

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kreasi dekoratif pada kue memiliki definisi sebagai upaya artistik untuk memberikan sentuhan visual yang menarik melalui penerapan berbagai teknik dan bahan yang bertujuan untuk menarik perhatian konsumen. Dekorasi kue tidak hanya meningkatkan daya tarik visual tetapi juga menjadi salah satu faktor utama dalam industri *pastry* yang terus berkembang (Harteti, dkk., 2016). Dekorasi kue telah mengalami perkembangan yang signifikan sejak zaman kuno. Berdasarkan sejarahnya, belum diketahui kapan pembuatan kue dan dekorasinya pertama kali ditemukan. Yang diketahui yaitu Bangsa Babilonia mengajarkan orang Mesir seni untuk memanggang. Hal ini dibuktikan adanya panel yang dilukis sekitar tahun 1175 SM yang mengilustrasikan persiapan ketika hendak membuat beberapa jenis kue dan roti (Lange, 2024).

Pada zaman sekarang, dekorasi kue memiliki tampilan yang unik mulai dari kue yang indah sampai kue yang memang didesain tidak bagus atau disebut *ugly cake*. Menurut Harteti, dkk. (2016) dalam menghias atau mendekorasi kue terdapat lima prinsip, yaitu kesesuaian tema, keserasian, keseimbangan, dekorasi yang tepat, dan sebagai pusat perhatian. Pada tahap awal yaitu menentukan tema kue yang akan dibuat, hal ini penting karena tampilan kue harus sesuai dengan tema acara yang sedang berlangsung. Tidak hanya itu, keserasian juga menjadi hal yang penting, baik dalam hal desain, atau penggunaan warna yang selaras dengan tema. Selanjutnya yaitu mengatur keseimbangan, seperti proporsi yang tepat antara dimensi dan dekorasi yang diaplikasikan atau juga proporsi dengan motif yang diciptakan. Dekorasi kue yang digunakan pun harus tepat dengan acara, memiliki ukuran dan bentuk serta warna yang sesuai dengan tema. Seluruh elemen yang telah dirancang dan dibuat, harus menjadi pusat perhatian pada suatu acara, dengan begitu orang yang melihat akan mengetahui tema dari acara tersebut.

Dekorasi kue adalah sentuhan akhir pada produk *pastry* dengan menggunakan bahan-bahan *edible* dengan tujuan untuk mempercantik visual,

memperkaya rasa, serta menyempurnakan bentuk. Tampilan yang kurang optimal pada kue dapat diminimalisir, karena dengan adanya proses dekorasi, kue tertutup oleh bahan pelapis atau penghias. Selain itu, dengan adanya dekorasi, seseorang dapat menyatakan ungkapan atau maksud dalam menghias kue, seperti kue ulang tahun maka mencantumkan ucapan selamat ulang tahun. Lalu tujuan mendekorasi kue yang terakhir adalah menjadi pusat perhatian pada suatu acara atau perayaan hari spesial (Faridah, 2008). Namun, perlu juga untuk dipahami bahwa dalam dunia *pastry*, terutama pada pembuatan *show piece*, banyak elemen yang dibuat bukan untuk dikonsumsi, melainkan untuk keindahan visual sebagai bagian dari display artistik. Meskipun bahan-bahan tersebut secara teknis dapat dimakan, tujuan utamanya adalah estetika, bukan rasa atau kenikmatan konsumsi. Hal ini mencerminkan bagaimana seni kuliner dapat melampaui fungsi makanan sebagai konsumsi, menjadi medium ekspresi kreatif yang mengedepankan bentuk, warna, dan komposisi visual (Borsato, M. 2023).

Dekorasi kue kerap ditemukan pada beberapa acara yang penting dan spesial seperti pernikahan, ulang tahun, *anniversary*, atau perayaan hari keagamaan seperti natal. Wilson (2008) yakin bahwa kue yang dibuat dengan hati yang penuh, bisa menyenangkan penikmatnya dan akan menghadirkan kenangan yang indah. Tidak diragukan lagi bahwa kue ulang tahun adalah suatu hal yang membuat seseorang yang sedang merayakannya bahagia. Ciri khas dari kue ulang tahun adalah dengan adanya dekorasi yang mengelilingi kue. Dekorasi bisa berupa bunga, mainan kecil, tulisan yang disesuaikan dengan permintaan konsumen, atau tempat lilin yang bahkan diwariskan sebagai bagian dari tradisi keluarga. Sebuah kue dapat dikatakan sebagai kue ulang tahun di mata orang yang melihatnya ketika dihiasi dengan *frosting decoration* atau berbagai jenis hiasan lainnya yang tidak umum ditemukan pada kue biasa.

Berkembangnya zaman, berkembang pula permintaan kue dengan desain yang menarik, sehingga keterampilan menghias kue menjadi faktor yang semakin penting bagi para profesional di bidang kuliner. Selain itu, berkembang pula berbagai teknik baru, seperti penggunaan *fondant* dan

*buttercream* yang memberikan fleksibilitas lebih dalam menciptakan desain yang kompleks dan menarik.

Langkah selanjutnya dalam membuat kue ulang tahun yaitu menentukan jenis kue yang tepat, yang sesuai dengan selera pemesan kue. Terdapat tiga aspek utama yang perlu dipertimbangkan dalam memilih kue yaitu rasa, dekorasi dan penyajian (Wilson, 2008).

Salah satu jenis kue yang sering dijadikan alas dalam dekorasi kue adalah *butter cake* karena teksturnya yang mendukung, Karena memiliki bahan dasar yang sama, *butter cake* dikategorikan sebagai bagian dari keluarga *pound cake* (Indrayanti, dkk., 2024). Namun, karena terdapat perbedaan jumlah takaran bahannya, maka tekstur akhir dari kue pun akan berbeda. *Butter cake* akan menghasilkan tekstur yang lebih lembut namun tetap kokoh dibandingkan dengan *pound cake*. Hal ini terjadi karena penggunaan terigu pada *butter cake* sudah dikurangi sehingga kue lebih terasa ringan dan *rich*. Dengan karakteristik tekstur dan rasa demikian, *butter cake* menjadi pilihan yang tepat untuk *base cake decoration* karena mudah untuk diaplikasikan dengan segala jenis bahan pelapis kue dan mudah untuk dibentuk dengan cara *trimming*. Dalam proses pembuatan dekorasi kue ulang tahun, penulis menetapkan jenis kue ini untuk dijadikan dasar utama dalam pembuatannya.

*Butter cake* yang sudah bersuhu ruang, akan dilapisi *chocolate ganache* sebagai bahan *frosting*. *Ganache* adalah kombinasi antara cokelat dan krim yang sudah dihangatkan kemudian diaduk rata, hingga halus dan mengkilap. *Ganache* sangat fleksibel untuk dipadupadankan dengan banyak sekali jenis kue, sehingga menjadi bahan dasar yang wajib ada di dalam *kitchen pastry* (McKenney, 2019). Dalam penggunaannya, perlu diperhatikan pemilihan konsistensi *ganache* yang sesuai dengan produk yang akan dibuat. Pilih *ganache* dengan kandungan cokelat yang tinggi untuk membuat *chocolate truffle*, dan pilih *ganache* dengan kandungan krim lebih tinggi untuk penggunaan sebagai *glaze*. Rasio antara cokelat dan krim yang digunakan akan sangat berpengaruh pada hasil akhir *ganache*, dimana semakin banyak penggunaan cokelat, maka hasilnya akan semakin *firm*. Dan perlu juga

diperhatikan bahwa saat penyimpanan dalam lemari pendingin, semua jenis *ganache* akan mengeras dengan perlahan (Arias, 2025).

Garrett (2012) mengatakan kue yang dibalut dengan *rolled fondant* akan menghasilkan kue dengan tampilan yang paling baik dibandingkan dengan jenis *icing* lainnya. *Fondant* merupakan suatu bahan yang lazim digunakan untuk pelapis pada kue atau *pastry*, yang berfungsi sebagai pemanis tampilan atau membuat berbagai macam dekorasi. *Fondant* sendiri terbuat dari kombinasi antara gula, air, lemak nabati, gelatin, dan gliserol. *Fondant* memiliki dua jenis berbeda, yaitu *poured fondant* yang memiliki tekstur cair dan kental sehingga dapat dituang, dan *rolled fondant* bertekstur mirip dengan tanah liat (Kristen, 2019). Pada proses mendekorasi kue ini, *rolled fondant* menjadi media pelapis utamanya, karena *rolled fondant* memiliki tekstur *playable* yang bagus untuk dijadikan sebagai pelapis kue dan dekorasi seperti figurin yang berguna untuk mempercantik tampilan kue.

*Rolled fondant* memiliki warna dasar putih sehingga lebih mudah untuk diaplikasikan dengan pewarna lain dan menghasilkan warna *fondant* yang diinginkan. Aprilia, Adriana, dkk. (2021) mengatakan bahwa pewarnaan dalam dekorasi kue memiliki berbagai manfaat, diantaranya yaitu untuk menutupi kekurangan warna kue, seperti kue yang terlalu kuning maka dapat tertutupi oleh bahan dekorasi yang diberi warna sesuai keinginan. Selain itu, proses pewarnaan pada *rolled fondant* juga meningkatkan daya tarik visual dan melengkapi rasa jika menggunakan pewarna *essence*, sehingga keanekaragaman warna pada makanan akan membuat tampilannya lebih menarik. Hal ini dapat mempengaruhi keputusan orang untuk tertarik bahkan membeli suatu kue.

Karena teksturnya yang *playable*, *rolled fondant* dapat dibuat menjadi macam-macam bentuk dekorasi kue, mulai dari bentuk dua dimensi sampai dengan empat dimensi contohnya renda, pita, ikan, dan bunga (Adinata, dkk., 2016). Untuk bentuk tiga dimensi penulis akan membuat *figurine* dengan bentuk karakter P.T Barnum dalam versi kartun, yang merupakan karakter utama dari film *The Greatest Showman*. Film tersebut merupakan drama musikal berasal dari Amerika yang terinspirasi dari kisah nyata seorang anak

yang hidup dalam kemiskinan, berubah menjadi sosok yang sukses meraih reputasi sebagai pengelola pertunjukan yang ternama. Berkat strategi pemasaran yang cerdas dan langkah-langkah bisnisnya yang unik sekaligus penuh inovasi, Barnum berhasil meraih kesuksesan besar dan keuntungan yang tidak sedikit. Selain P.T Barnum yang akan dibuat sebagai dekorasi kue, terdapat karakter lainnya yang mendukung kesuksesan pertunjukan sirkus yaitu bernama Anne yang berperan sebagai pemain *acrobat*, serta beberapa hewan sirkus lainnya seperti singa, dan gajah.

Penggunaan karakter *figurine* hewan dan manusia, seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, bertujuan untuk menciptakan kue ulang tahun yang tidak sekadar indah secara estetika, namun dapat memberikan makna lebih pada sebuah perayaan. *Figurine* ini bukan sekadar hiasan, melainkan menjadi elemen utama yang menghadirkan sentuhan personal dan kesan menyenangkan, terlebih lagi bagi mereka yang merayakannya. Lewat berbagai ekspresi dan gaya yang disesuaikan dengan tema pesta, *figurine* mampu menghidupkan suasana dan membuat tampilan kue terasa lebih menyatu serta bermakna. Inilah yang kemudian menjadi dasar pengembangan produk dalam karya ini, sebuah pendekatan kreatif yang menggabungkan keindahan visual dan nilai emosional.

Pemilihan tema ini sebagai kue ulang tahun bukan sekadar karena tampilannya yang penuh warna dan meriah, tetapi juga karena nilai-nilai inspiratif yang dibawa oleh film ini. Kisah P.T. Barnum, sosok visioner yang berani bermimpi besar dan menciptakan pertunjukan dari hal-hal yang dianggap “berbeda” oleh banyak orang, memberi pesan kuat tentang keberanian dan keyakinan pada diri sendiri. Tema ini terasa sangat cocok untuk merayakan ulang tahun, yaitu momen spesial yang penuh semangat, kreativitas, dan perayaan atas keunikan diri. Lewat tampilan visual yang memukau, karakter-karakter yang beragam, dan musik yang emosional, *The Greatest Showman* mengajarkan untuk berani tampil apa adanya. Nilai-nilai inilah yang selaras dengan makna ulang tahun itu sendiri, yaitu merayakan perjalanan hidup, mengenang setiap langkah yang telah dilalui, dan menyalakan harapan untuk masa depan yang lebih cerah. Dengan membawa

nuansa *The Greatest Showman* ke dalam desain kue ulang tahun, perayaan ini tidak hanya terasa lebih meriah, tapi juga lebih bermakna. Kue tersebut menjadi simbol bahwa setiap orang itu istimewa dengan caranya sendiri dan layak untuk berdiri di panggungnya masing-masing, bersinar seterang-terangnya. Sebagai bentuk ketertarikan, penulis mengangkatnya menjadi topik pada Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul:

### **“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN THE GREATEST SHOWMAN”**

#### **B. Usulan Produk**

Kue yang didekorasi baik itu menggunakan krim atau *fondant* sudah menjadi hal yang umum sebagai salah satu bagian utama dalam perayaan hari spesial seperti pernikahan, ulang tahun, atau acara tertentu lainnya. Terdapat dua jenis *base* yang menjadi pilihan dalam pembuatan *cake decoration*, yaitu *dummy* dan kue sungguhan. Penulis memilih menggunakan *dummy* untuk *base* pembuatan presentasi produk. Tetapi untuk mendapatkan informasi tentang estimasi biaya yang sesungguhnya, penulisan resep dan harga akan dilakukan berdasarkan penggunaan kue sungguhan.

Dalam perencanaan pembuatan dekorasi kue ulang tahun menggunakan kue sungguhan, penulis memilih *butter cake* sebagai jenis kue yang digunakan. *Butter cake* tersebut kemudian akan dilapisi dengan *chocolate ganache* sebelum ditutupi oleh *rolled fondant*. Penggunaan *chocolate ganache* dipilih karena konsistensinya yang sesuai untuk melapisi kue serta kemampuannya untuk dapat mengeras, sehingga fondant dapat menempel dengan baik.

Tema yang dipilih dalam dekorasi kue ulang tahun ini adalah “*The Greatest Showman*”. Terinspirasi dari drama musikal *The Greatest Showman*, adalah film yang dimulai dengan kisah masa muda seorang laki-laki bernama P.T Barnum yang dimainkan dengan penuh pendalaman oleh Hugh Jackman yang merupakan seorang anak dari keluarga penjahit miskin. Barnum sering diajak oleh ayahnya ketika sedang bekerja, hingga suatu ketika ia mengunjungi sebuah toko kain dimana terdapat sepasang baju sirkus yang menarik

perhatiannya, maka disitulah lahir mimpi yang besar. Beberapa tahun telah berlalu, ia ingin melamar kekasihnya bernama Charity, namun ditentang oleh ayahnya dengan alasan latar status sosial yang berbeda. Tetapi hal itu tidak menghentikan langkah Barnum untuk menikahi kekasihnya, akhirnya mereka menikah tanpa restu orang tua Charity. Mereka membangun keluarga yang harmonis dan memiliki dua orang anak.



**GAMBAR 1 P.T BARNUM DAN CHARITY**

(Sumber: Dinah Hintze, 2018)

Namun mereka dihadapkan dengan kesulitan finansial yang serius, ketika perusahaan tempat Barnum bekerja mengalami kebangkrutan dikarenakan kapal kargo milik perusahaan tersebut mengalami kerusakan akibat badai di laut Cina. Tak lama, ia kembali bangkit dan berencana untuk mengambil pinjaman uang di bank. Uang tersebut dipakainya untuk membeli sebuah gedung teater, dan membuka pertunjukan sirkus disana. Tak mudah baginya untuk mendatangkan pengunjung, hingga pada akhirnya sang anak memberi saran untuk menampilkan orang-orang yang secara fisik terlihat berbeda atau memiliki kemampuan aneh dan langka.



**GAMBAR 2 BARNUM MENCARI PENGISI SIRKUS**

(Sumber: IMDB, 2017)

Langkah tersebut berhasil membuat sirkusnya terkenal dan mendatangkan banyak pengunjung. Sepanjang perjalanannya, Barnum menghadapi berbagai tantangan serta penolakan sosial dari beberapa pihak atas pertunjukannya. Tetapi ia melakukan pembuktian dengan cara membuat pertunjukan musik yang diisi oleh penyanyi terkenal dan menunjukkan bahwa tidak semua karya yang dibuatnya itu merupakan kebohongan.



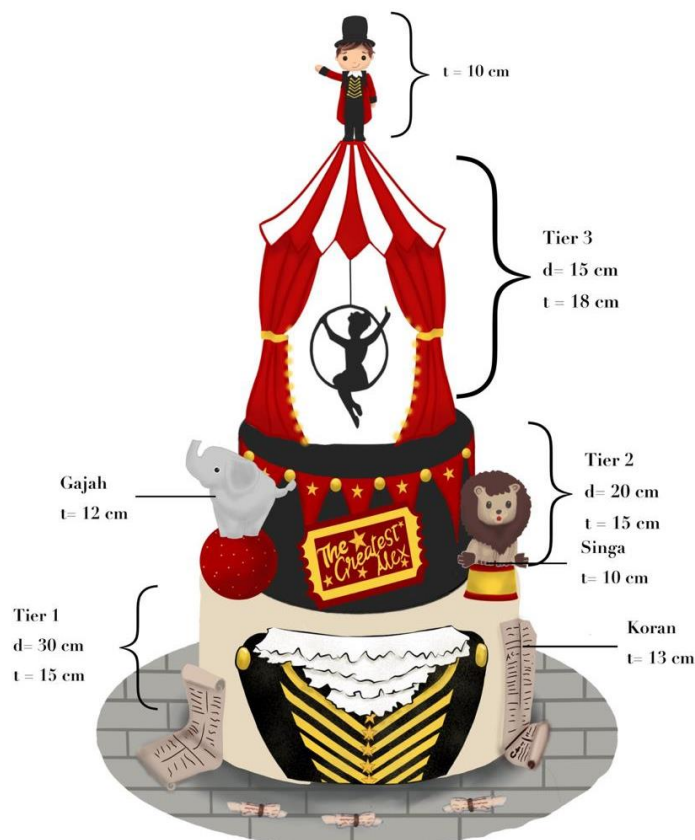
**GAMBAR 3 PEMAIN SIRKUS THE *GREATEST SHOWMAN***

(Sumber: IMDB, 2017)



Drama Musikal ini memiliki pesan yang terkandung dalam alur cerita, bahwa setiap kekurangan pasti menyimpan kelebihan. Ini tercermin pada anggota sirkus yang meskipun awalnya tidak diterima oleh lingkungan sekitar, tetapi kemudian dapat memberikan hiburan kepada penonton dengan cara mengubah kekurangan menjadi kelebihan. Pertunjukan sirkus itu berhasil mengubah pandangan masyarakat, yang sebelumnya merendahkan, menjadi penuh pujian dan apresiasi atas apa yang telah ditampilkan (Fattah, 2022).

Dekorasi kue ulang tahun *The Greatest Showman* terdiri dari tiga tier yang didominasi oleh penggunaan *fondant*. Konsep warna yang dipilih akan menyerupai tema dan suasana film itu sendiri, yaitu penggunaan warna cerah dan kontras seperti merah, putih, emas, dan kuning. Berdasarkan konsep yang telah dibuat, berikut merupakan ilustrasi yang menggambarkan dekorasi kue ulang tahun bertemakan *The Greatest Showman*.



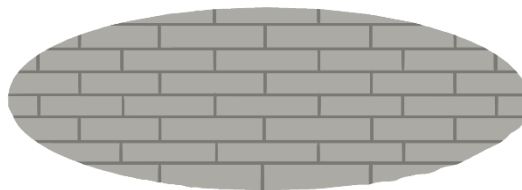
**GAMBAR 4 SKETSA KUE ULANG TAHUN**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

a) *Cake Board*

Desain *cake board* yang akan dibuat dari bahan *teak block* dengan diameter 35 cm memiliki pola seperti lantai batu berwarna abu-abu. *Teak block* kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* yang diberi pewarna abu-abu dan ditambahkan pula di permukaan atasnya pewarna hitam menggunakan kuas untuk memberi ilusi gradasi, pada bagian ini, *fondant* menggunakan teknik *covering* dan *painting*.

*Cake board* yang tertutup dengan indah sangat penting untuk sebuah *cake decoration*. Hal ini tidak hanya berguna untuk memperindah kue, tetapi juga memberikan ruang kepada pembuatnya untuk menambahkan *hand sculpture* sehingga memberikan ilusi bahwa kue tersebut terlihat lebih besar (Garrett, 2012).



**GAMBAR 5 CAKE BOARD**

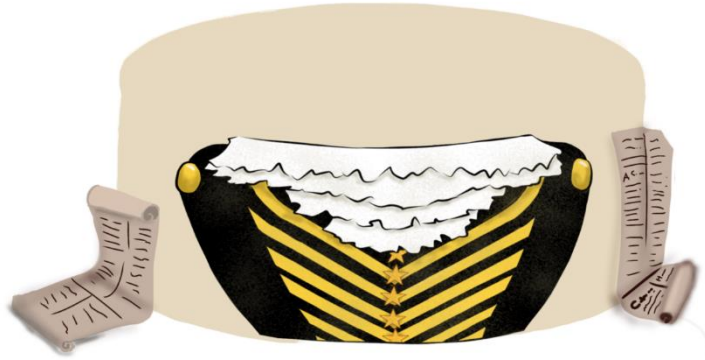
(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

b) *Tier Pertama*

Tingkat pertama berukuran diameter 30 cm dan tinggi 15 cm ditutupi dengan *rolled fondant* dengan menggunakan teknik *panelling*, kemudian diwarnai coklat usang dan diberikan dekorasi ornamen koran.

Penempatan konsep dengan pola koran pada *tier* pertama beralasan bahwa P.T Barnum mengawali karirnya dengan berjualan koran. Pada bagian tengah depan, terdapat aksan baju yang biasa digunakan pada pertunjukan sirkus. Aksan ini ditempatkan pada *tier* pertama, karena Barnum kecil dibesarkan dari keluarga penjahit baju dan menjadi pemilik pertunjukan sirkus adalah mimpinya

sedari kecil, sehingga pemilihan baju sirkus diambil agar tetap senada dengan tema kue.



**GAMBAR 6 *TIER* PERTAMA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

c) *Tier* Kedua

Pada tingkatan kedua, berukuran diameter 20 cm dan tinggi 15 cm akan dibuat pola segitiga seperti bendera yang lazim terlihat pada acara pertunjukan sirkus. Pola tersebut akan dibuat dengan *fondant* menggunakan teknik *cut off* dan diwarnai dengan pewarna merah. Pada bagian tengah bendera akan di sematkan *fondant* berbentuk bintang yang diwarnai kuning.



**GAMBAR 7 *TIER* KEDUA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Kemudian terdapat dua buah *figurine*, berbentuk gajah pada bagian kiri, dan singa pada bagian kanan, yang menggunakan teknik *hand modelling*. Dua hewan tersebut merupakan hewan yang penting dalam perjalanan hidup P.T Barnum. Seekor gajah ia gunakan saat hendak menjemput anaknya dari sekolah di tengah-tengah orang tua yang menjemput menggunakan kereta kuda. Sedangkan singa merupakan hewan yang erat kaitannya dengan keberanian, kekuatan, dan kepercayaan diri, dimana sifat-sifat tersebut akan terus tumbuh dan berkembang seiring dengan penambahan usia.



**GAMBAR 8 FIGURIN SINGA DAN GAJAH**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Dekorasi kue ulang tahun ini diciptakan untuk anak bernama Alex yang sedang berulang tahun ke-9. Maka pada bagian tengah *tier* kedua, terdapat tulisan “*The Greatest Alex*” yang memiliki makna serupa dengan ucapan selamat ulang tahun, namun lebih menyatu dengan tema.



**GAMBAR 9 TULISAN "THE GREATEST ALEX"**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

d) *Tier Ketiga*

Lalu pada tingkat ketiga berukuran diameter 15 cm dengan tinggi 28 cm kemudian akan dibentuk menyerupai tenda sirkus dan dilapisi *rolled fondant* dengan teknik *cut off*. Tenda akan berpola garis vertikal dengan dua warna yaitu merah dan putih. Pada bagian tenda, terdapat *fondant* berwarna putih untuk memberi kesan tiga dimensi seperti terdapat ruangan di dalamnya.

Kemudian disematkan *rolled fondant* dengan teknik *cut off* berbentuk orang dua dimensi yang sedang melakukan akrobat pada bagian tengahnya. Alasan pemilihan konsep seperti ini pada *tier* ketiga yaitu untuk menyimbolkan puncak karir P.T Barnum sebagai pemilik pertunjukan sirkus yang berhasil. Pada tingkat ini akan ditambahkan pula *rotary display* untuk mendapatkan efek berputar 360°.



**GAMBAR 10 TIER KETIGA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

e) P.T Barnum *Figurine*

Kemudian bagian atas tenda sirkus, terdapat ornamen *figurine* P.T Barnum yang berstruktur tusuk sate akan menggunakan *fondant* sebagai pelapisnya dengan menggunakan teknik *painting* dan *hand modelling*. Warna *rolled fondant* yang akan digunakan pada bagian ini adalah hitam, merah, kuning dan juga coklat.



**GAMBAR 11 FIGURIN P.T BARNUM**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Penempatan karakter utama P.T. Barnum di bagian puncak kue ulang tahun menggambarkan sebagai sosok visioner yang mampu mengangkat mereka yang terpinggirkan menjadi bintang panggung. Posisi tersebut melambangkan peran sentralnya sebagai pemimpin yang membangun dunia penuh warna. Bagian atas kue mewakili puncak pencapaian, bukan sekadar kesuksesan material, tetapi simbol keberanian, impian, dan perjuangan untuk diterima. Barnum ditempatkan di atas bukan untuk meninggi, melainkan mencerminkan impian besar yang diraih melalui kerja keras.

### **C. Tinjauan Produk**

Berikut ini adalah penjelasan mengenai pemilihan tema produk, jenis produk yang akan dibuat dan presentasikan, rekomendasi resep, kebutuhan peralatan, kebutuhan bahan, serta perhitungan harga jual.

## 1. Tema Produk

Saat menentukan konsep dan tema dekorasi kue, penulis terinspirasi untuk mengangkat *The Greatest Showman*. Tema ini dipilih berlandaskan atas peluang yang luas bagi konsumen untuk dapat menentukan tema dengan konsep yang *general* namun tetap spesifik yang dapat di sesuaikan dengan dekorasi apa saja yang akan diterapkan pada kue. Selain itu, pemilihan tema ini juga bertujuan untuk menjadikan wadah bagi penggemar drama musikal dan seni pertunjukan khususnya sirkus, bahwa apa yang menjadi ketertarikan mereka dapat diwujudkan dalam bentuk dekorasi kue ulang tahun. Kue bertemakan *The Greatest Showman*, memiliki target pasar cukup luas yang tidak dibatasi oleh jenis kelamin, mulai dari kelompok umur balita, remaja, hingga tak jarang juga dewasa sebagai bagian dari perayaan ulang tahun mereka. Dengan tema ini juga, para tamu yang hadir dalam acara tersebut dapat bermain kostum dan berinterpretasi sebagai para pemain sirkus, sehingga membuat suasana acara menjadi lebih interaktif.

Ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap *The Greatest Showman* tercermin dari kesuksesan penayangan film tersebut di bioskop tanah air. Berdasarkan data dari *Box Office Mojo*, film ini berhasil meraih pendapatan sebesar Rp48.444.887.860 selama masa tayangnya di Indonesia. Kemudian Adam (2018) menambahkan bahwa *The Greatest Showman* merupakan salah satu film musikal yang memiliki durasi tayang paling lama di bioskop Indonesia, yaitu kurang lebih selama dua bulan, bahkan melebihi sejumlah film *blockbuster* yang dirilis pada periode yang sama. Ketahanan film ini di layar lebar menunjukkan bahwa antusiasme dan ketertarikan penonton Indonesia terhadap film tersebut mencerminkan adanya daya tarik yang kuat, baik dari segi cerita, musik, maupun nilai emosional yang ditawarkan oleh film, sehingga berhasil membentuk basis penggemar yang loyal di tanah air.

## 2. Jenis Produk

Dekorasi kue ulang tahun dipilih oleh Penulis sebagai fokus produknya, dengan menggunakan *dummy* sebagai *base* dan *fondant* sebagai bahan pelapis. Alasan pemilihan ini karena dekorasi kue ulang tahun dianggap sebagai pilihan yang sesuai dengan tema yang telah ditetapkan, serta tema tersebut kerap dijumpai dalam perayaan hari ulang tahun.

## 3. Usulan Resep

Terdapat banyak variasi resep baik itu termuat dalam buku atau media *online* seperti *Instagram* dan *YouTube*, yang dapat menjadi referensi dalam membuat sesuatu khususnya kue ulang tahun. Dikatakan oleh Sungkawa, dkk. (2024) standar resep merupakan acuan berisi langkah-langkah yang lengkap dalam pembuatan suatu hidangan meliputi jumlah serta susunan bahan, metode penanganan, teknik pengolahan yang digunakan, hingga langkah-langkah dalam proses pembuatan makanan atau minuman. Dalam penyusunan standar resep, dibutuhkan pemahaman yang baik agar tulisan yang dibuat dapat dimengerti dengan mudah dan jelas oleh pembaca. Standar resep digunakan sebagai metode dalam membuat suatu makanan yang sebelumnya telah diuji coba, dan memiliki hasil yang baik. Dengan adanya standar resep, dapat dijadikan sebagai acuan, sehingga rasa makanan tetap konsisten meskipun diproses oleh tangan yang berbeda ataupun di waktu yang berlainan. Implementasi standar resep memberikan manfaat dalam menjaga kualitas produksi makanan serta layanan yang diberikan.

Berikut ini merupakan resep standar dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun bertemakan *The Greatest Showman*. Terdapat dua jenis resep yaitu menggunakan kue sungguhan mencakup pembuatan *butter cake*, *rice crispy* serta *chocolate ganache*, dan dekorasi kue menggunakan *dummy* dengan menggunakan *dummy* atau *styrofoam*.



TABEL 1 RESEP STANDAR *BUTTER CAKE*

| BUTTER CAKE                        |                        |                  | Kategori: Cake            |                                                                                                                    |
|------------------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                        |                  | Yield: 3 Tiers Cake       |                                                                                                                    |
|                                    |                        |                  | Halaman: 1/4              |                                                                                                                    |
| Tier pertama Ø30 cm, Tinggi: 15 cm |                        |                  |                           |                                                                                                                    |
| No.                                | Metode                 | Kuantitas        | Bahan                     | Keterangan                                                                                                         |
|                                    | Siapkan                |                  |                           | Alat dan bahan                                                                                                     |
| 1.                                 | Oleskan                | Sedikit          | Greasing oil              | Pada loyang                                                                                                        |
| 2.                                 | Masukan                | 2250 g<br>1800 g | Soft butter<br>Gula pasir | Kedalam mixing bowl dengan menggunakan whisk attachment                                                            |
|                                    | Kocok                  |                  |                           | Hingga gula larut dan menjadi lembut dan mengembang                                                                |
|                                    | Saring                 | 2025 g<br>1.5 g  | Soft flour<br>Garam       | Jika menggunakan unsalted butter                                                                                   |
|                                    | Fold in                |                  |                           | 1/3 dari tepung ke dalam campuran butter                                                                           |
|                                    | Pecahkan               | 32 ½ butir       | Telur                     | Masukan ke dalam bowl secara bertahap                                                                              |
|                                    | Lanjutkan<br>Tambahkan |                  |                           | Pengocokan<br>Sisa tepung terigu                                                                                   |
|                                    | Tuang                  | 6 g<br>1 ½ buah  | Vanilla ess.<br>Lemon     | Ke dalam adonan<br>Dan tambahkan lemon zest pada mixer kecepatan sedang sampai seluruh bahan menyatu secara merata |
| 3.                                 | Tuang                  |                  |                           | Adonan ke loyang yang sudah dipersiapkan                                                                           |
|                                    | Ratakan                |                  |                           | Dengan bagian samping yang dibuat sedikit lebih tinggi                                                             |

TABEL 1 RESEP STANDAR *BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

| <i>BUTTER CAKE</i>                      |                        |                      | Kategori: <i>Cake</i>            |                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------|----------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                        |                      | <i>Yield: 3 Tiers Cake</i>       |                                                                                                |
|                                         |                        |                      | Halaman: 2/4                     |                                                                                                |
| No.                                     | Metode                 | Kuantitas            | Bahan                            | Keterangan                                                                                     |
|                                         | Panggang               |                      |                                  | Dalam oven pada suhu (175 °C) dengan waktu 50 menit                                            |
|                                         | Angkat                 |                      |                                  | Lalu taruh di atas <i>cooling wire</i>                                                         |
| <i>Tier kedua Ø20 cm, Tinggi: 15 cm</i> |                        |                      |                                  |                                                                                                |
| No.                                     | Metode                 | Kuantitas            | Bahan                            | Keterangan                                                                                     |
| 4.                                      | Oleskan                | Sedikit              | <i>Greasing oil</i>              | Pada loyang                                                                                    |
| 5.                                      | Masukan                | 1000 g<br>800 g      | <i>Soft butter</i><br>Gula pasir | Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan menggunakan <i>whisk attachment</i>                          |
|                                         | Kocok                  |                      |                                  | Hingga gula larut dan menjadi lembut dan mengembang                                            |
|                                         | Saring                 | 900 g<br>sejumput    | <i>Soft flour</i><br>Garam       | Jika menggunakan <i>unsalted butter</i>                                                        |
|                                         | <i>Fold in</i>         |                      |                                  | 1/3 dari tepung ke dalam campuran <i>butter</i>                                                |
|                                         | Pecahkan               | 14 ½ butir           | Telur                            | Masukan ke dalam <i>bowl</i> secara bertahap                                                   |
|                                         | Lanjutkan<br>Tambahkan |                      |                                  | Pengocokan<br>Sisa tepung terigu                                                               |
|                                         | Tuang                  | Secukupnya<br>½ buah | Vanilla ess.<br>Lemon            | Ke dalam adonan, tambahkan <i>lemon zest</i> , aduk sampai seluruh bahan menyatu secara merata |

TABEL 1 RESEP STANDAR *BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

| <i>BUTTER CAKE</i>                                                                                     |                        |                   | Kategori: <i>Cake</i>            |                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                        |                   | <i>Yield: 3 Tiers Cake</i>       |                                                                       |
|                                                                                                        |                        |                   | Halaman: 3/4                     |                                                                       |
| No.                                                                                                    | Metode                 | Kuantitas         | Bahan                            | Keterangan                                                            |
| 6.                                                                                                     | Tuang                  |                   |                                  | Adonan ke loyang yang sudah dipersiapkan                              |
|                                                                                                        | Ratakan                |                   |                                  | Dengan bagian samping yang dibuat sedikit lebih tinggi                |
|                                                                                                        | Panggang               |                   |                                  | Dalam oven bersuhu 175 °C selama 35 menit                             |
| <p><b><i>Tier ketiga Ø15 cm, Tinggi: 18 cm</i></b></p> <p><b><i>Atap Ø17 cm, Tinggi: 10 cm</i></b></p> |                        |                   |                                  |                                                                       |
|                                                                                                        | Oleskan                | Sedikit           | <i>Greasing oil</i>              | Pada loyang                                                           |
| 7.                                                                                                     | Masukan                | 750 g<br>600 g    | <i>Soft butter</i><br>Gula pasir | Kedalam <i>mixing bowl</i> dengan menggunakan <i>whisk attachment</i> |
|                                                                                                        | Kocok                  |                   |                                  | Hingga gula larut dan menjadi lembut dan mengembang                   |
|                                                                                                        | Saring                 | 675 g<br>sejumput | <i>Soft flour</i><br>Garam       | Jika menggunakan <i>unsalted butter</i>                               |
|                                                                                                        | <i>Fold in</i>         |                   |                                  | 1/3 dari tepung ke dalam campuran <i>butter</i>                       |
|                                                                                                        | Pecahkan               | 11 butir          | Telur                            | Masukan ke dalam <i>bowl</i> secara bertahap                          |
|                                                                                                        | Lanjutkan<br>Tambahkan |                   |                                  | Pengocokan<br>Sisa tepung terigu                                      |

TABEL 1 RESEP STANDAR *BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

| <i>BUTTER CAKE</i> |          |                      | Kategori: <i>Cake</i>      |                                                                                                                                    |
|--------------------|----------|----------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |          |                      | <i>Yield: 3 Tiers Cake</i> |                                                                                                                                    |
|                    |          |                      | Halaman: 4/4               |                                                                                                                                    |
| No.                | Metode   | Kuantitas            | Bahan                      | Keterangan                                                                                                                         |
|                    | Tuang    | Secukupnya<br>½ buah | Vanilla ess.<br>Lemon      | Ke dalam adonan<br>Dan tambahkan <i>lemon zest</i><br>pada mixer kecepatan sedang<br>sampai seluruh bahan menyatu<br>secara merata |
| 8.                 | Tuang    |                      |                            | Adonan ke loyang yang sudah<br>dipersiapkan                                                                                        |
|                    | Ratakan  |                      |                            | Dengan bagian samping yang<br>dibuat sedikit lebih tinggi                                                                          |
|                    | Panggang |                      |                            | Dalam oven pada suhu (175<br>°C) dengan waktu 25 menit                                                                             |
|                    | Sisihkan |                      |                            | <i>Butter cake</i> di atas <i>cooling</i><br><i>wire</i> hingga bersuhu ruang                                                      |

Sumber: Poltekpar NHI Bandung, 2025

TABEL 2 RESEP STANDAR *CHOCOLATE GANACHE*

| <i>CHOCOLATE GANACHE</i> |           |                  | Kategori: <i>Ganache</i>       |                                                                      |
|--------------------------|-----------|------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                          |           |                  | <i>Yield: 4500 Gram</i>        |                                                                      |
|                          |           |                  | Halaman: 1/1                   |                                                                      |
| No.                      | Metode    | Kuantitas        | Bahan                          | Keterangan                                                           |
|                          | Siapkan   |                  |                                | Alat dan bahan                                                       |
| 1.                       | Potong    | 3000 g           | Cokelat<br><i>compound</i>     | Menjadi bentuk dadu berukuran kecil dan simpan di dalam mangkuk      |
| 2.                       | Campurkan | 90 g<br><br>60 g | Bubuk<br>cokelat<br>Gula pasir | Lalu aduk rata                                                       |
| 3.                       | Panaskan  | 1500 g           | <i>Heavy cream</i>             | Menggunakan <i>pan</i> hingga mencapai titik <i>simmering</i> , lalu |
|                          | Masukan   |                  |                                | Campuran gula dan bubuk cokelat ke dalamnya                          |
|                          | Tuangkan  |                  |                                | <i>Heavy cream</i> panas ke atas cokelat dalam <i>bowl</i>           |
|                          | Aduk      |                  |                                | <i>Ganache</i> sampai tercampur dengan baik                          |
|                          | Diamkan   |                  |                                | Pada wadah terbuka hingga bersuhu ruang                              |

Sumber: Poltekpar NHI Bandung, 2023

TABEL 3 RESEP STANDAR *RICE CRISPY*

| <i>RICE CRISPY</i> |                  |           | Kategori: <i>Specialty Dessert</i> |                                                                                                         |
|--------------------|------------------|-----------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                  |           | Yield: 180 Gram                    |                                                                                                         |
|                    |                  |           | Halaman: 1/1                       |                                                                                                         |
| No.                | Metode           | Kuantitas | Bahan                              | Keterangan                                                                                              |
|                    | Siapkan          |           |                                    | Alat dan bahan                                                                                          |
| 1.                 | Lelehkan         | 150 g     | <i>Marshmallow</i>                 | Dengan <i>microwave</i> menggunakan <i>bowl</i> selama 30 detik                                         |
|                    | Aduk             |           |                                    | <i>Marshmallow</i> lalu panaskan kembali selama 15 detik hingga seluruhnya <i>melted</i>                |
|                    | Tambahkan        | 120 g     | <i>Rice cereal</i>                 | Ke dalam mangkuk <i>marshmallow</i> dan aduk hingga seluruh sereal tertutupi lelehan <i>marshmallow</i> |
| 2.                 | Oleskan          | 10 ml     | Minyak                             | Pada telapak tangan                                                                                     |
|                    | Bentuk dan cetak |           |                                    | <i>Rice crispy</i> menjadi bentuk figurin karakter P.T Barnum                                           |

Sumber: Chelsweet, 2024

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***

|                                                                           |                 |                  |                                                       |                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |                 |                  | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                        |                                                                                      |
|                                                                           |                 |                  | <i>Yield: 1 whole cake (3 tiers)</i><br>Halaman: 1/14 |                                                                                      |
| Cake board Ø45 cm                                                         |                 |                  |                                                       |                                                                                      |
| No.                                                                       | Metode          | Kuantitas        | Bahan                                                 | Keterangan                                                                           |
|                                                                           | Siapkan         |                  |                                                       | Alat dan bahan                                                                       |
| 1.                                                                        | Campurkan       | 6 g<br>805 g     | Pewarna hitam<br><i>Fondant</i>                       | Hingga rata berwarna abu-abu muda                                                    |
| 2.                                                                        | <i>Dusting</i>  | Sedikit          | Maizena                                               | Agar tidak terlalu lengket ketika digilas                                            |
|                                                                           | Pipihkan        |                  |                                                       | <i>Fondant</i> dengan <i>rolling pin</i>                                             |
| 3.                                                                        | Oleskan         |                  | <i>Corn syrup</i>                                     | Di atas <i>teak block</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>                    |
|                                                                           | <i>Covering</i> |                  |                                                       | <i>Fondant</i> yang sudah pipihkan, potong bagian tidak terpakai                     |
|                                                                           | Haluskan        |                  |                                                       | Dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>                                           |
| 4.                                                                        | Bentuk          |                  |                                                       | Bagian atas <i>teak block</i> dengan bantuan penggaris sehingga berbentuk ilusi batu |
| 5.                                                                        | Campurkan       | 0.2 g<br>Sedikit | Pewarna hitam<br>Air                                  | <i>Brush</i> di atas <i>fondant</i> untuk membuat gradasi warna                      |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| <b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>THE GREATEST SHOWMAN</i></b> |                 |                |                                       |                                                                                                     | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                        |                 |                |                                       |                                                                                                     | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 2/14 |
| Tier Pertama, <i>Dummy</i> : Ø30 cm, Tinggi: 15 cm                     |                 |                |                                       |                                                                                                     |                                                |
| No.                                                                    | Metode          | Kuantitas      | Bahan                                 | Keterangan                                                                                          |                                                |
| 6.                                                                     | Campurkan       | 7 g<br>1010 g  | Pewarna coklat<br><i>Fondant</i>      | Hingga menghasilkan warna coklat muda                                                               |                                                |
|                                                                        | <i>Dusting</i>  | Sedikit        | maizena                               | Pada alas silikon, pipihkan dengan <i>rolling pin</i>                                               |                                                |
| 7.                                                                     | Oleskan         |                | <i>Corn syrup</i>                     | Di atas <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>                                        |                                                |
|                                                                        | <i>Covering</i> |                |                                       | <i>Fondant</i> yang sudah pipihkan, potong bagian tak terpakai                                      |                                                |
|                                                                        | Haluskan        |                |                                       | Dengan bantuan <i>fondant smoother</i>                                                              |                                                |
| 8.                                                                     | Potong          | 150 g          | <i>Fondant</i> hitam                  | Bentuk menjadi pola baju                                                                            |                                                |
|                                                                        | Potong          | 75 g           | <i>Fondant</i> putih                  | Bentuk <i>ruffle</i> dengan bantuan <i>modelling balls</i>                                          |                                                |
|                                                                        | Potong          | 50 g           | <i>Fondant</i> kuning                 | Menjadi <i>stripes</i> , bulat dan bintang                                                          |                                                |
|                                                                        | Campurkan       | 2 g<br>Sedikit | <i>Gold dust</i><br><i>Canola oil</i> | Hingga merata, <i>brush</i> pada <i>fondant</i> kuning berbentuk <i>stripes</i> , bintang dan bulat |                                                |



**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| <b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>THE GREATEST SHOWMAN</i></b> |                 |               |                                      |                                                                  | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                        |                 |               |                                      |                                                                  | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 3/14 |
| <b>Tier Kedua Dummy: Ø20 cm, Tinggi: 15 cm</b>                         |                 |               |                                      |                                                                  |                                                |
| No.                                                                    | Metode          | Kuantitas     | Bahan                                | Keterangan                                                       |                                                |
| 9.                                                                     | Lubangi         |               | <i>Dummy</i>                         | Pada bagian atas berbentuk lingkaran                             |                                                |
| 10.                                                                    | <i>Dusting</i>  | Sedikit       | <i>Maizena</i>                       | Pada alas silikon                                                |                                                |
|                                                                        | Pipihkan        | 600 g         | <i>Fondant</i> hitam                 | Hingga mencapai ketebalan diinginkan                             |                                                |
| 11.                                                                    | Oleskan         |               | <i>Corn syrup</i>                    | Di atas <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>     |                                                |
|                                                                        | <i>Covering</i> |               |                                      | <i>Fondant</i> yang tekah dipipihkan, potong bagian tak terpakai |                                                |
|                                                                        | Haluskan        |               |                                      | Dengan bantuan <i>fondant smoother</i>                           |                                                |
| 12.                                                                    | Campurkan       | 80 g<br>1 g   | <i>Fondant</i><br><i>CMC</i>         | Hingga merata, bagi menjadi 2 bagian                             |                                                |
| 13.                                                                    | Campurkan       | 40 g<br>0.2 g | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna merah  | Sampai rata hingga berwarna merah                                |                                                |
| 14.                                                                    | Campurkan       | 40 g<br>0.2 g | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna kuning | Sampai rata hingga berwarna kuning, bagi 2 bagian                |                                                |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |              |                | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |              |                | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 4/14 |                                                                                 |
| No.                                                                       | Metode       | Kuantitas      | Bahan                                          | Keterangan                                                                      |
| 15.                                                                       | Pipihkan     |                | <i>Fondant</i> merah                           | Potong berbentuk tiket                                                          |
| 16.                                                                       | Pipihkan     |                | <i>Fondant</i> kuning                          | Potong berbentuk tiket dengan ukuran lebih kecil dan kosongkan bagian tengahnya |
|                                                                           | <i>Brush</i> |                | <i>Corn syrup</i>                              | Pada bagian belakang, tempelkan pada <i>fondant</i> merah                       |
| 17.                                                                       | Pipihkan     |                | <i>Fondant</i> kuning                          | Potong dengan bentuk bintang dan pola tulisan yang sudah dibuat                 |
|                                                                           | <i>Brush</i> |                | <i>Corn syrup</i>                              | Pada bagian belakang, tempelkan pada bagian tengah tiket                        |
|                                                                           | Campurkan    | 2 g<br>sedikit | <i>Gold dust</i><br><i>Canola oil</i>          | Hingga merata, <i>brush</i> pada <i>fondant</i> berwarna kuning                 |
|                                                                           | <i>Brush</i> |                | <i>Corn syrup</i>                              | Pada belakang tiket, lalu tempelkan di tengah <i>dummy tier</i> kedua           |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |                |                | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |                |                | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 5/14 |                                                                          |
| No.                                                                       | Metode         | Kuantitas      | Bahan                                          | Keterangan                                                               |
| 18.                                                                       | Campurkan      | 3 g<br>125 g   | Pewarna merah<br><i>Fondant</i>                | Hingga merata berwarna merah pekat                                       |
|                                                                           | <i>Dusting</i> | Sedikit        | <i>Maizena</i>                                 | Pada alas silikon                                                        |
|                                                                           | Potong         |                |                                                | <i>Fondant</i> menjadi bentuk segitiga                                   |
| 19.                                                                       | Oleskan        |                | <i>Corn syrup</i>                              | Pada <i>fondant</i> , lalu tempelkan di bagian samping <i>dummy</i>      |
|                                                                           | Campurkan      | 60 g<br>1 g    | <i>Fondant</i><br>Pewarna kuning               | Hingga rata berwarna kuning cerah, bagi jadi 2 bagian                    |
|                                                                           | Bulatkan       |                | <i>Fondant</i> kuning                          | Menjadi 10 buah ukuran kecil                                             |
|                                                                           | Tempelkan      |                |                                                | Pada <i>dummy</i> dengan bantuan tusuk gigi                              |
|                                                                           | Pipihkan       |                |                                                | Sisa <i>fondant</i> , cetak dengan bentuk bintang, sematkan pada bendera |
|                                                                           | Campurkan      | 1 g<br>Sedikit | <i>Gold dust</i><br><i>Canola oil</i>          | Hingga rata, <i>brush</i> pada bentuk bulat dan bintang                  |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| <b>DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>THE GREATEST SHOWMAN</i></b>                   |                |           |                       |                                                                           | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                          |                |           |                       |                                                                           | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 6/14 |
| Tier Ketiga <i>Dummy</i> : Ø15 cm, Tinggi: 18 cm<br><i>Dummy</i> : Ø17 cm, Tinggi: 10 cm |                |           |                       |                                                                           |                                                |
| No.                                                                                      | Metode         | Kuantitas | Bahan                 | Keterangan                                                                |                                                |
| 20.                                                                                      | Letakan        |           | <i>Rotary display</i> | Pada <i>dummy</i> yang sudah dilubangi                                    |                                                |
|                                                                                          | Siapkan        | 185 g     | <i>Fondant</i>        |                                                                           |                                                |
|                                                                                          | <i>Dusting</i> | Sedikit   | Maizena               | Agar tidak terlalu lengket ketika digilas                                 |                                                |
|                                                                                          | Pipihkan       |           |                       | <i>Fondant</i> dan potong menjadi persegi panjang                         |                                                |
| 21.                                                                                      | Oleskan        |           | <i>Corn syrup</i>     | Di atas <i>dummy</i> Ø15x18 cm yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>    |                                                |
|                                                                                          | Tempelkan      |           |                       | <i>Fondant</i> pada di bagian tengah <i>dummy</i>                         |                                                |
| 22.                                                                                      | Pipihkan       | 20 g      | <i>Fondant</i> hitam  | <i>Fondant</i> sampai pada ketebalan yang diinginkan                      |                                                |
|                                                                                          | Potong         |           |                       | <i>Fondant</i> menggunakan teknik <i>tracing</i> berbentuk pemain akrobat |                                                |
|                                                                                          | Oleskan        |           | <i>Corn syrup</i>     | Pada <i>fondant</i> dan tempelkan pada bagian tengah <i>fondant</i> hitam |                                                |

TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN

BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*

(LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |                |               | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |                |               | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 7/14 |                                                                                                  |
| No.                                                                       | Metode         | Kuantitas     | Bahan                                          | Keterangan                                                                                       |
| 23.                                                                       | Campurkan      | 350 g<br>8 g  | <i>Fondant</i><br>Pewarna merah                | Hingga rata berwarna merah<br>cerah                                                              |
|                                                                           | <i>Dusting</i> | Sedikit       | Maizena                                        | Pada alas silikon, lalu<br>pipihkan <i>fondant</i>                                               |
| 24.                                                                       | Pipihkan       | 350 g         | <i>Fondant</i> putih                           | <i>Fondant</i> sampai pada<br>ketebalan yang diinginkan                                          |
|                                                                           | Potong         |               |                                                | Kedua warna <i>fondant</i><br>menjadi bentuk memanjang                                           |
| 25.                                                                       | Oleskan        |               | <i>Corn syrup</i>                              | Di atas tabung <i>dummy</i> yang<br>sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>                           |
|                                                                           | Tempelkan      |               |                                                | <i>Fondant</i> yang sudah<br>dipotong, lalu susun seling-<br>seling                              |
| 26.                                                                       | Campurkan      | 20 g<br>0.3 g | <i>Fondant</i><br>Pewarna merah                | Hingga rata berwarna merah<br>cerah                                                              |
|                                                                           | Pipihkan       |               |                                                | <i>Fondant</i> hingga sedikit tipis<br>dan bentuk <i>ruffle</i> sebagai<br>tirai sebanyak 2 buah |
|                                                                           | Tempelkan      |               |                                                | Pada <i>gap</i> antara 2 <i>fondant</i>                                                          |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN  
BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*  
(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |           |                  | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                 |                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |           |                  | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 8/14 |                                                                               |
| No.                                                                       | Metode    | Kuantitas        | Bahan                                          | Keterangan                                                                    |
|                                                                           | Campurkan | 0.2 g<br>Sedikit | <i>Gold dust</i><br>Minyak                     | Hingga rata, <i>brush</i><br>horizontal pada bagian<br>tengah tirai           |
|                                                                           | Tempelkan |                  | Lampu hias                                     | Pada tirai dengan bantuan                                                     |
| 27.                                                                       | Siapkan   |                  |                                                | Sisa <i>fondant</i> berwarna<br>merah dan putih                               |
|                                                                           | Pipihkan  |                  |                                                | Masing-masing warna lalu<br>bentuk menjadi segitiga                           |
|                                                                           | Oleskan   |                  | <i>Corn syrup</i>                              | Di atas <i>dummy</i> Ø17x10 cm<br>yang sudah dilapisi <i>plastic<br/>wrap</i> |
|                                                                           | Tempelkan |                  |                                                | <i>Fondant</i> merah dan putih<br>lalu disusun seling-seling                  |
|                                                                           | Potong    |                  |                                                | Pada bentuk segitiga pada<br>ujung <i>fondant</i> yang<br>menjuntai           |
| Dekorasi P.T Barnum                                                       |           |                  |                                                |                                                                               |
| 28.                                                                       | Campurkan | 80 g<br>1 g      | <i>Fondant</i><br><i>CMC</i>                   | Hingga merata, bagi menjadi<br>4 bagian                                       |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |           |                          | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                       |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |           |                          | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 9/14       |                                                                                                            |
| No.                                                                       | Metode    | Kuantitas                | Bahan                                                | Keterangan                                                                                                 |
|                                                                           | Campurkan | 40 g<br>0.2 ml<br>0.1 ml | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna merah<br>Pewarna putih | Sampai merata seperti warna kulit                                                                          |
| 29.                                                                       | Campurkan | 30 g<br>1 ml             | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna merah                  | Sampai merata hingga berwarna merah                                                                        |
| 30.                                                                       | Campurkan | 5 g<br>0.1               | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna cokelat                | Sampai merata hingga berwarna cokelat                                                                      |
| 31.                                                                       | Campurkan | 30 g<br>0.5 g            | <i>Fondant</i> hitam<br><i>CMC</i>                   | Hingga merata, lalu bagi menjadi 3                                                                         |
| 32.                                                                       | Bentuk    |                          | <i>Fondant</i> hitam                                 | Menjadi celana dan Sepatu                                                                                  |
|                                                                           | Pasang    |                          |                                                      | Bagian celana dan sepatu dengan 1 tusuk sate dan 1 tusuk gigi                                              |
| 33.                                                                       | Bentuk    |                          | <i>Fondant</i> warna kulit                           | Membentuk <i>torso</i> , sematkan pada tusuk sate di atas celana, dan sedikit lingksrsn untuk bagian leher |
|                                                                           | Bentuk    |                          | <i>Fondant</i> hitam                                 | Menyerupai baju, tempelkan pada <i>torso</i> menggunakan <i>edible glue</i>                                |

TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN

BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*

(LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |           |                | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                         |                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |           |                | <i>Yield: 1 whole cake (3 tiers)</i><br>Halaman: 10/14 |                                                                                                                       |
| No.                                                                       | Metode    | Kuantitas      | Bahan                                                  | Keterangan                                                                                                            |
|                                                                           | Campurkan | 1 g<br>sedikit | <i>Gold dust</i><br>Minyak                             | Hingga merata, buat detail garis pada bagian tengah baju                                                              |
|                                                                           | Pipihkan  |                | <i>Fondant</i> merah                                   | Menyerupai jubah, tempelkan pada baju menggunakan <i>edible glue</i>                                                  |
|                                                                           | Bentuk    |                | <i>Fondant</i> merah                                   | Membentuk tangan, sematkan pada bagian kiri dan kanan lalu tambahkan detail jari dengan <i>fondant</i> berwarna kulit |
|                                                                           | Pipihkan  |                | <i>Fondant</i> putih<br><i>Fondant</i> hitam           | Potong dan tempel membentuk kerah baju dan jas                                                                        |
| 34.                                                                       | Pasang    |                | <i>Fondant</i> warna cokelat muda                      | Sebagai kepala, tambahkan rambut juga wajah memakai <i>fondant</i> cokelat, hitam dan putih                           |
| 35.                                                                       | Bentuk    |                | <i>Fondant</i> hitam                                   | Menjadi seperti topi, sematkan dengan tusuk gigi                                                                      |



TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN

BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*

(LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST SHOWMAN</i> |           |               | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                         |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    |           |               | <i>Yield: 1 whole cake (3 tiers)</i><br>Halaman: 11/14 |                                                                                                                              |
| Dekorasi Gajah                                                     |           |               |                                                        |                                                                                                                              |
| No.                                                                | Metode    | Kuantitas     | Bahan                                                  | Keterangan                                                                                                                   |
| 36.                                                                | Campurkan | 55 g<br>0.8 g | <i>Fondant</i><br><i>CMC</i>                           | Hingga merata bagi menjadi 2 bagian                                                                                          |
| 37.                                                                | Campurkan | 45 g<br>0.3 g | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna hitam                    | Sampai rata hingga berwarna abu muda, bagi menjadi 3                                                                         |
| 38.                                                                | Campurkan | 10 g<br>0.3 g | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna merah                    | Sampai rata hingga berwarna merah tua                                                                                        |
| 39.                                                                | Bentuk    |               | <i>Fondant</i> abu-abu                                 | Menjadi bagian badan gajah                                                                                                   |
|                                                                    | Bentuk    |               | <i>Fondant</i> abu-abu                                 | Menjadi kepala gajah sematkan dengan badannya memakai tusuk gigi                                                             |
|                                                                    | Bentuk    |               | <i>Fondant</i> abu-abu                                 | Menjadi kaki gajah, sematkan dengan badannya memakai tusuk gigi, lalu beri detail mata dengan <i>fondant</i> hitam dan putih |

TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN

BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN*

(LANJUTAN)

| DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>THE GREATEST SHOWMAN</i> |           |                  | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                  |                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                 |           |                  | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 12/14 |                                                         |
| No.                                                             | Metode    | Kuantitas        | Bahan                                           | Keterangan                                              |
| 40.                                                             | Pipihkan  |                  | <i>Fondant</i> merah                            | Lalu tempelkan pada <i>styrofoam</i> bulat              |
|                                                                 | Tambahkan | 0.5 g<br>sedikit | <i>Gold dust</i><br>Minyak                      | Beri detail bintang-bintang pada bola                   |
|                                                                 | Tusukan   |                  |                                                 | Pada <i>tier</i> pertama <i>dummy</i> bagian kiri       |
| Dekorasi Singa                                                  |           |                  |                                                 |                                                         |
| 41.                                                             | Campurkan | 45 g<br>0.8 g    | <i>Fondant</i><br><i>CMC</i>                    | Hingga merata bagi menjadi 4 bagian                     |
| 42.                                                             | Campurkan | 20 g<br>0.3 g    | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna coklat            | Sampai rata hingga berwarna coklat muda, bagi menjadi 3 |
| 43.                                                             | Campurkan | 10 g<br>0.3 g    | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna coklat            | Sampai rata hingga berwarna coklat tua                  |
| 44.                                                             | Campurkan | 10 g<br>0.3 g    | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna kuning            | Sampai rata hingga berwarna kuning                      |
| 45.                                                             | Campurkan | 5 g<br>0.1 g     | <i>Fondant CMC</i><br>Pewarna merah             | Sampai rata hingga berwarna merah                       |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |              |           | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                  |                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |              |           | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 13/14 |                                                                                                      |
| No.                                                                       | Metode       | Kuantitas | Bahan                                           | Keterangan                                                                                           |
| 46.                                                                       | Bentuk       |           | <i>Fondant</i> coklat muda                      | Menjadi badan singa, sematkan dengan tusuk sate                                                      |
|                                                                           | Bentuk       |           | <i>Fondant</i> coklat muda                      | Menjadi tangan dan kaki singa, beri detail jari dengan <i>fondant</i> coklat tua                     |
|                                                                           | <i>Brush</i> |           | <i>Edible glue</i>                              | Pada <i>fondant</i> lalu tempelkan kaki dan tangan pada badan                                        |
| 47.                                                                       | Bentuk       |           | <i>Fondant</i> coklat tua                       | Menjadi bagian bulu di wajah singa                                                                   |
|                                                                           | Bentuk       |           | <i>Fondant</i> coklat muda                      | Menjadi wajah singa, beri detail muka dan telinga menggunakan <i>fondant</i> coklat, hitam dan putih |
|                                                                           | <i>Brush</i> |           | <i>Corn syrup</i>                               | Pada muka singa,                                                                                     |
|                                                                           | Tempelkan    |           |                                                 | Dengan bulunya, lalu sematkan pada tusuk sate bagian badan                                           |
| 48.                                                                       | Pipihkan     |           | <i>Fondant</i> kuning                           | Lalu tempelkan pada <i>styrofoam</i> bulat                                                           |
|                                                                           | <i>Roll</i>  |           | <i>Fondant</i> merah                            | Lilitkan pada bagian atas dan bawah tabung                                                           |
|                                                                           | Sematkan     |           |                                                 | Tabung pada bagian bawah singa                                                                       |

**TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMAKAN *THE GREATEST SHOWMAN***  
**(LANJUTAN)**

| DEKORASI KUE ULANG<br>TAHUN BERTEMAKAN<br><i>THE GREATEST<br/>SHOWMAN</i> |                         |                | Kategori: <i>Birthday Cake</i>                  |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           |                         |                | Yield: 1 whole cake (3 tiers)<br>Halaman: 14/14 |                                                                                    |
| No.                                                                       | Metode                  | Kuantitas      | Bahan                                           | Keterangan                                                                         |
|                                                                           | Tusukan                 |                |                                                 | Pada <i>tier</i> pertama <i>dummy</i><br>bagian kanan                              |
| <b>Dekorasi Aksesoris Koran</b>                                           |                         |                |                                                 |                                                                                    |
| 49.                                                                       | Campurkan               | 100 g<br>0.8 g | <i>Fondant</i> putih<br>CMC                     | Hingga merata                                                                      |
| 50.                                                                       | Campurkan               | 1 g            | Pewarna coklat                                  | Dengan <i>fondant</i> putih<br>hingga merata                                       |
| 51.                                                                       | Pipihkan                |                | <i>Fondant</i>                                  | Menjadi dua buah persegi<br>panjang                                                |
|                                                                           | <i>Hand<br/>writing</i> |                |                                                 | Di atas <i>fondant</i> dengan<br>menggunakan <i>edible ink</i><br>menyerupai koran |
|                                                                           | <i>Rolling</i>          |                |                                                 | Di bagian atas dan bawah<br><i>fondant</i>                                         |
|                                                                           | Oleskan                 |                | <i>Corn syrup</i>                               | Di bagian belakang <i>fondant</i>                                                  |
|                                                                           | Tempelkan               |                |                                                 | Pada <i>tier</i> pertama                                                           |

#### 4. Kebutuhan Alat

Risa (2024) berpendapat bahwa mendekorasi kue merupakan langkah yang penting dalam membuat tampilan kue menjadi lebih baik. Pada prosesnya, dibutuhkan alat yang mendukung agar hasil dekorasi dapat sesuai dengan yang diharapkan. Terdapat banyak jenis alat dekorasi kue

yang meliputi barang berbahan plastik seperti plastik segitiga, *fondant tool*, dan cetakan, atau berbahan stainless seperti *sput*, *modelling balls*, dan *tweezer*. Peralatan yang digunakan dalam dekorasi kue memiliki peran penting dalam mempermudah proses pengerjaannya, dengan setiap alat memiliki fungsi yang berbeda sesuai dengan kebutuhan. Macam-macam peralatan yang digunakan dalam proses produksi dekorasi kue mencakup alat untuk persiapan dan peralatan khusus untuk menghias. Dalam proses pemilihan peralatan, penting untuk memastikan bahwa alat yang digunakan *food grade* agar menghasilkan kue yang tidak hanya menarik dalam segi visual tetapi juga layak dikonsumsi (Rahmi, dkk., 2014).

**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**

| No. | Nama Alat          | Gambar                                                                              | Keterangan                                                                                 |
|-----|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | <i>Rolling pin</i> |   | Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>                                                  |
| 2.  | <i>Container</i>   |  | Digunakan untuk menyimpan <i>fondant</i> , figurin, dan alat yang digunakan untuk dekorasi |
| 3.  | <i>Brush</i>       |  | Digunakan untuk mengoles CMC, memberi efek gradasi                                         |

**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

| No. | Nama Alat                 | Gambar                                                                              | Keterangan                                                                |
|-----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 4.  | <i>Palette</i>            |    | Digunakan sebagai wadan untuk menaruh pewarna                             |
| 5.  | <i>Silicon mat</i>        |    | Digunakan sebagai alas memipihkan <i>fondant</i>                          |
| 6.  | <i>Smoother</i>           |  | Digunakan sebagai alat bantu memperhalus <i>fondant</i> pada <i>dummy</i> |
| 7.  | <i>Fondant star mould</i> |  | Digunakan untuk mencetak aksen Bintang pada <i>tier</i> kedua             |
| 8.  | <i>Pen cutter</i>         |  | Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> dan membuat <i>detail</i>         |

**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

| No. | Nama Alat           | Gambar                                                                              | Keterangan                                                                    |
|-----|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 9.  | Meteran             |    | Digunakan untuk mengukur ukuran <i>fondant</i>                                |
| 10. | <i>Scale</i>        |    | Digunakan guna menimbang <i>fondant</i> agar proporsional                     |
| 11. | <i>Plastic wrap</i> |  | Digunakan untuk menutupi <i>fondant</i> yang sudah diwarnai agar tidak kering |
| 12. | Penggaris           |  | Digunakan untuk membantu dalam memotong <i>fondant</i> agar lurus             |
| 13. | Tusuk gigi          |  | Digunakan untuk menyematkan antar komponen figurin                            |

**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

| No. | Nama Alat             | Gambar                                                                              | Keterangan                                                                      |
|-----|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | <i>Turn table</i>     |    | Digunakan untuk membantu dalam proses pelapisan <i>fondant</i>                  |
| 15. | <i>Fondant tool</i>   |    | Digunakan sebagai alat bantu membuat detail pada setiap elemen                  |
| 16. | <i>Modelling ball</i> |  | Digunakan untuk menipiskan bagian bawah <i>fondant</i> pada <i>tier</i> pertama |
| 17. | <i>Rotary display</i> |  | Digunakan sebagai alat pemutar tenda sirkus pada <i>tier</i> ketiga             |
| 18. | Lampu hias            |  | Digunakan untuk mempercantik visual kue                                         |



**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

| No. | Nama Alat                          | Gambar                                                                              | Keterangan                                              |
|-----|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 19. | Tusuk sate                         |    | Digunakan untuk menyematkan figurin dengan <i>dummy</i> |
| 20. | <i>Teak block</i>                  |    | Digunakan sebagai alas dekorasi kue                     |
| 21. | <i>Styrofoam</i> bulat dan bola    |  | Digunakan sebagai fondasi dan alas pada figurin hewan   |
| 22. | <i>Dummy</i> Ø30 cm, Tinggi: 15 cm |  | Digunakan sebagai <i>tier</i> pertama                   |
| 23. | <i>Dummy</i> Ø20 cm, Tinggi: 15 cm |  | Digunakan sebagai <i>tier</i> kedua                     |

**TABEL 5 DAFTAR KEBUTUHAN PERALATAN**  
**(LANJUTAN)**

| No. | Nama Alat                                | Gambar                                                                            | Keterangan                                        |
|-----|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 24. | <i>Dummy</i> Ø15<br>cm, Tinggi: 18<br>cm |  | Digunakan sebagai <i>tier</i> ketiga<br>(ruangan) |
| 25. | <i>Dummy</i> Ø15<br>cm, Tinggi: 18<br>cm |  | Digunakan sebagai <i>tier</i> ketiga<br>(atap)    |

## 5. Kebutuhan Bahan

Menurut Edward, G. (2002) *purchase order* atau kebutuhan bahan merupakan sebuah dokumen resmi dari pembeli kepada pemasok atau *supplier* yang merinci secara tertulis semua syarat dan ketentuan terkait transaksi yang diusulkan. *Purchase order* juga berperan sebagai instrumen untuk mengendalikan biaya operasional, dan memungkinkan suatu organisasi atau bisnis untuk dapat mengatur anggaran secara lebih efisien serta mencegah biaya yang tidak diperlukan atau tidak sesuai ketentuan (Baily, dkk., 2015).

TABEL 6 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN

| No. | Bahan                                 | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |         | Jumlah    |
|-----|---------------------------------------|-----------|------|--------------|---------|-----------|
|     |                                       |           |      | Harga        | Unit    |           |
| 1.  | CMC - Koepoe Koepoe                   | 45        | g    | Rp 12.000    | 45 g    | Rp 12.000 |
| 2.  | Maizena - Bola Deli                   | 500       | g    | Rp 7.900     | 500 g   | Rp 7.900  |
| 3.  | Corn syrup - CJ Foods                 | 700       | g    | Rp 29.000    | 700 g   | Rp 29.000 |
| 4.  | Pewarna makanan hitam - Cross         | 20        | ml   | Rp 12.900    | 20 ml   | Rp 12.900 |
| 5.  | Pewarna makanan merah - Cross         | 20        | ml   | Rp 12.900    | 20 ml   | Rp 12.900 |
| 6.  | Pewarna makanan kuning lemon - Cross  | 20        | ml   | Rp 12.900    | 20 ml   | Rp 12.900 |
| 7.  | Pewarna makanan coklat - Cross        | 20        | ml   | Rp 12.900    | 20 ml   | Rp 12.900 |
| 8.  | Pewarna makanan orange - Cross        | 20        | ml   | Rp 12.900    | 20 ml   | Rp 12.900 |
| 9.  | Pewarna makanan putih - Koepoe Koepoe | 50        | g    | Rp 11.500    | 50 g    | Rp 11.500 |
| 10. | Gold dust - Arnessa                   | 3         | g    | Rp 14.000    | 3 g     | Rp 14.000 |
| 11. | Canola oil - Mazola (repack)          | 50        | ml   | Rp 10.000    | 50 ml   | Rp 10.000 |
| 12. | Edible ink coklat - Forbake           | 1         | pcs  | Rp 19.000    | 1 pc    | Rp 19.000 |
| 13. | Tusuk sate                            | 500       | pcs  | Rp 11.000    | 500 pcs | Rp 11.000 |
| 14. | Tusuk gigi                            | 250       | pcs  | Rp 2.250     | 250 pcs | Rp 2.250  |
| 15. | Plastic wrap - Cheffy                 | 1         | roll | Rp 38.000    | 1 roll  | Rp 38.000 |
| 16. | Lampu hias                            | 1         | m    | Rp 2.900     | 1 m     | Rp 2.900  |
| 17. | Rotary display                        | 1         | pc   | Rp 69.000    | 1 pc    | Rp 69.000 |
| 18. | Kawat 0.5 mm                          | 10        | pcs  | Rp 5.500     | 10 pc   | Rp 5.500  |

**TABEL 6 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN  
(LANJUTAN)**

| No.          | Bahan                                | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |       | Jumlah     |
|--------------|--------------------------------------|-----------|------|--------------|-------|------------|
|              |                                      |           |      | Harga        | Unit  |            |
| 19.          | Pewarna makanan hitam bubuk          | 100       | g    | Rp 20.000    | 100 g | Rp 20.000  |
| 20.          | <i>Rolled fondant</i> putih - Bakels | 3,2       | kg   | Rp 80.000    | 1 kg  | Rp 265.000 |
| 21.          | <i>Rolled fondant</i> hitam - Bakels | 750       | g    | Rp 30.000    | 250 g | Rp 90.000  |
| 22.          | <i>Teak block</i> Ø45 cm             | 1         | pc   | Rp 25.000    | 1 pc  | Rp 25.000  |
| 23.          | <i>Styrofoam</i> bulat               | 4         | pcs  | Rp 5.000     | 1 pc  | Rp 20.000  |
| 24.          | <i>Dummy</i> Ø30x15                  | 1         | pc   | Rp 35.000    | 1 pc  | Rp 35.000  |
| 25.          | <i>Dummy</i> Ø20x15                  | 1         | pc   | Rp 17.000    | 1 pc  | Rp 17.000  |
| 26.          | <i>Dummy</i> Ø15x18                  | 1         | pc   | Rp 12.000    | 1 pc  | Rp 12.000  |
| 27.          | <i>Dummy</i> Ø17x10                  | 1         | pc   | Rp 10.000    | 1 pc  | Rp 10.000  |
| <b>TOTAL</b> |                                      |           |      |              |       | Rp 781.550 |

## 6. Perumusan Harga Jual

Voerman, dkk. (2023) mengatakan bahwa keberhasilan suatu bisnis dalam mencapai target keuntungan tertentu dipengaruhi oleh langkah dalam merancang strategi pemasaran. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan dalam pembuatan rencana pemasaran yaitu rangkaian *marketing mix* yang melibatkan aspek produk, tarif, pendistribusian, serta strategi promosi. Selain memastikan produk memiliki kualitas yang baik, harga jual juga memiliki peran krusial dalam memengaruhi keputusan konsumen dalam pembelian suatu produk. Pada tahap penetapan harga jual suatu produk, aspek utama yang harus dipahami terlebih dahulu adalah menentukan *food costing* atau harga bahan yang diperlukan.

### a) *Food costing*

Biaya bahan makanan atau bisa juga disebut dengan *recipe costing* merupakan harga yang harus dibayar untuk sebuah standar resep, yang umumnya hanya mencakup biaya bahan, namun ada juga yang

mencantumkan biaya tenaga. Biaya ini bersifat fluktuatif atau tidak tetap, dimana ketika terdapat perubahan pada harga pasaran suatu bahan maka *food costing* akan mengalami perubahan juga, dengan demikian *food costing* perlu dihitung dan diverifikasi secara berkala, terlebih pada saat terjadi inflasi yang cukup tinggi (Egan, B. 2015).

**TABEL 7 FOOD COSTING MENGGUNAKAN BUTTER  
CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE**

| No.                | Bahan                      | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |       | Jumlah     |
|--------------------|----------------------------|-----------|------|--------------|-------|------------|
|                    |                            |           |      | Harga        | Unit  |            |
| Butter Cake Tier 1 |                            |           |      |              |       |            |
| 1.                 | Unsalted butter - Ancor    | 2250      | g    | Rp 70.000    | 1 kg  | Rp 157.500 |
| 2.                 | Gula pasir - Gulaku        | 1800      | g    | Rp 19.000    | 1 kg  | Rp 34.200  |
| 3.                 | Soft flour - Bogasari      | 2025      | g    | Rp 12.000    | 1 kg  | Rp 24.300  |
| 4.                 | Garam - Kapal Laut         | 1,5       | g    | Rp 10.000    | 1 kg  | Rp 15      |
| 5.                 | Telur                      | 1650      | g    | Rp 30.000    | 1 kg  | Rp 49.500  |
| 6.                 | Vanilla ekstrak - Toffieco | 6         | g    | Rp 33.000    | 100 g | Rp 1.980   |
| 7.                 | Lemon                      | 1 1/2     | pcs  | Rp 5.000     | 1 pc  | Rp 7.500   |
| Butter Cake Tier 2 |                            |           |      |              |       |            |
| 8.                 | Unsalted butter - Ancor    | 1000      | g    | Rp 70.000    | 1 kg  | Rp 70.000  |
| 9.                 | Gula pasir - Gulaku        | 800       | g    | Rp 19.000    | 1 kg  | Rp 15.200  |
| 10.                | Soft flour - Bogasari      | 900       | g    | Rp 12.000    | 1 kg  | Rp 10.800  |
| 11.                | Garam - Kapal Laut         | 0,5       | g    | Rp 10.000    | 1 kg  | Rp 5       |
| 12.                | Telur                      | 700       | g    | Rp 30.000    | 1 kg  | Rp 21.000  |
| 13.                | Vanilla ekstrak - Toffieco | 3         | g    | Rp 33.000    | 100 g | Rp 990     |
| 14.                | Lemon                      | 1/2       | pcs  | Rp 5.000     | 1 pc  | Rp 2.500   |
| Butter Cake Tier 3 |                            |           |      |              |       |            |
| 15.                | Unsalted butter - Ancor    | 750       | g    | Rp 70.000    | 1 kg  | Rp 52.500  |

**TABEL 7 FOOD COSTING MENGGUNAKAN BUTTER  
CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE  
(LANJUTAN)**

| No.                                   | Bahan                                | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |       | Jumlah     |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------|------|--------------|-------|------------|
|                                       |                                      |           |      | Harga        | Unit  |            |
| 16.                                   | Gula pasir - Gulaku                  | 600       | g    | Rp 19.000    | 1 kg  | Rp 11.400  |
| 17.                                   | <i>Soft flour</i> - Bogasari         | 675       | g    | Rp 12.000    | 1 kg  | Rp 8.100   |
| 18.                                   | Garam - Kapal Laut                   | 0,5       | g    | Rp 10.000    | 1 kg  | Rp 5       |
| 19.                                   | Telur                                | 550       | g    | Rp 30.000    | 1 kg  | Rp 16.500  |
| 20.                                   | Vanilla ekstrak - Toffieco           | 2         | g    | Rp 33.000    | 100 g | Rp 660     |
| 21.                                   | Lemon                                | 1/2       | pcs  | Rp 5.000     | 1 pc  | Rp 2.500   |
| <b><i>Chocolate Ganache</i></b>       |                                      |           |      |              |       |            |
| 22.                                   | Cokelat <i>compound</i> - Colatta    | 3000      | g    | Rp 60.000    | 1 kg  | Rp 180.000 |
| 23.                                   | Bubuk cokelat - Windmolen            | 90        | g    | Rp 29.500    | 165 g | Rp 16.091  |
| 24.                                   | Gula pasir - Gulaku                  | 60        | g    | Rp 19.000    | 1 kg  | Rp 1.140   |
| 25.                                   | <i>Heavy cream</i> - Millac          | 1500      | g    | Rp 59.000    | 1 L   | Rp 88.500  |
| <b><i>Dekorasi Rolled Fondant</i></b> |                                      |           |      |              |       |            |
| 26.                                   | CMC - Koepoe Koepoe                  | 5         | g    | Rp 12.000    | 45 g  | Rp 1.333   |
| 27.                                   | Maizena - Bola Deli                  | 300       | g    | Rp 7.900     | 500 g | Rp 4.740   |
| 28.                                   | <i>Edible glue</i> - Arnessa         | 15        | ml   | Rp 9.800     | 50 ml | Rp 2.940   |
| 29.                                   | <i>Corn syrup</i> - CJ Foods         | 450       | g    | Rp 29.000    | 700 g | Rp 18.643  |
| 30.                                   | Pewarna makanan hitam - Cross        | 6,5       | ml   | Rp 12.900    | 20 ml | Rp 4.193   |
| 31.                                   | Pewarna makanan merah - Cross        | 13        | ml   | Rp 12.900    | 21 ml | Rp 8.385   |
| 32.                                   | Pewarna makanan kuning lemon - Cross | 1,5       | ml   | Rp 12.900    | 22 ml | Rp 968     |

**TABEL 7 FOOD COSTING MENGGUNAKAN BUTTER  
CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE  
(LANJUTAN)**

| No.          | Bahan                                 | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |         | Jumlah       |
|--------------|---------------------------------------|-----------|------|--------------|---------|--------------|
|              |                                       |           |      | Harga        | Unit    |              |
| 33.          | Pewarna makanan <i>orange</i> - Cross | 3         | ml   | Rp 12.900    | 22 ml   | Rp 1.935     |
| 34.          | Pewarna makanan coklat - Cross        | 9         | ml   | Rp 12.900    | 23 ml   | Rp 5.805     |
| 35.          | Pewarna makanan putih - Koepoe Koepoe | 8         | g    | Rp 11.500    | 50 g    | Rp 1.840     |
| 36.          | <i>Gold dust</i> - Arnessa            | 2         | g    | Rp 14.000    | 3 g     | Rp 9.333     |
| 37.          | <i>Canila oil</i> - Mazola            | 20        | ml   | Rp 10.000    | 50 ml   | Rp 4.000     |
| 38.          | <i>Edible ink</i> coklat - Forbake    | 1         | pc   | Rp 19.000    | 1 pc    | Rp 19.000    |
| 39.          | Tusuk sate                            | 500       | pcs  | Rp 11.000    | 500 pcs | Rp 110       |
| 40.          | Tusuk gigi                            | 25        | pcs  | Rp 1.000     | 80 pcs  | Rp 250       |
| 41.          | <i>Plastic wrap</i> - Cheffy          | 1         | roll | Rp 38.000    | 1 roll  | Rp 38.000    |
| 42.          | Lampu hias                            | 1         | m    | Rp 2.900     | 1 m     | Rp 2.900     |
| 43.          | <i>Rotary display</i>                 | 1         | pc   | Rp 69.000    | 1 pc    | Rp 69.000    |
| 44.          | Kawat 0.5 mm                          | 2         | pcs  | Rp 5.500     | 1 pc    | Rp 1.100     |
| 45.          | Pewarna makanan hitam bubuk           | 4         | g    | Rp 20.000    | 100 g   | Rp 320       |
| 46.          | <i>Rolled fondant</i> putih - Bakels  | 3,2       | kg   | Rp 80.000    | 1 kg    | Rp 265.000   |
| 47.          | <i>Rolled fondant</i> hitam - Bakels  | 750       | g    | Rp 30.000    | 250 g   | Rp 90.000    |
| 48.          | <i>Marshmallow</i> - Corniche         | 150       | g    | Rp 17.500    | 120 g   | Rp 21.875    |
| 49.          | <i>Rice cereal</i> – Kellogg's        | 120       | g    | Rp 23.700    | 130 g   | Rp 21.877    |
| 50.          | <i>Cooking oil</i> - Sunco            | 10        | g    | Rp 25.000    | 1 L     | Rp 210       |
| 51.          | <i>Teak block</i> Ø45 cm              | 1         | pc   | Rp 25.000    | 1 pc    | Rp 25.000    |
| <b>TOTAL</b> |                                       |           |      |              |         | Rp 1.379.702 |

**TABEL 8 FOOD COSTING MENGGUNAKAN DUMMY**

| No. | Bahan                                 | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |        | Jumlah |        |
|-----|---------------------------------------|-----------|------|--------------|--------|--------|--------|
|     |                                       |           |      | Harga        | Unit   |        |        |
| 1.  | <i>CMC - Koepoe Koepoe</i>            | 5         | g    | Rp 12.000    | 45 g   | Rp     | 1.333  |
| 2.  | Maizena - Bola Deli                   | 300       | g    | Rp 7.900     | 500 g  | Rp     | 4.740  |
| 3.  | <i>Edible glue - Arnessa</i>          | 15        | ml   | Rp 9.800     | 50 ml  | Rp     | 2.940  |
| 4.  | <i>Corn syrup - CJ Foods</i>          | 450       | g    | Rp 29.000    | 700 g  | Rp     | 18.643 |
| 5.  | Pewarna makanan hitam - Cross         | 6,5       | ml   | Rp 12.900    | 20 ml  | Rp     | 4.193  |
| 6.  | Pewarna makanan merah - Cross         | 13        | ml   | Rp 12.900    | 21 ml  | Rp     | 8.385  |
| 7.  | Pewarna makanan kuning lemon - Cross  | 1,5       | ml   | Rp 12.900    | 22 ml  | Rp     | 968    |
| 8.  | Pewarna makanan coklat - Cross        | 9         | ml   | Rp 12.900    | 23 ml  | Rp     | 5.805  |
| 9.  | Pewarna makanan <i>orange</i> - Cross | 3         | ml   | Rp 12.900    | 22 ml  | Rp     | 1.935  |
| 10. | Pewarna makanan putih - Koepoe Koepoe | 8         | g    | Rp 11.500    | 50 g   | Rp     | 1.840  |
| 11. | <i>Gold dust - Arnessa</i>            | 2         | g    | Rp 14.000    | 3 g    | Rp     | 9.333  |
| 12. | <i>Canola oil - Mazola</i>            | 0,5       | g    | Rp 14.000    | 3 g    | Rp     | 2.333  |
| 13. | <i>Edible ink coklat - Forbake</i>    | 1         | pc   | Rp 19.000    | 1 pc   | Rp     | 19.000 |
| 14. | Tusuk sate                            | 5         | pcs  | Rp 5.000     | 50 pcs | Rp     | 110    |
| 15. | Tusuk gigi                            | 25        | pcs  | Rp 1.000     | 80 pcs | Rp     | 250    |
| 16. | <i>Plastic wrap - Cheffy</i>          | 1         | roll | Rp 38.000    | 1 roll | Rp     | 38.000 |
| 17. | Lampu hias                            | 1         | m    | Rp 2.900     | 1 m    | Rp     | 2.900  |
| 18. | <i>Rotary display</i>                 | 1         | pc   | Rp 69.000    | 1 pc   | Rp     | 69.000 |
| 19. | Kawat 0.5 mm                          | 2         | pcs  | Rp 5.500     | 10 pcs | Rp     | 1.100  |



**TABEL 8 FOOD COSTING MENGGUNAKAN DUMMY  
(LANJUTAN)**

| No.          | Bahan                                | Kuantitas | Unit | Harga Satuan |       | Jumlah     |
|--------------|--------------------------------------|-----------|------|--------------|-------|------------|
|              |                                      |           |      | Harga        | Unit  |            |
| 20.          | <i>Rolled fondant</i> putih - Bakels | 3,2       | kg   | Rp 80.000    | 1 kg  | Rp 256.000 |
| 21.          | <i>Rolled fondant</i> hitam - Bakels | 750       | g    | Rp 30.000    | 250 g | Rp 90.000  |
| 22.          | <i>Teak block</i> Ø45 cm             | 1         | pc   | Rp 25.000    | 1 pc  | Rp 25.000  |
| 23.          | <i>Stryrofoam</i> bulat              | 4         | pcs  | Rp 5.000     | 1 pc  | Rp 20.000  |
| 24.          | <i>Dummy</i> Ø30x15                  | 1         | pc   | Rp 35.000    | 1 pc  | Rp 35.000  |
| 25.          | <i>Dummy</i> Ø20x15                  | 1         | pc   | Rp 17.000    | 1 pc  | Rp 17.000  |
| 26.          | <i>Dummy</i> Ø15x18                  | 1         | pc   | Rp 12.000    | 1 pc  | Rp 12.000  |
| 27.          | <i>Dummy</i> Ø17x10                  | 1         | pc   | Rp 10.000    | 1 pc  | Rp 10.000  |
| <b>TOTAL</b> |                                      |           |      |              |       | Rp 653.887 |

**b) *Selling price***

Agar dapat mencapai tujuannya, setiap bisnis memerlukan penyusunan strategi yang matang untuk dapat beroperasi secara efektif. Penyusunan strategi atau perencanaan ini merupakan bagian dari tugas manajemen perusahaan yang dapat menentukan keberhasilan suatu bisnis (Suryadi dan Didi, 2024). Salah satu rencana yang perlu disusun yaitu penentuan harga jual atau *selling price*. Menurut Wagiyo, dkk. (2019) harga adalah jumlah uang yang perlu dikeluarkan oleh konsumen kepada penjual sebagai imbalan atas produk barang atau jasa yang diperoleh, serta menunjukkan nilai suatu produk atau layanan berdasarkan ketetapan dari pihak penjual.

Terdapat berbagai pendekatan yang bisa digunakan dalam menentukan harga jual suatu produk. Dalam perhitungan harga jual dekorasi kue ulang tahun ini, penulis memilih menggunakan metode *value-based pricing* yang merujuk pada teori yang dikemukakan oleh Nagle, T. T., & Muller, G. (2018), yaitu menentukan harga berdasarkan persepsi nilai yang dirasakan oleh pelanggan. Metode ini dipilih karena

penjual tidak hanya menghitung nilai ekonomis dari produk, tetapi juga harus mempertimbangkan sejauh mana pelanggan bersedia membayar (*willingness to pay*/WTP) atas hasil yang ditawarkan. Oleh karena itu, proses penentuan harga jual mencakup beberapa tahapan penting, dimulai dengan mengidentifikasi target pasar dan memperkirakan WTP mereka terhadap keunggulan produk, lalu membandingkan produk dengan pesaing untuk menghitung nilai diferensiasi secara kuantitatif. Akhirnya, harga yang ditetapkan harus tetap memperhitungkan margin keuntungan yang memadai setelah dikurangi seluruh biaya produksi. Pendekatan ini memungkinkan bisnis menetapkan harga yang lebih strategis, kompetitif, dan berorientasi pada profitabilitas jangka panjang. Berikut merupakan formula yang digunakan.

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Bahan Baku}}{\text{Persentase Biaya yang Diinginkan}}$$

Kutipan dari Chelsey (2025) yang menyatakan bahwa seorang pembuat kue berperan sebagai seniman, juga relevan dengan metode perhitungan harga jual *value-based pricing*, khususnya dalam konteks dekorasi kue artistik. Dalam pendekatan ini, harga jual tidak hanya mencerminkan biaya bahan, tetapi juga mencakup nilai dari proses kreatif yang kompleks dan keahlian personal yang unik. Setiap jam yang dihabiskan untuk merancang dan membentuk elemen dekoratif seperti bunga atau ornamen bukan sekadar aktivitas teknis, melainkan representasi dari nilai estetika, imajinasi, dan keahlian pembuatnya. Oleh karena itu, persepsi nilai pelanggan terhadap keindahan dan keunikan hasil akhir menjadi faktor penting dalam menentukan harga jual, sejalan dengan prinsip *willingness to pay* dan *perceived value* dalam strategi penetapan harga berbasis nilai.

Kemudian hal yang perlu dipahami juga adalah bahwa *food cost percentage* merupakan rasio antara biaya bahan baku dan harga jual. Umumnya, bisnis makanan menetapkan target *food cost* antara 25% hingga 35%, yang berarti bahan baku idealnya hanya menyumbang

seperempat hingga sepertiga dari harga jual. Dalam perhitungan harga jual dekorasi kue ini, penulis menetapkan *food cost percentage* sebesar 28%, sementara sisanya 65% dialokasikan untuk menutup biaya *overhead*, tenaga kerja dan kreativitas. Alasan pemilihan angka 28% sebagai *food cost percentage* didasarkan pada pertimbangan untuk produk dengan karakteristik unik dan berkualitas layak dihargai sesuai dengan tingkat ketelitian, keahlian, serta bahan-bahan berkualitas yang digunakan dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu, tidak terdapat keharusan untuk menurunkan harga semata-mata demi menyesuaikan dengan pasar. Justru, apabila kualitas produk sepadan, penetapan harga yang setara atau bahkan lebih tinggi dari harga pasar merupakan strategi yang wajar dan tepat (Rodriguez, A. 2024).

**TABEL 9 SELLING PRICE MENGGUNAKAN BUTTER  
CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE**

| JENIS BIAYA                 | HARGA        |
|-----------------------------|--------------|
| Total Food Costing          | Rp 1.379.702 |
| Desired Cost Percentage 28% | Rp 3.547.805 |
| Preliminary Selling Price   | Rp 4.927.507 |
| Actual Selling Price        | Rp 5.000.000 |

**TABEL 10 SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY**

| JENIS BIAYA                 | HARGA        |
|-----------------------------|--------------|
| Total Food Costing          | Rp 653.887   |
| Desired Cost Percentage 28% | Rp 1.681.423 |
| Preliminary Selling Price   | Rp 2.335.310 |
| Actual Selling Price        | Rp 2.500.000 |

## **D. Pelaksanaan Kegiatan**

### **1. Lokasi Pelaksanaan**

Pelaksanaan uji presentasi dekorasi kue ulang tahun bertemakan “*The Greatest Showman*” akan dilaksanakan di tempat tinggal Penulis yaitu di Jl. Sindangsari No. 40 Cimareme, Kecamatan Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40552.

Presentasi produk dekorasi kue ulang tahun bertemakan “*The Greatest Showman*” akan dilakukan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yaitu di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40114.

### **2. Waktu Pelaksanaan**

Uji coba presentasi produk dekorasi kue ulang tahun bertemakan “*The Greatest Showman*” akan dilaksanakan pada bulan April 2025 sampai dengan Juli 2025.

Presentasi produk dekorasi kue ulang tahun bertemakan “*The Greatest Showman*” akan dilaksanakan pada bulan Juli 2025.