

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dekorasi kue adalah usaha seseorang yang bertujuan untuk membuat tampilan kue menjadi lebih menarik. Hal tersebut disampaikan juga oleh L.Cicero J. pada tahun 2011 bahwa setiap individu dapat mengekspresikan kreatifitas diri melalui perencanaan desain dengan tema yang dipilih dan perpaduan warna yang diaplikasikan. Warna dan desain yang baik pada topik ini mempertimbangkan empat faktor yaitu warna, tata letak, tekstur dan *edibility* (Hanneman, 1978).

Dekorasi kue dilakukan dengan memanfaatkan unsur dekoratif yang menciptakan tampilan menarik. Unsur –unsur ini sangat penting karena dapat meningkatkan daya tarik visual. Dengan melibatkan objek tiga dimensi berbentuk karakter, lokasi atau benda yang bisa dibuat dengan marzipan, *chocolate modelling* dan *fondant*. (Baking T.O.C., 2021)

Fondant adalah adonan gula yang umum digunakan untuk dekorasi kue, dengan tekstur yang kaku menjadikannya mudah dibentuk daripada dengan produk olahan gula lainnya membuat-nya unik. Terdapat dua jenis *fondant* yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant* (Mill, 2018) . Maka dari itu dalam tugas akhir ini, penulis akan membuat dekorasi kue menggunakan *Rolled Fondant*.

Rolled Fondant adalah pasta gula yang mudah dibentuk, dipahat dan dapat digulung oleh sebab itu olahan gula ini banyak digunakan untuk men-dekorasi kue.

Dengan mencampurkan pewarna makanan dan mengulennya menjadi salah satu cara mewarnai *fondant* (J. Sbranti, 2023). Selain dapat di beri warna, dapat diberikan perasa juga. Topik yang serupa disampaikan oleh (Smith, 2011) mengatakan bahwa *Fondant* adalah pasta gula yang digunakan untuk menutupi kue dengan menggunakan teknik cetak, *modelling*, dan *carving*.

Carving adalah teknik mengukir dengan cara membentuk dan mengurangi bagian bagian menggunakan alat khusus, seperti *cutter*, pisau *carving*, ataupun tusuk gigi. (Kumpanan, 2023). Selain teknik carving penulis juga menggunakan teknik modelling yaitu teknik pembentukan fondant menjadi bentuk yang realistis dan merinci. (Clairmont Patisserie, 2023). Teknik terakhir yang penulis gunakan adalah teknik cetak yang menggunakan alat bantu cetakan seperti cetakan yang dapat membentuk gambar sesuai dengan bentuk dekorasi sesuai dengan keinginan.

Penulis memilih dekorasi kue sebagai Tugas Akhir karena penulis dapat mengeksplorasi kreativitas melalui tema dan desain kue yang dibuat. Selain itu juga kue merupakan bagian penting dari berbagai momen *special*. Dengan teknik yang digunakan pada dekorasi kue ini membantu dalam mengembangkan keterampilan penulis.

Pada saat ini sudah banyak dekorasi yang mengangkat tema dari film, idola, dan serial animasi. Salah satu serial animasi yang populer pada tahun 2000 adalah *Powerpuff Girls*. Serial televisi yang Diciptakan Mc. *Cracken* berhasil meraih kepopuleran besar. Degan meraih penghargaan Primetime Enemy pada tahun 2000 dan 2005 untuk kategori prestasi individu luar biasa dalam animasi.

Selain itu juga pada tahun 2001 serial ini mendapat penghargaan untuk skor musik dan desain produksi dalam kategori animasi (Kendal, 2012)

Berkat kepopuleran-nya, penggemar *Powerpuff Girls* memiliki situs web yaitu “powerpuffgirls.fandom.com” yang menjadi media komunikasi para penggemar untuk mengetahui informasi seputar pembaruan terkait serial animasi ini. Selain situs web para penggemar juga memiliki komunitas *Facebook* yaitu *Powerpuff Girls Fansite* dan memiliki akun Instagram resmi yang memiliki 338.000 pengikut dengan nama pengguna @powerpuffgirls.

1.2 Usulan Produk

Presentasi produk dekorasi kue dipilih oleh penulis sebagai topik Tugas Akhir karena pada bidang ini penulis bisa mengaplikasikan keterampilan yang telah dipelajari. Serta mengembangkan kreativitas penulis dalam penggabungan desain, warna dan bentuk. Serial *Powerpuff Girls* masih menunjukkan kepopulerannya melalui pembaruan episode pada tahun 2016 (Siregar, 2022) . yang bisa menjadi peluang inovasi bagi para penggemar untuk merayakan ulang tahun, atau perayaan hari spesial. Oleh karena itu dekorasi kue *Powerpuff Girls* diajukan sebagai Tugas Akhir penulis dengan judul :

“ Karakter *Powerpuff Girls* dalam Dekorasi Kue Ulang Tahun”

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 Tema Produk

Powerpuff Girls adalah serial animasi yang pertama kali ditayangkan tahun 1998 pada jaringan televisi *Cartoon Network*. Seperti yang dikatakan (Rearick, 2018) serial ini dikenal dengan animasi yang mengusung tema petualangan dan pahlawan yang memiliki kekuatan super. Bermula dari *Profesor Utionium* yang memiliki keinginan menciptakan perempuan-perempuan sempurna. Untuk menciptakan-nya professor mencampurkan beberapa cairan kimia. Ditengah proses pencampuran kimia, terdapat salah satu cairan yang tidak sengaja terjatuh yaitu cairan “Kimi X” , namun kesalahan itu berhasil menciptakan tiga karakter utama yaitu *Blossom*, *Buttercup*, dan *Bubbles* untuk melindungi *Townsville* dari serangan musuh.



Gambar 1 : Karakter *Blossom*

Sumber : <https://powerpuff.girls.fandom.com/wiki/Blossom> (1998_TV_Series, 2012)

Karakter pertama adalah *Blossom* dengan rambut panjangnya yang menyerupai jubah dan memiliki keterampilan dalam memimpin menjadikannya

sebagai pemimpin kelompok. Selain itu dengan kemampuan perencanaan yang baik karakter ini mempunyai julukan *Ice breath* karena kekuatan yang paling populer ini nafasnya bisa mengeluarkan es, selain itu dengan memiliki warna bola mata yang merah digunakannya untuk memancarkan sinar merah yang dapat mengubah objek (Majoros, 2021)



Gambar 2 : Karakter *Buttercup*

Sumber : [https://powerpuffgirls.fandom.com/id/wiki/Buttercup_\(Seri_2016\)](https://powerpuffgirls.fandom.com/id/wiki/Buttercup_(Seri_2016))

Buttercup adalah karakter yang memakai pakaian berwarna hijau tua dan memiliki rambut yang pendek, dikenal dengan tampilan yang maskulin menjadikannya karakter paling kuat, kejam dan mudah meluapkan amarah. Tetapi hanya *buttercup* yang tidak memiliki kekuatan khusus (Larissya, 2021).



Gambar 3 : Karakter *Bubbles*

Sumber: [https://loveexalted.fandom.com/wiki/Bubbles_\(The_Powerpuff_Girls\)](https://loveexalted.fandom.com/wiki/Bubbles_(The_Powerpuff_Girls)), 2024

Karakter *Bubbles* memiliki sifat yang lembut dan manis, itu menjadikannya sebagai penengah diantara kedua karakter lainnya. Namun jika sudah menghadapi musuh dengan kemarahannya akan mengeluarkan kekuatan gelombang kejut dari petir dengan hanya menepuk kedua tangannya, selain itu ia mempunyai teriakan *super sonic*, dan dapat juga berbicara dengan hewan (Dixon, 2015)

Penulis mengambil tema *Powerpuff Girls* dalam dekorasi kue karena terinspirasi dari salah satu episode yang dengan judul *Summer Bummer* dan buku edisi musim panas *Summer Fun* tahun 2003. Pada episode ini para karakter mengunjungi pantai dengan suasana yang menyenangkan, setiap karakter melakukan kegiatannya masing masing, dan dengan penuh warna. Sehingga kue ini cocok untuk anak perempuan berusia 4-10 tahun.

Dekorasi kue ini akan menonjolkan karakter *Powerpuff Girls*. Terdapat *Blossom* yang sedang bermain pasir, *Buttercup* yang sedang berenang menggunakan ban, dan *Bubbles* yang sedang memakan es krim coklat.

Penulis juga menambahkan ornamen yang biasanya ada di pantai.

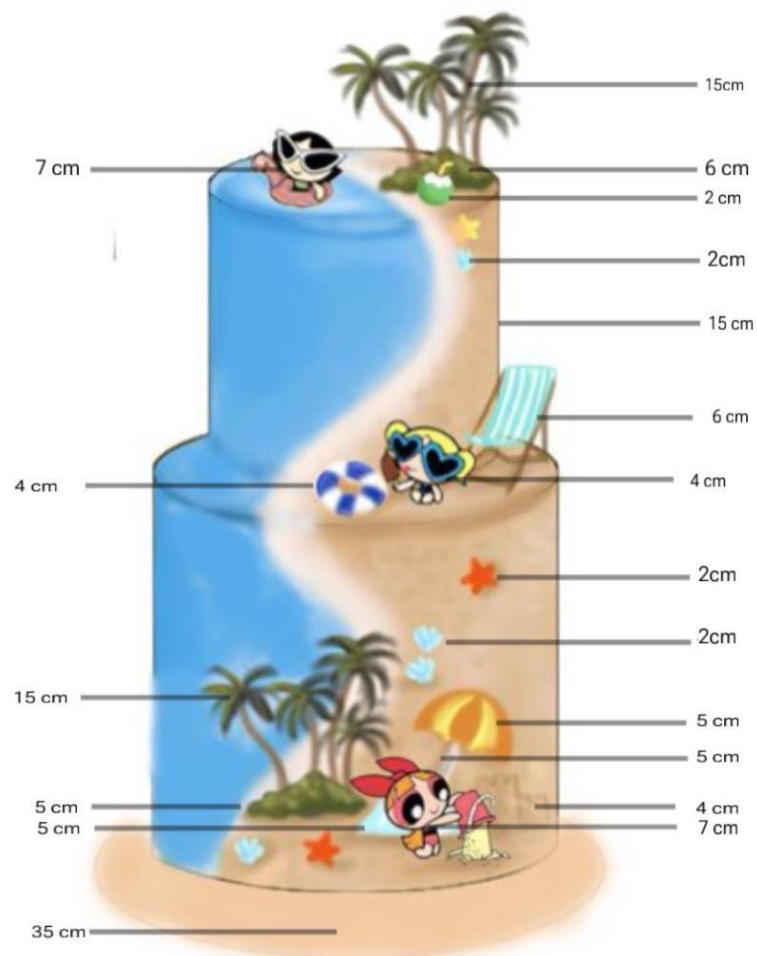
1.3.2 Konsep Produk

Pembuatan dekorasi kue dengan tema Karakter *Powerpuff Girls* akan menggunakan dasar kue *Red Velvet*, yang dikenal memunculkan perdebatan, apakah berasal dari New York pada tahun 1920 atau di wilayah selatan, dengan klaim yang kuat. Tetapi legenda “ Kue Seratus Dollar “ yang mengatakan bahwa ada seorang wanita yang ingin mendapatkan resepnya dengan membayar sejumlah tersebut itu berpusat pada Kota New York (Brown, 2014)

Hal ini terbukti bahwa red velvet sangat populer di Amerika seperti yang dikatakan oleh (Nagi, 2021). Bukan hanya sekedar rasa coklat dan vanilla yang ringan namun juga tekstur beludru yang membuatnya lembut, juga rasa asam berasal dari buttermilk dan butter cream keju yang menjadi bahan untuk isian-nya.

Red Velvet mempunyai warna yang merah yang mencolok, hal ini bisa menarik perhatian anak-anak sebagai pilihan kue untuk merayakan hari ulang tahun. Selain karena warnanya kue red velvet banyak dipilih karena rasa dan teksturnya disukai oleh anak-anak (Christina, 2020) Namun dalam Tugas Akhir penulis tidak benar-benar menggunakan kue *Red Velvet* dengan isian *butter cream* keju, melainkan menggunakan *Dummy Styrofoam*, yang menyerupai kue aslinya, biasanya ini digunakan untuk pajangan (The Vanilla Valley, 2022) sebagai gantinya karena penulis akan fokus pada dekorasi kue.

1.3.3 Desain Produk



Gambar 4: Dekorasi Kue Karakter *Powerpuff Girls* Tampak Depan

Sumber : Modifikasi penulis, 2024



Gambar 5 : Dekorasi Kue Karakter *Powerpuff Girls* Tampak Belakang

Sumber : Modifikasi penulis, 2024

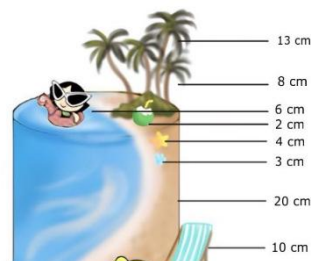
A. Tier Pertama



Gambar 6 : Desain Kue Karakter *Powerpuff Girls* Tampak Depan

Pada tingkat pertama kue *dummy* berbentuk tabung dengan tinggi 15 cm dan memiliki diameter 30 cm yang akan ditutup menggunakan *rolled fondant* yang berwarna biru dan coklat pasir yang akan menutupi seluruh permukaan *dummy cake* ini. Dengan menggambarkan suasana di pinggir pantai terdapat karakter blossom yang sedang bermain pasir dan terdapat istana pasir dipinggirnya, serta dengan ornament pohon kelapa, cangkang kerang kosong, gazebo dipinggir pantai. Dipinggir kanan tier pertama ini juga terdapat karakter *Bubbles* yang sedang memakan es krim coklat, dengan kursi santai di sebelah kanan karakter dan ban pelampung pada sisi kiri *Bubbles*

B. Tier Kedua



Gambar 7 : Desain Kue Ulang Tahun *Powerpuff Girls* Tampak Depan

Pada Tier kedua ini terdapat satu karakter yaitu *Buttercup* yang sedang berenang di pinggir pantai menggunakan ban berenang, dengan kelapa hijau yang terletak didekat pohon kelapa juga ornamen kerang yang berada dipinggiran pantai.

1.3.4 Resep Standar

Resep Standar merupakan panduan untuk menyiapkan berbagai olahan minuman dan makanan dengan konsistensi kualitas yang diharapkan, dengan tujuan membuat rasa dan jumlah akhir yang sama setiap kali dibuat.(S. Schulfer, 2024). Berikut adalah resep standar dalam Tugas Akhir ini untuk dekorasi kue yang mencakup kue *dummy* dan kue *Red Velvet* dengan isian *butter cream* keju.

a. Resep Kue *Red Velvet*

Tabel Tabel 1 Resep Standar Kue *Red Velvet*

Kue <i>Red Velvet</i>			Hasil : 1 kue Tabung Ø 22cm x t 15 cm	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Panaskan			<i>Oven 175°C</i>
2	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
3	Olesi	10 gr	Minyak oles	Pada loyang kue yang sudah disiapkan dan lapisi bagian bawah dengan <i>baking paper</i>
4	Taburi	30 gr	Tepung kue	Pada loyang kue yang sudah disiapkan dan lapisi bagian bawah dengan <i>baking paper</i>
5	Masukan	1065 gr 2125 gr	Butter Gula	Ke dalam mangkuk mixer
6	Aduk			Hingga pucat dan gulanya sudah larut

Tabel 1 Resep Standar Kue *Red Velvet* (Lanjutan)

Kue <i>Red Velvet</i>			Hasil : 1 kue Tabung Ø 22cm x t 15 cm	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Ayak	2125 gr 127 gr 41 gr 41 gr 19 gr	Tepung kue Cokelat bubuk Soda kue <i>Baking powder</i> Garam	Pada mangkuk terpisah
8	Campurkan	91 gr 2125 gr 39 gr	Cuka <i>Plain Yogurt</i> Esen vanila	Ke dalam <i>water jug</i>
9	Pecahkan Tambahkan	701 gr	Telur	Ke dalam mangkuk yang berbeda pada adonan secara bertahap sampai dengan tercampur
10	Masukan	67gr	Bahan kering Bahan cair Pewarna makanan merah	Sedikit sedikit kedalam adonan bergantian dengan Ke dalam adonan sampai semua tercampur
11	Bagi			Adonan ke dalam loyang yang sudah tersedia dan ratakan

12	Panggang			Pada suhu 175° C selama 45 - 50 menit
----	----------	--	--	---------------------------------------

Tabel 1 Resep Standar Kue *Red Velvet* (Lanjutan)

Kue <i>Red Velvet</i>			Hasil : 1 kue Tabung Ø 22cm x t 15 cm	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Dinginkan			Kue jika sudah matang
	Keluarkan			Kue yang sudah dingin dari loyang

Sumber : Wayne Gisslen, *Professional Baking Eighth edition, 2021*

b. Resep *Butter Cream* Keju

Tabel 2 Resep Standar *Butter Cream* Keju

<i>Butter Cream Cheese Froasting</i>				Hasil : 1529 gr
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	750 ml	Air	Pada boiling pan
2	Didihkan			Air sampai dengan mendidih
3	Larutkan	24 gr 6 ml	Susu bubuk Air hangat	
4	Potong	1017 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Menjadi potongan kecil kecil
5	Kocok	510 gr 450 gr	Krim Keju suhu ruang <i>Granulated Sugar</i>	Sampai dengan lembut

6	Bain Marie			Krim keju yang sudah lembut sampai dengan suhu 82 °c
---	------------	--	--	--

Tabel 2 Resep Standar *Butter Cream* Keju (Lanjutan)

<i>Butter Cream Cheese Froasting</i>				Hasil : 1529 gr
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Kocok Tambahkan			Kembali krim keju dengan kecepatan tinggi Unsalted butter yang sudah dipotong tadi
8	Turunkan Tambahkan			Kecepatan mixer menjadi kecepatan sedang Larutan susu bubuk
9	Pindahkan Tambahkan	27 gr	Putih telur bubuk	Kecepatan mixer pada kecepatan tinggi
10	Tambahkan	4 gr 2 gr	Air lemon Garam	
11	Kocok			sampai dengan kaku

Sumber : Sugarlogie, 2022

c. Resep Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls*

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pewarnaan Air Laut Biru Muda				
1	<i>Dusting</i>	15 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	12 ml 1325 gr	Pewarna biru langit <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna biru muda
Pewarnaan Air Laut Biru Tua				
1	<i>Dusting</i>	10 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	20 ml 1025 gr	Pewarna biru tua <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna biru tua
Pasir Pantai				
1	<i>Dusting</i>	25 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	20 ml 15 ml	Pewarna kuning Pewarna <i>orange</i>	Uleni hingga mendapat warna cokelat pasir

		25 ml	Pewarna merah	
--	--	-------	---------------	--

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		20 ml 3450 gr	Pewarna hijau tua <i>Fondant</i> Roll	
Daun Pohon Kelapa				
1	<i>Dusting</i>	8 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	25 ml 250 gr	Pewarna hijau tua <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna hijau tua
Batang Pohon Kelapa				
1	<i>Dusting</i>	8 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	18 ml 300 gr	Pewarna coklat <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna coklat
Kelapa				
1	<i>Dusting</i>	3 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon

2	Campurkan	6 ml	Pewarna hijau muda	Uleni hingga mendapat warna kelapa hijau muda
		50 gr	<i>Fondant Roll</i>	

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Base Karakter <i>Powerpuff Girls</i>				
1	<i>Dusting</i>	15 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	1 ml	Pewarna coklat	Uleni hingga mendapat warna kulit
		1 ml	Pewarna merah	
		1 ml	Pewarna kuning	
		1 ml	Pewarna salem	
		400 gr	<i>Fondant</i> Roll	
Payung Pantai				
1	<i>Dusting</i>	3 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	2 ml	Pewarna kuning	Uleni hingga mendapat warna yang kuning, <i>orange</i> dan coklat muda
		60 gr	<i>Fondant</i> Roll	
		3 ml	Pewarna kuning	
		3 ml	Pewarna <i>orange</i>	

		60 gr	<i>Fondant Roll</i>	
--	--	-------	---------------------	--

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		2 ml 20 gr	Pewarna cokelat <i>Fondant Roll</i>	
Semak- Semak				
1	<i>Dusting</i>	8 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	30 ml 250 gr	Pewarna hijau tua <i>Fondant Roll</i>	Uleni hingga mendapat warna hijau tua
Ban Pelampung				
1	<i>Dusting</i>	5 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	15 ml 50 gr 50 gr	Pewarna biru tua <i>Fondant Roll</i> <i>Fondant Roll</i>	Uleni hingga mendapat warna biru tua dan putih
Cangkang Kerang <i>Scallop</i>				

1	<i>Dusting</i>	5 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
---	----------------	------	---------------	----------------------

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Campurkan	4 ml 64 gr	Pewarna biru langit <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna biru muda
Bintang Laut				
1	<i>Dusting</i>	5 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	2 ml 40 gr 1 ml 20 gr	Pewarna <i>orange</i> <i>Fondant</i> Roll Pewarna kuning <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna kuning dan <i>orange</i>
Pakaian Renang Karakter <i>Powerpuff Girls</i>				
1	<i>Dusting</i>	10 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	7 ml 50 gr	Pewarna merah <i>Fondant</i> Roll	Uleni hingga mendapat warna merah
		8 ml	Pewarna biru	Uleni hingga mendapat warna biru

		50 gr	<i>Fondant Roll</i>	
		8 ml	Pewarna hijau muda	Uleni hingga mendapat warna hijau muda
		50 gr	<i>Fondant Roll</i>	

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		12 ml	hitam	Uleni hingga mendapat warna hitam
		50 gr	<i>Fondant Roll</i>	
Aksesoris Karakter <i>Powerpuff Girls</i>				
1	<i>Dusting</i>	15 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	8 ml	Pewarna merah	Uleni hingga mendapat warna merah
		35 gr	<i>Fondant Roll</i>	
		5 ml	Pewarna biru	Uleni hingga mendapat warna biru
		10 gr	<i>Fondant Roll</i>	
		8 ml	Pewarna coklat	Uleni hingga mendapat warna hijau muda
		25 gr	<i>Fondant Roll</i>	
		10 ml	Pewarna Hitam	Uleni hingga mendapat warna hitam
		50 gr	<i>Fondant Roll</i>	
Rambut Karakter <i>Powerpuff Girls</i>				
1	<i>Dusting</i>	10 gr	Tepung	Pada tatakan silikon

		jagung	
--	--	--------	--

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant</i> Berwarna
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Campurkan	8 ml	Pewarna Hitam	Uleni hingga mendapat warna hitam
		35 gr	<i>Fondant</i> Roll	
		2 ml	Pewarna kuning	Uleni hingga mendapat warna kuning muda
		10 gr	<i>Fondant</i> Roll	
		6 ml	Pewarna kuning	Uleni hingga mendapat oranye bata
		1 ml	Pewarna merah	
		1 ml	Pewarna hijau	
		60 gr	<i>Fondant</i> Roll	
Ban Renang Karakter <i>Powerpuff Girls</i>				
1	<i>Dusting</i>	5 gr	Tepung jagung	Pada tatakan silikon
2	Campurkan	8 ml	Pewarna ungu	Uleni hingga mendapat warna ungu

		40 gr	<i>Fondant Roll</i>	
		2 ml	Pewarna salem	Uleni hingga mendapat warna salem
		15 gr	<i>Fondant Roll</i>	

Tabel 3 Resep Standar Pewarnaan Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>				Kategori : <i>Icing</i>
				Hasil : <i>Fondant Berwarna</i>
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tikar				
1	<i>Dusting</i>	5 gr	Tepung jagung	pada tatakan silikon
2	Campurkan	3 ml 40 gr	Pewarna biru langit <i>Fondant Roll</i>	uleni hingga mendapat warna biru muda

d. Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 1*

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 1*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>	Kategori : Kue
	Hasil : <i>Tier 1</i>
	1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1	<i>Dummy</i> tabung	Dengan diameter 22 cm dan tinggi 20 cm
	Oleskan	20 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada seluruh Permukaan <i>Dummy</i>

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 1* (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : <i>Tier 1</i>	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Pipihkan	435 gr 200 gr	<i>Rolled Fondant</i> Biru Laut muda <i>Rolled Fondant</i> Biru Laut tua	Dengan <i>rolling pin</i> sampai dengan lebar 50 cm dan tinggi 60 cm
3	Cover			Bagian sisi kiri <i>dummy</i>
4	Pipihkan	1000 gr	<i>Rolled Fondant</i> pasir cokelat	Dengan <i>rolling pin</i> sampai dengan lebar 60 cm tinggi 70 cm
5	Cover			Bagian sisi kanan <i>dummy</i>
6	Gunakan			<i>Fondant smoothers</i> untuk menghaluskan semua permukaan <i>dummy</i> yang sudah tertutupi

7	Pipihkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	Tempelkan pada tengah batasan antara warna biru laut muda dan pasir
---	----------	-------	-----------------------------	---

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Gunakan			<i>Modelling Tools</i> untuk memberi motif seperti buih ombak pada pinggir pantai
Pohon Kelapa				
1	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> berwarna coklat pasir
2	Pipihkan	45 gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat	Sampai mendapatkan lebar 10 cm dan tinggi 20 cm
3	Potong			Dengan <i>Fondant Cutters</i> sampai mendapatkan lebar 2 cm dan tinggi 15 cm
	Lakukan			Cara diatas sampai mendapatkan dua batang pohon kelapa
4	Pipihkan	35 gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat	Sampai mendapatkan lebar 10 cm dan tinggi 15 cm
5	Potong			Dengan <i>Fondant Cutters</i> sampai mendapatkan lebar 2 cm dan

	Lakukan			tinggi 10 cm Cara diatas sampai mendapatkan dua batang pohon kelapa
--	---------	--	--	--

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6	Pipihkan	20 gr x 4	<i>Rolled Fondant</i>	Sampai dengan lebar 8 cm dan tinggi 10 cm
7	Bentuk			Menjadi daun kelapa menggunakan <i>Fondant Cutters</i>
8	Lakukan			Sampai dengan mendapat 4 daun kelapa
Semak- Semak				
1	Pipihkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> hijau tua	Sampai dengan lebar 9 cm dan tinggi 12 cm
2	Bentuk			Dengan <i>fondant cutters</i> sampai terbentuk semak - semak dengan tinggi 7 cm dan lebar 9 cm
Payung Pantai				
1	Pipihkan	70 gr	<i>Rolled Fondant</i> oranye	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 8 cm
2	Bentuk			Dengan <i>fondant cutters</i> sampai

				segitiga melengkung dengan tinggi 7 cm dan lebar 2 cm
--	--	--	--	---

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Lakukan			Cara diatas sampai mendapatkan dua segitiga melengkung
3	Pipihkan	60 gr	<i>Rolled Fondant</i> kuning	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 8 cm
4	Bentuk Lakukan			Dengan <i>fondant cutters</i> sampai segitiga melengkung dengan tinggi 7 cm dan lebar 2 cm Cara diatas sampai mendapatkan dua segitiga melengkung
5	Pipihkan	40 gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat muda	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 12 cm
6	Potong			Dengan <i>Fondant Cutters</i> sampai mendapatkan lebar 1 cm dan

				tinggi 8 cm
7	Satukan		<i>Rolled fondant</i> kuning dan oranye	Potongan menjadi bagian atap payung

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tikar				
1	Pipihkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> biru muda	Sampai dengan lebar 15 cm dan tinggi 12 cm
2	Potong			Dengan <i>Fondant Cutters</i> sampai mendapatkan lebar 5 cm dan tinggi 5 cm
Kerang <i>Scallop</i>				
1	Bentuk	10 gr x 6	<i>Rolled Fondant</i> biru muda	Menjadi enam bulatan
2	Cetak			Dengan menggunakan cetakan kerang

				Satu kali mencetak menghasikan 8 gr cangkang kerang <i>scallop</i>
				Buat enam cangkang <i>scallop</i>

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Bintang laut				
1	Bentuk	10 gr x 4	<i>Rolled Fondant</i> oranye	Menjadi empat bulatan
2	Cetak			Dengan menggunakan cetakan bintang laut satu kali mencetak menghasikan 8 gr bintang laut
Ember Merah				
1	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> merah	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 15 cm
2	Potong			Dengan <i>Fondant Cutters</i> menjadi bentuk ember

Ban Pelampung				
1	Bentuk	7 gr x 6	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Putih	Menjadi bulat

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Bentuk	7 gr x 6	<i>Rolled</i> <i>Fondan</i> biru tua	Menjadi bulat
3	Potong			Setiap warna menjadi tiga bagian, kemudian disatukan dengan selingan antara warna biru dan putih sampai membentuk garis lonjong
4	Bentuk			Fondant tersebut menjadi bulatan seperti ban
Karakter <i>Blossom</i>				
1	Bentuk	40 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menjadi bentuk kepala

			Warna kulit	
2	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> Warna kulit	Menjadi bentuk badan Satukan bagian kepala dengan badan menggunakan dua tusuk gigi

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna oranye bata	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 8cm
4	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i> menjadi rambut bagian poni
5	Pipihkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna oranye bata	Sampai dengan lebar 13 cm dan tinggi 9cm
6	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i> menjadi rambut bagian belakang
7	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian atas kepala dan

				belakang badan karakter
8	Tempelkan			Rambut yang sudah dibuat pada bagian kepala untuk poni dan rambut bagian belakang pada bagian belakang badan karakter

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9	Pipihkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna merah	Sampai dengan lebar 5 cm dan tinggi 6 cm
10	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i> menjadi bagian bola mata berwarna merah
11	Pipihkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 5 cm dan tinggi 6 cm
12	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i> menjadi bagian pupil mata
13	Bentuk	0,5 gr	<i>Rolled</i>	Menjadi bulatan kecil untuk

			<i>Fondant</i> berwarna putih	pantulan cahaya pada pupil mata
14	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian depan kepala

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15	Tempelkan			Bagian - bagian mata yang sudah dibuat mulai dari bola mata, pupil dan pantulan cahaya pada bagian depan wajah
16	Bentuk	3 gr x 2	<i>Rolled Fondant</i> berwarna kulit	Menjadi dua bagian tangan
17	Masukan Tempelkan	6 cm x 2	Kawat 1 mm	Pada masing masing bagian tangan Kedua tangan, satu pada bagian sisi kiri badan dan satunya pada bagian kanan badan

18	Bentuk	4 gr x 2	<i>Rolled Fondant</i> berwarna kulit	Menjadi dua bagian kaki
	Tempelkan			Kedua kaki pada bagian bawah badan dengan posisi menekuk

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
19	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna merah	Sampai dengan lebar 10cm dan tinggi 6 cm
20	Bentuk			Menggunakan Fondant cutters membentuk pita
21	Oleskan Tempelkan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian atas rambut Diatas Rambut karakter
22	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna merah	Sampai dengan lebar 10cm dan tinggi 10 cm
23	Bentuk			Menjadi pola baju renang dengan menggunakan Fondant cutters

24	Pipihkan	7 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 7 cm dan tinggi 5
25	Bentuk			Menjadi pola garis persegi panjang dengan lebar 6 cm dan tinggi 1,5 cm
26	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian badan

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
27	Tempelkan			Baju renang yang sudah dibuat pada bagian badan karakter
Karakter <i>Bubbles</i>				
1	Bentuk	40 gr	<i>Rolled Fondant</i> Warna kulit	Menjadi bentuk kepala
2	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> Warna kulit	Menjadi bentuk badan
3	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna kuning muda	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 8cm
4	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i>

				menjadi rambut bagian poni dan rambut bagian belakang
5	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian belakang kepala dan depan bagian atas kepala
6	Tempelkan			Rambut belakang dan poni pada bagian kepala
7	Bentuk	15 gr x 2	<i>Rolled Fondant</i> berwarna kuning muda	Membentuk rambut di kuncir satu

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8	Masukan	4 cm	Kawat 1 mm	Pada masing masing bentuk rambut
9	Tempelkan			Rambut kuncir satu bagian sisi kanan kepala dan satu pada sisi kiri kepala
10	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna biru tua	Sampai dengan lebar 8 cm dan tinggi 6 cm
11	Bentuk			Menjadi pola kacamata berbentuk cinta menggunakan <i>Fondant Cutters</i>

12	Pipihkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 5 cm dan tinggi 6 cm
13	Bentuk			Menjadi pola kacamata berbentuk cinta lebih kecil 0,5 cm menggunakan <i>Fondant Cutters</i>
14	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian depan kepala
15	Tempelkan			Pola kacamata pada bagian depan wajah

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16	Bentuk	3 gr x 2	<i>Rolled Fondant</i> berwarna kulit	Menjadi dua bagian tangan
17	Masukan Tempelkan	6 cm x 2	Kawat 1 mm	Pada masing masing bagian tangan Kedua tangan, satu pada bagian sisi kiri badan dan satunya pada bagian kanan badan
18	Bentuk	4 gr x 2	<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi dua bagian kaki

			berwarna kulit	
19	Masukan	6 cm x 2	Kawat 0,5 mm	Pada masing masing bagian kaki
	Tempelkan			Kedua kaki pada bagian bawah badan dengan posisi menekuk

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
20	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna biru tua	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 10 cm
21	Bentuk			Menjadi pola baju renang dengan menggunakan <i>Fondant cutters</i>
22	Pipihkan	7 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 7 cm dan tinggi 5

23	Bentuk			Menjadi pola garis persegi panjang dengan lebar 6 cm dan tinggi 1,5 cm
24	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian badan
25	Tempelkan			Baju renang yang sudah dibuat pada bagian badan karakter

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Ice Cream</i>				
1	Bentuk	7 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat	Menjadi bentuk balok dengan lebar 1 cm dan tinggi 2 cm
2	Pipihkan	5 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat muda	Sampai dengan lebar 5 cm x tinggi 5 cm
3	Lapisi	3 buah	Tusuk gigi	Dengan <i>Rolled fondant</i> sampai menutupi setengah bagian tusuk gigi

4	Satukan			Tusuk gigi yang sudah dilapisi <i>Rolled fondant</i> dengan <i>Fondant</i> balok
Istana Pasir				
1	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat muda	Sampai dengan lebar 10 cm x tinggi 7 cm
2	Bentuk			Menjadi pola Istana pasir dengan <i>fondant cutters</i>
Finishing				
1	Oleskan	4 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada masing masing pohon kelapa

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Tempelkan			Pohon kelapa menjorok 3 cm kedalam dari perbatasan air dan pasir
3	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Payung pantai
4	Tempelkan			Payung pantai 2 cm di sebelah kanan pohon kelapa
5	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada tikar pantai

6	Tempelkan			Tikar di bawah payung
7	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada istana pasir
8	Tempelkan			Istana pasir 2 cm di sebelah kanan tikar
9	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada Kerang Scallop

Tabel 4 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls* Tier 1 (Lanjutan)

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 1	
			1 kue tabung Ø 30cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10	Tempelkan			<p>Tiga kerang Scallop dua diatas payung satu kerang di <i>cake board</i></p> <p>Tiga kerang Scallop pada bagian belakang <i>dummy</i></p>
11	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada masing masing bintang laut
12	Tempelkan			<p>Dua bintang laut pada bagian depan <i>dummy</i></p> <p>Dua bintang laut pada bagian</p>

				belakang dummy
--	--	--	--	----------------

e. Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	1	<i>Dummy</i> tabung	Dengan diameter 22 cm dan tinggi 20 cm
	Oleskan	20 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada seluruh Permukaan Dummy

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Pipihkan	230 gr 200 gr	<i>Rolled Fondant</i> Biru Laut muda <i>Rolled Fondant</i> Biru Laut tua	Dengan <i>rolling pin</i> sampai dengan lebar 50 cm dan tinggi 60 cm
3	Cover			Bagian sisi kiri <i>dummy</i>
4	Pipihkan	1000 gr	<i>Rolled Fondant</i> pasir coklat	Dengan <i>rolling pin</i> sampai dengan lebar 50 cm tinggi 60 cm
3	Cover			Bagian sisi kanan <i>dummy</i>

5	Gunakan			<i>Fondant smoothers</i> untuk menghaluskan semua permukaan dummy yang sudah tertutupi
6	Pipihkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	Tempelkan pada tengah batasan antara warna biru laut muda dan pasir
	Gunakan			<i>Modelling Tools</i> untuk memberi motif seperti buih ombak pada pinggir pantai

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pohon Kelapa				
1	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada stick kayu berukuran tinggi 15 cm
2	Pipihkan	2 x 45 gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat	Letakkan stick kayu pada ujung <i>fondant</i> lalu gulung sampaitiga per-empat bagian
3	Buat			Menjadi dua batang pohon kelapa

4	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada stick kayu berukuran tinggi 8 cm
5	Pipihkan	2 x 35 gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat	Letakkan stick kayu kecil dengan tinggi 10 cm sampai tersisa 2 cm
6	Pipihkan	20 gr x 4	<i>Rolled Fondant</i> hijau tua	Sampai dengan lebar 8 cm dan tinggi 10 cm
7	Bentuk			Pola daun kelapa menggunakan <i>Fondant Cutters</i>

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8	Potong	6 cm	Kawat 1 mm	Letakkan pada bagian tengah daun
9	Lapisi			kawat dengan pola daun dan bentuk menjadi daun kelapa
Semak- Semak				
1	Bentuk	175 gr	<i>Rolled Fondant</i> hijau tua	Menjadi sepeerti semak semak di dekat pohon kelapa

2	Rapihkan			Dengan <i>fondant cutters</i> sampai terbentuk semak - semak dengan tinggi 8 cm dan lebar 10 cm
3	Masukan	3 pcs	Tusuk gigi	Setengah bagian pada sisi kanan, tengah dan sisi kiri
Kerang <i>Scallop</i>				
1	Bentuk	2 x 10 gr	<i>Rolled Fondant</i> biru muda	Menjadi dua bulatan

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Cetak			Dengan menggunakan cetakan kerang
				Satu kali mencetak menghasilkan 8 gr kerang <i>scallop</i>
				Buat dua kerang <i>scallop</i>
Bintang laut				

1	Bentuk	2 x 10 gr	<i>Rolled Fondant</i> kuning	Menjadi dua bulatan
2	Cetak			Dengan menggunakan cetakan bintang laut Satu kali mencetak menghasilkan 8 gr bintang laut, buat dua bintang laut
Kelapa				
1	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Menyerupai kelapa
2	Pipihkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Bentuk			Seperti bagian atas kelapa yang terkupas
3	Bentuk	5 gr	<i>Rolled Fondant</i> kuning	Menjadi sedotan
Ban Renang				
1	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> ungu	Menjadi ban renang

2	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant salem</i>	
	Bentuk			bulat bulat kecil
3	Oleskan	3 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan ban
4	Tempelkan			<i>Fondant salem</i> yang sudah di pipihkan Pada ban berenang
Karakter <i>Buttercup</i>				
1	Bentuk	40 gr	<i>Rolled Fondant</i> Warna kulit	Menjadi bentuk kepala

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant</i> Warna kulit	Menjadi bentuk badan Satukan bagian kepala dengan badan menggunakan dua tusuk gigi
3	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 8cm

			hitam	
4	Bentuk			Menggunakan <i>Fondant Cutters</i> menjadi rambut bagian poni dan rambut bagian belakang
5	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian belakang kepala dan depan bagian atas kepala
6	Tempelkan			Rambut belakang dan poni pada bagian kepala
7	Bentuk	30 gr	<i>Rolled Fondant hitam</i>	Menjadi rambut pendek
8	Oleskan	1,5 gr	<i>Corn Syrup</i>	pada bagian belakang rambut
9	Tempelkan			Rambut pendek

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna putih	Sampai dengan lebar 8 cm dan tinggi 6 cm
11	Bentuk			Menjadi kacamata dengan <i>Fondant Cutters</i>

12	Pipihkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 5 cm dan tinggi 6 cm
13	Bentuk			Menjadi pola kacamata lebih kecil 0,5 cm menggunakan <i>Fondant Cutters</i>
14	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian depan kepala
17	Masukan Tempelkan	6 cm x 2	Kawat 1 mm	Pada masing masing bagian tangan Kedua tangan, satu pada bagian sisi kiri badan dan satunya pada bagian kanan badan

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
20	Pipihkan	20 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hijau	Sampai dengan lebar 10 cm dan tinggi 10 cm
21	Bentuk			Menjadi pola baju renang dengan menggunakan Fondant cutters

22	Pipihkan	7 gr	<i>Rolled Fondant</i> berwarna hitam	Sampai dengan lebar 7 cm dan tinggi 5
23	Bentuk			Menjadi pola garis persegi panjang dengan lebar 6 cm dan tinggi 1,5 cm
24	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada bagian badan
25	Tempelkan			Baju renang yang sudah dibuat pada bagian badan karakter
<i>Finishing</i>				
1	Tempelkan			Pohon kelapa p ada sisi kanan <i>dummy</i>
2	Tempelkan			Semak - semak di depan pohon kelapa

Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Tier 2	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3	Oleskan	2 gr	<i>Corn Syrup</i>	3 cm di pinggir kiri dari perbatasan pasir dan pantai
4	Tempelkan			Ban berenang
5	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan atas ban
6	Tempelkan			Karakter diatas ban

7	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada masing - masing kerang <i>scallop</i>
8	Tempelkan			Satu kerang <i>scallop</i> pada bagian depan 3cm di bawah kelapa Satu kerang <i>Scallop</i> pada bagian belakang <i>dummy</i>
9	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Pada masing masing bintang laut
12	Tempelkan			Satu bintang laut pada bagian depan dummy Satu bintang laut pada bagian belakang dummy



Tabel 5 Resep Standar Dekorasi Kue *Powerpuff Girls Tier 2*

Dekorasi Kue <i>Powerpuff Girls</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : <i>Tier 2</i>	
			1 kue tabung Ø 22 cm x t 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Oleskan	1 gr	<i>Corn Syrup</i>	Bagian bawah kelapa
14	Tempelkan			Kelapa di piggir pantai

1.3.5 Kebutuhan Peralatan





Kebutuhan peralatan adalah alat yang digumakann pada saat bekerja atau melakukan kegiatan sehari hari yang sangat berguna untuk kelancaran bekerja (Anggraeni, 2019) . Berikut daftar Peralatan yang dibutuhkan untuk men-dekorasi kue

Tabel 6 Kebutuhan Peralatan Dekorasi Kue

No	Gam	alat	Nama	Keterangan
1			<i>Fondant Smoothers</i>	Untuk menghaluskan permukaan <i>Rolled fondant</i> pada kue
2			<i>Digital Scale</i>	Untuk menimbang <i>Rolled Fondant</i> yang dibutuhkan





Tabel 6 Kebutuhan Peralatan Dekorasi Kue (Lanjutan)

No	Gam		Nama	Keterangan
3			<i>Scraper</i>	Untuk Memotong <i>Rolled Fondant</i>
4			Kawat bunga 1 mm	Untuk menahan karakter dan daun kelapa

5		<i>Stick Kayu</i>	Untuk penopang batang pohon kelapa
6		<i>Plastik Wrap</i>	Untuk membungkus sisa fondant agar tidak kering
7		<i>Silicon Matt</i>	Untuk alas memipihkan dan menguleni <i>Rolled Fondant</i>
8		<i>Rolling Pin</i>	Untuk memipihkan <i>Rolled Fondant</i>



Tabel 6 Kebutuhan Peralatan Dekorasi Kue (Lanjutan)

No	Gambar Alat	Nama	Keterangan
9		<i>Fondant Cutters</i>	Untuk membentuk <i>Rolled Fondant</i>
10		Tusuk Gigi	Untuk menyatukan badan karakter

11		<i>Modelling Tools</i>	Untuk membentuk tekstur pada Rolled Fondant
12		Cetakan Dekorasi Kerang	Untuk mencetak dekorasi berbentuk kerang
13		Cetakan Dekorasi Bintang Laut	Untuk mencetak dekorasi berbentuk bintang laut
14		<i>Turn Table</i>	Untuk mempermudah proses mendekorasi kue

Tabel 6 Kebutuhan Peralatan Dekorasi Kue (Lanjutan)

No	Gambar Alat	Nama	Keterangan
15		Penggaris	untuk membantu proses pengukuran
16		Tang	Untuk memotong kawat

17		<i>Dummy Styrofoam</i> Ø30 T20	Sebagai pengganti kue untuk Tiet 1
18		<i>Dummy Styrofoam</i> Ø22 T20	Sebagai pengganti kue untuk Tiet 2

1.3.6 Purchase Order

Purchase Order atau *PO* adalah dokumen yang disusun untuk menyatakan barang yang ingin dibeli, yang berisikan mengenai nama barang, harga, dan jumlah keseluruhan barang.(Rani, 2022) Semakin banyak rincian membuat pemesanan barang dan bahan menjadi lebih efektif. Hal ini sejalan dengan pendapat Fadila A. I dan Oktaviani P., (2015) didalam *Purchase Order* semua harus tersusun dengan jelas dan terperinci. Penulis telah menyusun *PO* untuk pembuatan dekorasi kue mencakup *Purchase Order* untuk *Styrofoam dummy* dan kue dasar dengan rincian harga total yang perlu dibeli

Tabel 7 *Purchase Order* Untuk Base Kue Red Velvet

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
1	<i>Baking Powder</i> Kopoe Kopoe	45	gr	45 gr	Rp 8.000	Rp 8.000

2	<i>Baking Soda</i> Kopoe Kopoe	45	gr	45 gr	Rp 8.000	Rp 8.000
3	<i>Cake Board</i> Ø 35 cm	1	pcs	1 pcs	Rp 17.500	Rp 17.500
4	<i>Cocoa Powder</i> Tulip Noir	200	gr	200 gr	Rp 40.000	Rp 40.000
5	<i>Corn Syrup</i> Cheil Jedang Beksul	700	ml	700 ml	Rp 34.100	Rp 34.100
6	<i>Cornstarch</i> Maizenaku	1000	gr	1000 gr	Rp 20.250	Rp 20.250
7	<i>Cream Cheese</i> Anchor	1000	gr	1000 gr	Rp 137.200	Rp 137.200

Tabel 7 *Purchase Order* Untuk *Base Kue Red Velvet* (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
8	Cuka Dixi	150	ml	150 ml	Rp 5.350	Rp 5.350
9	Garam	250	gr	250 gr	Rp 7.000	Rp 7.000
10	Gula pasir	2500	gr	2500 gr	Rp 48.000	Rp 48.000
11	<i>Greasing</i>	100	ml	100 ml	Rp 9.500	Rp 9.500

	<i>Oil</i> Carlo					
12	Kawat 1 mm	10	<i>pcs</i>	10 pcs	Rp 5.000	Rp 5.000
13	Lemon <i>Fresh</i>	2	<i>pc</i>	1 pc	Rp 5.900	Rp 11.800
14	<i>Medium</i> <i>Flour</i>	3000	gr	1000 gr	Rp 12.500	Rp 37.500
15	Pewarna Makanan Merah Hakiki	2	btl.	2 btl.	Rp 7.000	Rp 7.000
16	Pewarna Makanan Hitam Hakiki	5	btl.	1 btl.	Rp 3.500	Rp 17.500
17	Pewarna Makanan Biru Hakiki	2	btl.	1 btl.	Rp 7.000	Rp 7.000

Tabel 7 Purchase Order Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Juml ah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
18	Pewarna Makanan Biru Langit Cross	1	btl.	1 btl.	Rp 12.000	Rp 12.000
19	Pewarna Makanan	1	btl.	1 btl.	Rp 12.000	Rp 12.000

	Salem Cross					
20	Pewarna Makanan Hijau Tua Koepoe Kopoe	3	btL.	3 btL.	Rp 18.000	Rp 18.000
21	Pewarna Makanan Hijau Muda Koepoe Kopoe	1	btL.	1 btL.	Rp 6.000	Rp 6.000
22	Pewarna Makanan Ungu Ny. Liem	1	btL.	1 btL.	Rp 6.000	Rp 6.000
23	Pewarna Makanan Cokelat Ny. Liem	1	btL.	1 btL.	Rp 6.000	Rp 6.000
24	Pewarna Makanan Oranye Ny. Liem	1	btL.	1 btL.	Rp 6.000	Rp 6.000

Tabel 7 Purchase Order Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
25	<i>Rolled Fondant Bakels</i>	7	kg	7 kg	Rp 513.000	Rp 513.000
26	<i>Stick Kayu T15cm</i>	5	<i>pcs</i>	1 pc	Rp 1.500	Rp 7.500

27	Telur	1000	gr	1000 gr	Rp 28.000	Rp 28.000
28	<i>Unsalted Butter Anchor Repack</i>	3000	gr	1000 gr	Rp 185.000	Rp 555.000
29	<i>Yogurt Plain</i>	3000	gr	1000 gr	Rp 89.600	Rp 268.800
30	<i>Miniatur Kursi Pantai</i>	1	pc	1 pc	Rp25.000	Rp25.000
TOTAL					Rp	1.884.000

Tabel 8 Purchase Order Kue Dummy

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Cake Board Ø 35 cm	1	pc	1 pcs	Rp 17.500	Rp 17.500
2	<i>Corn Syrup</i> Cheil Jedang Beksul	700	ml	700 ml	Rp 34.100	Rp 34.100
3	<i>Cornstarch</i> Maizenaku	1000	gr	1000 gr	Rp 20.250	Rp 20.250

Tabel 8 Purchase Order Untuk Kue Dummy (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
4	<i>Dummy Styrofoam</i> Ø30 cm	1	pc	1 pc	Rp 30.000	Rp 30.000

	T15 cm					
5	Dummy Styrofoam Ø22 cm T15 cm	1	pc	1 pc	Rp 20.000	Rp 20.000
6	Kawat 1 mm	10	pcs	10 pcs	Rp 5.000	Rp 5.000
7	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	1	btl.	1 btl.	Rp 3.500	Rp 3.500
8	Pewarna Makanan Hitam Hakiki	2	btl.	2 btl.	Rp 7.000	Rp 7.000
9	Pewarna Makanan Biru Hakiki	2	btl.	2 btl.	Rp 7.000	Rp 7.000
10	Pewarna Makanan Biru Langit Cross	1	btl.	1 btl.	Rp 12.000	Rp 12.000

Tabel 8 *Purchase Order* Untuk Kue *Dummy* (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
11	Pewarna Makanan Salem	1	btl.	1 btl.	Rp 12.000	Rp 12.000

	Cross					
12	Pewarna Makanan Hijau Tua Koepoe Kopoe	3	btl.	3 btl.	Rp 18.000	Rp 18.000
13	Pewarna Makanan Hijau Muda Koepoe Kopoe	1	btl.	1 btl.	Rp 6.000	Rp 6.000
14	Pewarna Makanan Cokelat Ny. Liem	1	btl.	1 btl.	Rp 6.000	Rp 6.000
15	Pewarna Makanan Oranye Ny. Liem	1	btl.	1 btl.	Rp 6.000	Rp 6.000
16	Rolled Fondant Bakels	7	kg	7 kg	Rp 513.000	Rp 513.000
17	Stick Kayu T15cm	5	pcs	1 pc	Rp 1.500	Rp 7.500

Tabel 8 *Purchase Order* Untuk Kue *Dummy* (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
18	<i>Miniatur Kursi Pantai</i>	1	pc	1 pc	Rp25.000	Rp25.000

TOTAL	Rp 743.850
-------	------------

1.3.7 Recipe Costing

Secara umum *recipe costing* adalah perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk (Andrews, 2019). Dalam perhitungan resep terdapat jumlah komponen dan penggunaan bahan-bahan yang diperlukan (Suryana, 2021). Untuk itu penulis telah menghitung biaya pembuatan produk

Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Baking Powder Kopoe Kopoe	38	gr	45 gr	Rp 8.000	Rp 7.288
2	Baking Soda Kopoe Kopoe	38	gr	45 gr	Rp 8.000	Rp 7.288
3	Cake Board Ø 35 cm	1	pc	1 pc	Rp 17.500	Rp 17.500

Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
4	Cocoa	127	gr	200	Rp 40.000	Rp 25.400

	<i>Powder</i> Tulip Noir			gr		
5	<i>Corn Syrup</i> Cheil Jedang Beksul	36,5	ml	700 ml	Rp 34.100	Rp 1.778
6	Cornstarch Maizenaku	150	gr	1000 gr	Rp 20.250	Rp 3.037
7	<i>Cream</i> <i>Cheese</i> Anchor	510	gr	1000 gr	Rp 137.200	Rp 69.972
8	Cuka Dixi	91	ml	150 ml	Rp 5.350	Rp 3.246
9	Garam	19	gr	250 gr	Rp 7.000	Rp 532
10	Gula pasir	2125	gr	2500 gr	Rp 48.000	Rp 40.800
11	Greasing Oil Carlo	20	ml	100 ml	Rp 9.500	Rp 1.900
12	Kawat 1 mm	2	<i>pcs</i>	10 <i>pcs</i>	Rp 5.000	Rp 1.000
13	Lemon <i>Juice</i>	4	<i>gr</i>	60 gr	Rp 11.800	Rp 786
14	Medium Flour	2125	gr	3000 gr	Rp 25.000	Rp 26.563

Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	

15	Pewarna Makanan Merah Hakiki	80	ml	90 ml	Rp 21.000	Rp 18.700
16	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	25	ml	40 ml	Rp 7.000	Rp 4.375
17	Pewarna Makanan Hitam Hakiki	30	ml	40 ml	Rp 7.000	Rp 5.250
18	Pewarna Makanan Biru Hakiki	35	ml	40 ml	Rp 7.000	Rp 6.125
19	Pewarna Makanan Biru Langit Cross	17	ml	20 ml	Rp 12.000	Rp 10.200
20	Pewarna Makanan Salem Cross	3	ml	20 ml	Rp 12.000	Rp 1.800

Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
21	Pewarna	75	ml	90	Rp 18.000	Rp 15.000

	Makanan Hijau Tua Koepoe Kopoe			ml		
22	Pewarna Makanan Hijau Muda Koepoe Kopoe	15	ml	60 ml	Rp 12.000	Rp 3.000
23	Pewarna Makanan Ungu Ny. Liem	8	ml	30 ml	Rp 6.000	Rp 1.600
24	Pewarna Makanan Cokelat Ny. Liem	11	ml	30 ml	Rp 6.000	Rp 2.200
25	Pewarna Makanan Oranye Ny. Liem	16	ml	30 ml	Rp 6.000	Rp 3.200
26	<i>Rolled Fondant Bakels</i>	4000	gr	7000 gr	Rp 513.000	Rp 293.802
27	<i>Stick Kayu T15cm</i>	4	<i>pcs</i>	5 <i>pcs</i>	Rp 7.500	Rp 6.000

Tabel 9 Recipe Costing Untuk Base Kue Red Velvet (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
28	Telur	701	gr	1000 gr	Rp	Rp 18.226

					26.000	
29	<i>Unsalted Butter Anchor</i>	2082	gr	3000	Rp 555.000	Rp 385.000
30	<i>Yogurt Plain Heavenly Blush</i>	2125	gr	2000 gr	Rp 268.800	Rp 190.400
31	<i>Miniatur Kursi Pantai</i>	1	pc	1 pc	Rp25.000	Rp25.000
TOTAL					Rp 1.198.268	

Tabel 10 Recipe Costing Untuk Dummy Cake

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
1	Cake Board Ø 35 cm	1	pc	1 pcs	Rp 17.500	Rp 17.500
2	<i>Corn Syrup</i> Cheil Jedang Beksul	88,5	ml	700	Rp 34.100	Rp 4.311
3	Cornstarch Maizenaku	155	gr	1000	Rp 20.250	Rp 3.139
4	Dummy Styrofoam Ø30 cm T15 cm	1	pc	1 pc	Rp 30.000	Rp 30.000

Tabel 10 Recipe Costing Untuk Dummy Cake (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
5	Dummy	1	pc	1 pc	Rp 20.000	Rp 20.000

	Styrofoam Ø22 cm T15 cm					
6	Kawat 1 mm	2	<i>pcs</i>	10	Rp 5.000	Rp 1.000
7	Pewarna Makanan Merah Hakiki	42	ml	60	Rp 10.500	Rp 7.350
8	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	25	ml	40	Rp 7.000	Rp 4.375
9	Pewarna Makanan Hitam Hakiki	30	ml	40	Rp 3.500	Rp 2.625
10	Pewarna Makanan Biru Hakiki	35	ml	40	Rp 3.500	Rp 3.063
11	Pewarna Makanan Biru Langit Cross	17	ml	20	Rp 12.000	Rp 10.200

Tabel 10 *Recipe Costing* Untuk *Dummy Cake* (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	

12	Pewarna Makanan Salem Cross	3	ml	20	Rp 12.000	Rp 1.800
13	Pewarna Makanan Hijau Tua Koepoe Kopoe	75	ml	90	Rp 6.000	Rp 5.000
14	Pewarna Makanan Hijau Muda Koepoe Kopoe	15	ml	30	Rp 6.000	Rp 3.000
15	Pewarna Makanan Ungu Ny. Liem	8	ml	30	Rp 6.000	Rp 1.600
16	Pewarna Makanan Cokelat Ny. Liem	11	ml	30	Rp 6.000	Rp 2.200
17	Pewarna Makanan Oranye Ny. Liem	16	ml	30	Rp 6.000	Rp 3.200

Tabel 10 *Recipe Costing* Untuk *Dummy Cake* (Lanjutan)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Satuan Harga		Total Harga
				Unit	Harga	
18	Rolled Fondant Bakels	4009	gr	7000	Rp 513.000	Rp 293.802
19	Stick Kayu T15cm	4	pcs	5	Rp 1.500	Rp 1.200
20	<i>Miniatur Kursi Pantai</i>	1	pc	1 pc	Rp 25.000	Rp 25.000
TOTAL					Rp	475.365

1.3.8 Perumusan Harga Jual

Harga jual mengaju pada jumlah yang dikenakan pada setiap pembeli untuk mendapatkan produk tertentu (Paul R. Dittmer, 2003). Dalam menentukan harga jual penulis menggunakan rumus yang ditetapkan Terry Jonnes (2004) berikut adalah rumusnya :

$$\frac{\text{Food Cost}}{\text{Food Precentage}} = \text{Selling Price}$$

Tabel 11 Perumusan Harga Jual *Red Velvet Cake*

<i>Item</i>	<i>Cost</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 1.198.268
<i>Cost Precentage</i>	30%
<i>Selling Price</i>	Rp 3.994.200
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 4.000.000

Tabel 12 Perumusan Harga Jual *Dummy Cake*

<i>Item</i>	<i>Cost</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 475.365
<i>Cost Precentage</i>	30%
<i>Selling Price</i>	Rp 1.617.883
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1.700.000

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

a) Lokasi Pelaksanaan

Lokasi latihan presentasi produk dilakukan di tempat tinggal penulis yang berlokasi di Jl. Budhi No. 124-D , Pasir Kaliki, Cimahi Utara, Jawa Barat, dan presentasi produk akan dilakukan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat

b) Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan latihan presentasi produk akan dilakukan penulis selama bulan Oktober sampai bulan November 2024, dan untuk kegiatan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan Desember 2024 .

