

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Cake atau kue merupakan sebuah hidangan yang bahan utamanya adalah tepung, gula, telur, dan lemak. Kue mempunyai tekstur yang berbeda-beda, ada yang ringan dan berongga, ada pula yang padat. Kue juga mempunyai banyak ukuran, bentuk, dan rasa (Rinsky, 2009). Kue dibagi menjadi dua kategori utama, yaitu *fat-based cake* dan *foam-based cake*. *Fat-based cake* mempunyai tekstur yang lebih padat karena kandungan lemak dan gulanya lebih tinggi. Hal ini juga membuat remahannya menjadi lebih halus. Sedangkan *foam-based cake* mempunyai tekstur yang lebih ringan karena terbuat dari telur yang dikocok sampai mengembang sehingga volume adonan menjadi lebih besar (Suas, 2009). Kue yang kita ketahui saat ini sangat berbeda dengan kue pada masa Kekaisaran Romawi. Pada masa itu kue berbentuk seperti roti tipis. Untuk acara pernikahan, mereka akan menggunakan kue madu atau roti manis yang terbuat dari buah – buahan dan kacang – kacangan sebagai objek kesakralan. Pada abad pertengahan di Inggris, kue pernikahan berbentuk roti – roti kecil yang berbumbu dan lengket yang ditumpuk.

Cake decoration baru pertama kali muncul pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I di Inggris. Namun pada saat itu kue ini bukanlah kue untuk acara pernikahan, melainkan sebagai hiasan utama pada jamuan makan (Garrett, 2007). *Cake decoration* bisa diartikan sebagai seni untuk merubah penampilan

dari kue yang biasa menjadi luar biasa dengan cara menambahkan komponen-komponen dekoratif yang *edible* (dapat dimakan) sehingga menghasilkan kue yang tampilannya lebih menarik (Trezise, 2016). Sebenarnya kita juga bisa menggunakan komponen dekoratif non-edible (tidak dapat dimakan) namun kurang disarankan mengingat cake decoration ini juga biasa menggunakan kue asli yang akan dimakan. *Cake decoration* bisa menggunakan berbagai macam bahan mulai dari *buttercream*, *royal icing*, *fondant*, *gumpaste*, *marzipan* atau almond paste, dan *chocolate modelling* (Garrett, 2007). Setiap bahan tentu mempunyai karakteristik dan hasil yang berbeda-beda. Dalam tugas akhir ini, penulis membuat *cake decoration* dengan menggunakan *rolled fondant* dan tambahan dekorasi berupa *sugar casting*.

Rolled fondant merupakan adonan yang lentur yang terbuat dari gula halus, sirup jagung, gliserin, dan gelatin (Rinsky, 2009). *Rolled fondant* ini akan digunakan untuk menutupi semua permukaan kue sekaligus dibuat menjadi ornamen-ornamen atau figurin-figurin untuk dekorasi. Tekstur dari *rolled fondant* sangatlah cocok untuk dijadikan berbagai macam bentuk karena tidak terlalu elastis namun masih mudah dibentuk (*pliable*) (Trezise, 2016). *Rolled fondant* dapat ditipiskan, dibentuk, dan dicetak menjadi sebuah *center piece* yang indah (Garrett, 2007). *Rolled fondant* ini bisa dikreasikan untuk menghias kue dengan berbagai macam teknik, mulai dari *covering*, *embossing*, *molding* dan *hand modelling*, dan *stenciling* (Sullivan, 2013).

Rolled fondant bisa diwarnai sesuai dengan keinginan. Jenis pewarna yang sebaiknya digunakan untuk mewarnai *rolled fondant* adalah pewarna berbentuk

pasta atau gel. Kedua jenis pewarna ini mempunyai warna yang pekat dengan konsistensi yang cukup kental sehingga bisa memberikan warna pada *rolled fondant* tanpa merubah konsistensinya secara signifikan (Lange, 2018). Adapun jika ternyata konsistensi dari *rolled fondant* menjadi lebih cair, kita bisa menambahkan tepung jagung (maizena) secara perlahan sampai konsistensinya kembali seperti yang diinginkan.

Sugar Casting merupakan teknik untuk mencetak gula dengan menggunakan bantuan dari cetakan yang berbahan anti panas seperti silikon atau *cake ring*. *Sugar Casting* sendiri terbuat dari campuran gula pasir, air, dan sirup jagung. dalam pembuatannya, gula pasir bisa diganti menggunakan *isomalt*. *isomalt* merupakan pengganti gula pasir yang terbuat dari bit. masing-masing gula pasir dan *isomalt* mempunyai kekurangan dan kelebihan masing-masing. dari segi harga tentunya gula pasir jauh lebih terjangkau. tetapi *isomalt* tidak akan mengkristal dan warnanya tidak akan berubah menjadi kecoklatan seperti karamel sehingga hasil dari *Sugar Casting isomalt* warnanya akan lebih indah.

Cake decoration dilakukan bukan hanya semata – mata untuk menambahkan nilai seni dan nilai jual pada sebuah kue, melainkan juga untuk menutupi kekurangan atau cacat minor pada kue, menambahkan rasa manis, serta sebagai bentuk untuk mengekspresikan sebuah suasana atau menggambarkan karakteristik dari seseorang dibalik kue tersebut. Maka dari itu dalam langkah-langkah melakukan *cake decoration*, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan mulai dari menentukan tema yang sesuai dengan acara yang

akan dilakukan atau sesuai dengan karakteristik dan keinginan dari orang yang menginginkan kue tersebut, pemilihan desain dan komponen penunjang lainnya yang sesuai dengan tema, serta pemilihan warna dan ukuran yang sesuai dan serasi.

Tema dan desain dari sebuah *cake decoration* bisa terinspirasi dari berbagai macam hal mulai dari film, hobi, ataupun cerita fiksi. Selain itu tema dan desain *cake decoration* juga berasal dari permintaan akan hari spesial ataupun acara khusus seperti ulang tahun, perayaan anniversary, atau untuk acara-acara lainnya seperti premier film atau launchingnya sebuah produk (Smith, 2018). Dalam tugas akhir ini penulis membuat *cake decoration* dengan tema Cinderella, yaitu salah satu tokoh favorit penulis pada saat kecil.

Cinderella merupakan sebuah kisah dari Disney yang menceritakan tentang seorang putri bernama Cinderella yang tinggal bersama dengan ibu tirinya, Lady Tremaine dan kedua saudara tirinya, Anastasia dan Drizella. Cinderella digambarkan sebagai seseorang yang baik hati, bersemangat dan cantik meskipun ia tumbuh bersama ibu dan saudara tiri yang jahat. Tokoh ini merupakan anggota kedua dari *Disney Princess*, setelah Snow White. Film Cinderella versi Disney diadaptasi dari kisah Cinderella versi Prancis karya Charles Perrault yang berjudul “Cinderella” yang ditulis pada tahun 1698. Kemudian Cinderella versi Disney dianimasikan oleh Marc Davis dan Eric Larson (disneyfandom.com, tanpa tahun).

Cinderella mempunyai paras yang cantik dan baik hati, kulitnya berwarna cerah, bibirnya pink, dan mempunyai bola mata berwarna biru. Rambutnya

berwarna strawberry pirang dengan poni di bagian depan. Sebagian besar penampilannya menggunakan pakaian pembantu yang terdiri dari atasan dengan tangan panjang berwarna hijau toska dan rok sepanjang lutut berwarna cokelat muda. Selain itu ia juga mengenakan celemek berwarna putih yang sudah robek di salah satu sisinya. Untuk alas kaki ia menggunakan sepatu balet berwarna hitam. Rambutnya diikat kuncir di bagian bawah dan menggunakan pita (*disneyfandom.com*, tanpa tahun).

Penampilan Cinderella yang paling banyak dikenal masyarakat luas adalah ketika ia mengenakan gaun besar berwarna biru muda yang dipadupadankan dengan sepatu kaca yang sangat menjadi ikon dari Cinderella. Tampilan ini merupakan pakaian yang ia kenakan pada puncak cerita (klimaks) dalam film tersebut.

Dalam *cake decoration* kali ini penulis ingin lebih mengangkat elemen-elemen yang identik dengan tokoh dibandingkan dengan karakter atau tokoh Cinderella itu sendiri (seperti wajah atau gaunnya). Melalui *cake decoration* ini penulis ingin membuat kue yang sangat menggambarkan Cinderella tanpa adanya Cinderella, melainkan melalui ornamen atau atribut yang identik dengan Cinderella seperti jam yang menunjukkan pukul 12 kurang, sepatu kaca, pita yang sering digunakan oleh Cinderella, dan teman – teman hewan Cinderella.

1.2 USULAN PRODUK

Cinderella merupakan karakter anggota dari *Disney Princess* yang kedua yang dikeluarkan oleh Disney pada tahun 1950. Cinderella versi Disney

merupakan adaptasi dari kisah Cinderella karya Charles Perrault pada tahun 1698. Di dalam film Cinderella versi Disney, Cinderella digambarkan sebagai seorang pembantu dapur untuk ibu tiri dan kedua saudara tirinya. Cinderella sudah tidak mempunyai orang tua. Ibunya tidak diketahui, sedangkan ayahnya sudah meninggal setelah menikahi ibu tirinya.

Dalam kesehariannya, Cinderella menggunakan pakaian pembantu yang terdiri dari atasan dengan tangan panjang berwarna light aquamarine dan rok sepanjang lutut berwarna cokelat muda. Selain itu ia juga mengenakan celemek berwarna putih yang sudah robek di salah satu sisinya. Untuk alas kaki ia menggunakan sepatu balet berwarna hitam. Rambutnya diikat kuncir di bagian bawah dan menggunakan pita berwarna aqua (*disneyfandom.com*, tanpa tahun).

Hingga saat ini, film Cinderella telah hadir dalam beberapa macam jenis, mulai dari kartun hingga realistis. Semua film ini mempunyai alur cerita yang sama, hanya ada sedikit perbedaan-perbedaan karena adanya modifikasi yang disesuaikan. Dalam film, Cinderella digambarkan sebagai seorang putri yang tinggal bersama ibu dan saudara tirinya. Kesehariannya selalu dipenuhi oleh pekerjaan rumah yang berat serta harus menghadapi ibu dan saudara tirinya yang memperlakukannya dengan kasar dan seenaknya. Pada suatu hari, kerajaan mengadakan pesta besar untuk mencari pasangan bagi sang pangeran. Namun ibu tirinya melarang dia untuk ikut ke acara tersebut. Cinderella hampir putus asa, namun ibu peri muncul dan menggunakan sihir untuk merubah penampilannya. Pakaian pembantu miliknya berubah menjadi gaun berwarna biru muda yang indah dengan sepatu kaca. Selain itu ibu peri juga mengubah

sebuah labu menjadi kereta kencana, tikus menjadi kuda, dan kuda menjadi pelayan. Namun ibu peri mengingatkan Cinderella bahwa sihir ini hanya berlaku sampai tengah malam. Akhirnya ia pun pergi, menikmati pesta tersebut dan bertemu dengan sang pangeran. Tepat sebelum tengah malam, Cinderella harus segera bergegas untuk meninggalkan pesta kerajaan padahal ia sudah berhasil memikat hati pangeran. Ketika sedang bergegas, salah satu sepatu kacanya terlepas dan tertinggal di kerajaan. Karena sang pangeran sudah jatuh cinta kepada Cinderella, akhirnya ia mengunjungi setiap rumah yang ada di kerajaan tersebut untuk mencari pemilik sepatu kaca tersebut. Dan ketika giliran Cinderella, sepatu kaca itu pas dengan sempurna. Akhirnya pangeran dan Cinderella pun hidup bahagia sementara ibu dan saudara tirinya yang jahat mendapatkan hukuman atas semua yang telah mereka lakukan. (*disneyfandom.com*, tanpa tahun).

1.2.1 Tema

Tema yang penulis pilih untuk dijadikan referensi dalam *cake decoration* ini adalah *Disney Princess: Cinderella*. *Cinderella* merupakan anggota *Disney Princess* kedua yang dirilis oleh *Disney* setelah *Snow White*. Eksistensi dari tokoh Cinderella cukup populer di seluruh dunia, termasuk di Indonesia. Penulis memilih tokoh ini sebagai referensi tema dalam pembuatan *cake decoration* kali ini karena Cinderella merupakan salah satu tokoh favorit penulis sejak kecil. Kisah Cinderella hadir berupa film ataupun buku dongeng, dan keduanya sudah pernah penulis tonton dan baca.

Dari tokoh Cinderella sendiri, ada beberapa ornamen yang menjadi ciri khas atau ikonnya, yaitu warna biru, sepatu kaca, kereta kencana, jam, gaun berwarna biru, dan teman-teman hewan Cinderella. Pada pembuatan cake decoration kali ini ciri khas Cinderella yang penulis ambil adalah warna biru, sepatu kaca, kereta kencana, jam, dan 2 buah tikus teman Cinderella yang bernama Jaq dan Gus

1.2.2 Konsep Produk

Cake decoration dengan tema “*Once Upon A Cake: Cinderella*” bisa digunakan untuk berbagai macam acara mulai dari perayaan ulang tahun anak-anak sampai dewasa, atau acara-acara lainnya seperti premier film Cinderella. Cake decoration ini lebih difokuskan untuk acara ulang tahun anak perempuan yang umurnya berkisar antara 8-17 tahun. Kisah Cinderella bersifat sangat universal karena bisa ditonton oleh semua umur dan semua gender, baik laki-laki maupun perempuan.

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, *base* yang akan digunakan adalah *blue velvet cake* dengan isian *cream cheese frosting* dan *nougat crumble*. Pemilihan jenis kue ini sebagai *base* bukanlah tanpa alasan, melainkan berdasarkan pertimbangan bahwa *cake decoration* ini akan terdiri dari 3 tingkat atau 3 *Tier* sehingga dibutuhkan jenis kue yang cukup kokoh agar mampu menopang beban dari *Tier* di atasnya beserta dengan dekorasi dan figurin lainnya. Dalam hal ini bisa disimpulkan jenis kue yang bisa digunakan adalah *fat-based cake*, yang salah satunya adalah *red velvet cake*. Kemudian penulis memodifikasi warnanya menjadi warna biru agar sesuai dengan tema yang

dipilih sehingga namanya menjadi berubah menjadi *blue velvet cake*. Begitu juga dengan pemilihan *filling* berupa *cheese frosting* karena mempunyai konsistensi yang pas, tidak terlalu basah sehingga tidak akan membuat *cake* menjadi terlalu lembab yang bisa mengakibatkan *cake* menjadi lembek atau bahkan hancur.

Blue velvet cake hampir sama dengan *red velvet cake*, hanya berbeda pada warnanya saja. *Red velvet cake* bisa diartikan sebagai tipe *chocolate cake* yang terbuat dari *cocoa flavour*, *buttermilk*, vanilla, dan lemak (mentega dan minyak) (*red velvet cake*, 2024). Seiring dengan berjalannya waktu, keempat bahan utama ini ada yang diganti dan disesuaikan dengan selera masyarakat sekitar.

Namun, pada tugas akhir ini penulis akan mengganti *based blue velvet cake* dan *cheese frosting* dengan *styrofoam dummy* karena dalam tugas akhir ini penulis lebih berfokus kepada dekorasinya. Selain itu, mengingat dekorasi dari *cake decoration* yang membutuhkan waktu yang cukup lama, sebaiknya juga *cake decoration* ini hanya sebagai *display* saja.

Dekorasi utama kue ini akan menggunakan *rolled fondant*, baik untuk meng-*cover* kue ataupun membuat ornamen hiasan lainnya. Untuk dekorasi tambahan, penulis akan menggunakan dekorasi berupa *sugar casting*. Warna utama dari *cake decoration* ini tentunya akan berwarna biru muda seperti warna gaun yang digunakan oleh Cinderella. Pemilihan warna biru muda ini karena warna biru muda sangat identik dengan Cinderella. Ornamen hiasan yang penulis pilih juga merupakan ornamen – ornamen yang identik dengan tokoh

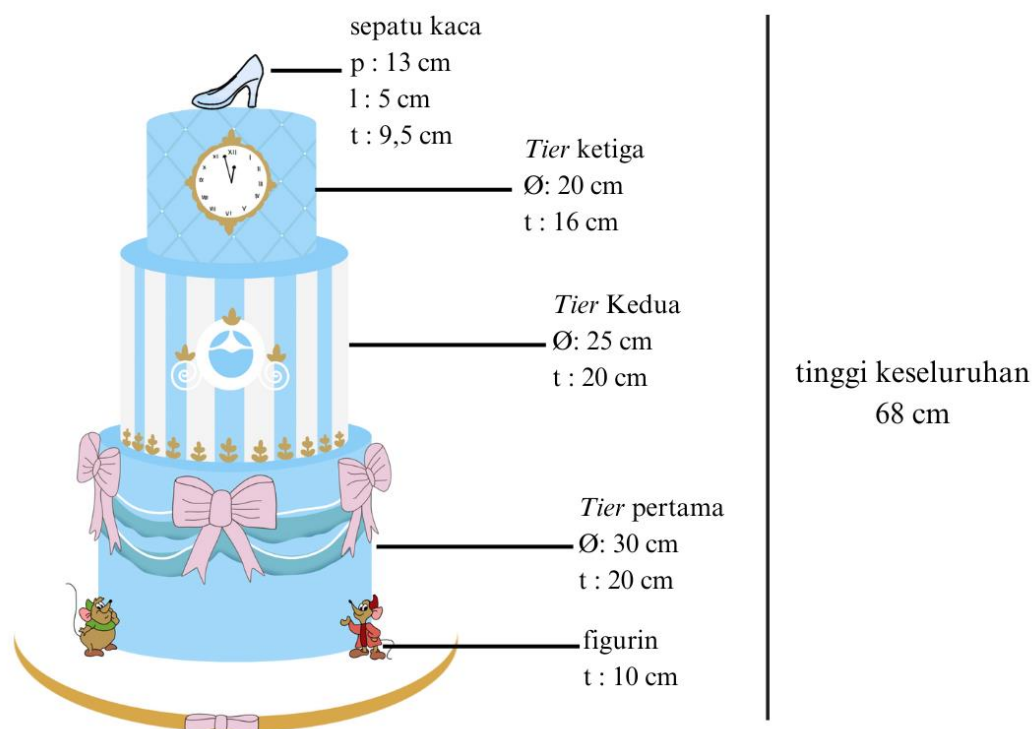
Cinderella mulai dari tikus teman Cinderella, pita, kereta kencana, jam, dan sepatu kaca.

Dalam pembuatan *cake decoration* ini penulis akan menggunakan beberapa teknik. Teknik dekorasi *rolled fondant* yang penulis gunakan dalam pembuatan *cake decoration* kali ini adalah *covering*, *hand modelling*, dan *embossing*. *Covering* merupakan salah satu teknik yang terdiri dari dua metode yang berbeda, yaitu metode *draping* dan metode *paneling*. Metode *draping* dilakukan dengan cara langsung melapisi kue dengan *rolled fondant* yang sudah ditipiskan mulai dari bagian atas hingga bawah. Teknik ini akan menghasilkan pinggiran kue yang tumpul karena tidak ada potongan atau pertemuan antara dua *fondant*. Sedangkan metode *paneling* dilakukan dengan melapisi kue dengan *rolled fondant* yang sudah dipotong berbentuk lingkaran dan persegi panjang dengan ukuran yang sudah disesuaikan dengan kue atau *styrofoam dummy*. Teknik ini akan menghasilkan pinggiran kue yang lebih tajam (*sharp edges*) karena menjadi titik pertemuan 2 bagian *rolled fondant* (Holmon, 2022). Penulis menggunakan kedua metode, yaitu *panelling* dan *drapping* disesuaikan dengan ukuran dari *styrofoam dummy* yang digunakan.

Hand modelling adalah metode untuk membuat *rolled fondant* menjadi sebuah ornamen dekorasi dengan cara membentuk *rolled fondant*. Dalam pembuatannya tentunya akan menggunakan tangan dan bantuan dari *modeling tools* (Sullivan, 2013). *Modelling tools* ini berguna untuk membuat detail – detail kecil seperti guratan, cekungan, dan lain – lain yang sulit diaplikasikan dengan tangan saja.

Embossing merupakan metode untuk membuat dekorasi dari *rolled fondant* dengan cara menempelkan dan menekan *rolled fondant* ke *embossing matt* atau *embossing mould*. Dengan metode ini, pola pada *embossing matt* atau *embossing mould* akan terjiplak pada permukaan *rolled fondant* (Sullivan, 2013). *Embossing* digunakan hanya untuk pola – pola tertentu yang memiliki tingkat detail cukup tinggi yang tidak memungkinkan untuk dibentuk menggunakan tangan atau *modelling tools*.

1.2.3 Desain Produk

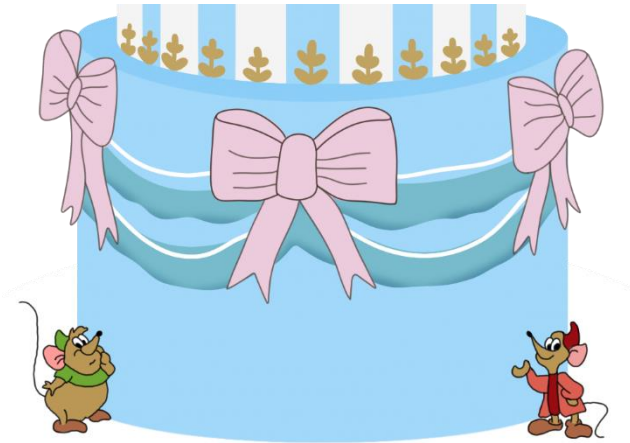


Gambar 1: Desain Produk

(Sumber: Olahan penulis)

Berikut ini merupakan penjelasan dari setiap *Tier* atau tingkatan pada sketsa *cake decoration* di atas:

a. *Tier Pertama*



Gambar 2: *Tier Pertama*

(Sumber: Olahan penulis modifikasi dari gambar 3)

Tier pertama menggunakan *styrofoam* dummy berbentuk tabung dengan diameter 30 cm dan tinggi 20 cm. Seluruh *Tier* ini akan di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan menggunakan metode *draping* agar menghasilkan pinggiran kue yang lebih tumpul (Holmon, 2022). Untuk dekorasinya penulis membuat pita berwarna pink yang akan mengelilingi kue. Pita ini merupakan pita yang sering digunakan oleh Cinderella sehari – hari ketika menggunakan pakaian pembantu. Sebagai dekorasi tambahan Penulis membuat rumbai – rumbai pita yang berwarna putih dan biru muda (lebih muda dibandingkan biru muda base kue) yang menggantung diantara pita-pita tersebut.



Gambar 3: Gambaran Figurin

(Sumber: *disneyfandom.com*, tanpa tahun)

Selain itu juga membuat dua buah figurine berupa tikus kecil yang bernama Gus dan Jaq. Kedua tikus ini adalah teman Cinderella yang selalu menemani dan menghiburnya setiap harinya yang harus menyelesaikan semua pekerjaan rumah dan menjadi pembantu bagi ibu tiri dan kedua saudara tirinya. Sebenarnya ada banyak tikus yang menjadi teman Cinderella, namun yang menjadi tokoh utama adalah Jaq dan Gus.

b. Tier Kedua



Gambar 4: *Tier Kedua*

(Sumber: Olahan penulis modifikasi dari gambar 5)

Tier kedua menggunakan *styrofoam dummy* berbentuk tabung dengan diameter 25 cm dan tinggi 20 cm. Seluruh *Tier* ini akan di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan menggunakan metode *draping* agar menghasilkan pinggiran kue yang lebih tumpul (Holmon, 2022). *Base* ini akan ditambahkan aksan garis-garis berwarna putih yang dibuat dari *rolled fondant* juga. Untuk dekorasinya penulis membuat ukiran yang dibuat dari *rolled fondant* dengan metode *embossing* yang kemudian akan di cat dengan warna emas menggunakan *gold dust*.

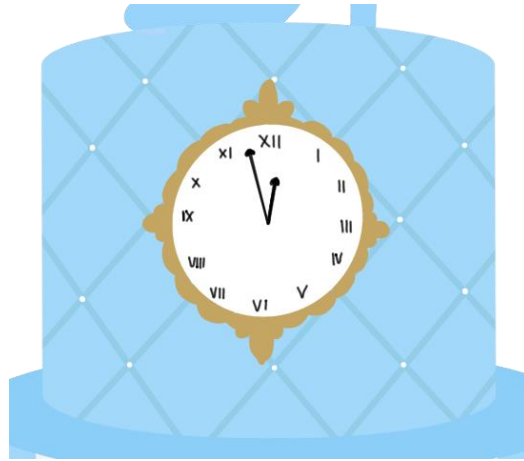


Gambar 5: Kereta Kencana

(Sumber: *disneyfandom.com*, tanpa tahun)

Selain itu Penulis juga membuat kereta kencana 2D (2 dimensi) berwarna putih gading (*broken white*) dengan sentuhan warna emas sebagai dekorasi kereta kencana. Kereta kencana ini merupakan sebuah labu yang diubah oleh ibu peri untuk digunakan Cinderella menghadiri pesta yang menjadi bagian anti klimaks pada kisah ini. Penulis sedikit memodifikasi warnanya menjadi putih gading (*broken white*) agar lebih terlihat elegan.

c. *Tier Ketiga*



Gambar 6: *Tier Ketiga*

(Sumber: Olahan penulis modifikasi dari gambar 7)

Tier kedua menggunakan *styrofoam dummy* berbentuk tabung dengan diameter 20 cm dan tinggi 16 cm. Seluruh *Tier* ini akan di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan menggunakan metode *draping* agar menghasilkan pinggiran kue yang lebih tumpul (Holmon, 2022). Untuk dekorasinya penulis membuat jam yang jarumnya menunjukkan pukul 12 malam kurang yang menjadi bagian anti klimaks dalam kisah Cinderella. Untuk dekorasi tambahan, penulis membuat pola belah ketupat di seluruh permukaan *rolled fondant* dan menambahkan mutiara-mutiara di setiap titik pertemuan kedua garis belah ketupat tersebut.



Gambar 7: Jam Cinderella

(Sumber: *disneyfandom.com*, tanpa tahun)

Untuk dekorasi jamnya sendiri penulis menggunakan *rolled fondant* yang dibentuk dengan teknik *embossing*. *Embossing* merupakan metode untuk membuat dekorasi dari fondant dengan cara menempelkan dan menekan fondant ke *embossing matt* atau *embossing mould*. Dengan metode ini, pola pada cetakan akan terjiplak pada permukaan *rolled fondant* (Sullivan, 2013). Untuk mempercantik tampilan, penulis akan mewarnai *rolled fondant* dengan menggunakan *gold dust* yang dilarutkan dengan alkohol untuk memberikan kesan yang mewah.

d. Sepatu Kaca



Gambar 8: Sepatu Kaca

(Sumber: Olahan penulis)

Sepatu kaca merupakan ikon utama dalam kisah Cinderella. Sepatu kaca ini merupakan sepatu yang digunakan oleh Cinderella ketika ia menghadiri pesta di kerajaan. Sepatu kaca ini tertinggal ketika ia harus segera bergegas pulang sebelum tengah malam sebelum semua sihirnya menghilang. Salah satu sepatu miliknya terlepas dan tertinggal di kerajaan. Pada akhirnya pangeran mencari putri dambaannya dengan cara mencari seseorang yang ukuran kakinya sesuai dengan sepatu tersebut.



Gambar 9: Sepatu Kaca di Anti Klimaks

(Sumber: *disneyfandom.com*, tanpa tahun)

Sepatu kaca yang penulis buat merupakan sugar casting, yaitu teknik mencetak gula dengan menggunakan cetakan. *Sugar casting* ini akan dibuat dengan ukuran 13 x 5 x 9,5 cm. Penulis tidak membuat sepatu kaca dari *rolled fondant* karena akan menghasilkan figurin yang tidak transparan seperti kaca. *Sugar Casting* ini Penulis beri sedikit warna biru agar hasilnya menjadi seperti kaca.

1.3 TINJAUAN PRODUK

1.3.1 *Standar Recipe*

a. *Blue Velvet Cake*

Tabel 1: *Blue Velvet Cake*

<i>Blue Velvet Cake</i>				
Hasil: 1 Cake Bulat Ø30 x 6 cm / 1 Cake Bulat Ø25 x 9 cm / 1 Cake Bulat Ø20 x 15 cm			Halaman: 1 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan			Oven dengan suhu 175° C
2.	Oleskan	30 ml	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang menggunakan <i>brush</i>

Tabel 1: *Blue Velvet Cake* (lanjutan)

<i>Blue Velvet Cake</i>				
Hasil: 1 Cake Bulat Ø30 x 6 cm / 1 Cake Bulat Ø25 x 9 cm / 1 Cake Bulat Ø20 x 15 cm			Halaman: 2 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Lapisi			Bagian bawah loyang dengan <i>parchment paper</i>
4.	Ayak	900 gr 60 gr 15 gr 15 gr	Tepung terigu protein sedang <i>Cocoa powder</i> <i>Baking powder</i> <i>Baking soda</i>	Dalam bowl terpisah, lalu sishkan (bahan kering)
5.	Campurkan	615 gr 1.080 gr 9 gr 15 gr	<i>Butter</i> Gula Garam <i>Vanilla Essence</i>	Lalu aduk menggunakan mixer dengan <i>attachment paddle</i> sampai <i>creamy</i>
6.	Tambahkan	12 butir	Telur	Lalu aduk sampai tercampur

Tabel 1: *Blue Velvet Cake* (Lanjutan)

<i>Blue Velvet Cake</i>				
Hasil: 1 Cake Bulat Ø30 x 6 cm / 1 Cake Bulat Ø25 x 9 cm / 1 Cake Bulat Ø20 x 15 cm			Halaman: 3 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Masukkan		Bahan kering	Secara bertahap sambil diaduk dengan kecepatan rendah
8.	Masukkan	540 gr	Yogurt	Lalu aduk sampai tercampur rata dengan kecepatan rendah
9.	Masukkan	330 gr 75 gr	<i>Fresh milk</i> Pewarna makanan biru	Lalu aduk sebentar dengan sampai tercampur dengan kecepatan rendah
10.	Tuangkan		Adonan	Kedalam loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> dan diberi alas <i>parchment paper</i>

Tabel 1: *Blue Velvet Cake* (Lanjutan)

<i>Blue Velvet Cake</i>				
Hasil: 1 Cake Bulat Ø30 x 6 cm / 1 Cake Bulat Ø25 x 9 cm / 1 Cake Bulat Ø20 x 15 cm			Halaman: 4 dari 4	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Ratakan		Adonan	Dengan bantuan <i>knee palette</i> sampai semua permukaannya datar
12.	Panggang			Dengan suhu 180C selama 30 menit atau sampai matang
13.	Dinginkan			<i>Blue velvet cake</i> yang sudah matang, lalu
14.	Keluarkan			<i>Blue velvet cake</i> dari loyang secara perlahan dan dinginkan diatas <i>cooling wire</i>
15.	Potong			<i>Blue velvet cake</i> dengan ketinggian masing-masing 2,5 cm menggunakan bread knife

(Sumber: JW Marriott Jakarta Mega Kuningan, 2023)

b. Cream Cheese Frosting

Tabel 2: Cream Cheese Frosting

<i>Cream Cheese Frosting</i>				
Hasil: 1.000 gr			Halaman: 1 dari 1	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Keluarkan	650 gr	<i>Cream cheese</i>	Dari <i>chiller</i> agar tidak terlalu keras
2.	Campurkan	650 gr 133 gr	<i>Cream cheese</i> <i>Icing sugar</i>	Lalu aduk menggunakan mixer dengan <i>attachment paddle</i> sampai cream cheese menjadi lembut dan creamy
3.	Tambahkan	225 gr 10 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Vanilla essence</i>	Lalu aduk kembali sampai semua bahan tercampur rata
4.	Pindahkan			<i>Cream cheese frosting</i> kedalam kontainer tertutup dan dinginkan di dalam <i>chiller</i>

(Sumber: JW Marriott Jakarta Mega Kuningan, 2023)

c. Nougat

Tabel 3: *Nougat*

<i>Nougat</i>				
Hasil: 200 gr			Halaman: 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panggang	125 gr	Kacang mede	Di dalam oven dengan suhu 170C selama 15 - 20 menit, lalu dinginkan
2.	Tuangkan	75 gr	Gula pasir	Kedalam <i>pan</i>
3.	Tambahkan	15 – 20 gr	Air	Sampai permukaan gula menjadi basah
4.	Panaskan			Sampai gula larut dan warnanya menjadi coklat (karamel) (tidak boleh diaduk, hanya <i>pannya</i> saja yang digoyang-goyangkan, dan <i>brush</i> sekeliling <i>pan</i> untuk mencegah kristalisasi)

Tabel 3: *Nougat* (Lanjutan)

<i>Nougat</i>				
Hasil: 200 gr			Halaman: 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Tambahkan	125 gr	Kacang mede	Yang sudah dipanggang kedalam karamel
6.	Aduk			Sampai seluruh permukaan kacang terlapisi oleh karamel (api dimatikan)
7.	Tuangkan		<i>Nougat</i>	Ke atas <i>silicon mat</i>
8.	Dinginkan		<i>Nougat</i>	
9.	Hancurkan		<i>Nougat</i>	Menggunakan pisau atau blender
10.	Pindahkan			Kedalam kontainer tertutup agar tetap renyah dan tidak lembab

(Sumber: JW Marriott Jakarta Mega Kuningan, 2023)

d. *Cake decoration (Cinderella)*Tabel.4: *Cake Decoration*

<i>Cake Decoration (Cinderella)</i>				
Hasil: 3 Tier Cake Decoration				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Cake Board</i>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Cake board</i>	Diameter 50 cm
2.	Campurkan	300 gr 1,5 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Sampai tercampur rata
3.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
4.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 3 mm
5.	Oleskan	secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada <i>cake board</i> dan ratakan dengan menggunakan <i>brush</i>
6.	Lapisi			Permukaan <i>cake board</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> dan ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i> lalu potong bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Buat	1 buah	Pita	Lalu tempelkan pada sisi tengah <i>cake board</i> menggunakan <i>glucose</i>
Tier Pertama				
1.	Campurkan	1.000 gr 5 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna biru	Sampai tercampur rata
2.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai 3 mm
4.	Oleskan	secukupnya	<i>Corn syrup</i>	Pada <i>styrofoam dummy</i>
5.	Lapisi			Permukaan <i>styrofoam dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> dan ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i> lalu potong bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih menggunakan pisau

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Ratakan			Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
7.	Campurkan	300 gr 1,5 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Sampai tercampur rata berwarna putih
8.	Campurkan	600 gr 3 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna merah	Sampai tercampur rata berwarna merah muda
9.	Campurkan	200 gr 1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna coklat	Sampai tercampur rata berwarna coklat muda sedikit krem
10.	Campurkan	50 gr 0,25 gr 0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna coklat	Sampai tercampur rata berwarna coklat
11.	Campurkan	50 gr 0,25 gr 0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna merah	Sampai tercampur rata berwarna merah

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		0,25 gr	CMC	berwarna kulit agak
		0,2 gr	Pewarna merah	ke-pink-pink an
13.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		0,25 gr	CMC	berwarna oren
		0,2 gr	Pewarna oren	
14.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		0,25 gr	CMC	berwarna hijau muda
		0,2 gr	Pewarna hijau	
15.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		0,25 gr	CMC	berwarna merah
		0,2 gr	Pewarna merah	
16.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		0,25 gr	CMC	berwarna hitam
		0,2 gr	Pewarna hitam	
17.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Menjadi 6 buah pita

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
18.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi rumbai- rumbai pita
19.	Tempelkan			Pita dan rumbai- rumbai mengelilingi <i>cake</i>
20.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat muda	Menjadi kepala, badan, tangan, dan kaki Jaq dan Gus
21.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat	Menjadi sepatu Jaq dan Gus
22.	Tempelkan			Kepala, badan, tangan, kaki, dan sepatu Jaq dan Gus dengan menggunakan corn syrup dan bantuan tusuk gigi agar lebih kokoh
23.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Menjadi pakaian dan topi Jaq

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
24.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna oren	Menjadi pakaian (outer) Jaq
25.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau	Menjadi pakaian dan topi Jaq
26.	Tempelkan			Pakaian dan topi yang sudah dibuat kepada Jaq dan Gus
27.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi hidung, bola mata, dan kumis Jaq dan Gus
28.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi mata dan gigi Jaq
29.	Tempelkan			Mata, hidung, kumis, dan gigi pada Jaq dan Gus
Tier Kedua				
1.	Campurkan	800 gr 4 gr 4 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna biru	Sampai tercampur rata

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 3 mm
4.	Oleskan	secukupnya		Pada <i>styrofoam dummy</i> dan ratakan dengan menggunakan <i>brush</i>
5.	Lapisi			Permukaan <i>styrofoam dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan. Ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i> lalu potong bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih menggunakan pisau

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Ratakan			Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
7.	Campurkan	200 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Sampai tercampur rata berwarna putih
8.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Sampai ketebalan 0,1 mm
9.	Potong			Menjadi persegi panjang dengan ukuran 2,5 cm x 20 cm
10.	Tempelkan			Pada sekeliling <i>styrofoam dummy</i> membentuk pola garis garis
11.	Campurkan	50 gr 0,25 gr 0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna biru	Sampai tercampur rata berwarna biru yang sedikit lebih tua dibandingkan dengan biru untuk mengcover kue

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Sampai mencapai ketebalan 2 mm
13	Potong			Menjadi bentuk kereta kencana
14.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> berbentuk kereta kencana	Pada <i>styrofoam dummy</i> yang sudah di <i>cover</i> dengan <i>rolled fondant</i> berwarna biru muda
15.	Bentuk		<i>Roled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ornamen kereta kencana
16.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukiran pada kereta kencana dengan menggunakan cetakan
17.	Tempelkan		Ukiran	Pada kereta kencana yang sudah di tempel pada <i>styrofoam dummy</i>
18.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna biru (lebih tua)	Menjadi pintu kereta kencana

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
19.	Tempelkan			Pada kereta kencana
20.	Larutkan	5 gr Secukupnya	<i>Gold dust</i> Alkohol	Lalu aduk sampai tercampur
21.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukiran pada sekeliling cake dengan menggunakan cetakan
22.	Tempelkan			Pada sekeliling cake
23.	Warnai			Ukiran agar menjadi warna emas (<i>gold</i>)
Tier Ketiga				
1.	Campurkan	600 gr 3 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna biru	Sampai tercampur rata
2.	<i>Dusting</i>	20 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicone matt</i>
3.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 3 mm
4.	Oleskan	secukupnya		Pada <i>cake board</i> dan ratakan dengan menggunakan <i>brush</i>

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Lapisi			Permukaan <i>styrofoam dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan.
6.	Ratakan			Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
7.	Buatlah			Pola kotak-kotak dengan cara menekan sedikit sisi penggaris pada <i>rolled fondant</i>
8.	Campurkan	50 gr 0,25 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Sampai tercampur rata berwarna putih
9.	Campurkan	50 gr 0,25 gr 0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC Pewarna hitam	Sampai tercampur rata berwarna hitam
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi jam
11.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Menjadi <i>edible pen</i>

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Menjadi ukiran jam dengan menggunakan cetakan
13.	Tempelkan			Ukiran dan angka romawi pada jam
14.	Tempelkan			Jam pada <i>cake</i>
15.	Tempelkan		Mutiara	Disetiap pertemuan 2 garis kotak - kotak
Sepatu Kaca (13 x 5 x 9,5 cm)				
1.	Campurkan	80 gr 378 gr	Air Gula	Dimasukan kedalam panci lalu aduk hingga tercampur. Panaskan campuran hingga mendidih dengan api kecil
2.	Tambahkan	75 gr	<i>Corn Syrup</i>	Panaskan dalam campuran, Sambil memisahkan kotoran dari permukaan

Tabel 4: *Cake Decoration* (Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.				Tuangkan air ke panci untuk mencegah kristalisasi, rebus hingga 130°C
4.	Tambahkan	2 Tetes	Pewarna Biru	Tambahkan kedalam <i>syrup</i> (Jangan diaduk). Panaskan hingga 138°C
5.				Panaskan hingga 152°C lalu celupkan panci ke air dingin untuk menghentikan perebusan

(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

1.3.2 Kebutuhan Peralatan

Peralatan merupakan alat-alat yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan. Peralatan ini bisa berupa peralatan manual yang harus dijalankan oleh *baker*, ada pula peralatan otomatis yang bisa bekerja sendiri, hanya perlu memencet tombol untuk menjalankan. Sebagai contoh sederhananya, dalam pembuatan *lamination products* kita bisa menggunakan *rolling pin* sebagai alat manual atau *dough sheeter* sebagai alat otomatis (mesin). Berikut ini adalah daftar peralatan yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan *cake decoration* untuk tugas akhir ini.

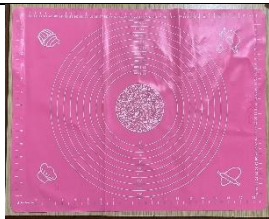
Tabel 5: Kebutuhan Peralatan

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
1.	<i>Brush</i>		Mengaplikasikan <i>gold dust</i>
2.	<i>Digital Scale</i>		Menimbang bahan - bahan

Tabel 5: Kebutuhan Peralatan (Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Merapikan permukaan <i>rolled fondant</i> pada <i>styrofoam dummy</i>
4.	Gunting		Memotong <i>rolled fondant</i>
5.	<i>Modeling Tools</i>		Membentuk dan membuat detail pada figurin
6.	<i>Palette</i>		Tempat untuk mencampur pewarna <i>rolled fondant</i> dan pewarna untuk lukisan
7.	Penggaris		Mengukur dan membantu memotong <i>rolled fondant</i> agar lebih rapi

Tabel 5: Kebutuhan Peralatan (Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
8.	Pita Meteran		Mengukur panjang <i>rolled fondant</i> dan ukuran figurin
9.	<i>Plastic Wrap</i>		Membungkus <i>rolled fondant</i> yang belum terpakai agar tidak mengering
10.	<i>Rolling Pin</i>		Menipiskan <i>rolled fondant</i>
11.	<i>Scraper</i>		Memotong <i>rolled fondant</i>
12.	Pisau kecil		Merapihkan <i>rolled fondant</i>
13.	<i>Silicon mat</i>		Sebagai alas untuk membuat figurin atau dekorasi lainnya

Tabel 5: Kebutuhan Peralatan (Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
15.	<i>Silicon mould</i> (ukiran)		Untuk mencetak pola pada <i>rolled fondant</i>
16.	Cetakan sepatu		Sebagai cetakan untuk membentuk sepatu kaca

(Sumber: olahan penulis, 2024)

1.3.3 Kebutuhan Bahan Dekorasi

Tabel 6: Kebutuhan Bahan Dekorasi

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
1.	<i>Cake board</i>		Sebagai alas untuk <i>cake decoration</i>
2.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø30 x 20 cm		Sebagai pengganti kue untuk <i>Tier</i> pertama
3.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø25 x 20 cm		Sebagai pengganti kue untuk <i>Tier</i> kedua

Tabel 6: Kebutuhan Bahan Dekorasi (Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Fungsi
4.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø20 x 16 cm		Sebagai pengganti kue untuk <i>Tier</i> ketiga
5.	Tusuk gigi		Sebagai penyangga figurin

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

1.3.4 *Purchase Order*

Purchase order dapat diartikan sebagai formulir yang berisi daftar barang-barang yang akan dipesan kepada vendor (Iqbal, 2010). *Purchase order* menjadi bukti pemesanan dan penerimaan barang (Coyle, Novack, Jordan, 2019). Formulir *purchase order* berisi nama barang, harga, dan detail bahan seperti merk, ukuran, atau varian. Berikut ini adalah formulir *purchase order* untuk *cake decoration* bertemakan “*Once Upon A Cake: Cinderella*”.

a. Purchase Order dengan Base Cake

Tabel 7: *Purchase Order dengan Base Cake*

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	Alkohol <i>(food grade)</i>	-	1.000	ml	Rp 52.000	1.000 ml	Rp 52.000
2.	<i>Baking powder</i>	Hercules	110	gr	Rp 13.000	110 gr	Rp 13.000
3.	<i>Baking soda</i>	Arm & Hammer	454	gr	Rp 24.500	454 gr	Rp 24.500
4.	<i>Cake board</i>	-	1	pc	Rp 35.500	1 pc	Rp 35.500
5.	CMC	Koepoe koepoe	43	gr	Rp 13.500	43 gr	Rp 13.500
6.	<i>Cocoa powder</i>	Van houten	300	gr	Rp 25.200	80 gr	Rp 100.800
7.	<i>Corn syrup</i>	Daesang	1.200	ml	Rp 47.500	1.200 ml	Rp 47.500
8.	<i>Cornstarch</i>	Maizenaku	500	gr	Rp 9.000	500 gr	Rp 9.000
9.	<i>Cream cheese</i>	Anchor	1.000	gr	Rp 134.000	1.000	Rp 134.000
10.	Telur	-	4.000	gR	Rp 31.000	1.000 gr	Rp 124.000
11.	<i>Flour</i>	Bogasari	5.000	gr	Rp 13.000	1.000 gr	Rp 65.000
12.	<i>Fresh milk</i>	Ultra	2.000	ml	Rp 21.000	1.000 ml	Rp 42.000

Tabel 7: *Purchase Order* dengan *Base Cake* (Lanjutan)

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
13.	<i>Gold dust</i>	Bakindo	15	gr	Rp 15.000	5 gr	Rp 45.000
14.	<i>Greasing oil</i>	Zeelandia	500	gr	Rp 28.500	500 gr	Rp 28.500
15.	<i>Icing sugar</i>	Bakerline	500	gr	Rp 15.000	500 gr	Rp 15.000
16.	Kacang mede	-	1.000	gr	Rp 120.000	1.000 gr	Rp 120.000
17.	<i>Parchment paper</i>	-	500	cm	Rp 13.000	500 cm	Rp 13.000
18.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
19.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
20.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
21.	Pewarna hitam	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
22.	Pewarna merah	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
23.	Pewarna orange	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000

Tabel 7: *Purchase Order* dengan *Base Cake* (Lanjutan)

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
24.	Pita	-	18.500	cm	Rp 3.000	18.500 cm	Rp 3.000
25.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp 531.000	7 kg	Rp 531.000
26.	Garam	Cap kapal	250	gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 2.500
27.	Gula Pasir	Gulaku	6.000	gr	Rp 17.500	1.000 gr	Rp 105.000
28.	Tusuk gigi	-	500	<i>pcs</i>	Rp 11.500	500 <i>pcs</i>	Rp 11.500
29.	<i>Unsalted butter</i>	Anchor	15	pack	Rp 55.600	15 pack	Rp 834.000
30.	<i>Vanilla essence</i>	Koepoe koepoe	120	gr	Rp 10.500	60 ml	Rp 21.000
31.	<i>Yogurt</i>	Greenfields	3.000	gr	Rp 49.000	1 kg	Rp 147.000
Total =							Rp 2.609.300

b. *Purchase Order* dengan *Base Styrofoam Dummy*Tabel 8: *Purchase Order* dengan *Base Styrofoam Dummy*

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	Alkohol <i>food grade</i>	-	1.000	ml	Rp 52.000	1.000 ml	Rp 52.000

Tabel 8: *Purchase Order dengan Base Styrofoam Dummy* (Lanjutan)

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
2.	<i>Cake board</i>	-	1	<i>pc</i>	Rp 35.500	1 <i>pc</i>	Rp 35.500
3.	CMC	Koepoe koepoe	43	gr	Rp 13.500	43 gr	Rp 13. 500
4.	<i>Corn syrup</i>	Daesang	200	ml	Rp 47.500	1,2 liter	Rp 47.500
5.	<i>Cornstarch</i>	Maizenaku	250	gr	Rp 9.000	500 gr	Rp 9.000
6.	<i>Gold dust</i>	Bakindo	15	gr	Rp 15.000	5 gr	Rp 45.000
7.	Pewarna biru	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
8.	Pewarna coklat	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
9.	Pewarna hijau	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
10.	Pewarna hitam	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
11.	Pewarna merah	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
12.	Pewarna oren	Cross	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
13.	Pita	-	18.500	cm	Rp 3.000	18.500 cm	Rp 3.000

Tabel 8: *Purchase Order dengan Base Styrofoam Dummy* (Lanjutan)

No.	Bahan	Merk	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
14.	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	7	kg	Rp 531.000	7 kg	Rp 531.000
15.	Tusuk gigi	-	500	pcs	Rp 11.500	500 pcs	Rp 11.500
Total =							Rp 820.000

(Sumber: Olahan penulis, 2024)

1.3.5 Perumusan *Selling Price*

Untuk dapat menentukan *selling price*, ada beberapa hal yang perlu kita ketahui sebelumnya mulai dari harga pokok makanan atau minuman, biaya gaji dan upah, biaya kesejahteraan karyawan, biaya bahan yang dipakai habis, biaya operasional yang tidak didistribusikan, dan biaya tetap (tanpa nama, 1979). Harga pokok bisa diartikan sebagai total keseluruhan harga bahan-bahan yang digunakan untuk membuat suatu makanan atau minuman (Wiyasha, 2006).

Costing bisa diartikan sebagai kegiatan untuk memastikan bahwa biaya yang berkaitan sesuai dengan hasilnya (*output*). Sedangkan *standard costing* bisa diartikan sebagai kegiatan untuk memperkirakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam membuat suatu produk dan membuat laporan mengenai biaya tersebut. *Standard costing* tentu akan berbeda dengan *actual cost* atau harga sebenarnya. *Standard costing* merupakan perkiraan keseluruhan biaya, sedangkan *actual costing* merupakan keseluruhan biaya yang sudah pasti dikeluarkan. Hal ini bisa dipengaruhi dari naik atau turunnya harga bahan baku

pada saat tertentu, jumlah penjualan yang menurun atau meningkat, atau faktor lainnya (Boardman, 1978).

Dalam proses pembuatan suatu produk, suatu bahan bisa diolah menggunakan beberapa metode yang berbeda meskipun akan menghasilkan hasil yang sejenis. Perbedaan metode ini bisa dipengaruhi dari jenis alat yang digunakan. Perbedaan alat ini akan mempengaruhi biaya dari suatu produk. Contoh sederhananya, pembuatan roti menggunakan tangan, mixer komersial, dan mixer planetary akan menghasilkan biaya yang berbeda. Maka dari itu diperlukan sebuah standar untuk menentukan biaya, seperti menentukan metode apa yang akan digunakan, bahan dengan merk apa, atau kuantitas jumlah yang akan dibuat sebelum membuat *costing* (Bigg, 1972).

Berikut ini merupakan rumus yang digunakan oleh penulis untuk menentukan selling price. Rumus ini diambil dari buku Hotel and Catering Costing and Budget yang ditulis oleh Boardman pada tahun 1978. Dalam buku ini dipaparkan bahwa untuk menentukan harga jual, yang harus dihitung bukan hanya total biaya bahan baku dan keuntungan yang diinginkan, melainkan ada biaya gaji dan biaya-biaya lainnya yang harus ikut serta diperhitungkan.

$$\begin{aligned} \text{Selling Price} &= \text{Total Food Cost} + \text{Labour Cost} + \text{Overhead Cost} \\ &+ \text{Desired Net Profit} \end{aligned}$$

Selling price merupakan harga yang ditentukan oleh sebuah perusahaan terhadap sebuah produk atau jasa yang mereka jual atau tawarkan. Penentuan *selling price* dipengaruhi oleh total *food cost*, *labour cost*, *overhead cost*, dan

desired net profit. Jika salah satu aspek ini belum diketahui, kita tidak dapat menentukan *selling price* dengan baik dan akurat.

Labour cost adalah seluruh biaya yang dibayarkan kepada karyawan, baik berupa uang tunai ataupun lainnya seperti makanan dan bantuan akomodasi jika ada (Boardman, 1978). *Labour cost* dibagi menjadi dua, yaitu *direct* (langsung) dan *indirect* (tidak langsung). *Labour cost direct* merupakan biaya yang dikeluarkan secara langsung yang berhubungan dengan proses produksi seperti gaji karyawan yang terlibat dalam proses produksi. Sedangkan *labour cost indirect* merupakan biaya yang dikeluarkan secara tidak langsung seperti gaji karyawan bagian administrasi, biaya pelatihan, tunjangan kesehatan atau asuransi, dan lain – lain. Untuk menghitung *labour cost* perlu ditentukan biaya tenaga kerja atau gaji per jam serta berapa lama jumlah jam bekerjanya. Dari perkalian antara biaya gaji per jam dan jumlah jam bekerja inilah bisa didapatkan angka untuk *labour cost*.

Overhead cost adalah biaya yang tidak bisa diidentifikasi dengan unit penjualan tertentu, tetapi masih termasuk kedalam bagian total biaya keseluruhan. *Overhead cost* dibagi menjadi dua kategori utama, yaitu *fixed expense* dan *variable expense*. Yang termasuk kedalam *fixed expense* atau biaya yang pasti diperlukan adalah biaya sewa bangunan, dan depresiasi peralatan. Sedangkan *variable expense* merupakan biaya yang jumlahnya bervariasi, tergantung dengan kebutuhan penjualan seperti kebersihan, perbaikan peralatan, dan penggantian peralatan yang rusak (Boardman, 1978).

Berikut ini merupakan perhitungan yang sudah penulis buat berdasarkan pada rumus diatas untuk bisa mengetahui semua kebutuhan biaya dalam pembuatan *cake*

decoration ini serta menentukan keuntungan yang diinginkan beserta dengan harga jual yang sesuai. Pada umumnya, keuntungan itu berkisar antara 30% - 40%. Pada perhitungan kali ini penulis mengharapkan keuntungan sebesar 35%. Penulis membuat dua perhitungan, yaitu untuk *cake decoration* dengan *base cake* dan *cake decoration* dengan *base styrofoam dummy*.

a. Recipe Costing dengan Base Cake

Tabel 9: *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Alkohol (<i>food grade</i>)	50	ml	52.000	1.000 ml	Rp 2.600
2.	<i>Baking powder</i>	78	gr	Rp 13.000	110 gr	Rp 9.219
3.	<i>Baking soda</i>	78	gr	Rp 24.500	454 gr	Rp 4.210
4.	CMC	40	gr	Rp 13.500	43 gr	Rp 12.559
5.	<i>Cocoa powder</i>	312	gr	Rp 25.200	80 gr	Rp 98.280
6.	<i>Corn Syrup</i>	200	ml	Rp 47.600	1.200 ml	Rp 7.934
7.	<i>Cornstarch</i>	250	gr	Rp 9.000	500 gr	Rp 4.500
8.	<i>Cream cheese</i>	975	gr	Rp 134.000	1.000 gr	Rp 130.650
9.	<i>Fresh milk</i>	1.716	ml	Rp 21.000	1.000 ml	Rp 36.036
10.	Garam	47	gr	Rp 2.500	250 gr	Rp 470
11.	<i>Gold dust</i>	15	gr	Rp 15.000	5 gr	Rp 45.000
12.	<i>Greasing oil</i>	156	gr	Rp 28.500	500 gr	Rp 8.892
13.	Gula	5.616	gr	17.500	1 kg	Rp 96.530

Tabel 9: *Recipe Costing* dengan *Base Cake* (Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
13.	<i>Icing sugar</i>	200	gr	Rp 15.000	500 gr	Rp 6.000
14.	Kacang mede	125	gr	Rp 120.000	1.000 gr	Rp 15.000
15.	<i>Medium flour</i>	4.680	gr	Rp 13.000	1.000 gr	Rp 12.168
16.	<i>Parchment paper</i>	400	cm	Rp 13.000	500 cm	Rp 10.400
17.	Pewarna makanan biru	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
18.	Pewarna makanan coklat	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
19.	Pewarna makanan hijau	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
20.	Pewarna makanan hitam	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
21.	Pewarna makanan merah	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
22.	Pewarna makanan oren	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
23.	Pita	200	cm	Rp 3.000	18.500 cm	Rp 33
24.	<i>Rolled fondant</i>	4.000	gr	Rp 531.000	7.000 gr	Rp 303.429

25.	<i>Cake board</i>	1	<i>pc</i>	Rp 35.500	1 <i>pc</i>	Rp 35.500
-----	-------------------	---	-----------	-----------	-------------	-----------

Tabel 9: *Recipe Costing* dengan *Base Cake* (Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
26.	Telur	3.500	gr	Rp 31.000	1 kg	Rp 108.500
27.	Tusuk gigi	10	<i>pcs</i>	Rp 11.500	500 <i>pcs</i>	Rp 230
28.	<i>Unsalted Butter</i>	15	pack	Rp 55.600	pack	Rp 799.465
29.	<i>Vanilla essence</i>	95	ml	Rp 10.500	60 ml	Rp 16.625
30.	<i>Yogurt</i>	2.810	gr	Rp 49.000	1 kg	Rp 137.690
Total <i>Recipe Cost</i>						Rp 1.928.920

(Sumber: olahan penulis, 2024)

b. *Recipe Costing* dengan *Base Styrofoam Dummy*Tabel 10: *Recipe Costing* dengan *Base Styrofoam Dummy*

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Alkohol (<i>food grade</i>)	50	ml	Rp 52.000	1.000 ml	Rp 2.600
2.	CMC	40	gr	Rp 13.500	43 gr	Rp 12.559
3.	<i>Corn Syrup</i>	200	ml	Rp 47.600	1.200 ml	Rp 7.934
4.	<i>Cornstarch</i>	250	gr	Rp 9.000	500 gr	Rp 4.500
5.	<i>Gold dust</i>	15	gr	Rp 15.000	5 gr	Rp 45.000

Tabel 10: *Recipe Costing* dengan *Base Styrofoam Dummy* (Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
6.	Pewarna makanan biru	20	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 12.000
7.	Pewarna makanan coklat	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
8.	Pewarna makanan hijau	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
9.	Pewarna makanan hitam	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
10.	Pewarna makanan merah	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
11.	Pewarna makanan oren	5	ml	Rp 12.000	20 ml	Rp 3.000
12.	Pita	200	cm	Rp 3.000	18.500 cm	Rp 33
13.	<i>Rolled fondant</i>	7.000	gr	Rp 531.000	7.000 gr	Rp 531.000
14.	Teak blok	1	<i>pc</i>	Rp 35.500	1 <i>pc</i>	Rp 35.500
15.	Tusuk gigi	10	<i>pcs</i>	Rp 11.500	500 <i>pcs</i>	Rp 230
16.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø30 x 20 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 48.000	1 <i>pcs</i>	Rp 48.000

Tabel 10: *Recipe Costing* dengan *Base Styrofoam Dummy* (Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
17.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø25 x 20 cm	1	pcs	Rp 34.000	1 pcs	Rp 34.000
18.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø20 x 16 cm	1	pcs	Rp 19.000	1 pcs	Rp 19.000
19.	<i>Plastic wrap</i>	300	cm	Rp 7.000	1.000 cm	Rp 2.100
Total <i>Recipe Cost</i>						Rp 769.456

(Sumber: olahan penulis, 2024)

c. *Selling Price* dengan *Base Cake*Tabel 11: *Selling price* dengan *Base Cake*

Total <i>recipe cost</i>			Rp 1.928.920	43,3%
<i>Labour Cost</i>	<i>Hourly Rate</i>	Rp 90.000	Rp 1.170.000	26,2%
	<i>Etsimated Time</i>	13 jam		
<i>Overhead Cost</i>	Listrik, air, gas, sewa bangunan, depresiasi peralatan, dll		Rp 200.000	4,5%
<i>Total Cost</i>			Rp 3.298.920	74%
<i>Desired Profit</i>	35%		Rp 1.154.622	26%
<i>Preminary Selling Price</i>			Rp 4.453.542	100%
<i>Actual Selling Price</i>			Rp 4.455.000	

(Sumber: olahan penulis, 2024)

d. Selling Price dengan Styrofoam Dummy

Tabel 12: *Selling Price dengan Styrofoam Dummy*

<i>Total recipe cost</i>			Rp 769.456	32%
<i>Labour Cost</i>	<i>Hourly Rate</i>	Rp 90.000	Rp 810.000	33,7%
	<i>Etsimated Time</i>	9 jam		
<i>Overhead Cost</i>	Listrik, air, gas, sewa bangunan, depresiasi peralatan, dll		Rp 200.000	8,3%
<i>Total Cost</i>			Rp 1.779.456	74%
<i>Desired Profit</i>	35%		Rp 622.809	26%
<i>Preminary Selling Price</i>			Rp 2.402.265	100%
<i>Actual Selling Price</i>			Rp 2.405.000	

(Sumber: olahan penulis, 2024)

Berdasarkan perhitungan diatas, penulis memutuskan untuk menjual *cake decoration* dengan tema “*Once Upon a Cake: Cinderella*” dengan harga Rp 4.455.000 untuk *cake decoration* dengan *blue velvet cake* dan *cream cheese frosting* dan Rp 2.405.000 untuk *cake decoration* dengan *styrofoam dummy* sebagai pengganti kue. Dengan harga tersebut sudah mendapatkan 3 *Tier cake decoration* dengan diameter 30 cm dan tinggi 20 cm, diameter 25 cm dan tinggi 20 cm, dan diameter 20 cm dan tinggi 16 cm.

1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk dilakukan di tempat tinggal Penulis yang berlokasi di Jalan Batununggal Indah Raya No 132, Batununggal, Kecamatan Bandung Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat 40266.

Kegiatan presentasi produk akan dilakukan di kampus Penulis, yaitu Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan latihan presentasi produk dilakukan mulai dari Bulan Oktober sampai Desember 2024. Sedangkan kegiatan presentasi produk akan dilakukan pada bulan Januari 2025.

