyarakat Manggarai yang berakar dalam kehidupan pertanian, biasanya dilaksanakan setelah masa panen sebagai bagian dari tradisi mereka. Pada masa itu, masyarakat manggarai mengadakan perayaan untuk mengucap syukur atas hasil panen, sebuah momen yang dianggap spesial untuk mengadakan kegiatan yang membawa kebahagiaan, tantangan, dan makna yang mendalam. (Inat S.L. ; Hermawan E.S., 2021)

Perlengkapan kostum tarian caci menurut (Inat S.L. ; Hermawan E.S., 2021)

- a. Panggal : adalah sebuah pelindung kepala yang meniru bentuk kepala kerbau, dibuat dari kulit kerbau dan diberi lapisan kain berwarna-warni.

GAMBAR 1. 5 PANGGAL

Sumber : youtube.

- b. Tubi rapa : merupakan dekorasi yang ditempatkan di bawah dagu, terbuat dari benang yang dililit-lilit dan dihiasi dengan manik-manik berwarna-warni..

GAMBAR 1. 6 TUBI RAPA

Sumber : youtube.

- c. Ndeki : adalah hiasan dan perlindungan punggung yang terbuat dari rotan, dengan aksesoris bulu ekor kuda di ujungnya, kemudian dibalut dengan kain.

GAMBAR 1. 7 NDEKI

Sumber : youtube.

- d. Nggorong atau nggorong : adalah alat musik giring-giring atau nggorong yang dikenakan di pinggang dan menghasilkan bunyi, terbuat dari logam.

GAMBAR 1. 8 NGGORONG

Sumber : google

- e. Lipa songke : adalah kain khusus dari Manggarai yang sering disebut sebagai kain songke, dipakai selama pelaksanaan tarian caci.

GAMBAR 1. 9 KAIN SONGKE

Sumber : google.

- f. Selendang songke : Kain tenun khas Manggarai yang digunakan sebagai ikat pinggang oleh para penari saat mereka menari tarian caci.

GAMBAR 1. 10 SELENDANG SONGKE

Sumber : Google.

- g. Larik (cemeti) : adalah alat yang digunakan untuk memukul lawan, terdiri dari tali dan kulit kerbau yang telah dikeringkan, memiliki panjang lebih dari 75 cm dan pegangan kayu.

GAMBAR 1. 11 LARIK

Sumber : google

- h. Nggiling atau perisai berfungsi sebagai perisai untuk menahan serangan lawan, terbuat dari kulit kerbau yang dikeringkan, berbentuk bulat telur dengan diameter sekitar 2 x 50-60 cm, dilengkapi dengan pegangan kayu.

GAMBAR 1. 12 NGGILING

Sumber : youtube.

Koret adalah alat penangkis serangan lawan yang berbentuk lengkungan, panjangnya +3 cm, terbuat dari sekumpulan batang bambu yang disatukan dengan pengikatan, jumlahnya mencapai lima batang.

Menurut Kantor (2017), Tarian caci merupakan warisan seni khas dari Manggarai, Nusa Tenggara Timur, yang kaya akan keunikan mulai dari jenis tarian, kostum tarian, hingga komposisi musik pengiringnya. Para penari mengenakan kostum yang terdiri dari pecut (larik), penangkis (koret), perisai (nggiling), dan panggah (topeng atau hiasan kepala). Saat bertanding, penari umumnya akan bertelanjang dada akan tetapi tetap mengenakan celana panjang putih juga sarung songke sebagai pelindung paha dan betis, dengan kain songket hitam dililitkan pada pinggang pemain hingga setinggi lutut dengan tujuan untuk memberikan perlindungan tambahan. Giring-giring yang diikatkan pada pinggang bagian belakang penari menghasilkan bunyi khas setiap gerakan. Topeng atau hiasan kepala berbentuk tanduk kerbau, terbuat dari kulit kerbau yang dilapisi kain berwarna-warni, melindungi wajah dari pecutan. Wajah penari ditutupi dengan lilitan kain destar yang membungkus kepala hingga leher, tetapi tidak menutupi mata, memungkinkan penari untuk melihat gerakan lawan dengan jelas.

Tarian Caci memperlihatkan realitas kehidupan manusia dan disajikan dalam wujud seni yang mencerminkan warisan budaya orang Manggarai. Pertama, melalui seni tari ini, dimulai dari gerakan tangan, langkah kaki, dan ekspresi tubuh yang menghasilkan pertunjukan tari yang memukau dan eksotis. Kedua, dalam aspek seni suara, diiringi dengan lagu-lagu yang memikat, puitis, dan sarat dengan ungkapan yang memotivasi baik penampil maupun penontonnya. Ketiga, Menggunakan instrumen musik

tradisional seperti gong dan gendang, yang dikombinasikan dengan nyanyian (sanda atau mbata) dan gerakan tarian (sae danding).Keempat, dalam hal ketangkasan, tarian Caci tidak hanya mempersembahkan keindahan seni tetapi juga menguji keterampilan. Dengan demikian, Tarian Caci dapat dianggap sebagai pertunjukan multi-seni yang tidak hanya mempesona tetapi juga mengandung makna tentang perjuangan dalam kehidupan manusia. (Inat S.L. ; Hermawan E.S, 2021)

Yosep Bugis, seorang tokoh adat dari Kampung Melo, Desa Liang Ndara, pada Selasa (23/8/2022), menyatakan keprihatinannya akan kehilangan tradisi tarian caci karena kemajuan dan perkembangan pesat di daerah Manggarai Barat. Selain itu, dampak dari kemajuan telekomunikasi dan teknologi telah menyebabkan hampir seluruh generasi muda di desa tidak lagi mengenal tarian caci serta tarian adat lainnya dari Manggarai. Yosep melaporkan bahwa awalnya ia melihat penurunan budaya Manggarai, terutama tarian caci, di tengah masyarakat di Manggarai Barat. Dalam upaya mempertahankan keberlangsungan budaya tersebut, ia berinisiatif mendirikan sanggar budaya bernama "Compang Toe". Melalui sanggar budaya Compang Toe, Yosep bertujuan untuk mengajar dan memperkenalkan budaya Manggarai kepada anak-anak generasi muda. (satria, 2022)

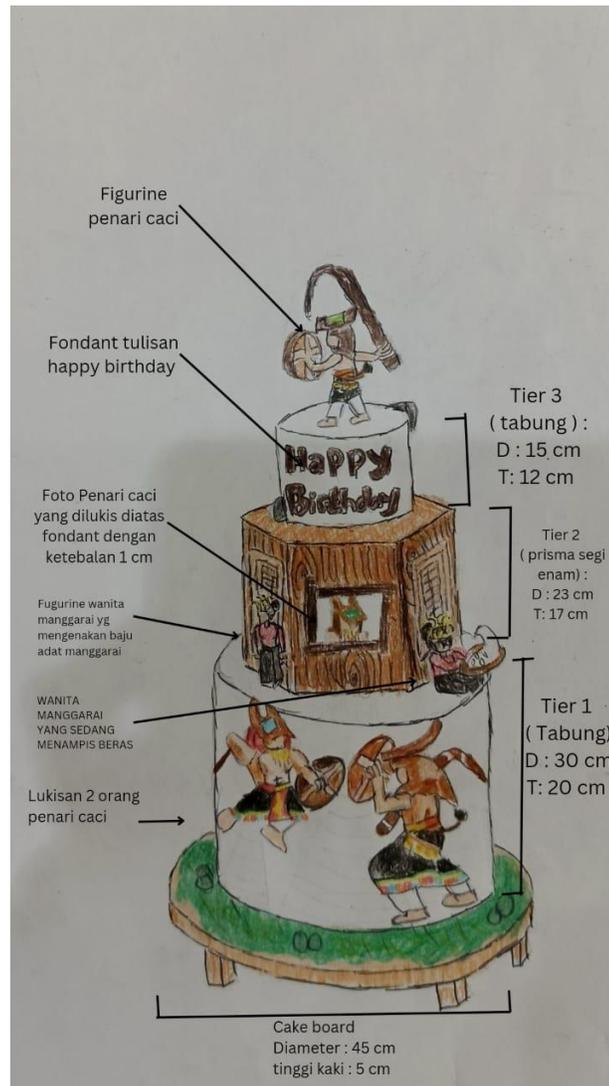
Pada awal tahun 2011, popularitas tarian caci menurun secara signifikan karena adanya pengaruh dari perkembangan teknologi modern seperti ponsel, televisi, radio, dan media elektronik lainnya. Masyarakat lebih

memilih hiburan yang disajikan melalui media tersebut daripada menghadiri pertunjukan langsung tarian caci, menganggapnya sebagai tradisi yang ketinggalan zaman Pada tahun 2013, tarian caci benar-benar tidak lagi terlihat karena tidak ditampilkan sejak tahun 2011. Masyarakat lebih memilih menonton televisi di rumah mereka sebagai cara untuk melepaskan kelelahan setelah bekerja. Pada awal tahun 2016, tarian caci mengalami periode kebangkitan setelah mengalami penurunan yang lama. Masyarakat Desa Barang berusaha menghidupkan kembali tarian caci melalui pertemuan antara para tetua adat dan perwakilan masyarakat untuk membahas upaya pemulihan seni rakyat yang hampir punah tersebut. (Inat S.L. ; Hermawan E.S, 2021)

Dapat ditarik kesimpulan bahwa tema ini memiliki ciri khas dan karakter yang kuat sehingga mampu menghadirkan Suatu pengalaman yang tidak akan terlupakan bagi siapa pun yang mengalaminya.Keunikan dan kekhasan dalam desain dan tema tidak hanya menciptakan kesan visual yang menakjubkan, tetapi juga mengundang rasa ingin tahu dan apresiasi terhadap keindahan budaya. Dalam setiap potongannya, terselip cerita dan kehangatan yang memperkaya momen berbagi dan merayakan kebahagiaan. Dengan demikian, birthday *cake* ini tidak hanya menjadi sekadar hidangan, melainkan sebuah karya seni yang membangkitkan kegembiraan dan kekaguman.

1.2 Desain Produk

GAMBAR 1. 13 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN



Sumber : Olahan Data penulis 2024

GAMBAR 1. 14 Desain produk tampak belakang



Sumber : Olahan Data penulis 2024

1. *Tier* pertama

Tier pertama merupakan bagian dasar *birthday cake* bernuansa tari caci. Dengan bentuk tabung , Memiliki dimensi 30 cm dalam diameter dan 20 cm dalam tinggi. Pada *tier* pertama ini penulis menggunakan 2 metode dekorasi kue yaitu *covering* dan *painting*. Penulis akan mengcover menggunakan *rolled fondant* putih sebagai dasar secara keseluruhan.

Kemudian akan dilukis dengan pewarna makanan langsung di atasnya menggunakan kuas lukis.

Pada *tier* ini akan dilukiskan dua orang penari caci yang sedang bertarung pada tampak depan dan kemudian pada bagian belakang atau sisi belakang akan digambarkan rumah adat mbaru gendang manggarai di wae rebo.

2. *Tier* kedua

Tier kedua memiliki bentuk prisma segi enam dengan diameter 23 cm dan tinggi 17 cm. Pada *tier* ini, penulis menggunakan tiga metode dekorasi kue, yaitu *covering*, *modelling*, dan *painting*. *Tier* ini akan ditutupi dengan *rolled fondant* berwarna coklat sebagai dasar. Kemudian, fondant putih akan dilukis dengan tiga gambar, yaitu wajah penari tari caci dengan panggal dan tubi rapa, hasil panen, serta gambar wilayah yang dilanda kekeringan. (berbentuk persegi panjang dengan panjang 7 cm x lebar 5 cm) Ketiga gambar ini akan dipasang hanya di tiga sisi *tier* tersebut. Selanjutnya, di pinggiran fondant yang dilukis akan ditempelkan *modelling fondant* dengan ornamen kayu. (terdapat 2 ukuran yaitu 8 cm dan 6 cm (dibuat 6 buah / masing-masing ukuran)) Dan terakhir, di tiga sisi yang polos akan ditempelkan jendela dengan *modelling fondant* (berbentuk persegi panjang dengan lebar 6 cm dan tinggi 11 cm) Sebagai *final touch*, penulis akan menambahkan ornamen kayu pada lapisan dasar.

Ditambahkan 3 *figurine* yang akan ditaruh didepan jendela. 3 *figurine* adalah wanita manggarai yang menggunakan baju adat manggarai (2 *figurine* akan memiliki tinggi 12 cm dan 1 *figurine* memiliki tinggi 9 cm)

3. *Tier* ketiga

Pada *tier* ketiga berbentuk tabung dengan diameter 15 cm dengan tinggi 13cm. pada *tier* ini penulis akan menggunakan teknik *modelling*, *covering* dan *cut out*. *Tier* ini akan di *cover* dengan *rolled fondant* berwarna putih terlebih dahulu sebagai lapisan dasar . lalu setengah bagian akan dililitkan kain songke yang terbuat dari fondant sebagai pemanis. Kemudian setengah bagian lagi akan ditemplei tulisan *happy birthday* (dibuat dengan teknik *cut out*) tak lupa juga dibagian paling atas akan berdiri *figurine* penari caci yang sedang membawa larik dan ngiling lengkap dengan aksesoris pendampingnya. *Figurine* penari tari caci ini memiliki tinggi 12 cm. Pada pembuatan *figurine* ini menggunakan *methode modelling*.

Dalam pembuatan proyek akhir ini, penulis hanya akan menitik beratkan pada langkah-langkah penerapan *rolled fondant* pada dekorasi kue. Oleh karena itu, penulis akan menggunakan *dummy styrofoam* sebagai media pengujian.

1.2.1 Jenis produk

Penulis memilih kue ulang tahun sebagai fokus tugas akhir ini karena percaya bahwa tema yang dipilih, yaitu tari caci, berpadu harmonis dengan kue ulang tahun yang memiliki daya tarik yang luas dan mampu membangkitkan kenangan indah serta kebahagiaan bagi setiap orang. Selain itu, dengan mengembangkan resep, desain, dan konsep acara ulang tahun, penulis dapat mengeksplorasi berbagai aspek kreatif dan teknis dalam industri kuliner dan perencanaan acara. Dengan demikian, tema ini diharapkan dapat berperan penting dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penulis dalam industri makanan dan perencanaan acara..

1.2.2 Filosofi produk

Dalam pembuatan birthday *cake* bernuansa tari caci dalam usulan penelitian ini penulis akan menyelidiki elemen-elemen visual dan artistik yang melekat pada tari caci, seperti pola-pola tradisional, warna-warna yang dominan, serta simbol-simbol yang memiliki makna dalam budaya tersebut. Selain itu, penulis juga akan menggabungkan elemen-elemen tersebut ke dalam desain kue ulang tahun, baik melalui dekorasi permukaan kue maupun melalui penggunaan teknik-teknik dekorasi yang menggambarkan gerakan dan ritme tari caci. Tujuan utamanya adalah menciptakan sebuah karya kuliner yang tidak hanya lezat rasanya, tetapi juga membangkitkan apresiasi terhadap warisan budaya dan seni pertunjukan tradisional.

Pada *tier* pertama menceritakan tentang tari caci yang dilakukan di tengah lapangan mbaru gendang di wae rebo sebenarnya tari caci bisa dilakukan di mana saja asalkan proses upacara adatnya dilakukan di mbaru gendang. Penulis memilih mbaru gendang wae rebo dengan alasan disana salah satu-satunya tempat dimana satu kampung masih berisikan mbaru gendang.

Pada tier kedua menceritakan tentang sebuah tembok rumah kayu yang melukiskan sejarah terciptanya tari caci. Digambar pertama dilukiskan kekeringan di suatu tempat . Lalu gambar kedua melukiskan hasil panen yang berlimpah. Dan gambar ketiga melukiskan penari caci yang menggunakan panggal dan tubi rapa. gambar-gambar ini menyimbolkan dimana tanah yang gersang pada musim kemarau. Lalu hasil panen berlimpah saat musim hujan tiba, kemudian diadakanlah tari caci sebagai ucapan syukur. Ditambahkan pula beberapa *figurine* manusia yang merupakan para masyarakat yang tinggal disana.

Pada *tier* ketiga menceritakan tentang sebuah kue putih polos yang setengah bagiannya dililitkan dengan kain songke. Dan setengah bagian lagi akan ditempelkan tulisan *Happy Birthday* yang terbuat dari fondant. Karena kain songke inilah kain kebanggaan masyarakat nusa tenggara timur. Dan juga selalu dikenakan dalam segala kegiatan contohnya seperti tari caci. Kemudian Ditambahkan *figurine* penari caci untuk mempercantik *cake* ini.

1.3 Tinjauan produk

1.3.1 *Standart recipe*

Menurut Vinaya .N.L.M, dkk. (2016). standar resep makanan adalah petunjuk tertulis yang memberikan panduan lengkap dalam pembuatan sebuah hidangan. Ini mencakup informasi tentang bahan-bahan, jumlahnya, proses persiapan, ukuran porsi, peralatan yang dibutuhkan, hiasan, dan informasi penting lainnya. Standar resep juga memberikan instruksi tentang cara memasaknya, yang penting untuk dipahami oleh juru masak. Standar resep memiliki dampak besar dalam menciptakan makanan berkualitas dan berfungsi sebagai panduan dalam proses produksi, sehingga penting untuk memastikan kelengkapan informasi dalam standar resep. Menurut Tri (2014), struktur standar resep mencakup judul resep, hasil yang diinginkan beserta ukuran porsi, daftar bahan dan jumlahnya, peralatan yang dibutuhkan, instruksi untuk persiapan dan proses memasak, estimasi waktu yang diperlukan, panduan penyajian termasuk porsi, peralatan, dan hiasan, serta petunjuk tentang penyimpanan. Setelah hidangan selesai dimasak dan disajikan, langkah berikutnya adalah mengevaluasi kualitasnya.

1. *Butter cake*

Dalam proses pembuatan kue ulang tahun ini, Penulis memutuskan menggunakan *butter cake* sebagai dasarnya. *Butter cake* merupakan turunan dari *pound cake*, memiliki cita rasa khas mentega. Biasanya, dibuat dengan metode *creaming* dan proporsi

bahan yang sama, menghasilkan kue yang lembut namun kokoh, mudah dibentuk, dan tahan lama. Kemampuannya untuk menjaga kelembaban membuatnya tetap lezat meski dihias dan disimpan dalam waktu yang lama. Karena kepadatannya yang mencukupi untuk menahan fondant tanpa merusak strukturnya, *butter cake* menjadi pilihan ideal untuk kue ulang tahun yang dihias dengan fondant rumit.

2. *Strawberry jam*

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, Penulis memilih menggunakan selai *strawberry* sebagai isian yang cocok dipadukan dengan *butter cake*. Kombinasi rasa yang sempurna tercipta antara kelembutan dan kekayaan rasa mentega dari *butter cake* dengan kesegaran dan manisnya selai *strawberry*. Gabungan ini tidak hanya memberikan dimensi rasa yang menyenangkan setiap kali digigit, tetapi juga menciptakan kontras warna yang menarik, dengan warna merah cerah selai *strawberry* yang memperindah penampilan kue saat dipotong. Selain itu, selai *strawberry* juga memberikan sedikit kelembaban ekstra pada kue, meningkatkan kelezatan dan kesegarannya.

Dalam proses pembuatan *birthday cake* bernuansa tari caci ini penulis menggunakan *butter cake* berdiameter 30 cm sebanyak 3 buah dengan *filling strawberry jam* untuk *tier* pertama. *butter*

cake berdiameter 23 cm sebanyak 3 buah dengan *filling strawberry jam* untuk *tier* kedua. *Butter cake* berdiameter 15 sebanyak 2 buah dengan *filling strawberry jam* untuk *tier* ketiga. Berikut merupakan *recipe* dalam pembuatan *birthday cake* bernuansa tari caci.

Tabel 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE

<i>Butter cake</i>			Kategori : kue	
			Hasil : 3 pcs ø 30 cm t : 7cm 3 pcs ø 23 cm t : 7cm (segi enam) 2 pcs ø 15 cm t : 7 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Siapkan			Loyang, olesi dengan <i>greasing oil</i> kemudian lapisi dasarnya dengan <i>baking paper</i>
2	Kocok	2500gr 2000 gr	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang hingga <i>creamy</i>
3	Tambahkan	36pcs	<i>Eggs (large)</i>	Secara bertahap
4	Campurkan	2.250gr 2 gr	<i>Medium flour</i> <i>Salt</i>	Kedalam <i>butter</i> tadi secara perlahan hingga rata

5	Masukkan	2 gr 2 pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon zest</i>	Kedalam butter lalu aduk rata
6	Tuang			Adonan kedalam loyang
7	Panggang			Di dalam <i>oven</i> dengan suhu 175 selama 30 – 35 menit
8	Keluarkan			Kue dari loyang keatas <i>cooling wire</i> dan biarkan dingin.

Sumber :Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 2 STANDAR RESEP *STRAWBERRY JAM*

<i>STRAWBERRY JAM</i>		Kategori : <i>sauce</i>		
		Hasil : 1450 gr		
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Siapkan			Alat serta bahan yang diperlukan
2	Potong	8.000 gr	<i>Fresh strawberry</i>	Menjadi bagian kecil
3	Masak		<i>Fresh strawberry</i>	Dengan api sedang hingga lunak dan mengeluarkan air

4	Masukkan	600 gr	<i>Sugar</i>	Kedalam pan lalu aduk rata
5	Tambahkan	50 gr	<i>Lemon juice</i>	Aduk rata
6	Masak			Hingga mengental
7	Matikan			Api, lalu diamkan hingga dingin. Letakan dalam wadah

Sumber : Katharine, 2024.

Tabel 3 STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT*

<i>DUMMY DECORATION</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : 3 tier	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
2	Timbang	1860 gr	<i>Rolled fondant (white)</i>	Seberat 1. 1200 gr <i>cover tier 1</i> 2. 60 gr <i>canvas gambar</i> 3. 600 gr <i>cover tier 3</i>

3	Campurkan	400 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga warna merata, warna yang dihasilkan adalah warna hitam dan jadikan kain songke untuk tier 3. juga untuk rok bagi <i>figurine</i> serta rambut untuk <i>figurine</i>
4	Campurkan	125 gr 1 gr 1 gr 1 gr 1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna orange Pewarna hijau Pewarna merah Pewarna biru	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk (motif tenun kain songke baju <i>figurine</i> wanita, serta aksesoris <i>figurine</i>). Dengan masing-masing warna merah 70 gr, kuning 10 gr, orange 5 gr, hijau 10 gr, biru 10 gr, putih 25 gr,

5	Campurkan	152 gr 1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna orange Pewarna coklat	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk membuat wajah, badan, kaki tangan dari figurine
6	Campurkan	1.390 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk <i>covering</i> di tier ke dua (800 gr), membuat <i>molded fondant</i> untuk bingkai foto (60 gr), mencetak tulisan <i>happy birthday</i> (100 gr) , serta membuat aksesoris <i>figurine</i> (30 gr) , <i>fondant thick blok</i> (400 gr)
7	Simpan			Setelah semua bagian sudah diberi warna dan diuleni simpan didalam wadah

				tertutup rapat, hingga nanti tiba saatnya digunakan
--	--	--	--	---

Sumber: Hasil olahan penulis,2024

Tabel 4 STANDAR RESEP *BIRTHDAY CAKE* DENGAN NUANSA TARI CACI

<i>CAKE DECORATION</i>			Kategori: Dekorasi kue	
BERNUANSA TARI CACI			Hasil	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Tier pertama ϕ 30 cm t: 20				
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
2	<i>Roll</i>	1.200 gr	<i>Rolled fondant (white)</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan \pm 3 mm sesuaikan dengan bentuk tier pertama ϕ 30 cm t: 20
3	Olesi		<i>Dummy cake</i>	Dengan corn syrup sebagai lem agar <i>rolled fondant</i> tidak bergeser

4	Lapisi		Fondant	Yang sudah di <i>roll</i> pada <i>dummy</i> , kemudian rapikan seluruh permukaanya menggunakan fondant smoother
5	Painting		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan kuas lukis sesuai dengan pola yang sudah dibuat.
Tier kedua ø 23 cm t: 17				
6	Roll	800 gr	Fondant (coklat)	Menggunakan rolling pin mencapai ketebalan ± 2 mm sesuaikan dengan bentuk tier kedua ø 23 cm t: 17
7	Olesi		<i>Dummy cake</i>	Dengan <i>corn syrup</i> sebagai lem agar <i>rolled fondant</i> tidak bergeser
8	Lapisi		Fondant	Yang sudah di <i>roll</i> pada <i>dummy</i> , kemudian rapikan seluruh permukaanya menggunakan <i>fondant smoother</i>

9	<i>Roll</i>	60 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan \pm 0,5 cm.
10	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah di <i>roll</i> . berbentuk persegi panjang sebanyak 3 buah (lebar 7 cm tinggi 5 cm)
11	Lukis		<i>Rolled fondant</i>	Wajah penari tari, kemarau disuatu tempat dan hasil panen pada 3 roll fondant berbentuk persegi panjang tadi. Kemudian tunggu hingga pewarna kering
12	Molded	60gr	<i>Rolled fondan</i> (coklat)	Membentuk batang kayu sebanyak 12 buah. Sesuaikan dengan bingkai. (5 gr berat / 1 buah) (6 buah panjangnya 8 cm; 6 buah panjangnya 6 cm)
13	Molded	140	<i>Rolled fondant</i> (coklat)	Membentuk jendela pada 3 sisi yang kosong (membentuk persegi

				panjang dengan lebar 6 cm tinggi 11 cm
14	Beri			Tekstur kayu pada rolled fondant menggunakan modeling tools
15	susun		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Foto juga batang kayu membentuk figura. Pada sisi yang kosong
Tier ketiga ø 15 cm t: 12cm				
16	<i>Roll</i>	600 gr	Fondant warna putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan ± 2 mm sesuai dengan tier ketiga ø 15 cm t: 12cm
17	Olesi		<i>Dummy</i> <i>cake</i>	Dengan <i>corn syrup</i> sebagai lem agar <i>rolled fondant</i> tidak bergeser
18	Lapisi		Fondant	Yang sudah di <i>roll</i> pada <i>dummy</i> , kemudian rapihkan seluruh permukaanya menggunakan <i>fondant</i> <i>smother</i> .

19	<i>Roll</i>	300 gr	Fondant berwarna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan \pm 2mm sesuai dengan ukuran yang diperlukan.
20	Cetak		-Fondant merah -Fondant biru	Yang sudah di <i>roll</i> . per masing-masing warna dan bentuk yang dibutuhkan.
21	Tempelkan		Fondant	Yang sudah dicetak keatas <i>rolled fondant</i> hitam menggunakan corn syrup.
22	Lilitkan		Fondant	Pada <i>cake</i> buat fondant seperti kain.
23	Roll	100 gr	Fondant coklat	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan \pm 2mm sesuai dengan ukuran yang diperlukan.
24	Cetak			Roll fondant coklat tadi menggunakan cetakan bertulisan happy birthday
25	Tempelkan			Tulisan happy birthday pada bagian depan cake

<i>Figurine</i> perempuan manggarai (3 buah)				
26	Siapkan	152 gr	Fondant krem	
		45gr	Fondant hitam	
		8 gr	Fondant kuning	
		30 gr	Fondant merah	
27	Bentuk	18 gr	Fondant krem	Membentuk wajah (6 gr/ <i>figurine</i>)
		90 gr	Fondant krem	Membentuk badan dan kaki (30 gr/ <i>figurine</i>)
		12 gr	Fondant krem	Membentuk tangan (4 gr/ <i>figurine</i>)
28	Tempelkan	30 gr	Fondant merah	Membentuk baju (10 gr/ <i>figurine</i>)
29	Molded		fondant kuning	Detail baju pada fondant merah
30	Tempelkan	30 gr	Fondant hitam	berbentuk rok songke (10 gr/ <i>figurine</i>)

31	<i>Molded</i>		Fondant (Biru,hijau, orange)	Detail songke.
32	Tempelkan	15 gr	Fondant hitam	Berbentuk rambut (5 gr/figurine)
33	<i>Molded</i>	7 gr	Fondant kuning	Membentuk mahkota (2 gr/figurine)
Figurine penari caci				
34	Siapkan	38 gr	Fondant krem	
		10 gr	Fondant hitam	
		2 gr	Fondant kuning	
		10 gr	Fondant putih	
		15 gr	Fondant coklat	
		2 gr	Fondant merah	
		2 gr	Fondant hijau	

35	Bentuk	6 gr	Fondant krem	Membentuk wajah
		30gr	Fondant krem	Membentuk badan dan kaki
		5 gr	Fondant krem	Membentuk tangan
36	Bentuk	10 gr	Fondant putih	Membentuk celana panjang
		20 gr	Fondant hitam	Membentuk rok songke penari
37	Bentuk	1 gr	Fondant hijau	Membentuk motif kain songke
		1 gr	Fondant kuning	
38	Bentuk	10 gr	Fondant coklat	Membentuk panggal
		1 gr	Fondant hijau	
39	Bentuk	10 gr	Fondant warna coklat	Membentuk cambuk dan perisai dari penari

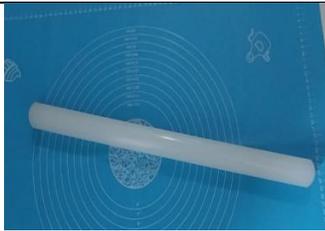
<i>Tick block</i>				
40	Paneling	400 gr	Fondant coklat	Pada seluruh permukaan thick blok secara merata
<i>Finishing keseluruhan</i>				
41	Susun			Tier pertama diatas <i>thick blok</i>
42	Susun			Tier kedua diatas tier pertama
43	Susun			Tier ketiga diatas tier kedua
44	Pasang			Figurine penari caci di bagian atas tier ke tiga juga figurine wanita manggarai didepan tier ke 2

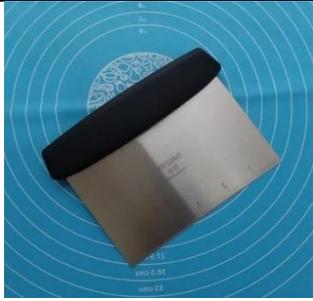
Sumber: Hasil Olahan penulis, 2024

1.3.2 Alat yang digunakan

Berikut adalah penjelasan alat bantu beserta fungsinya dalam proses pembuatan birthday *cake* dengan sentuhan tari caci:

TABEL 5 ALAT YANG DIGUNAKAN

No	Gambar	Nama	Keterangan
(1)	(2)	(3)	(4)
1		<i>Plastic wrap</i>	Untuk membungkus dummy sebelum dicovering dengan fondant
2		<i>Rolling pin</i>	Untuk menipiskan fondant
3		<i>Silicon mat</i>	Sebagai alas pada saat merolling , mewarnai , memodeling fondant
4		<i>Fondant smoother</i>	Untuk merapihkan dan meratakan fondant saat covering dummy

5		<i>Dough cutter</i>	Untuk membantu dalam mengangkat rolled fondant dan memotong fondant
6		<i>Small knife</i>	Untuk memotong fondant saat proses cut-out yang menggunakan pola
7		<i>Measuring tools</i>	Untuk mengukur panjang dan lebar rolled fondant yang sudah di roll agar sesuai dengan dummy
8		<i>Brush</i>	Untuk membersihkan sisa CMC serta maizena pada fondant dan mengoleskan corn syrup pada dummy
9		Tang	Untuk memotong kawat

10		Kuas lukis	Untuk proses melukis pada fondant
11		<i>Scale</i>	Untuk mengukur gramasi dari fondant
12		<i>Turn table</i>	Untuk mempermudah proses covering <i>cake</i>
13		<i>Cake Board</i>	Sebagai alas kue

14		<i>Fondant tools</i>	Untuk membuat detail pada figurine
----	---	----------------------	------------------------------------

GAMBAR.1. 15 – GAMBAR 1.28

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

1.3.3 *Purchase order*

Purchase order (PO) adalah dokumen yang disusun oleh pembeli untuk menentukan barang-barang yang ingin dibeli dari penjual dan sebagai kontrak yang mengatur kesepakatan antara kedua belah pihak mengenai barang-barang yang akan dibeli. PO mencakup detail pesanan pembeli seperti jenis barang, jumlah, harga, serta nomor dan tanggal transaksi. (Rijal Fahmi Mohamadi, 2023)

Tabel 6 PURCHASE ORDER BAHAN DASAR BIRTHDAY CAKE DENGAN NUANSA TARI CACI

No	Nama barang	Kuantitas	Harga satuan (Rp)	Total harga(Rp)
1	<i>Butter</i>	2,5 kg	140.000 @ 1 kg	350.000
2	<i>Sugar</i>	3 kg	15.000	45.000

3	<i>Egg</i>	2 kg	28.000 @ 1 kg	56.000
4	<i>Medium flour</i>	2 kg	11.000	22.000
5	<i>Salt</i>	1 pack	2.500	2.500
6	<i>Vanilla essence</i>	1 btl @ 100 ml	57.000	57.000
7	<i>Lemon</i>	2 pcs	2.500	5.000
8	<i>Fresh strawberry</i>	1 kg	30.000	30.000
10	<i>Maizena</i>	1 pack	23.000 @ 1kg	23.000
11	<i>Corn syrup</i>	1 botol	55.000 @ 1,2 kg	55.000
12	<i>Rolled fondant</i>	1 pale	385.000 @ 1 pale	385.000
13	<i>Plactic wrap</i>	1 roll	78.000@ 1 roll	78.000
14	<i>Cross food colour (black phantom)</i>	1 btl	24.500 @ 20 ml	24.000

15	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (kuning)	1 btl	6.000 @ 30 ml	6.000
16	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (orange)	1 btl	6.000 @30 ml	6.000
17	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (hijau)	1 btl	6.000 @ 30 ml	6.000
18	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (coklat)	1 btl	6.000 @ 30 ml	6.000
19	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (merah)	1 btl	6.000 @ 30 ml	6.000
20	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (biru)	1 btl	6.000 @ 30 ml	6.000

21	Cross <i>food coloring</i> (putih)	1 btl	42.000@60ml	42.000
22	Kawat bunga	1 pack	31.000@100gr	31.000
23	<i>Cake board</i>	1 pcs	35.000	35.000
24	<i>Biscuit crumbs</i>	1 pack	13.500@125gr	13.500

1.3.4 *Recipe Costing*

Untuk menghitung total biaya suatu menu, penting untuk mengetahui biaya setiap bahan yang digunakan serta jumlah yang diperlukan untuk membuat hidangan tersebut. Ini memerlukan pemahaman akan biaya bahan dan estimasi waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasaknya.

Tabel 7 RECIPE COSTING UNTUK BAHAN DASAR BUTTER CAKE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah (Rp)
				Harga (Rp)	Unit	
1	<i>Butter</i>	2.500	gr	140.000	1 kg	350.000

2	<i>Sugar</i>	2.000	gr	15.000	1 kg	30.000
3	<i>eggs (large)</i>	36	pcs	28.000	1 kg @ 16 pcs	56.000
4	<i>Medium flour</i>	2.250	gr	11.000	1 kg	24.750
5	<i>Salt</i>	2	gr	2.500	250 gr	20
6	<i>Vanilla essence</i>	2	ml	57.000	100ml	1.140
7	<i>Lemon zest</i>	2	Pcs	2.500	Pcs	5.000
<i>Strawberry jam</i>						
1	<i>Fresh strawberry</i>	1.000	Gr	30.000	1 kg	30.000
2	<i>Sugar</i>	800	Gr	15.000	1 kg	12.000
3	<i>Lemon juice</i>	1	pcs	2.500	1 pcs	2.500
<i>Cake decoration</i>						

1	<i>Maizena</i>	50	gr	23.000	1kg	1.150
2	<i>Corn syrup</i>	100	ml	55.000	1200 ml	4.583
3	<i>Rolled fondant</i>	3.927	gr	385.000	5 kg	302.379
4	<i>Cross food colour (black phantom)</i>	3	gr	24.000	20 ml	3.600
5	<i>Ny liem food coloring (kuning)</i>	2	Gr	6.000	30 ml	400
6	<i>Ny liem food coloring (orange)</i>	1	gr	6.000	30 ml	200
7	<i>Ny liem food</i>	1	gr	6.000	30 ml	200

	coloring (hijau)					
8	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (coklat)	2	gr	6.000	30 ml	400
9	Ny.liem <i>food</i> <i>coloring</i> (merah)	2	gr	6.000	30 ml	400
10	Ny liem <i>food</i> <i>coloring</i> (biru)	2	gr	6.000	30 ml	400
11	Cross <i>food</i> <i>coloring</i> (putih)	1	gr	42.000	60 ml	700

12	<i>Biscuit crumbs</i>	125	gr	13.500	125 gr	13.500
13	Kawat bunga	20	gr	31.000	100 gr	6.200
14	<i>Cake board</i>	1	pcs	35.000	1 pcs	35.000
TOTAL						880.522

Sumber : hasil olahan penulis, 2024

Tabel 8 *RECIPE COSTING (DUMMY) "BIRTHDAY CAKE" DENGAN NUANSA TARI CACI*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah (RP)
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy</i> ø:30 t: 20	1	pcs	100.000	1 pcs	100.000
2	<i>Dummy</i> ø:23 t:17	1	pcs	70.000	1 Pcs	70.000
3	<i>Dummy</i> Ø:15 t:12	1	pcs	35.000	1 Pcs	35.000
4	<i>Maizena</i>	50	gr	23.000	1kg	1.150

5	<i>Corn syrup</i>	100	ml	55.000	1200 gr	4.583
6	<i>Rolled fondant</i>	3.927	gr	385.000	5kg	302.379
7	<i>Cross food colour (black phantom)</i>	3	gr	24.000	20 ml	3.600
8	<i>Ny liem food coloring (kuning)</i>	2	gr	6.000	30 ml	400
9	<i>Ny liem food coloring (orange)</i>	1	gr	6.000	30 ml	200
10	<i>Ny liem food coloring (hijau)</i>	1	gr	6.000	30 ml	200
11	<i>Ny liem food</i>	2	gr	6.000	30 ml	400

	<i>coloring</i> (coklat)					
12	Ny liem <i>food coloring</i> (merah)	2	Gr	6.000	30 ml	400
13	Ny liem <i>food coloring</i> (biru)	2	Gr	6.000	30 ml	400
14	<i>Cross food coloring</i> (putih)	1	Gr	42.000	60 ml	700
15	<i>Biscuit crumbs</i>	125	gr	13.500	125 gr	13.500
16	Kawat bunga	20	Gr	31.000	100gr	6.200
17	<i>Cake Board</i>	1	pcs	35.000	1 pcs	35.000
Total						574.112

Sumber: Hasil Olahan penulis, 2024

1.3.5 *Selling price*

Harga jual adalah jumlah yang dibayarkan pelanggan untuk memperoleh produk atau layanan, termasuk biaya pokok penjualan. Fungsinya adalah untuk menentukan pendapatan yang dibutuhkan bisnis guna mencapai margin keuntungan yang diinginkan. Ini merupakan harga akhir yang ditetapkan penjual kepada pelanggan. Pentingnya selling price dalam penjualan karena memengaruhi langsung keuntungan bisnis. Faktor-faktor seperti fluktuasi harga, perbedaan geografis, dan permintaan pasar memengaruhi penentuan selling price serta dapat memberikan wawasan tentang strategi pesaing. Selain itu, regulasi dan hukum nasional juga dapat mempengaruhi selling price (anissa sekar ningrum,2022).

Menurut Terry Jones (2008) salah satu metode umum untuk menentukan harga menu melibatkan penggunaan biaya makanan dan persentase biaya makanan yang telah ditentukan. Berikut rumus yang digunakan untuk penetapan harga menu $\text{Menu Price} = \text{Food Cost} : \text{Food Cost Percent}$

Tabel 9 *SELLING PRICE UNTUK BUTTER CAKE DECORATION*

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COASTING</i>
<i>TOTAL RECIPE COASTING</i>	Rp. 880.522
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	25%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 3.522.088
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.523.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

Tabel 10 SELLING PRICE UNTUK DUMMY DECORATION

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COASTING</i>
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 574.112
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	25 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.296.448
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.300.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2024

1.4 Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Waktu

- A. Pelaksanaan kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - April 2024
- B. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Agustus 2024

1.4.2 Tempat

- A. Pelaksanaan kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Alamat penulis : JL.Dr. Setiabudi NO.119B, Kota Bandung, Jawa Barat.
- B. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Politeknik Pariwisata NHI Bandung : Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186,hegarmanah,cidadap,kota bandung, jawa barat 40141