

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. LATAR BELAKANG

Kue yaitu adonan panggang dan dibuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak serta bahan tambahan seperti *leavening agent*, garam, *shortening*, susu, atau bahan penambah aroma. (Farida dkk, 2008). *Cake* juga dikatakan sebagai jenis *pastry*, dengan penggunaan bahan tepung terigu, *butter*, telur dan gula, yang konsistensi adonannya berbentuk *liquid* dan diakhiri dengan dipanggang dalam oven (M. Husin Syarbini, 2013).

Menurut sejarah, pembuatan *cake* bermula di Mesir, masyarakat Mesir diketahui sudah membuat *cake* semenjak tahun 3000 SM. (Tannahil, 1988). Bahan yang digemari dalam membuat *cake* seperti susu, telur, mentega, madu, biji wijen, kacang pinus, *walnuts*, kacang almond, *poppy seeds*, dan kurma (Revel, 1982).

Dekorasi kue ialah seni untuk memodifikasi tampilan kue yang kelihatan biasa menjadi luar biasa (Trezie, 2016). *Cake decorating* adalah seni yang menggunakan kombinasi antara teknik dan kreativitas, pentingnya keseimbangan antara rasa dan penampilan pada *cake*, pengaplikasian teknik dasar dan keterampilan artistik yang baik (Garret, 2001)

Menurut Lange (2005), yang dikutip oleh Briana (2016:21), berpendapat bahwasannya tujuan melakukan *cake decorating* adalah untuk memberikan nilai lebih pada kue, menambal bagian kue yang kurang bagus, memiliki makna ungkapan, dan menjadi pusat perhatian (*center of interest*).

Cake decorating bisa dilakukan dengan memakai beragam bahan seperti *buttercream*, *royal icing*, *rolled fondant*, *gumpaste*, *marzipan* (*almond paste*), dan *modeling chocolate* (Garrett, 2007). Di dalam Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* dan *modelling chocolate* dalam mendekorasi kue.

Rolled fondant merupakan gula yang dipanaskan menggunakan tambahan 10% glukosa guna mencegah pengkristalan pada permukaannya (Faridah dkk, 2008). *Rolled fondant* adalah penyebutan untuk orang

Amerika, sedangkan orang Eropa dan Australia menyebutnya *plastic icing*. *Rolled fondant* memiliki karakteristik elastis dan mudah diberi pewarna (Fatmah Bahalwan dkk, 2013). *Rolled fondant* juga mudah dibentuk menjadi bentuk apa saja sesuai selera, karena karakteristik itu, *rolled fondant* sering digunakan untuk melapisi kue dalam *cake decorating*.

“*The early stages of sugar paste (rolled fondant) developed as early as 1558. The recipe included rose water, sugar, lemon juice, egg white and gum tragacanth, then called gum dragon*” (Garret, 2006). Berdasarkan pernyataan diatas sejarah *fondant* yang paling awal sudah ada sejak tahun 1558. Resep awalnya menggunakan air mawar, gula, jus lemon, putih telur dan *gum tragacanth*, sekarang disebut *gum dragon*.

Modeling chocolate merupakan cokelat yang dilelehkan dan dicampur dengan glukosa/ *corn syrup*. Setelah kering, teksturnya menjadi sangat keras namun tetap *pliable* sehingga cocok digunakan untuk dekorasi kue yang membutuhkan struktur kuat (Tresize, 2013)

Penggunaan *rolled fondant* dan *modeling chocolate* untuk mendekorasi kue dengan mengambil tema “Flora dan Fauna Endemik Indonesia” menggunakan penerapan karakteristik *fondant* pada pembuatan *figurine* hewan dan tumbuhan, serta penerapan karakteristik *modeling chocolate* untuk membuat dekorasi pohon, yang bertujuan untuk memberikan *value* pada kue agar lebih menarik dan dapat menjadikan perayaan lebih istimewa.

Indonesia adalah negara yang berbentuk kepulauan yang berada di wilayah tropis dan terdapat di antara dua benua, yaitu Asia dan Australia, serta diapit oleh dua samudra, yaitu Samudra Hindia dan Samudra Pasifik. Negara ini terbentuk dari kurang lebih 17.500 pulau. Meskipun luas wilayah Indonesia hanya mencakup sekitar 1,3% dari total permukaan bumi, negara ini mempunyai tingkat keanekaragaman hayati yang sangat tinggi (Kusmana dkk, 2015)

Posisi Indonesia dengan keunikan geologis memicu endemisitas tinggi pada flora dan fauna. Endemisme adalah suatu keadaan terjadi oleh objek tertentu agar dapat menjadi unik pada satu tempat, seperti pulau,

maupun zona lokasi tertentu (Sakti Zein, 2020). Flora endemik merupakan spesies tumbuhan yang secara eksklusif berasal dari tempat atau biota tertentu, berbeda dengan spesies lain yang ada di berbagai lokasi (LIPI, 2007). Sedangkan fauna endemik merujuk pada spesies satwa yang secara alami hanya ditemukan di suatu wilayah atau daerah tertentu, sehingga keberadaannya menjadi ciri khas yang membedakan wilayah tersebut dari daerah lainnya. (Sakti Zein, 2020).

“Status dan tren keanekaragaman hayati Indonesia menjadikan Indonesia sebagai salah satu pusat agro biodiversitas dunia” (Ubaidillah, dikutip dalam CNN Indonesia, 2017). Untuk flora, Indonesia merupakan negara dengan peringkat ketujuh dengan jumlah spesies tumbuhan terbesar, mencapai 20.000 spesies, 40% adalah tumbuhan endemik atau asli Indonesia (Whitemore, 1985) dalam (Kusmana, 2015:188). Beberapa fauna endemik Indonesia, seperti Anggrek Hitam (*Coelogyne Pandurata*), Bunga Padma Raksasa (*Rafflesia Arnoldii*), Bunga Bangkai Raksasa (*Amorphophallus Titanum*), Kayu Hitam Sulawesi (*Diospyros Celebica*), Bunga Edelweiss Jawa (*Anaphalis Javanica*), Pohon Sagu (*Metroxylon Sagu*), dan Pohon Cendana (*Santalum Album L.*).

Indonesia juga memiliki keanekaragaman fauna yang tinggi. Indonesia memiliki 115 spesies mamalia, 1.500 spesies burung, 600 spesies reptil, dan 270 spesies amfibi (LIPI, 2021). Di antara fauna darat (terrestrial) tersebut sebagian merupakan fauna endemik (IUCN, 2011; dan KLHK, 2014), hanya ada di Indonesia. Berdasarkan data dari IUCN (2020), Indonesia mempunyai 680 spesies endemik, terdiri dari 270 spesies mamalia, 386 spesies burung, 328 spesies reptil, 204 spesies amfibi, dan 280 spesies ikan.

Perlindungan berbagai macam satwa dan tumbuhan yang dilindungi di Indonesia diatur dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1999. Beberapa spesies yang ada dalam daftar tersebut yaitu anoa, kucing hutan, beruang madu, harimau, orangutan, badak jawa, berbagai jenis elang dan burung cenderawasih, penyu, labi-labi, ular sanca, serta

sejumlah tanaman seperti anggrek, kantong semar, dan berbagai jenis tengkawang.

Namun, Indonesia adalah negara dengan skala keterancaman dan kepunahan keanekaragaman yang tinggi di dunia. Ada kurang lebih 240 spesies tanaman dinobatkan langka (Kusmana, dkk, 2015). Dalam hal spesies satwa terancam, Indonesia ada di posisi kedua, Berdasarkan data *Red List* IUCN (2013), jumlah satwa yang tercatat sudah punah ada dua jenis dan yang berstatus terancam (*critical*) sebanyak 69 jenis, berstatus genting (*endangered*) 197 jenis dan berstatus rawan sebanyak 536 jenis.

Yang menyebabkan kepunahan terjadi di Indonesia tidak lain dikarenakan sifat manusia yang destruktif seringkali menjadi penyebab hilangnya habitat asli suatu makhluk dan menyebabkan penurunan populasi (LIPI, 2014). Faktor penyebab terancamnya keanekaragaman hayati adalah eksploitasi terhadap sumber daya alam, penebangan hutan secara ilegal, konversi lahan hutan menjadi area pemukiman, serta perburuan dan perdagangan satwa liar. Menurut *IUCN* (2020) seperti yang dikutip oleh Setiawan (2022:16) spesies yang terancam punah tersebut umumnya adalah spesies endemis.

Deforestasi adalah faktor utama penyebab satwa liar Indonesia terancam, karena hutan adalah tempat tinggal alami satwa liar. Ancaman lain terhadap satwa liar di Indonesia adalah perburuan dan perdagangan liar.

Berdasarkan pemaparan teori dari sumber-sumber yang penulis jabarkan diatas, dapat ditarik pemahaman bahwa keanekaragaman hayati Indonesia sedang berada di ambang batas kepunahan, pembalakan hutan liar, perburuan liar dan perdagangan ilegal adalah penyebab utama. Penulis ingin mengenalkan isu ini sekaligus memberikan *awareness* kepada masyarakat akan pentingnya menjaga keberlangsungan populasi keanekaragaman hayati indonesia, terutama flora dan fauna endemik (asli) indonesia.

Selain itu, pilihan warna pada dekorasi kue ini akan memperlihatkan kombinasi warna yang cerah, beragam, dan realistis, mencerminkan habitat asli dari setiap elemen, sehingga kue ini dapat disajikan di berbagai *event*,

seperti ulang tahun, perayaan *anniversary*, *centerpiece* acara, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, Penulis mengambil tema ini ke dalam Tugas Akhir Penulis, yang kemudian Penulis ajukan dengan judul:

**“DEKORASI KUE BERTEMAKAN FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA”**

I.2. USULAN PRODUK

Indonesia terkenal sebagai negara yang mempunyai kekayaan keanekaragaman hayati yang tinggi di dunia (Sukara dan Tobing, 2008; Tobing, 2012). Ironisnya, selain mendapat julukan *megabiodiversity country*, Indonesia juga merupakan *biodiversity hotspot country* (Myers et al, 2000). Artinya, dengan tingkat biodiversitas yang tergolong tinggi dibandingkan negara lain, Indonesia juga merupakan negara dengan tingkat keterancaman keanekaragaman hayati paling tinggi di dunia.

Manusia bergantung pada keanekaragaman hayati, kita membutuhkannya untuk memenuhi kebutuhan dasar seperti makanan, obat-obatan, dan lain lain. Ketika kita mendengar tentang spesies yang punah atau ekosistem yang hancur, kita berasumsi bahwa pada akhirnya tidak terlalu berdampak pada kita. Kita jarang merasa bersalah atas hilangnya keanekaragaman hayati. (Barnum dkk, 2003). Apa yang tidak kita pikirkan adalah keterhubungan di alam: perubahan apa pun dalam suatu ekosistem dapat menyebabkan rantai reaksi di seluruh sistem. Keanekaragaman hayati adalah jaringan hidup yang membentuk dasar kehidupan di Bumi (Barnum dkk, 2003). Seperti yang penulis kutip dari pernyataan Barnum yang lain, *“Loss of biodiversity means loss of planetary health and loss of the ability to create ecosystem services = collapse of living systems”*

Manusia harus menyadari bahwa kelangsungan hidup satwa dan keanekaragaman hayati adalah fondasi utama dalam menjaga keseimbangan alam. Aktivitas manusia telah menyebabkan berbagai masalah ekologis, seperti penurunan jumlah populasi dan ancaman terhadap kehidupan beberapa spesies, hingga menyebabkan kepunahan.

Oleh karena itu, apapun upaya yang dilakukan, manusia harus berusaha menyelamatkan alam, tanpa kesadaran dan pergeseran pola perilaku bukan hanya satwa dan alam yang terancam, tetapi juga kelangsungan hidup manusia itu sendiri. Pada akhirnya, seperti yang dijelaskan oleh Jared Diamond (2001) di bukunya dengan judul *Collapse*, eksploitasi sumber daya alam yang dilakukan secara berlebihan telah

berulang kali terbukti menimbulkan dampak negatif yang mengancam keberlangsungan hidup manusia itu sendiri.

Konservasi alam penting untuk dilakukan, jika upaya konservasi tidak dilakukan, bencana besar yang dapat mengancam kelangsungan hidup manusia akan terjadi. Prof Otto Sumarwoto (1994) mendefinisikan bahwa istilah konservasi alam (*nature conservation*) diambil dari konsep cagar alam yang telah digunakan secara luas dan diakui sebagai istilah yang baku. Cagar alam merujuk pada sebidang lahan yang dilindungi untuk menjaga kelestarian fauna dan flora di dalamnya. Menurut Kamus Poerwodarminto, cagar berarti benda yang digunakan sebagai jaminan pinjaman atau hutang, sementara mencagar berarti memberikan barang sebagai jaminan pinjaman.

Jika dikaitkan dengan konsep alam, sebenarnya alam bukanlah milik kita, melainkan milik generasi mendatang. Kita hanya meminjamnya dari mereka dan memiliki kewajiban untuk mengembalikannya dalam kondisi yang baik, bahkan dalam keadaan yang lebih baik. Cagar alam berfungsi sebagai jaminan bahwa kita akan memenuhi tanggung jawab untuk mengembalikan "pinjaman" tersebut.

Jika kekayaan hayati kita berhasil diselamatkan, maka kita telah memenuhi kewajiban untuk mengembalikan "pinjaman" kita kepada anak cucu kita, dengan "bunga" berupa manfaat yang telah kita pelajari, yang nantinya akan menjadi dasar bagi generasi mendatang untuk mengembangkannya lebih lanjut. Kawasan konservasi merupakan harapan, dan harapan tersebut berada di tangan kita.

I.3. TINJAUAN PRODUK

I.3.1. Tema

Tema yang dipilih oleh Penulis pada dekorasi kue ini adalah flora dan fauna endemik Indonesia. Kue ini mempunyai elemen yang mendukung dalam aspek diferensiasi produk, tema ini bisa menjadi nilai jual unik, karena masih jarang digunakan secara masif, sehingga dapat membuat produk lebih menonjol dan mudah diingat oleh konsumen. Visual yang menarik untuk media sosial, juga membuatnya cocok untuk strategi pemasaran digital berbasis visual seperti *Instagram*, *tiktok*, dan *Pinterest*.

Tema ini juga menonjolkan kekayaan alam dan budaya sendiri, sehingga memperkuat *brand positioning* sebagai produk yang peduli pada nilai-nilai lokal (*local pride marketing*). Mendukung “kampanye *sustainability*” dengan menonjolkan flora dan fauna yang dilindungi atau langka, yang berkaitan dengan (*green marketing*). Hal ini akan menarik segmen pasar yang peduli terhadap konservasi.

Kue dengan tema ini juga menarik di mata anak-anak karena desain kue yang menggambarkan flora dan fauna endemik Indonesia yang dibuat dengan warna-warna cerah, dan tampilan yang menarik secara visual. Kue ini cocok digunakan dalam acara ulang tahun edukatif anak, atau kegiatan sekolah bertema lingkungan. Anak-anak akan merasa antusias karena acaranya terasa spesial, penuh warna, sekaligus sarat makna.

Dari pemaparan diatas, landasan pemilihan tema ini oleh penulis adalah diferensiasi produk yang besar akan menarik segmentasi pasar yang luas yang tidak terbatas usia dan jenis kelamin seperti anak-anak, remaja dan dewasa. Dari mulai mereka yang hanya menyukai hanya sekedar menyukai kehidupan hewan sampai kepada pecinta alam dan komunitas lingkungan, dan lain lain.

I.3.2. Konsep Produk

Dekorasi kue dengan tema flora dan fauna endemik Indonesia ditujukan kepada konsumen yang memiliki ketertarikan akan keanekaragaman hayati Indonesia, seperti penyuka satwa, pecinta alam dll. Kue ini dapat ditampilkan di berbagai acara, seperti perayaan ulang tahun, perayaan *anniversary*, *centerpiece* dalam pameran seni/ kegiatan-kegiatan lain. Kegiatan-kegiatan lain seperti diantaranya HUT Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, HUT tempat konservasi seperti cagar alam, hutan lindung, taman nasional., dan lain lain.

Dalam pembuatan Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Fauna Endemik Indonesia, *base* yang akan penulis gunakan adalah *butter cake* dengan *filling* dan *coating chocolate ganache*. Kemudian kue akan *dicover* menggunakan *rolled fondant* dan didekorasi dengan *rolled fondant* dan *modeling chocolate*.

Butter cake ialah *cake* yang cara membuatnya dimulai dengan mengocok mentega hingga pucat dan *fluffy* (*creaming method*) lalu menambahkan telur secara satu persatu, dan mencampurnya dengan bahan kering kemudian diakhiri dengan proses pemanggangan atau pengukusan (Subagio, 2012). Sedangkan *chocolate ganache* adalah campuran homogen dari *cream* dan cokelat, yang dibuat dengan teknik masak dua wadah (mengetim), dan kemudian disimpan dalam kulkas (Tri Palupi dkk, 2013).

Dekorasi kue bertemakan flora dan fauna endemik Indonesia ini akan diwujudkan menjadi empat tingkatan kue dengan bentuk lingkaran. Untuk *base* nya penulis menggunakan *butter cake* karena strukturnya yang kokoh dan akan ideal untuk dijadikan kue bertingkat, dan untuk isiannya penulis memakai *chocolate ganache* untuk membantu struktur kue agar menjadi lebih kokoh saat *covering*.

Penggunaan *chocolate ganache* sebagai *filling* dikarenakan *chocolate ganache* memiliki tekstur yang lembut dan halus, menjadikannya ideal jika dipakai sebagai *covering* pada bermacam

varian kue. Sementara itu, pada suhu dingin, *chocolate ganache* bisa dipergunakan sebagai isian (*filling*) (Gisslen, 2008).

Tapi, dalam pelaksanaan dekorasi kue kali ini, penulis tidak akan memakai *butter cake* dan *chocolate ganache* sebagai *base* dan *filling* kue. Penulis hanya akan menekankan pada proses dekorasi saja, karena alasan itu penulis akan menggunakan *dummy styrofoam* sebagai substitusi kue, sedangkan alas kue akan menggunakan *teak block*.

Dalam *covering* kue penulis akan mengaplikasikan *rolled fondant* karena memiliki sifat mudah untuk dibentuk dan dapat ditambahkan warna sesuai kebutuhan, penggunaan *rolled fondant* juga akan dilakukan untuk membuat *figurine*, penggunaan *modelling chocolate* untuk membuat pohon karena menyesuaikan dengan karakteristik cokelat yang mempunyai tekstur akhir yang keras dan kasar.

Pada Tugas Akhir ini penulis memilih tema flora dan fauna endemik Indonesia, dengan pilihan flora dan fauna yaitu; Komodo, Landak Jawa, Babirusa, Jalak Bali, Bunga *Rafflesia Arnoldi*, Pohon Liana (Tanaman Rambat), Pohon Ulin, dan Orangutan.



GAMBAR 1 KOMODO

(Sumber: *National Geographic Indonesia*, 2013)



GAMBAR 2 LANDAK JAWA

(Sumber: Detik Jabar, Tanpa Tahun)



GAMBAR 3 BABIRUSA

(Sumber: Bali Safari *Marine Park*, 2023)



GAMBAR 4 BURUNG JALAK BALI

(Sumber: *National Geographic Indonesia*, 2020)



GAMBAR 5 *RAFFLESIA ARNOLDI*

(Sumber: *National Geographic Indonesia*, 2013)

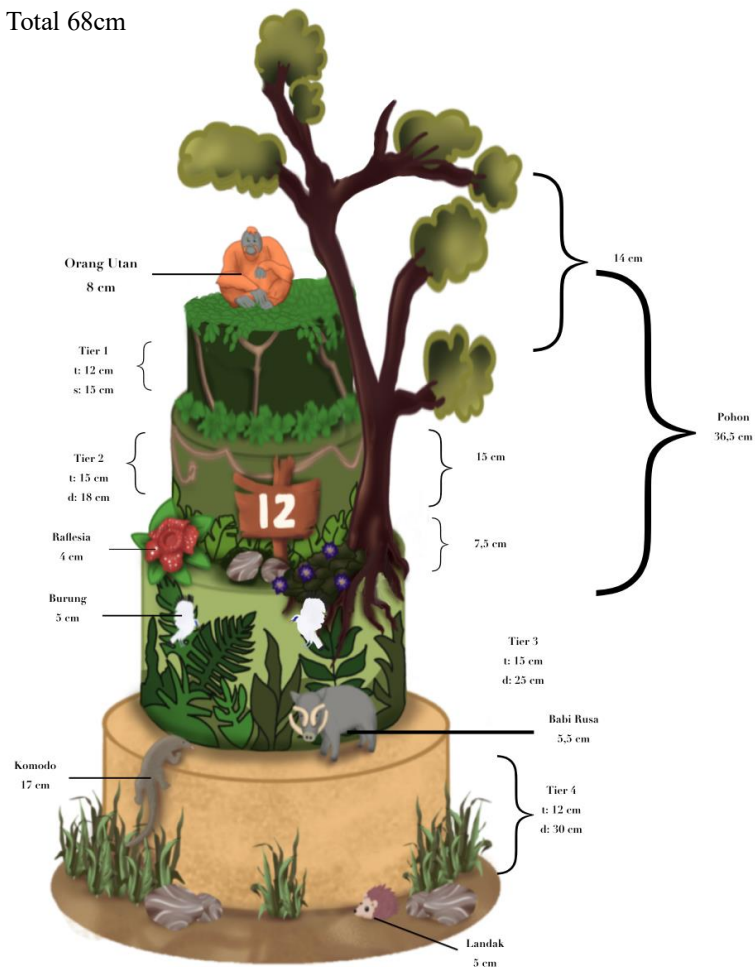


GAMBAR 6 TANAMAN LIANA

(Sumber: Mongabay, 2024)

I.3.3. Desain Produk

Tinggi Total 68cm



GAMBAR 7 DESAIN AKHIR DEKORASI KUE DENGAN TEMA FLORA DAN FAUNA INDONESIA

Uraian desain dari setiap bagian pada sketsa dekorasi kue:

a. *Cake Board*

Cake board yang akan penulis gunakan yaitu *teak block* berbentuk bulat dengan diameter 45 cm. Penulis akan melapisi *cake board* dengan *rolled fondant* putih yang diberi pewarna coklat dan pewarna kuning untuk menciptakan warna *cream*, dan juga *rolled fondant* putih yang diberi pewarna coklat dan merah untuk menciptakan warna coklat gelap, kedua warna kemudian dicampur untuk membuat efek ombre.



GAMBAR 8 CAKE BOARD

b. *Tier pertama*

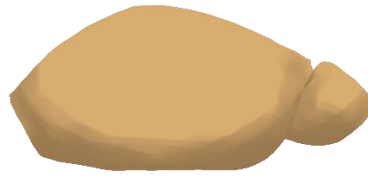
Tingkatan pertama menggunakan *dummy* berbentuk bulat dengan ukuran diameter 30 cm dan tinggi 12 cm, tingkat pertama kue ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* putih yang diberi pewarna kuning dan coklat untuk menciptakan *rolled fondant* berwarna *cream*.

Dekorasi rumput dari *rolled fondant* yang diberikan beberapa jenis warna hijau yang berbeda, batuan yang juga terbuat dari *rolled fondant* yang akan diberi pewarna coklat muda dan putih (efek ombre) untuk memberikan kesan kering dan panas.

Figurine komodo akan diletakkan di sebelah kiri, dan *figurine* landak jawa diletakkan di bagian tengah. Kedua hewan ini akan diletakkan di tingkat yang sama karena mengikuti keadaan sesungguhnya, mereka hidup di habitat yang sama yaitu daerah dataran rendah, padang rumput dan sabana.



GAMBAR 9 TIER PERTAMA



GAMBAR 10 DEKORASI BATU *TIER* PERTAMA



GAMBAR 11 *FIGURINE* KOMODO



GAMBAR 12 *FIGURINE* LANDAK JAWA



GAMBAR 13 DEKORASI RUMPUR *TIER* PERTAMA

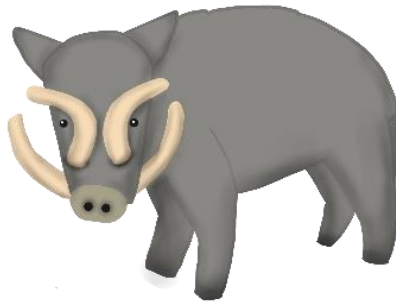
c. *Tier* Kedua

Tingkatan kedua memakai *dummy* bentuk bulat dalam ukuran diameter 25 cm dan tinggi 15 cm, kemudian, akan penulis lapi dengan *rolled fondant* berwarna hijau pucat. Di tingkatan ini penulis akan menambahkan beberapa jenis daun dari *rolled fondant* di sekeliling cake untuk menimbulkan kesan hutan dataran rendah, yaitu hutan dengan vegetasi tanaman yang heterogen dan hutan yang tidak rimbun.

Akar dari pohon ulin yang terbuat dari *modeling chocolate*, dan akan menjulang sampai ke tingkatan keempat, juga akan dimulai dari tingkatan ini. Tingkatan ini juga akan diisi dengan *figurine* hewan babirusa, dan dua dekorasi burung jalak bali. Pemilihan kedua hewan ini didasari pada habitat hidup keduanya di tempat yang memiliki ekosistem sama yaitu hutan pantai, hutan mangrove, hutan rawa, dan hutan musim dataran rendah.



GAMBAR 14 *TIER* KEDUA



GAMBAR 15 *FIGURINE* BABIRUSA



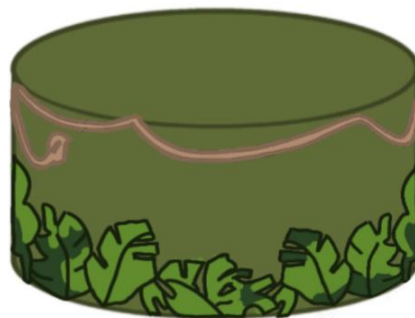
GAMBAR 16 DEKORASI JALAK BALI

d. *Tier Ketiga*

Tingkatan ketiga menggunakan *dummy* berbentuk bulat dengan ukuran diameter 18 cm dan tinggi 15 cm, covering akan dilakukan menggunakan *rolled fondant* yang diberi pewarna hijau muda. Lanjutan pohon ulin yang terbuat dari *modeling chocolate*, yang sudah mulai berbentuk batang serta pohon liana yang berupa pohon rambat yang terbuat dari *rolled fondant* juga akan ditambahkan.

Penulis akan menambahkan sebuah dekorasi papan kayu yang terbuat dari *rolled fondant*, yang bisa diisi dengan umur atau nama sesuai keinginan pribadi konsumen. Penulis juga akan meletakkan 3 buah batu di depan papan nama.

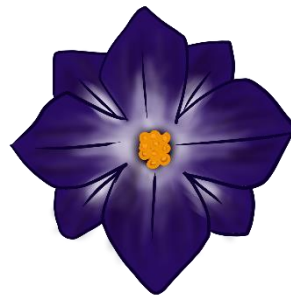
Dekorasi bunga *Rafflesia Arnoldi* dengan tambahan daun di belakangnya untuk memberikan kesan rimbum. Dekorasi bunga anggrek ungu juga akan diletakkan di bawah batang pohon, bersama dengan daun dan lumut. Pada tingkatan ketiga ini penulis ingin memunculkan kesan hutan hujan musim, yaitu hutan yang rimbum dengan beragam jenis flora.



GAMBAR 17 *TIER KETIGA*



GAMBAR 18 BUNGA *RAFFLESIA ARNOLDI*



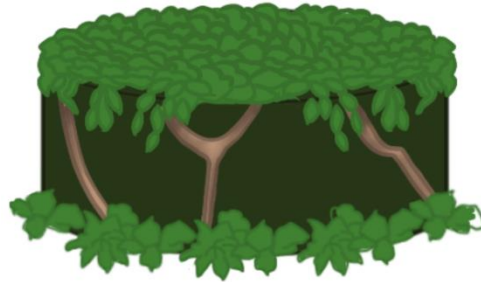
GAMBAR 19 DEKORASI ANGGREK UNGU



GAMBAR 20 PAPAN KAYU *CUSTOM*

e. *Tier Keempat*

Tingkatan keempat menggunakan dummy berbentuk bulat dengan ukuran diameter 15 cm dan tinggi 12 cm. Tingkatan ini akan penulis lapiasi dengan *rolled fondant* berwarna hijau tua. Dekorasi pohon ulin akan berakhir di tingkat keempat, dengan penambahan tinggi 14 cm, penulis akan menggunakan *microsponge* sebagai daun untuk menciptakan kesan rimbun. Tanaman rambat, beberapa bentuk daun juga akan penulis tambahkan untuk memberikan kesan gelap dan rimbun seperti hutan hujan tropis. *Figurine* orangutan dengan daun rambat dibawahnya akan penulis letakkan di bagian atas.



GAMBAR 21 *TIER KEEMPAT*



GAMBAR 22 *FIGURINE ORANGUTAN*

f. Pohon Kayu Ulin

Pohon kayu ulin setinggi 48,5 cm yang terbuat dari *modeling chocolate*, dengan dekorasi daun yang terbuat dari *microsponge*. Penulis, membagi pohon ke dalam 3 bagian, bagian akar di tingkatan ketiga, bagian batang dan daun di tingkatan kedua, dan cabang atas serta daun di tingkatan keempat



GAMBAR 23 MODELING CHOCOLATE POHON ULIN

I.3.4. *Standard Recipe*

Standar resep merupakan resep yang telah distandarisasi oleh rumah sakit untuk menghasilkan kualitas atau mutu porsi makanan yang memiliki cita rasa yang konsisten pada setiap hidangan (Mukrie, 1990). Selain itu, Bakri (2014) mengemukakan bahwa standar resep adalah resep yang telah dimodifikasi dan distandarisasi untuk menciptakan kualitas, mutu, dan porsi makanan dengan cita rasa yang seragam pada setiap hidangan.

Menurut KBBI, Standar merujuk pada ukuran tertentu yang digunakan sebagai acuan, sementara resep, menurut Siti Hamidah dan Kokom Komariah (2013), adalah serangkaian petunjuk atau instruksi yang memberikan arahan untuk menyiapkan sebuah hidangan.

Di bawah ini adalah *standard recipe* untuk pembuatan dekorasi kue menggunakan *styrofoam dummy* maupun cake yang terdiri dari resep *butter cake*, *chocolate ganache*, *modeling chocolate*, *rice crispy treats*, dan *microspunge*

a) *Butter Cake*

TABEL 1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>		<i>Category: Cake</i>		
		<i>Yield: 3 Tiers Cake</i>		
		Halaman 1 dari 5		
<i>Tier pertama bulat Ø30 cm, Tinggi: 12 cm</i>				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan			Oven di temperatur 170C
2.	Oleskan	10 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang, kemudian alasi menggunakan <i>parchment paper</i>
3.	Taburi	10 gr	<i>Soft flour</i>	Pada permukaan loyang secara tipis
4.	<i>Creaming</i>	1750 gr 1400 gr	<i>Butter</i> <i>Castor Sugar</i>	Menggunakan <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai gula larut dan berwarna pucat
5.	Ayak	1575 gr 1,4 gr	<i>Soft flour</i> Garam	Dalam <i>bowl</i> terpisah (bahan kering)
6.	Pecahkan	25 ½ pcs	Telur	Dalam <i>bowl</i> terpisah
7.	<i>Fold in</i>		1/3 bahan kering	Ke dalam <i>butter-castor sugar mixture</i>
8.	Tambahkan		Telur	Yang sudah dipecahkan secara bertahap ke dalam adonan, aduk dengan kecepatan rendah.
			Sisa bahan kering	Aduk dengan kecepatan rendah.

TABEL 1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Butter Cake		Category: Cake		
		Yield: 3 Tiers Cake		
		Halaman 2 dari 5		
9.	Tambahkan	10 gr 1 <i>pcs</i>	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon</i>	Ke dalam adonan. <i>Zest</i> ke dalam adonan Beri pengadukan terakhir, menggunakan <i>rubber spatula</i> . Pastikan adonan tercampur dengan rata
10.	Tuang		Adonan	Ke dalam loyang, ratakan dengan menggunakan <i>knee palette</i>
11.	Panggang		Adonan	Ke dalam Oven
Tier kedua bulat Ø25 cm, Tinggi: 15 cm				
12.	Oleskan	10 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang, kemudian alasi menggunakan <i>parchment paper</i>
13.	Taburi	10 gr	<i>Soft flour</i>	Pada permukaan loyang secara tipis
14.	<i>Creaming</i>	1500 gr 1200 gr	<i>Butter</i> <i>Castor Sugar</i>	Menggunakan <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai gula larut dan berwarna pucat
15.	Ayak	1350 gr 1,4 gr	<i>Soft flour</i> Garam	Dalam <i>bowl</i> terpisah (bahan kering)
16.	Pecahkan	21 ½ <i>pcs</i>	Telur	Dalam <i>bowl</i> terpisah
17.	<i>Fold in</i>		1/3 bahan kering	Ke dalam <i>butter-castor sugar mixture</i>

TABEL 1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Butter Cake		Category: Cake		
		Yield: 3 Tiers Cake		
		Halaman 3 dari 5		
18.	Tambahkan		Telur	Secara bertahap ke dalam adonan, aduk dengan kecepatan rendah.
			Sisa bahan kering	Aduk dengan kecepatan rendah.
19.	Tambahkan	10 gr 1 pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon</i>	Ke dalam adonan. <i>Zest</i> ke dalam adonan Beri pengadukan terakhir, menggunakan <i>rubber spatula</i> . Pastikan adonan tercampur dengan rata
20.	Tuang		Adonan	Ke dalam loyang, ratakan dengan menggunakan <i>knee palette</i>
21.	Panggang		Adonan	Ke dalam Oven
Tier ketiga bulat Ø18 cm, Tinggi: 15 cm				
22.	Oleskan	8 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang, kemudian alasi menggunakan <i>parchment paper</i>
23.	Taburi	8 gr	<i>Soft flour</i>	Pada permukaan loyang secara tipis
24.	<i>Creaming</i>	787,5 gr 630 gr	<i>Butter</i> <i>Castor Sugar</i>	Menggunakan <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai gula larut dan berwarna pucat
25.	Ayak	709 gr 1gr	<i>Soft flour</i> Garam	Dalam <i>bowl</i> terpisah (bahan kering)
26.	Pecahkan	11 ½ pcs	Telur	Dalam <i>bowl</i> terpisah

TABEL 1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Butter Cake		Category: Cake		
		Yield: 3 tiers cake		
		Halaman 4 dari 5		
27.	<i>Fold in</i>		1/3 bahan kering	Ke dalam <i>butter-castor sugar mixture</i>
28.	Tambahkan		Telur	Secara bertahap ke dalam adonan, aduk dengan kecepatan rendah.
			Sisa bahan kering	Aduk dengan kecepatan rendah.
29.	Tambahkan	8 gr <i>½ pcs</i>	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon</i>	Ke dalam adonan. <i>Zest</i> ke dalam adonan Beri pengadukan terakhir, menggunakan <i>rubber spatula</i> . Pastikan adonan tercampur dengan rata
30.	Tuang		Adonan	Ke dalam loyang, ratakan dengan menggunakan <i>knee palette</i>
31.	Panggang		Adonan	Ke dalam Oven
Tier keempat bulat Ø15 cm, Tinggi: 15 cm				
32.	Oleskan	5 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada permukaan loyang, kemudian alasi menggunakan <i>parchment paper</i>
33.	Taburi	5 gr	<i>Soft flour</i>	Pada permukaan loyang secara tipis
34.	<i>Creaming</i>	437,5 gr 350 gr	<i>Butter</i> <i>Castor Sugar</i>	Menggunakan <i>stand mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> sampai gula larut dan berwarna pucat
35.	Ayak	394 gr 1 gr	<i>Soft flour</i> Garam	Dalam <i>bowl</i> terpisah (bahan kering)

TABEL 1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Butter Cake		Category: Cake		
		Yield: 3 tiers cake		
		Halaman 5 dari 5		
36.	Pecahkan	6 ½ pcs	Telur	Dalam <i>bowl</i> terpisah
37.	<i>Fold in</i>		1/3 bahan kering	Ke dalam <i>butter-castor sugar mixture</i>
38.	Tambahkan		Telur	Secara bertahap ke dalam adonan, aduk dengan kecepatan rendah.
			Sisa bahan kering	Aduk dengan kecepatan rendah.
39.	Tambahkan	5 gr ½ pcs	<i>Vanilla essence</i> <i>Lemon</i>	Ke dalam adonan. <i>Zest</i> ke dalam adonan Beri pengadukan terakhir, menggunakan <i>rubber spatula</i> . Pastikan adonan tercampur dengan rata
40.	Tuang		Adonan	Ke dalam loyang, ratakan dengan menggunakan <i>knee palette</i>
41.	Panggang		Adonan	Ke dalam Oven

(Sumber: PoltekparNHI Bandung, 2023)

b) *Chocolate Ganache*

TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Chocolate Ganache		Category: Ganache		
		Yield: 3500 gr		
		Halaman 1 dari 2		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Chop</i>	2300 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi potongan kecil, letakkan dalam <i>bowl stainless steel</i> . Sisihkan.

TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

Chocolate Ganache		Category: Ganache		
		Yield: 3500 gr		
		Halaman 2 dari 2		
2.	Campur	69 gr 46 gr	<i>Chocolate powder</i> <i>Castor sugar</i>	Di dalam <i>bowl</i> , sisihkan.
3.	Panaskan	1150 gr	<i>Fresh cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> sampai mengeluarkan uap.
4.	Masukkan			<i>Choc powder- sugar mixture</i> ke dalam <i>fresh cream</i> .
5.	Tuangkan			<i>Fresh cream</i> yang sudah dipanaskan ke dalam <i>bowl</i> berisi cokelat.
6.	Aduk			<i>Ganache</i> hingga rata
7.	Diamkan			Di suhu ruang.

(Sumber: PoltekparNHI Bandung, 2023)

c) *Modeling Chocolate*

TABEL 3 STANDARD RECIPE MODELING CHOCOLATE

Modeling Chocolate		Category: Chocolate Showpiece		
		Yield: 1000 gr		
		Halaman 1 dari 2		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Chop</i>	750 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi potongan kecil, letakkan dalam <i>bowl stainless steel</i> .
2.	Lelehkan		<i>Dark chocolate compound</i>	Dengan menggunakan metode <i>bain marie</i> sampai suhu 40C
3.	Panaskan	375 gr	<i>Corn syrup</i>	Sampai menyentuh suhu 43C

TABEL 3 STANDARD RECIPE MODELING CHOCOLATE
(LANJUTAN)

Modeling Chocolate		Category: Chocolate Showpiece		
		Yield: 1000 gr		
		Halaman 2 dari 2		
4.	Campur		<i>Corn syrup</i>	Di dalam <i>stand mixer</i> , menggunakan <i>paddle attachment</i> dengan cokelat yang sudah dilelehkan, aduk rata sampai berubah menjadi <i>mozzarella texture</i>
5.	Uleni			Cokelat yang sudah berubah tekstur sampai terpisah dengan minyak nya
6.	<i>Wrap</i> Letakkan			<i>Modeling chocolate</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> . Dalam <i>chiller</i> selama lebih dari 1 jam sampai cokelat mengeras

(Sumber: PoltekparNHI Bandung, 2023)

d) *Rice Crispy Treat*

TABEL 4 STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREAT

Rice Crispy Treats		Category: Rice Crispy Treat		
		Yield: 810 gr		
		Halaman 1 dari 2		
1.	Lelehkan	85 gr	<i>Unsalted butter</i>	Sampai berwarna kecoklatan (<i>brown butter</i>)
2.	Campurkan	560 gr	<i>Marshmallow</i>	Lelehkan semuanya dengan api sedang-kecil, pastikan meleleh tanpa <i>caramelization marshmallow</i> .

TABEL 4 STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS
(LANJUTAN)

<i>Rice Crispy Treats</i>		<i>Category: Rice Crispy Treat</i>		
		<i>Yield: 810 gr</i>		
		<i>Halaman 2 dari 2</i>		
3.	Masukkan	250 gr	<i>Rice crispy</i>	Setelah meleleh, aduk rata hingga terlapisi secara merata
4.	Siapkan		<i>Tray</i>	Yang sudah dilapisi <i>baking paper</i> , bentuk <i>rice crispy</i> sesuai dengan pola batang pohon yang diinginkan Padatkan agar menjadi kokoh
5.	Diamkan			Selama dua jam untuk <i>set</i>

(Sumber: Youtube andy_cooks, 2020)

e) *Micro Sponge*

TABEL 5 STANDARD RECIPE MICROSPONGE

<i>Microsponge</i>		<i>Category: Cake</i>		
		<i>Yield: 280 gr</i>		
		<i>Halaman 1 dari 2</i>		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Whisk</i>	3 ½ pcs 70 gr	Telur <i>Castor sugar</i>	Dalam bowl, sampai <i>fluffy</i> dan pucat
2.	Masukkan	1 ml 1 ml	Pewarna hijau <i>Vanilla Essence</i>	<i>Ke dalam mixture</i>
3.	Ayak	35 gr	<i>Soft flour</i>	Ke dalam bowl, <i>fold in</i> menggunakan <i>rubber spatula</i> sampai rata

TABEL 5 STANDARD RECIPE MICROSPONGE
(LANJUTAN)

Microsponge		Category: Cake		
		Yield: 280 gr		
		Halaman 2 dari 2		
4.	Tuangkan			Adonan ke dalam <i>paper cup</i> , sampai 2/3 <i>paper cup</i> penuh
5.	Panggang			Di dalam <i>microwave</i> selama 2 menit

(Sumber: Youtube Elegant Sweets, 2018)

f) Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia

TABEL 6 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		Category: Decorated Cake		
		Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)		
		Halaman 1 dari 27		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Cake Board				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Cake board</i>	Bulat dengan ukuran diameter 45 cm
2.	Campurkan	400 gr 5 gr 5 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Hingga rata dan menjadi berwarna <i>cream</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA
(LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 2 dari 27		
3.	Campurkan	400 gr 5 gr 5 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat Pewarna merah	Hingga rata dan menjadi berwarna coklat tua
4.	Campurkan			Kedua warna sampai membuat warna ombre
5.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
6.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalam 5 mm
7.	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada <i>teak block</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>
8.	<i>Cover</i>		<i>Rolled fondant</i>	<i>Cake board</i> dengan Yang sudah ditipiskan, ratakan dengan <i>smoother</i> , dan potong sisa <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
Tier Pertama				
9.	Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat Ø30 x 12 cm
10.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA
(LANJUTAN)**

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 3 dari 27		
11.	Campurkan	800 gr 0,5 gr 0,5 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Hingga rata dan menjadi berwarna <i>cream</i>
12.	<i>Dusting</i>	20 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
13.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalam 3 mm
14.	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
15.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan dan haluskan dengan <i>fondant smoother</i> . Potong bagian yang tidak terpakai
<i>Tier Kedua</i>				
16.	Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat Ø25 x 15 cm
17.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 4 dari 27		
18.	Campurkan	850gr 8 gr 1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant CMC Pewarna hijau Pewarna cokelat</i>	Hingga rata dan menjadi berwarna hijau <i>olive</i>
19.	<i>Dusting</i>	20 gr	Maizena	Pada permukaan <i>sillicon matt</i> dan <i>rolling pin</i> .
20.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalam 3 mm
21.	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
22.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan dan haluskan dengan <i>fondant smoother</i> . Potong bagian yang tidak terpakai
<i>Tier Ketiga</i>				
23.	Siapkan	1 <i>pcs</i>	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat Ø18 x 15 cm
24.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 5 dari 27		
25.	Campurkan	650 gr 6 gr 0,8 gr 2 gr 0,4 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna biru Pewarna kuning Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi berwarna <i>traditional dark green</i>
26.	<i>Dusting</i>	15 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
27.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalam 3 mm
28.	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
29.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan dan haluskan dengan <i>fondant smoother</i> . Potong bagian yang tidak terpakai
<i>Tier Keempat</i>				
32.	Siapkan	1 <i>pcs</i>	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat Ø15 x 15 cm
33.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 6 dari 27		
34.	Campurkan	530 gr 5 gr 3 gr 1 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna coklat Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi berwarna <i>dark forest green</i>
35.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
36.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalam 3 mm
37.	Oleskan		<i>Corn Syrup</i>	Pada permukaan <i>plastic wrap</i> pada <i>dummy</i>
38.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan dan haluskan dengan <i>fondant smoother</i> . Potong bagian yang tidak terpakai
Dekorasi Rumput				
39.	Bagi	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi lima bagian yang sama

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 7 dari 27		
40.	Campurkan	5 @20 gr 5 @0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna coklat Pewarna kuning Pewarna hitam	Dengan Secara bertahap, sehingga tercipta 5 warna yang berbeda
41.	<i>Dusting</i>	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
42.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , secara memanjang
43.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah ditipiskan menggunakan pisau, potong memanjang dengan ukuran yang tidak sama dan ujung yg <i>pointy</i>
44.	Letakkan		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk rumput di atas <i>plastic container</i> yang sudah dialasi <i>parchment paper</i> . Tunggu sampai setengah kering
45.	Oleskan		Air	Pada beberapa titik yang sudah ditentukan di sekeliling kue tingkatan pertama

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 8 dari 27		
46.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Rumput di bagian yang sudah diberikan air
	Gilas	50 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Dengan ketebalan 3 cm, potong pendek. Letakkan secara spiral, sisi lebar menghadap kanan kiri (posisi berdiri)
	Tempelkan			Sebagian <i>rolled fondant</i> rumput di kedua sisi <i>rolled fondant</i> spiral yang sudah mengering dan keras menggunakan air.
Dekorasi Batu				
47.	Bagi	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi dua bagian yang sama
48.	Campurkan	30 gr 0,2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat	Hingga rata dan menjadi berwarna dan membentuk motif <i>marble</i> coklat.
49.	Campurkan	30 gr 0,2 gr 0,1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Sampai membentuk motif <i>marble</i> .
50.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bulat dengan bermacam ukuran
51.	<i>Shaping</i>			Bulatan <i>rolled fondant</i> agar membentuk seperti batu sungguhan

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		Category: Decorated Cake		
		Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)		
		Halaman 9 dari 27		
Figurine Komodo				
52.	Campurkan	68 gr 0,6 gr 0,5 gr 0,2 gr	Rolled fondant Pewarna CMC Pewarna hitam Pewarna hijau	Sehingga menjadi perpaduan warna abu-abu dengan sedikit hint hijau
53.	Pipihkan Shaping	15 gr	Rolled fondant	Menjadi bentuk tear drop, Bagian depan membentuk 2 sudut (tidak lancip)
54.	Bentuk			Detailing kepala komodo menggunakan modeling tools, dan modeling ball untuk cekungan mata nya
55.	Pipihkan	33 gr	Rolled fondant	Menjadi bentuk memanjang, buat bagian atas tebal dan bagian bawah tipis menyerupai ekor
56.	Bagi Bentuk	20 gr	Rolled fondant	Menjadi 4 bagian yang sama Teardrop dan buat detail kaki figurine komodo menggunakan modeling tools

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 10 dari 27		
58.	<i>Brush</i>		Air	Ke di 4 titik di bagian bawah komodo untuk menempelkan kaki
59.	<i>Brush</i>	0,5 gr	Pewarna hitam	Ke seluruh badan komodo untuk menciptakan kesan kotor dan seperti aslinya.
60.	Gunakan		<i>Edible ink</i>	Untuk membuat detail mata
<i>Figurine Landak Jawa</i>				
61.	Campurkan	30 gr 0,2 gr 0,1 gr 0,1 gr	<i>Rolled fondant CMC</i> Pewarna kuning Pewarna cokelat	Hingga rata dan membentuk warna <i>cream</i>
62.	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled fondant cream</i>	Menjadi bentuk <i>teardrop</i>
63.	Bentuk	3 gr	<i>Rolled fondant cream</i>	Menjadi bulat dan pipihkan, gunakan <i>modeling tools</i> untuk membuat detail telinga
64.	<i>Brush</i>		Air	Pada bagian tengah sedikit menjorok ke depan <i>teardrop</i> untuk menempelkan telinga

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 11 dari 27		
65.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> bentuk telinga	Ke badan yang ditentukan, dan haluskan menggunakan <i>modeling tools</i> agar terlihat menyatu dengan kepala
66.	Campurkan	30 gr 0,2 gr 2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat Pewarna merah	Hingga rata berwarna coklat
67.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> cokelat	Menjadi banyak bentuk <i>teardrop</i> kecil dan tipiskan sampai ketebalam 1 mm
68.	<i>Brush</i>		Air	Pada bagian belakang <i>teardrop</i>
69.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dipipihkan, ke bagian belakang <i>teardrop</i> membentuk seperti duri landak
70.	Gunakan		Sisa <i>rolled fondant</i>	Untuk membuat detail mata dan hidung
Dekorasi Daun Besar Tier Kedua				
71	Bagi	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi lima bagian yang sama

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 12 dari 27		
72.	Campurkan	5 @50 gr 5 @0,5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna kuning Pewarna coklat Pewarna hitam	Dengan Secara bertahap, sehingga tercipta 5 warna yang berbeda hingga rata.
73.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> dan <i>rolling pin</i> , agar <i>rolled fondant</i> tidak menempel
74.	Gilas		<i>Rolled fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 2 mm
75.	Cetak Buat		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>fondant cutter</i> berbentuk daun Berbagai macam bentuk daun.
76.	Letakkan		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk daun di atas <i>plastic container</i> yang sudah dialasi <i>parchment paper</i> . Tunggu setengah kering
77.	Oleskan		Air	Pada beberapa titik yang sudah ditentukan.
78.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Daun di bagian yang sudah dioleskan air

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		Category: Decorated Cake		
		Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)		
		Halaman 13 dari 27		
Figurine Babirusa				
79.	Campurkan	63 gr 0,6 gr 0,1 gr	Rolled fondant CMC Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi bewarna abu-abu
80.	Bentuk	10 gr	Rolled fondant	Menjadi bentuk teardrop, tekan ujung teardrop yang lancip agar menjadi tumpul agar membentuk moncong (kepala)
81.	Bagi	3 gr	Rolled fondant	Menjadi dua, bentuk menjadi teardrop dengan ujung yang lancip, dan pipihkan. Gunakan modeling tool untuk membuat detail telinga
82.	Tempelkan		Rolled fondant bentuk telinga	Ke badan, di tempat yang ditentukan, dan haluskan menggunakan modeling tools agar terlihat menyatu dengan kepala
83.	Bentuk Masukkan	30 gr	Rolled fondant Tusuk gigi	Menjadi bentuk tabung, buat sisi depan dan belakang mengecil untuk ekor (badan) Ke dalam bagian badan di depan, untuk memempelkan kepala

TABEL 6 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 14 dari 27		
84.	Bagi Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi 4 bagian yang sama Tabung, dan buat detail kaki <i>figurine</i> babirusa menggunakan bantuan <i>modeling tools</i>
85.	Tusukkan		Tusuk gigi	Ke dalam bagian kaki yang telah dibuat, agar <i>figurine</i> bisa berdiri
86..	<i>Brush</i>		<i>Corn syrup</i>	Pada bagian depan badan dan bagian bawah untuk menempelkan kepala dan kaki
87.	Tusukkan		<i>Rolled fondant</i>	Kepala dan kaki di tempat yang sudah ditentukan
88.	Gunakan		<i>Edible ink</i>	Untuk memberikan detail mata
Dekorasi Jalak Bali				
89.	Campurkan Bagi	80 gr 0,8	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Hingga rata Menjadi dua, masing-masing 40 gr
90.	Bagi	40 gr	<i>Rolled fondant putih</i>	Menjadi dua, masing-masing 25 gr dan 15 gr

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 15 dari 27		
91.	Pipihkan Tempelkan		<i>rolled fondant</i> putih	Setipis 5 mm, kemudian cetak berbentuk burung Bagian yang lebih kecil dibawah untuk menimbulkan efek tebal. Rapihkan dengan <i>modeling tools</i>
94.	Campurkan	5 gr 0,5 gr 0,5 gr 5 gr 0,5 gr 0,5 gr	<i>Rolled fondant</i> putih <i>CMC</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> putih <i>CMC</i> Pewarna kuning	Untuk detail biru dan kuning pada burung
95.	<i>Detailing</i>			Paruh dan ekor dengan <i>rolled fondant</i> kuning, <i>rolled fondant</i> biru dan pewarna hitam
96.	<i>Brush</i>		Air	Pada bagian bagian belakang burung untuk menempelkannya pada kue.
Akar Pohon Ulin				
99.	Siapkan	300 gr	<i>Modeling chocolate</i>	Uleni sampai sedikit lunak

TABEL 6 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 whole cake (4 tiers)</i>		
		Halaman 16 dari 27		
100.	Pipihkan		<i>Modeling chocolate</i>	Sampai membentuk tali panjang, bagi menjadi 6 pcs dengan besar dan panjang yang tidak sama. Pilin tali nya agar lebih menyerupai akar
101.	<i>Brush</i>	Sedikit	<i>Corn syrup</i>	Di permukaan <i>cake</i> .
102.	Tempelkan		<i>Modeling chocolate</i>	Mengikuti pola desain
103.	Bentuk			Detail dengan menggunakan <i>modeling tools</i> dan <i>textured tool</i>
<i>Figurine Bunga Rafflesia Arnoldi</i>				
104.	Campurkan	60 gr 0,6 gr 3 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi berwarna merah <i>maroon</i>
105.	Bagi		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi 6 bagian, masing- masing 10 gr
106.	Ambil	5 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibagi, pipihkan sampai ketebalan 2 mm. Potong menyerupai bentuk <i>teardrop</i> dengan ujung yang tumpul (kelopak bunga)

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 17 dari 27		
109.	Pipihkan Gunakan	1 pcs	<i>Rolled fondant</i>	Potong membentuk bulat. Gunakan <i>small knife</i> untuk membuat lubang di tengahnya. <i>Cup</i> kecil untuk membuat <i>shape</i> melengkung. Tunggu hingga kering
110.	<i>Brush</i>		<i>Corn syrup</i>	Di sekitar badan bunga untuk menempelkan kelopak bunga
111.	Tempelkan Tunggu			Kelopak bunga yang ke sekeliling badan dalam posisi atas melengkung Sampai kering dan mengeras
112.	Tempelkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Yang sudah dibentuk seperti biji wijen ke kelopak bunga, untuk memberikan detail titik putih bunga <i>rafflesia arnoldi</i> .
	Siapkan	20 gr 0,2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i>	Bentuk bulat dan letakkan sesuai desain, sebagai penopang <i>rafflesia</i> .
Dekorasi Daun Tier Ketiga				

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 18 dari 27		
113.	Campurkan	200 gr 0,2 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> putih CMC Pewarna hijau	Sampai membentuk warna hijau muda
114.	Gilas			Sampai ketebalan 2mm, cetak dengan <i>fondant cutter</i> berbentuk daun. Dan buat juga bentuk daun yang lain
115.	Keringkan			Sampai setengah kering diatas <i>tray</i> .
	<i>Brush</i> Tempelkan		Air	Di beberapa titik yang sudah ditentukan Dekorasi daun
Dekorasi Bunga Anggrek Ungu				
116.	Siapkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Bagi menjadi 2 bagian yang sama
118.	Campurkan	30 gr 0,2 gr 1 gr 1,5 gr	<i>Rolled fondant</i> putih CMC Pewarna ungu Pewarna biru	Sampai rata

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 19 dari 27		
119.	Tumpuk			Kedua warna dan gilas sampai membentuk warna ombre
120.	Gilas			Menjadi pipih, dan potong menggunakan <i>small knife</i> membentuk kelopak
	Tipiskan			Menggunakan <i>modelling ball</i>
121.	Potong	5 cm	Kawat kecil	Tempelkan putik warna kuning pada bagian atas menggunakan <i>tape</i> hijau.
122.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> kelopak	Ke sekeliling putik sampai dua lapisan dan membentuk bunga.
123.	Tunggu			Sampai kering, kemudian <i>assemble</i> sesuai desain.
Pohon Liana “Tanaman Rambat”				
124.	Campurkan	30 gr 0,3 gr 0.5 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna coklat	Hingga rata dan menjadi berwarna coklat
125.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk memanjang
126.	Potong			Sepanjang yang diinginkan.
127.	<i>Brush</i>		Air	Di atas <i>rolled fondant</i> berbentuk tali
128.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Di bagian yang ditentukan

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		Category: Decorated Cake		
		Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)		
		Halaman 20 dari 27		
Papan Kayu Dengan Tulisan Angka				
129.	Campurkan	58 gr 0,5 gr 1 gr	Rolled fondant CMC Pewarna cokelat	Hingga rata dan menjadi berwarna cokelat
130.	Bagi		Rolled fondant cokelat	Menjadi dua bagian, 30 gr dan 20 gr
131.	Bentuk	30 gr	Rolled fondant cokelat	Menjadi bentuk persegi, kemudian gilas menggunakan rolling pin sampai ketebalan 2 mm dengan ukuran 8 cm x 5 cm
132.	Gunakan			Small knife untuk membuat guratan-guratan kayu pada rolled fondant
133.	Letakkan		Rolled fondant cokelat	Berbentuk papan kayu di atas plastic container yang sudah dialasi parchment paper. Tunggu sampai kering dan mengeras
134.	Gilas	20 gr	Rolled fondant cokelat	Menjadi persegi dengan tinggi 10 cm (tiang)
	Tempelkan		Tusuk sate	Di belakangnya, agar bisa berdiri tegak

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 21 dari 27		
135.	Gilas	8 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan <i>rolling pin</i> , sampai ketebalan 2 mm
136.	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai pola angka yang 1 dan 2
137.	<i>Brush</i>		<i>Corn syrup</i>	Pada bagian atas papan kayu <i>rolled fondant</i> yang sudah kering, tempelkan angka di atasnya
138.	Pasang			Papan kayu <i>rolled fondant</i> di tengah sesuai desain
Daun <i>Rafflesia Arnoldi</i>				
	Campurkan	30 gr 0,3 gr 2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna kuning	Sampai membentuk warna hijau muda terang
	Gilas Tunggu		<i>Rolled fondant</i> hijau	Ke ketebalan 3 mm. Cetak menggunakan <i>fondant</i> <i>cutter</i> daun ukuran sedang. Sampai setengah kering. Sisakan dua untuk langsung ditempelkan
	Oleskan		Air	Di bagian belakang bunga <i>rafflesia arnoldi</i> , tempelkan dua buah daun yang belum kering

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 22 dari 27		
	Tempelkan			Sisa daun yang sudah kering dengan cara ditancapkan langsung ke <i>rolled fondant</i> bulat penopang bunga.
Dekorasi Lumut				
	Campurkan	100 gr 0,5 gr 3 gr 1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hijau Pewarna hitam Pewarna coklat	Sampai membentuk warna hijau lumut
	Bagi			Menjadi 5 bagian. Bentuk 3 @30 gr bagian menjadi <i>flat</i> dan 2 @20 gr bagian menjadi bentuk bulat
	<i>Detailing</i>			Tekstur agar seperti lumut menggunakan tusuk gigi dan <i>modelling tools</i>
	Tempelkan dan susun			Sesuai dengan desain di bagian dekat akar <i>modeling chocolate</i>
Bagian Tengah Pohon Ulin (Batang)				

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 23 dari 27		
139.	Tusukkan Lapisi		Dowel kayu	Ke tingkatan dua, sebagai struktur pohon Dengan kertas mengikuti desain. Lapisi dengan <i>plastic wrap</i>
140.	Siapkan	500 gr	<i>Modeling chocolate</i>	Uleni sampai sedikit lunak
141.	Lapisi			Dowel dengan <i>modeling chocolate</i> bertahap menggunakan teknik <i>sculpting</i>
142.	<i>Detailing</i>			Menggunakan <i>modeling tools</i> .
<i>Figurine Orang Utan</i>				
143.	Campurkan	11 gr 0,1 gr Setitik	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi berwarna abu-abu muda
144.	Campurkan	10 gr 0,1 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Hingga rata dan menjadi berwarna abu-abu tua
145.	Campurkan	50 gr 0,4 gr 6 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna orange	Dari campuran 1:2, merah dan kuning hingga rata dan menjadi berwarna cokelat <i>orange</i>

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 24 dari 27		
146.	Bentuk <i>Detailing</i>	25 gr	<i>Rolled fondant cokelat orange</i>	Menjadi bentuk <i>tear drop</i> , tumpulkan bagian atas yang lancip, lalu tekan sampai menjadi <i>flat</i> (kepala) Bagian tengah untuk membuat pola cekung menggunakan <i>textured tools</i> dan <i>modeling tools</i>
147.	Bentuk <i>Detailing</i>	5 gr	<i>Rolled fondant cokelat orange</i>	Menjadi setengah lingkaran Dengan menggunakan <i>textured tools</i> dan <i>modeling tools</i>
148.	<i>Brush</i> Tempelkan		Air	Di bagian belakang yang cembung Pada bagian kepala
149.	Bentuk <i>Brush</i>	10 gr	<i>Rolled fondant abu-abu tua</i> Air	Menjadi lingkaran, dan pipihkan. <i>Shaping</i> agar membentuk dua cekungan mata menggunakan <i>modeling balls</i> Pada bagian belakang dan tempelkan, diatas bagian kepala cokelat <i>orange</i>

**TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA
ENDEMIK INDONESIA**

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 25 dari 27		
150.	Bentuk Detailing	3 gr	Rolled fondant abu-abu muda	Menjadi segitiga Tempelkan menggunakan edible glue di bagian tengah cekungan rolled fondant abu- abu tua Hidung dan mulut menggunakan modelling tools
151.	Bagi Bentuk	20 gr	Rolled fondant cokelat orange	Menjadi 4 bagian yang sama Memanjang, lalu tekan di satu sisi agar menjadi flat, lakukan detailing di sisi tersebut agar menyerupai rumbai, menggunakan bantuan modeling tools (tangan)
152.	Tempelkan			Rolled fondant tangan ke empat sisi badan figurine, rekatkan dan haluskan menggunakan tangan.
155.	Painting	1 gr	Pewarna cokelat orange	Ke dalam sela sela rumbai tangan dan kaki, untuk menimbulkan kesan seperti aslinya
Dekorasi Daun Rambat				

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 26 dari 27		
156.	Campurkan	75 gr 0,2 gr 1 gr 0,1 gr	<i>Rolled fondant CMC</i> Pewarna hijau Pewarna biru	Hingga rata dan menjadi berwarna hijau tosca muda
157.	Gilas	45 gr	<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> , dan cetak menggunakan <i>fondant leaf cutter</i> kecil dan sedang.
158.	Gilas	30 gr	<i>Rolled fondant</i> hijau	Berbentuk memanjang seperti tali
159.	Tempelkan			Di bagian depan kue membentuk batang daun rambat yang meliuk
160.	Susun			Dekorasi daun berjejer pada tali tempelkan menggunakan <i>corn syrup</i>
Bagian Akhir Pohon Ulin (Cabang Atas)				
162.	Lilitkan		Kawat	Ke dowel kayu, bentuk ke berbagai arah agar menyerupai cabang. Lapsi dengan kertas dan <i>plastic wrap</i> sambil dibentuk mengikuti desain
163.	Siapkan	200 gr	<i>Chocolate modeling</i>	Uleni sampai sedikit lunak

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE FLORA DAN FAUNA ENDEMIK INDONESIA

(LANJUTAN)

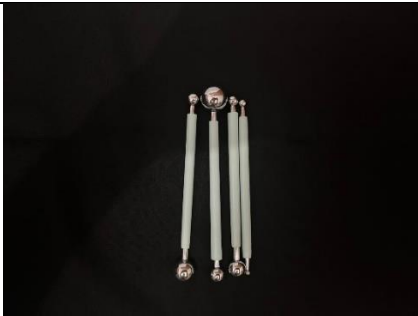
Dekorasi Kue Flora dan Fauna Endemik Indonesia		<i>Category: Decorated Cake</i>		
		<i>Yield: 1 Whole Cake (4 Tiers)</i>		
		Halaman 27 dari 27		
164.	Lapisi			Kawat dan sisa dowel kayu yang masih tampak dengan <i>modeling chocolate</i> sedikit demi sedikit menggunakan teknik <i>sculpting</i>
165.	Bentuk			Secara bertahap, mengikuti sketsa
166.	<i>Detailing</i>			Pohon menggunakan <i>textured tools</i> , dan <i>modeling tool</i> . Buat guratan guratan kayu yang menyerupai bentuk aslinya
	<i>Brush</i>	100 gr	<i>Melted chocolate</i>	Di permukaan batang untuk menimbulkan efek garis/ guratan pohon.
167.	Siapkan	280 gr	<i>Micro sponge</i> hijau	Untuk dekorasi daun, tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> di tempat yang sudah ditentukan

I.3.5. Kebutuhan Peralatan

Dalam mendekorasi kue kita membutuhkan bantuan dari peralatan. Selain untuk memudahkan dan meningkatkan efisiensi dalam proses dekorasi, penggunaan alat juga membantu hasil lebih presisi dan detail, serta memberikan fleksibilitas bagi *decorator*, *decorator* dapat bereksperimen dengan berbagai teknik dan desain, dari yang sederhana hingga kompleks, sesuai dengan tema dan keinginan.

Di bawah ini adalah list kebutuhan peralatan dalam pembuatan dekorasi kue pada Tugas Akhir ini.

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Silicone matt</i>		Alas membentuk <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
2.	<i>Rolling pin</i>		Menipiskan <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
3.	<i>Modelling tools</i>		Memberikan detail pada <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
4.	<i>Modeling balls</i>		Menipiskan/ memberikan detail cekung pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
5.	<i>Fondant smoother</i>		Menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i>
6.	<i>Digital scale</i>		Menimbang bahan
7.	<i>Small knife dan Scaple</i>		Memotong <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
8.	<i>Brush</i>		Mengaplikasikan pewarna pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
9.	<i>Turn table/ lazy susan</i>		Membantu proses <i>covering</i> dan dekorasi
10.	<i>Palette</i>		Wadah untuk mencampurkan <i>pewarna</i>
11.	Gunting		Membantu memotong <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
12.	<i>Edible ink marker</i>		Memberikan detail pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
13.	<i>Measurement tape</i>		Membantu pengukuran dekorasi dan <i>dummy</i> secara tepat
14.	Penggaris		Membantu pengukuran dan pemotongan <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i>
15.	<i>Paper Cup</i>		Loyang membuat <i>micro sponge</i>
16.	<i>Fondant cutter</i>		Memotong <i>rolled fondant</i> atau modeling chocolate menjadi bermacam-macam bentuk

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
17.	Tusuk sate		Untuk menempelkan <i>figurime rolled fondant</i>
18.	Tusuk gigi		Untuk menempelkan <i>figurine rolled fondant</i>
19.	Kawat		Sebagai kerangka dahan pohon ulin
20.	<i>Plastic wrap</i>		Menyimpan <i>rolled fondant</i> dan <i>modeling chocolate</i> yang akan digunakan kembali agar tidak kering

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
21.	<i>Plastic Container</i>		Menyimpan figurine <i>rolled fondant</i> , dan barang keperluan dekorasi.
22.	Dowel kayu		Sebagai penyangga agar <i>cake</i> berdiri kokoh
23.	<i>Teak block bulat Ø45</i>		Alas dekorasi kue
24.	<i>Styrofoam dummy bulat Ø30 x 12 cm</i>		Menggantikan cake di tingkatan pertama
25.	<i>Styrofoam dummy bulat Ø25 x 15 cm</i>		Menggantikan cake di tingkatan kedua

TABEL 7 KEBUTUHAN PERALATAN
(LANJUTAN)

No	Nama	Gambar Alat	Keterangan
26.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø18 x 15 cm		Menggantikan cake di tingkatan ketiga
27.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø15 x 12 cm		Menggantikan cake di tingkatan keempat

I.3.6. *Purchase Order*

Purchase Order (PO) adalah catatan yang diterbitkan oleh pembeli guna menginformasikan barang yang mereka maksudkan untuk dibeli dari penjual. Selain itu, PO juga berfungsi sebagai perjanjian antara pembeli dan penjual terkait barang yang diinginkan. Semakin rinci pesanan yang diajukan, semakin banyak detail yang tercantum, yang pada gilirannya akan meningkatkan efektivitas proses pemesanan. (Desmirati, M, 2019).

TABEL 8 PURCHASE ORDER REAL BUTTER CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>White Rolled Fondant – Bakels</i>	5000	gr	Rp 68.000	1000 gr	Rp 340.00
2.	<i>Greasing Oil - Zeelandia</i>	33	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 30.000
3.	<i>Unsalted Butter Anchor</i>	4560	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 375.000
4.	<i>Garam-Dolphin</i>	6,2	gr	Rp 7.500	500 gr	Rp 7.500
5.	<i>Soft Flour-Bogasari</i>	4097	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 80.000
6.	<i>Telur</i>	3425	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 112.000
7.	<i>Vanilla Essence-Toffieco</i>	33	gr	Rp 30.000	100 gr	Rp 30.000
8.	<i>Castor Sugar- MLS</i>	3650	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 86.000
9.	<i>Corn Syrup-Chung Jung One</i>	400	gr	Rp 34.470	700 gr	Rp 34.470
10.	<i>Lemon</i>	300	gr	Rp 12.800	1000 gr	Rp 12.800
11.	<i>Dark Chocolate Compound - Collata</i>	3150	gr	Rp 66.000	1000 gr	Rp 264.000
12.	<i>Bubuk coklat-Windmolen</i>	69	gr	Rp 16.400	80 gr	Rp 16.400
13.	<i>Heavy Cream-Millac</i>	1150	gr	Rp 62.900	1000 gr	Rp 125.800
14.	<i>Marshmallow</i>	560	gr	Rp 38.900	300 gr	Rp 77.800
15.	<i>Rice Crispy</i>	250	gr	Rp 22.500	250 gr	Rp 22.500

**TABEL 8 PURCHASE ORDER REAL BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
16.	Maizena - Maizenaku	500	gr	500 gr	Rp 8.000	Rp 8.000
17.	Teak block Ø45 cm	1	pcs	Rp 45.000	1 pcs	Rp 45.000
18.	Dowel 12 mm x 100 cm	4	pcs	Rp 5.000	1 pcs	Rp 20.000
19.	Tusuk sate	40	pcs	Rp 8.000	40 pcs	Ro 8.000
20.	Tusuk gigi	80	pcs	Rp 1.000	80 pcs	Rp 1.000
21.	Kawat 1 mm	5	pcs	Rp 1.200	1 pcs	Rp 6.000
22.	Pewarna makanan cokelat – Cross	50	ml	Rp 47.500	60 ml	Rp 47.500
23.	Pewarna makanan Kuning – Koepoe koepeo	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
24.	Pewarna makanan hijau – Koepoe koepoe	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
25.	Pewarna makanan hijau – Cross	50	ml	Rp 47.500	60 ml	Rp 47.500
26.	Pewarna makanan hitam – Cross	30	ml	Rp 10.200	30 ml	Rp 10.200
27.	Pewarna makanan biru – Cross	20	ml	Rp 10.200	30 ml	Rp 10.200

**TABEL 8 PURCHASE ORDER REAL BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
28.	Pewarna makanan merah – Koepoe koepoe	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
29.	Pewarna makanan ungu – Cross	20	ml	Rp 10.200	20 ml	Rp 10.200
30.	CMC – Koepoe koepoe	43	gr	Rp 10.600	43 gr	Rp 10.600
31.	<i>Edible Ink – Forbake</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 19.000	1 <i>pcs</i>	Rp 19.000
32.	<i>Plastic Wrap - Cheffy</i>	1	<i>roll</i>	Rp 38.000	1 <i>roll</i>	Rp 38.000
33.	<i>Cake Bottom Acrylic 20 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 16.156	1 <i>pcs</i>	Rp 16.156
34.	<i>Cake Bottom Acrylic 16 cm cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 8.501	1 <i>pcs</i>	Rp 8.501
35.	<i>Cake Bottom Acrylic 12 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 6.683	1 <i>pcs</i>	Rp 6.683
TOTAL						Rp 1.947.210

TABEL 9 PURCHASE ORDER STYROFOAM DUMMY

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	<i>White Rolled Fondant – Bakels</i>	5000	gr	Rp 68.000	1000 gr	Rp 340.000

**TABEL 9 PURCHASE ORDER STYROFOAM DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
2.	<i>Dark Chocolate Compound - Collata</i>	850	gr	Rp 66.000	1000 gr	Rp 66.000
3.	<i>Flour-Bogasari</i>	250	gr	Rp 3.950	250 gr	Rp 3.950
4.	Telur	250	gr	Rp 7.000	250 gr	Rp 7.000
5.	<i>Castor Sugar - MLS</i>	250	gr	Rp 3.500	250 gr	Rp 3.500
6.	<i>Corn Syrup-Chung Jung One</i>	400	gr	Rp 34.470	700 gr	Rp 34.470
7.	<i>Maizena - Maizenaku</i>	500	gr	Rp 8.000	500 gr	Rp 8.000
8.	<i>Styrofoam dummy bulat Ø30 x 12 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 30.000	1 <i>pcs</i>	Rp 30.000
9.	<i>Styrofoam dummy bulat Ø25 x 15 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 19.000	1 <i>pcs</i>	Rp 19.000
10.	<i>Styrofoam dummy bulat Ø18 x 15 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 10 000	1 <i>pcs</i>	Rp 10.000
11	<i>Styrofoam dummy bulat Ø15 x 12 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 9 000	1 <i>pcs</i>	Rp 9.000
12.	<i>Teak block Ø45 cm</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 45.000	1 <i>pcs</i>	Rp 45.000
13.	Dowel 12 mm x 1 mm	2	<i>pcs</i>	Rp 5.000	1 <i>pcs</i>	Rp 10.000
14.	Tusuk sate	40	<i>pcs</i>	Rp 8.000	40 <i>pcs</i>	Ro 8.000
15.	Tusuk gigi	80	<i>pcs</i>	Rp 1.000	80 <i>pcs</i>	Rp 1.000
16.	Kawat 1 mm	5	<i>pcs</i>	Rp 1.200	1 <i>pcs</i>	Rp 6.000

**TABEL 9 PURCHASE ORDER STYROFOAM DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
17.	Pewarna makanan coklat – Cross	50	ml	Rp 47.500	60 ml	Rp 47.500
18.	Pewarna makanan Kuning – Koepoe koepoe	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
19.	Pewarna makanan hijau – Koepoe koepoe	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
20.	Pewarna makanan hijau – Cross	50	ml	Rp 47.500	60 ml	Rp 47.500
21.	Pewarna makanan hitam – Cross	30	ml	Rp 10.200	30 ml	Rp 10.200
22.	Pewarna makanan biru – Cross	20	ml	Rp 10.200	30 ml	Rp 10.200
23.	Pewarna makanan merah – Koepoe koepoe	30	ml	Rp 6.800	30 ml	Rp 6.800
24.	Pewarna makanan ungu – Cross	20	ml	Rp 10.200	20 ml	Rp 10.200
25.	CMC – Koepoe koepoe	43	gr	Rp 10.600	43 gr	Rp 10.600

26.	<i>Edible Ink – Forbake</i>	1	<i>pcs</i>	Rp 19.000	1 <i>pcs</i>	Rp 19.000
27.	<i>Plastic Wrap - Cheffy</i>	1	<i>roll</i>	Rp 38.000	1 <i>roll</i>	Rp 38.000
TOTAL						Rp 821.320

I.3.7. Perumusan *Selling Price* (Harga Jual)

Harga merupakan salah satu komponen dalam *marketing mix* yang berperan dalam menghasilkan pendapatan. Elemen-elemen tersebut meliputi harga, produk, tempat, dan promosi, dan lebih terkenal sebagai empat P (*Price, Product, Place, dan Promotion*) (Kotler, 2016)

Tingkat harga yang ditetapkan akan mempengaruhi volume penjualan barang. Jumlah barang yang terjual berdampak pada biaya produksi atau biaya yang dikeluarkan terkait dengan pengadaan barang untuk perusahaan.

Dalam menetapkan harga, perlu diperhitungkan banyak faktor yang mempengaruhi secara langsung ataupun tidak langsung, (a) Faktor yang memiliki pengaruh langsung mencakup harga bahan baku, biaya proses produksi, biaya promosi atau pemasaran, serta berbagai elemen lain yang terkait. (b) Faktor yang secara tidak langsung memengaruhi penetapan harga tapi memiliki keterkaitan yang kuat, ialah harga produk sejenis yang ditawarkan pesaing, serta dampak harga terhadap hubungan antara produk substitusi dan produk komplementer.

a) *Recipe Costing*

Food costing atau bisa juga disebut dengan *recipe costing* merupakan harga yang harus dibayar untuk sebuah standar resep, yang umumnya hanya mencakup biaya bahan, namun ada juga yang mencantumkan biaya tenaga. Biaya ini bersifat fluktuatif atau tidak tetap, dimana ketika terdapat perubahan pada harga pasaran suatu

bahan maka *food costing* akan mengalami perubahan juga, dengan demikian *food costing* perlu dihitung dan diverifikasi secara berkala, terlebih pada saat terjadi inflasi yang cukup tinggi (Egan, B. 2015)

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
Butter Cake Tier 1						
1.	Soft flour - Bogasari	1585	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 25.360
2.	Unsalted butter - Anchor	1750	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 131.250
3.	Castor sugar - MLS	1400	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 30.100
4.	Garam-Dolphin	1,4	gr	Rp 7.500	500 gr	Rp 21
5.	Telur	1275	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 35.700
6.	Vanilla Essence - Toffieco	10	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 4.000
7.	Lemon	100	gr	Rp 12.800	1000 kg	Rp1.280
8.	Greasing oil - Zeelandia	10	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 600
Butter Cake Tier 2						
9.	Soft flour - Bogasari	1360	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 21.760
10.	Unsalted butter - Anchor	1500	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 112.500
11.	Castor sugar - MLS	1200	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 25.800
12.	Garam-Dolphin	1,4	gr	Rp 7.500	500 gr	Rp 21

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
13.	Telur	1075	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 30.100
14.	<i>Vanilla Essence</i> - Toffieco	10	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 4.000
15.	Lemon	100	gr	Rp 12.800	1000 kg	Rp 1.280
16.	<i>Greasing oil</i> -Zeelandia	10	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 600
<i>Butter Cake Tier 3</i>						
17.	<i>Soft flour</i> - Bogasari	717	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 11.472
18.	<i>Unsalted butter</i> - Anchor	787,5	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 59.000
19.	<i>Castor sugar</i> - MLS	630	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 13.545
20.	Garam-Dolphin	1	gr	Rp 7.500	500 gr	Rp 15
21.	Telur	575	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 16.100
22.	<i>Vanilla Essence</i> - Toffieco	8	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 3.200
23.	Lemon	50	gr	Rp 12.800	1000 kg	Rp 640
24.	<i>Greasing oil</i> -Zeelandia	8	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 480
<i>Butter Cake Tier 4</i>						
25.	<i>Soft flour</i> - Bogasari	400	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 6.400
26.	<i>Unsalted butter</i> - Anchor	437,5	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 32.800

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
27.	<i>Castor sugar</i> - MLS	350	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 7.525
28.	Garam- Dolphin	1	gr	Rp 7.500	500 gr	Rp 15
29.	Telur	325	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 9.100
30.	<i>Vanilla</i> <i>Essence</i> - Toffieco	5	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 2.000
31.	Lemon	50	gr	Rp 12.800	1000 kg	Rp. 640
32.	<i>Greasing oil</i> - Zeelandia	5	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 300
<i>Chocolate Ganache</i>						
33.	<i>Dark cokelat</i> <i>compound</i> - Colatta	2300	gr	Rp 85.900	1000 gr	Rp 197.570
34.	Bubuk cokelat - Windmolen	69	gr	Rp 16.400	80 gr	Rp 14.145
35.	<i>Castor sugar</i> - MLS	46	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 989
36.	<i>Heavy cream</i> - Millac	1150	gr	Rp 62.900	1000 gr	Rp 72.335
<i>Dekorasi Rolled Fondant</i>						
37.	Pewarna cokelat – <i>Cross</i>	10	gr	Rp 47.500	60 ml	Rp 7.916
38.	Pewarna kuning – Koepoe koepoe	7	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 1.586

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
39.	Pewarna hijau – <i>Cross</i>	7	gr	Rp 47.500	60 ml	Rp 5.541
40.	Pewarna hijau – Koepoe koepoe	7	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 1.586
41.	Pewarna merah – Koepoe koepoe	1	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 226
42.	Pewarna biru – <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020
43.	Pewarna hitam – <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020
44.	Pewarna Ungu- <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020
45.	<i>Corn syrup</i>	25	gr	Rp 12.500	250 gr	Rp 1.250
46.	<i>Edible ink</i> - Forbake	1	pcs	Rp 19.000	1 pcs	Rp 19.000
47.	Tusuk sate	5	pcs	Rp 8.000	40 pcs	Rp 1.000
48.	Tusuk gigi	8	pcs	Rp 1.000	80 pcs	Rp 100
49.	<i>Plastic wrap</i> - Cheffy	1	pcs	Rp 38.000	1 roll	Rp 38.000
50.	Dowel 12 mm x 1 mm	2	pcs	Rp 5.000	1 pcs	Rp 10.000
51.	<i>Cake Bottom Acrylic</i> 20 cm	1	pcs	Rp 16.156	1 pcs	Rp 16.156
52.	<i>Cake Bottom Acrylic</i> 16 cm cm	1	pcs	Rp 8.501	1 pcs	Rp 8.501
53.	<i>Cake Bottom Acrylic</i> 12 cm	1	pcs	Rp 6.683	1 pcs	Rp 6.683

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
54.	<i>Teak block</i> Ø45 cm	1	pcs	Rp 45.000	1 <i>pcs</i>	Rp 45.000
55.	<i>Rolled fondant</i> – <i>Bakels</i>	5000	gr	Rp 68.000	1000 gr	Rp. 340.000
Dekorasi <i>Modeling Chocolate</i>						
55.	<i>Dark chocolate compound</i> - <i>Colatta</i>	850	gr	Rp 85.900	1000 gr	Rp 73.015
56.	<i>Corn syrup</i>	375	gr	Rp 12.500	200 gr	Rp 23.437
Dekorasi <i>Rice Crispy Treats</i>						
57.	<i>Unsalted Butter-Anchor</i>	85	gr	Rp 75.000	1000 gr	Rp 6.375
58.	<i>Marshmallow</i>	560	gr	Rp 38.900	300 gr	Rp 72.613
59.	<i>Rice Crispy</i>	250	gr	Rp 22.500	250 gr	Rp 22.500
Dekorasi <i>Micro Sponge</i>						
60.	<i>Soft flour</i> - <i>Bogasari</i>	35	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 560
61.	<i>Telur</i>	175	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 4.900
61.	<i>Castor Sugar</i> - <i>MLS</i>	70	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 1.505
63.	<i>Vanilla Essence</i> – <i>Toffieco</i>	1	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 400

TABEL 10 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE* DAN *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
64.	Pewarna hijau – Koepoe koepeoe	1	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 226
TOTAL						Rp 1.588.779

TABEL 11 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *DUMMY*

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
Dekorasi <i>Rolled Fondant</i>						
1.	Pewarna coklat – <i>Cross</i>	10	gr	Rp 47.500	60 ml	Rp 7.916
2.	Pewarna kuning – Koepoe koepoe	7	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 1.586
3.	Pewarna hijau – <i>Cross</i>	7	gr	Rp 47.500	60 ml	Rp 5.541
4.	Pewarna hijau – Koepoe koepeoe	1	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 226
5.	Pewarna merah – Koepoe koepoe	1	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 226
6.	Pewarna biru – <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020
7.	Pewarna hitam – <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020

TABEL 11 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *DUMMY*
(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
8.	Pewarna Ungu- <i>Cross</i>	2	gr	Rp 10.200	20 ml	Rp 1.020
9.	<i>Corn syrup</i>	25	gr	Rp 12.500	250 gr	Rp 1.250
10.	<i>Edible ink</i> - Forbake	1	<i>pcs</i>	Rp 19.000	1 <i>pcs</i>	Rp 19.000
11.	Tusuk sate	5	<i>pcs</i>	Rp 8.000	40 <i>pcs</i>	Rp 1.000
12.	Tusuk gigi	8	<i>pcs</i>	Rp 1.000	80 <i>pcs</i>	Rp 100
13.	<i>Plastic wrap</i> - Cheffy	1	<i>pcs</i>	Rp 38.000	1 <i>roll</i>	Rp 38.000
14.	Dowel 12 mm x 1 mm	2	<i>pcs</i>	Rp 5.000	1 <i>pcs</i>	Rp 10.000
15.	<i>Teak block</i> Ø45 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 45.000	1 <i>pcs</i>	Rp 45.000
16.	<i>Rolled fondant</i> – <i>Bakels</i>	5000	gr	Rp 68.000	1000 gr	Rp. 340.000
17.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø30 x 12 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 30.000	1 <i>pcs</i>	Rp 30.000
18.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø25 x 15 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 19.000	1 <i>pcs</i>	Rp 19.000
19.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø18 x 15 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 10 000	1 <i>pcs</i>	Rp 10.000
20.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø15 x 12 cm	1	<i>pcs</i>	Rp 9 000	1 <i>pcs</i>	Rp 9.000

Dekorasi *Modeling Chocolate*

TABEL 11 *FOOD COSTING* MENGGUNAKAN *DUMMY*
(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
21.	<i>Dark chocolate compound</i> - Colatta	850	gr	Rp 85.900	1000 gr	Rp 73.015
22.	<i>Corn syrup</i>	375	gr	Rp 12.500	200 gr	Rp 23.437
Dekorasi <i>Micro Sponge</i>						
23.	<i>Soft flour</i> - Bogasari	35	gr	Rp 16.000	1000 gr	Rp 560
24.	Telur	175	gr	Rp 28.000	1000 gr	Rp 4.900
25.	Castor Sugar - MLS	70	gr	Rp 21.500	1000 gr	Rp 1.505
26.	<i>Vanilla Essence</i> – Toffieco	1	gr	Rp 40.000	100 gr	Rp 400
27.	Pewarna hijau – Koepoe koepeoe	1	gr	Rp 6.800	30 ml	Rp 226
TOTAL						Rp 646.948

b) Selling Price

Selling price adalah jumlah uang yang dikenakan oleh suatu bentuk usaha kepada pembeli untuk sebuah barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Hansen dan Mowen, 2001). Pada dasarnya harga jual harus cukup untuk menutupi seluruh biaya serta memberikan laba yang wajar. Dengan kata lain, harga jual merupakan jumlah dari biaya produksi ditambah dengan *mark-up* berupa laba yang diharapkan (Mulyadi, 2001:349).

Penentuan harga jual (*selling price*) merupakan proses yang sangat penting dalam manajemen operasional bisnis kuliner. Salah

satu pendekatan yang umum digunakan dalam industri *hospitality* adalah metode persentase biaya makanan (*food cost percentage*), metode ini sangat efektif dalam menetapkan harga jual karena memperhitungkan langsung biaya bahan baku makanan dan menyesuaikannya dengan persentase keuntungan yang diinginkan (Feinstein dan Stefanelli, 2012).

Dalam industri *food and beverage* serta *hospitality*, target *food cost* sebesar 30% dianggap sebagai standar operasional yang ideal. Menurut Davis (2018) dalam buku *Food and Beverage Management*, angka ini memungkinkan untuk membagi biaya secara seimbang; 30% untuk bahan makanan dan minuman, 30% untuk biaya tenaga kerja, 30% untuk *overhead* (sewa, listrik, dan lain-lain), dan 10% sebagai laba bersih. Dengan komposisi tersebut, bisnis *F&B* dapat berjalan dengan margin keuntungan yang sehat.

Jika *food cost* melebihi angka 30%, maka akan berisiko mengalami penurunan margin keuntungan dan permasalahan keuangan. *Food cost* yang tinggi sering kali merupakan indikator inefisiensi, yang dapat disebabkan oleh pemborosan bahan makanan, kesalahan dalam pengukuran porsi, atau penetapan harga jual yang kurang tepat (Walker, 2017)

$$(\text{Harga Jual} = \text{Total Food Cost} / \text{Desired Cost Percentage} \%)$$

TABEL 12 SELLING PRICE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE

JENIS BIAYA	HARGA
Biaya bahan baku	Rp 1.588.779
<i>Desired Cost Percentage</i>	30%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 5.295.930
ACTUAL SELLING PRICE	Rp 5.300.000

(Sumber: HasilOlahanPenulis, 2025)

TABEL 13 SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

JENIS BIAYA	HARGA
Biaya bahan baku	Rp 646.948
<i>Desired Cost Percentage</i>	30%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp 2.156.493
ACTUAL SELLING PRICE	Rp 2.160.000

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

I.4. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.1. Lokasi Pelaksanaan

Uji coba presentasi produk Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Fauna Endemik Indonesia akan dilaksanakan di tempat tinggal sementara Penulis yaitu di Kos Namura 3, Jl Dr Setiabudi, Gg Haji Ridho 174B No 3, RT 02/ RW 04, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat, 40153 dan di Dapur *Pastry* di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yaitu di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40114.

Presentasi produk Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Fauna Endemik Indonesia akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yaitu di Jl. Dr. Setiabudhi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40114.

1.4.2. Waktu Pelaksanaan

Uji coba presentasi produk Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Fauna Endemik Indonesia akan dilaksanakan pada bulan April 2025 sampai dengan Juli 2025.

Presentasi produk Dekorasi Kue Bertemakan Flora dan Funa Endemik Indonesia akan dilaksanakan pada bulan Juli 2025