

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejarah kue berkembang dalam berbagai bentuk dan periode yang cukup panjang. Para arkeolog telah menemukan bukti kue dari peradaban pertama, tetapi jenis kue hanya diketahui pada pertengahan abad ke -18. Kue pertama yang ditemukan di Swiss merupakan biji-bijian yang berbentuk pipih dan datar yang dimasak di atas batu panas. Dengan tekstur yang kering dan bentuk yang menyerupai biskuit, kue pertama tersebut sering diberi bahan tambahan berupa buah atau kacang agar menambah nilai rasa (Humble, 2010).

Definisi pertama yang diberikan oleh Kamus Bahasa Inggris Oxford, kue adalah roti yang dipanggang dengan bahan serupa yang dibuat berbeda dari bentuk atau komposisi bahannya. Oleh karena itu, muncul pendapat bahwa kue merupakan sejenis roti namun berukuran kecil dan lebih datar. Kamus Bahasa Inggris Oxford juga menyebutkan bahwa kue ini biasanya dipanggang hingga memiliki tekstur yang keras di kedua sisi. Hal ini diperkuat oleh John de Trevisa pada tahun 1398 yaitu '*Some brede is bake and tornyd and wende at fyre and is callyd a cake*'. Melalui definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa kue ini merupakan jenis roti, tetapi proses pemangangan dan penanganannya berbeda (Levene, 2016).

Perkembangan kue terus berlanjut seiring dengan berkembangnya zaman. *Gingerbread* disebut sebagai kue modern pertama yang terbuat dari remahan roti dan dijadikan pasta kental yang kemudian dicampur

menggunakan madu dan rempah-rempah. Pada abad ke-17, kue ini terpinggirkan dan digantikan oleh kue yang menggunakan bahan tambahan seperti tepung, gula, margarin, dan telur. Perbedaan tekstur kue yang signifikan terjadi karena penggantian bahan ragi menjadi bir sebagai bahan pengembang. Kemudian, kue ini mulai digunakan sebagai persembahan keagamaan, ulang tahun, pernikahan, hingga dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari (Humble, 2010).

Dekorasi kue adalah seni menghias kue yang bertujuan untuk mengoptimalkan penampilan dan daya tarik visual sehingga dapat mengubah keseluruhan bentuk kue menjadi kue yang menarik. Selain itu, menghias kue juga membantu menutupi kekurangan fisik pada kue, seperti bentuk yang tidak simetris, tidak mengembang dengan baik, hingga warna kue yang terlalu gelap. Pada umumnya, kue yang dihias ini digunakan sebagai bentuk ungkapan, seperti acara ulang tahun dan pernikahan (Hariyanto dkk, 2018).

Untuk menciptakan hasil yang sesuai dan menarik dalam mendekorasi kue, perlu memperhatikan beberapa faktor penting. Warna merupakan salah satu faktor penting agar mencapai perbedaan warna yang jelas dan menarik perhatian, dapat menggunakan bentuk tambahan seperti daun, bunga, buah-buahan, atau sebuah karakter yang akan dibuat. Desain dan tekstur yang akan dipadukan pada suatu kue juga perlu diperhatikan agar tampilan kue beragam dan bervariasi, sehingga kue yang dihasilkan tidak terkesan monoton. Desain kue yang sederhana akan lebih praktis dan mendapatkan hasil yang optimal dibandingkan dengan desain kue yang lebih kompleks (Whitman, 2001).

Royal icing, marzipan, frosting, chocolate, dan gum paste merupakan variasi bahan yang umum digunakan dalam menghias kue. Penggunaan bahan tersebut dapat disesuaikan dengan bentuk dan rasa yang diinginkan (Brown, 2007). *Rolled fondant*, bahan yang terbuat dari gula dan gelatin, juga termasuk bahan yang sering digunakan dalam proses mendekorasi kue, biasanya digunakan untuk melapisi kue hingga membentuk ornamen atau *figurine*. *Fondant* yang sudah diuleni dan menjadi bentuk adonan yang lembut akan memiliki tekstur yang cukup padat namun mudah diaplikasikan karena memiliki tingkat elastisitas tinggi. Selain dapat digulung tipis dan digunakan sebagai penutup kue, *fondant* juga dapat digunakan untuk membuat berbagai bentuk, gambar, atau dekorasi lainnya. *Fondant* juga memiliki kestabilan yang baik di suhu ruangan, sehingga dapat bertahan pada acara-acara penting tanpa rusaknya penampilan kue (LoCicero, 2007).

Saat menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan untuk mendekorasi kue, perlu memperhatikan teknik-teknik agar *fondant* dapat terpasang dan terbalut dengan rapi pada kue. Tekstur *fondant* harus mencapai tingkat elastisitas yang tinggi untuk mencegah retakan saat dipipihkan dan menaburkan sedikit tepung jagung pada suhu ruangan yang lembab untuk menghindari *fondant* lengket pada permukaan meja kerja atau dapat menggunakan sedikit gula halus pada suhu ruangan yang lebih kering. Penggunaan alat seperti *fondant smoother* juga diperlukan untuk membantu mengatasi jika ada udara yang terperangkap dan membentuk gelembung sehingga mendapatkan permukaan *fondant* yang lebih halus (Deacon, 2012).

Terdapat beberapa teknik yang perlu dipahami ketika mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant*. *Covering* atau menutup lapisan kue merupakan salah satu teknik yang umum digunakan saat mendekorasi kue. Menggilas *rolled fondant* sesuai dengan bentuk kue dan ukuran, dilakukan dengan cara menggilas dari bagian tengah ke arah luar akan membantu mempermudah proses *covering* agar bentuk dan ketebalannya konsisten. *Fondant smoother* digunakan pada teknik ini untuk menghaluskan permukaan dan membantu mencegah gelembung udara (Wilton, 2021).

Applique atau memotong *rolled fondant* dengan bantuan *cookie cutter* atau alat cetak bentuk lainnya juga sering digunakan dalam proses mendekorasi kue. Dengan menggunakan teknik ini, dapat menciptakan pola atau motif yang timbul dan menarik secara visual, serta dapat dikombinasikan dengan teknik *embossing* dan pewarnaan. *Embossing* digunakan untuk memberikan pola timbul dan efek visual elegan klasik tanpa hiasan tambahan, seperti membuat tekstur kayu hingga desain elegan. Pengaplikasian teknik ini dapat dilakukan sebelum atau sesudah *rolled fondant* ditempelkan pada kue. Teknik pewarnaan pada *rolled fondant* tergantung pada hasil yang diinginkan, salah satunya adalah *dusting* atau menggunakan bubuk pewarna seperti *gold dust* untuk memberikan efek berkilau atau gradasi. Untuk membuat ilustrasi atau tulisan dekoratif, teknik *painting* dapat digunakan dengan cara mencampurkan pewarna makanan dengan alkohol yang kemudian diaplikasikan pada permukaan *rolled fondant*. Teknik *marbling* untuk menciptakan motif batu marmer dan teknik *coloring in the mix* untuk mencampurkan pewarna pada *rolled fondant* secara merata (Wilton, 2009).

Ruffling dan *braiding* juga merupakan teknik dalam dekorasi menggunakan *rolled fondant*. Kedua teknik tersebut membantu menambah tekstur pada kue. Teknik *ruffling* menciptakan efek lipatan bergelombang yang berbentuk seperti renda atau kain yang berkerut dan biasanya digunakan untuk mempercantik pada sisi kue. Teknik *braiding* menghasilkan tekstur pola anyaman yang memberikan kesan klasik namun tetap menarik, dan biasanya digunakan untuk hiasan pada tepi kue (Garrett, 2007).

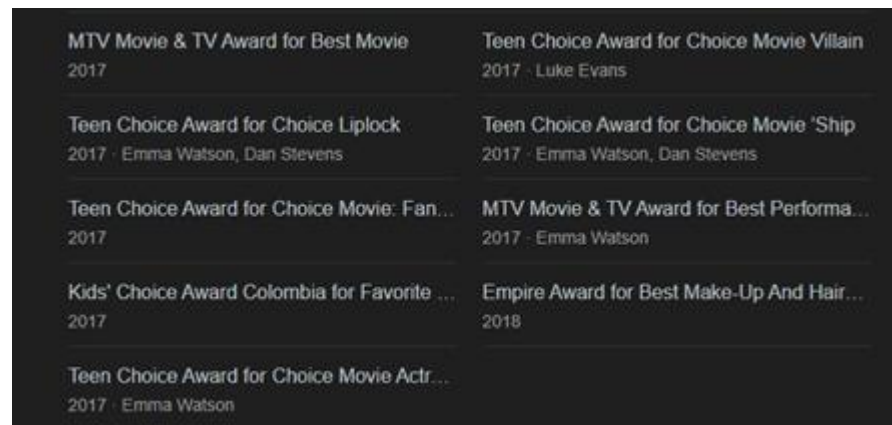


Gambar 1 : Poster Film Beauty and The Beast (2017)

(Sumber: IMDb, 2017)

Terdapat banyak kategori film berdasarkan kategori tertentu yang ditayangkan pada bioskop, televisi, maupun layanan daring yang ditujukan untuk menonton film melalui internet. Fantasi merupakan salah satu kategori film yang paling dicari dan memiliki banyak peminat sehingga dapat mencakup penonton dari rentang usia anak kecil hingga dewasa. Film fantasi dibuat untuk menciptakan pengalaman hidup dalam imajinasi bagi para

penonton. *Beauty and The Beast* adalah satu diantara banyaknya film animasi dan fantasi, dan ditayangkan pada tahun 1991 yang kemudian dibuat dalam bentuk *live action*, atau pertunjukan yang menggunakan aktor dan lokasi yang nyata. Diperankan langsung oleh Emma Watson dan Dan Stevens dan ditayangkan di bioskop pada tahun 2017 (Juanna & Abidin, 2018).



Gambar 2 : Penghargaan Beauty and The Beast 2017

(Sumber: IMDb, 2018)

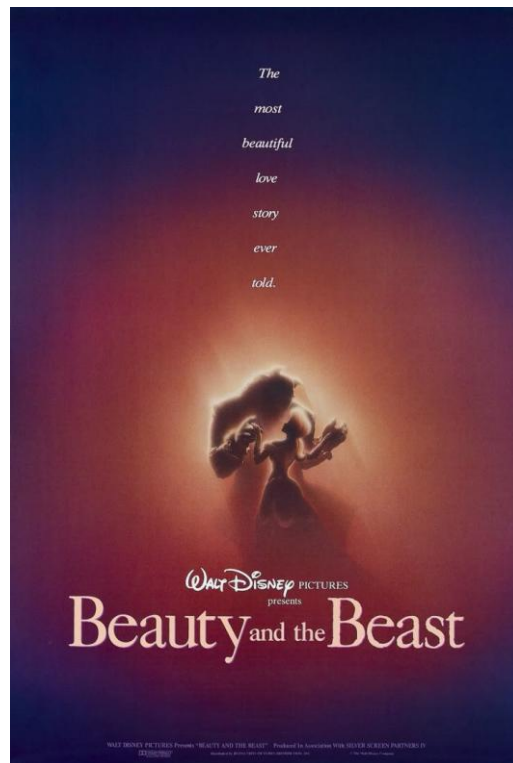
Versi *live action* dari *Beauty and The Beast* yang tayang pada tahun 2017 mendapat banyak penghargaan dan nominasi, terutama dalam kategori fantasi . Nominasi dan penghargaan yang diraih oleh film ini berkat banyaknya penonton yang memberikan penilaian positif mengenai alur cerita, akting dari pemain film tersebut, sinematografi, musik, efek visual dan animasi, pesan yang disampaikan, hingga pengembangan karakter. Berkat banyaknya penilaian positif, film ini meraih 1,2 miliar penonton dari seluruh dunia, film musikal *live action* dengan pendapatan kotor tertinggi di dunia, film terlaris ke-13 di Amerika Utara, dan film terlaris ke-15 sepanjang masa. Selain itu, film ini juga berhasil mendapatkan 4 nominasi pada *23rd Critics'*

Choice Awards, dan 2 nominasi pada *71st British Academy Film Awards*, serta memperoleh nominasi dalam kategori *Best Production Design* dan *Best Costume Design* pada *Academy Awards* ke-90. (Hasan, 2019).

Gaun kuning, yang merupakan ciri khas dari karakter Belle, dirancang dan diproduksi dengan penuh kreativitas yang terbuat dari beberapa lapis kain organza satin yang ringan. Untuk menciptakan kesan dan tampilan yang lebih modern pada gaun kuning tersebut, perancang busana melapiskan 2.160 kristal Swarovski pada gaun tersebut. Dengan penuh ketelitian, proses pembuatan gaun ini juga memakan waktu lebih dari 12.000 jam. Berkat Jacqueline Durran, perancang busana di film *Beauty and The Beast*, gaun kuning ini meraih berbagai nominasi dan penghargaan di industri perfilman (Chi, 2017).

Merujuk pada penjelasan sebelumnya, Penulis terdorong untuk mempresentasikan nilai estetika dan kisah inspiratif Belle dan Beast pada film *Beauty and The Beast* (2017), yang kemudian diimplementasikan dalam bentuk dekorasi kue berjudul “Dekorasi Kue Bertema *Beauty and The Beast*” sebagai tema Tugas Akhir Penulis.

1. Usulan Produk



Gambar 3 : Poster Film Beauty and The Beast 1991

(Sumber: IMDb, 1991)

Film *Beauty and The Beast* yang dirilis pada tahun 2017 merupakan adaptasi *live action* dari versi animasi berjudul sama yang pertama kali tayang pada tahun 1991. Kedua film ini termasuk ke dalam film karya Disney, yang diminati hampir semua orang karena dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Animasi yang khas dan menarik, memberikan media audiovisual sehingga penonton tidak dituntut untuk memiliki kemampuan membaca, terdapat elemen-elemen komedi dari pemeran pembantu yang disajikan dalam bahasa tubuh, pemilihan suara yang unik dari setiap karakter, komposisi musik yang dengan mudah melekat di ingatan penonton, dan akhir cerita yang

bahagia. Hal tersebut merupakan faktor dari banyaknya peminat film Disney (Ronnberg, 2002).

Mengutip dari *website* IMBd, film *Beauty and The Beast* versi animasi ini mengangkat kisah seorang gadis yang memiliki paras yang cantik, berwawasan luas, serta keberanian yang kemudian mengharuskan dirinya untuk berhadapan dengan seorang pangeran dengan penampilan binatang buas dan berakhir menjadi cinta sejatinya. Kemudian film ini digarap ulang dalam bentuk *live action* pada tahun 2017, sehingga penonton akan lebih mudah menikmati film yang lebih nyata.

a. Tema

Penulis mengambil film adaptasi *Beauty and The Beast* sebagai tema yang pada dekorasi kue. Film ini berhasil menarik minat banyak usia, mulai dari anak-anak sampai dewasa. Film ini menceritakan perjalanan seorang gadis yang bernama Belle dalam menemukan cinta sejatinya.



Gambar 4 : Belle

(Sumber: Teen Vogue, 2016)

Belle adalah seorang gadis cantik, pintar, dan mandiri yang tinggal di sebuah desa. Memiliki hobi gemar membaca membuat Belle terlihat aneh bagi masyarakat sekitar yang masih belum berorientasi pada masa depan. Hal tersebut menjadi salah satu pendorong Belle memiliki keinginan untuk keluar dari desanya yang kecil dan terbatas, sehingga Belle tidak mendapatkan banyak pengalaman untuk melihat dunia luar (Rudnick, 2016).

Belle juga memiliki sifat pemberani. Saat ia mengetahui bahwa ayahnya, Maurice, ditangkap di sebuah kastil, Belle tidak memiliki rasa takut sedikit pun untuk mencari ayahnya ke kastil yang sepi dan gelap. Dengan sifat penyayang dan perasaan iba yang dimiliki oleh gadis pemberani ini, Belle menawarkan diri menggantikan ayahnya untuk dipenjara di kastil tersebut bersama monster yang merupakan pangeran terkutuk.

Beast merupakan pangeran tampan dan kaya raya, namun karena sifat angkuh yang dimilikinya, seorang penyihir mengutuk Beast dan mengakibatkan ia berubah menjadi sosok buruk rupa yang menyeramkan. Cinta sejati menjadi satu-satunya syarat agar ia dapat tebebas dari kutukan tersebut. Dibantu oleh Lumière, Cogsworth, Mrs. Potts, dan Chip, yang merupakan pembantu di kastil yang juga ikut terkutuk, Beast memulai perjalanan dalam menemukan cinta sejatinya.

Seiring berjalannya waktu, dengan banyaknya interaksi yang terjadi pada Belle dan Beast di kastil tersebut, membuat mereka saling mengenal.

Sulit bagi mereka untuk memulai interaksi yang harmonis, namun dengan memiliki hobi membaca dan sifat kerendahan hati yang ternyata dimiliki oleh Beast, membuat Belle dan Beast saling jatuh cinta. Kutukan terpatahkan dan Beast kembali menjadi seorang pangeran tampan beserta kastil yang hidup seperti semula.

b. Konsep Produk

Dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini dapat dimanfaatkan dalam berbagai acara formal, seperti perayaan ulang tahun, pesta pernikahan, hingga *anniversary*. Dalam pembuatan dekorasi kue untuk Tugas Akhir, Penulis memberikan perhatian lebih kepada seluruh dekorasi dan desain berdasarkan alur cerita, detail dekorasi bangunan, dan bunga mawar merah yang menjadi simbol utama pada film ini. Karena film *Beauty and The Beast* tahun 2017 masuk kedalam kategori dengan batasan usia 13 tahun keatas, maka perancangan desain dan pemilihan warna untuk dekorasi kue yang penulis tentukan disesuaikan untuk keperluan acara ulang tahun yang menargetkan pasar untuk remaja hingga orang dewasa perempuan dengan rentang usia 13-25 tahun.

Prinsip pencampuran kue dibagi menjadi 2 kategori, *high-fat cakes* dan *egg-foam cakes*, dan masing-masing memiliki metode pencampurannya sendiri. Salah satu metode yang dapat digunakan yaitu *creaming method*. Metode ini termasuk ke dalam kategori *high-fat cakes* karena menggunakan mentega atau margarin dengan jumlah yang banyak, sehingga dapat memberikan tekstur ringan, lembut, dan kaya rasa. *Butter*

cake merupakan salah satu jenis kue yang menggunakan *creaming method* (Gisslen, 2022).

Butter cake memiliki persentase kandung lemak yang tinggi. Terjadinya proses pengadukan antara lemak dan cairan yang membuat udara terperangkap sehingga membentuk struktur pada kue ini. *Butter cake* memiliki tekstur yang padat namun lembut, serta memiliki remahan yang cukup halus. Karena mengandung mentega atau margarin yang cukup banyak, kue ini juga memiliki tekstur yang meleleh di mulut ketika dimakan (Pancharoen, 2018).

Penulis akan menggunakan *butter cake* sebagai dasar kue karena memiliki rasa yang cukup netral dan akan dipadukan dengan *chocolate ganache*, baik untuk *filling* atau isian di dalam kue dan juga lapisan tipis untuk bagian luar atau biasa disebut dengan istilah *crumb coat*. Penulis menggunakan perpaduan ini karena *butter cake* lebih aman untuk dikonsumsi bagi banyak orang dan lebih disukai secara umum. Penulis menggunakan *chocolate ganache* untuk memberikan rasa yang seimbang pada *butter cake*, serta memiliki kestabilan pada suhu ruang sehingga kue mampu mempertahankan bentuknya dalam jangka waktu yang lama.

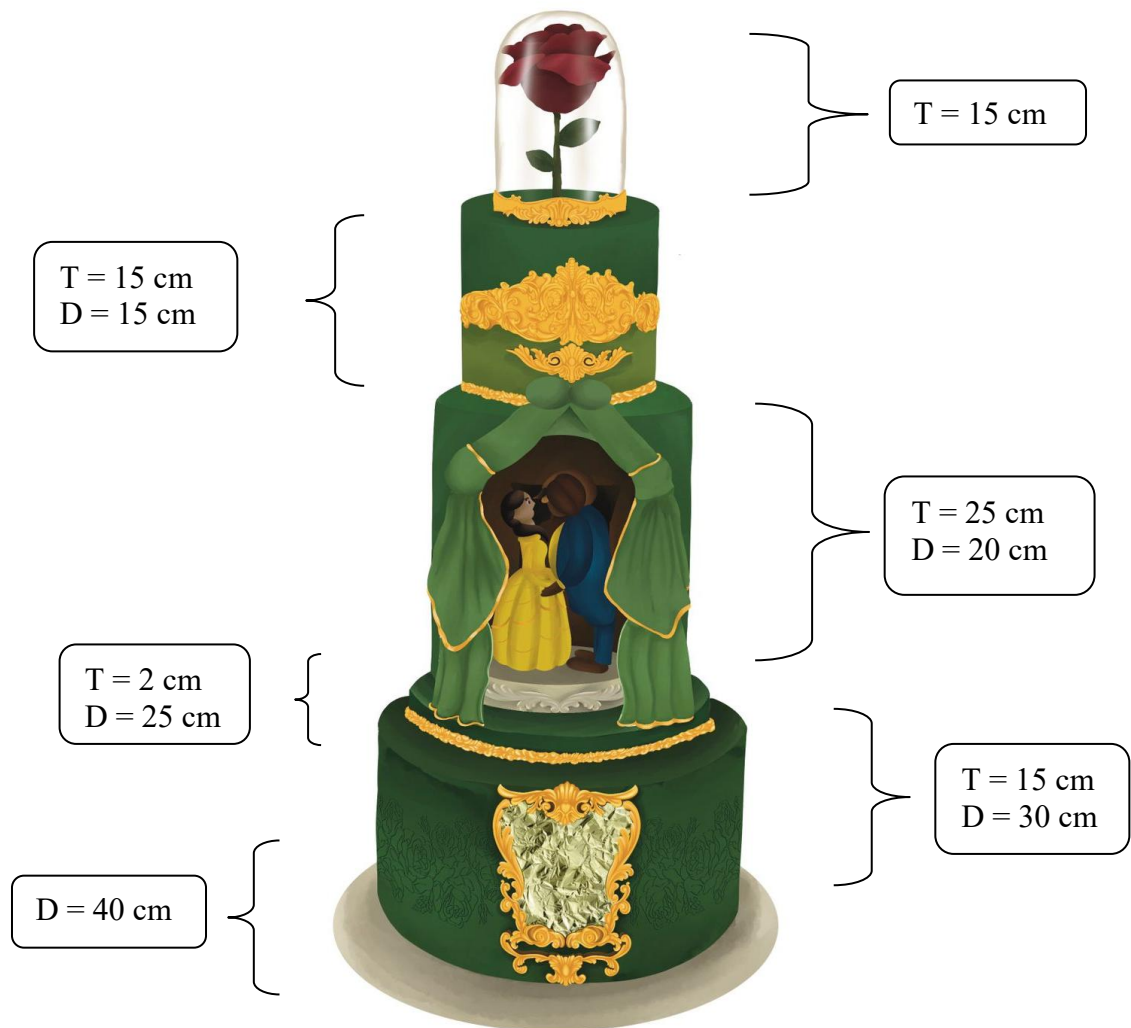
Penulis menggunakan *chocolate compound* sebagai bahan yang digunakan pada *butter cake* dan *chocolate ganache* karena memiliki karakteristik yang sesuai untuk dipadukan. *Chocolate compound* lebih mudah dilelehkan karena tidak memerlukan proses *tempering*, sehingga lebih praktis dan efisien. Selain itu, *chocolate compound* juga memiliki

kestabilan yang baik sehingga sesuai dengan kebutuhan penyimpanan kue yang cukup lama di suhu ruang.

Pada Tugas Akhir ini, Penulis menggunakan *dummy* sebagai substitusi dari *butter cake* dan *chocolate ganache* untuk mempermudah Penulis dalam pengerjaan dekorasi kue ini, sehingga Penulis dapat lebih fokus pada aspek dekorasi.

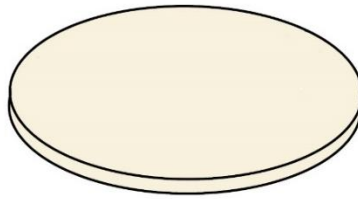
Dalam merealisasikan sketsa desain yang telah penulis rancang, *rolled fondant* merupakan media yang dapat mendukung proses pengerjaan dengan hasil akhir yang ingin penulis capai. Memiliki tekstur yang padat namun elastis, media ini merupakan media yang sesuai untuk membuat berbagai bentuk ornamen-ornamen kerajaan, *figurine*, dan bunga. Menggunakan perpaduan warna yang mengikuti elemen-elemen pada film *Beauty and The Beast* (2017). Penulis akan menggunakan perpaduan warna hijau, emas, kuning, biru, coklat, dan merah.

Terdapat beberapa media yang dapat digunakan dalam mendekorasi kue. Penulis akan menggunakan media *rolled fondant*. *Rolled fondant* merupakan media dengan bahan dasar gula yang diberikan tambahan bahan seperti glukosa, air, gelatin, dan bahan-bahan lainnya. Memiliki tekstur yang padat namun mudah diuleni dan elastis sehingga memudahkan Penulis dalam proses pembuatan setiap elemen pada dekorasi kue ini (Gisslen, 2022).

c. Desain Produk**Gambar 5: Sketsa Produk Dekorasi Kue**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

1) *Cake Board*



Gambar 6 : Sketsa *Cake Board*

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Berbentuk bulat dengan ukuran diameter 40 cm akan digunakan sebagai *cake board* atau alas kue, dan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna putih tulang. Penggunaan warna putih ini diberikan untuk memberikan kontras warna pada warna kue, yang dominan berwarna hijau.

2) *Tier satu*



Gambar 7 : Sketsa *Tier Pertama*

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Penulis menggunakan *dummy* dengan ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm sebagai *tier pertama*. Lapisan pertama ini menggunakan *rolled fondant* dan diberikan efek timbul (*embossed*) bermotif bunga sehingga memberikan tampilan mewah serta menambah dimensi visual yang disesuaikan dengan film *Beauty and The Beast*. Untuk menambah kesan yang lebih elegan dan mempresentasikan salah satu bagian cerita, diberikan tambahan dekorasi berupa ornamen emas yang memberikan

kesan seperti kaca. Dekorasi ini digunakan karena kaca merupakan salah satu faktor penting dalam proses kisah percintaan Belle dan Beast.

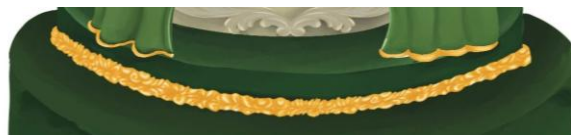


Gambar 8 : Adegan di Kamar Belle

(Sumber: Wired, 2017)

Pemilihan warna hijau tua diambil berdasarkan pada ruangan-ruangan yang ditunjukkan pada film *Beauty and The Beast*. Salah satunya adalah ruangan kamar Belle di dalam kerajaan tersebut. Selain itu, warna hijau melambangkan kehidupan, pertumbuhan, dan keabadian yang mencerminkan kisah *Beauty and The Beast*.

3) Tier dua



Gambar 9 : Sketsa Tier Dua

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Menggunakan *dummy* ukuran diameter 25 cm dan tinggi 2 cm, *tier* kedua ini dibuat untuk memberikan kesan panggung sehingga *tier* ketiga akan terlihat lebih tinggi dan memberikan fokus lebih pada *figurine*. *Tier* dua

ini juga dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau tua dan diberikan ornamen emas untuk menambahkan kesan kerajaan yang elegan dan mewah.

4) *Tier* tiga



Gambar 10 : Sketsa *Tier* Ketiga

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada *tier* ini, ukuran yang digunakan pada *dummy* dibuat lebih tinggi dari tingkat-tingkat sebelumnya, yaitu ukuran diameter 20 cm dengan tinggi 25 cm. Tingkat ini dibuat lebih tinggi karena terdapat bagian yang dimodifikasi seperti bentuk lorong untuk meletakkan *figurine* Belle dan Beast. Penggunaan *rolled fondant* berwarna hijau tua juga diberikan di sekeliling *dummy* tersebut. Untuk menambah kesan tema kerajaan pada film ini, diberikan sentuhan warna cokelat pada bagian dalam bentuk yang dimodifikasi serta tirai yang menjuntai berwarna hijau muda yang diberikan ornamen emas.

5) *Tier empat*

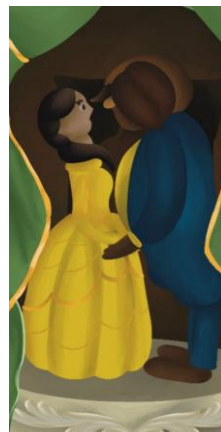


Gambar 11 : Sketsa *Tier Keempat*

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Dummy dengan ukuran diameter 15 cm serta tinggi 15 cm akan digunakan pada *tier* keempat. *Tier* ini juga dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau tua dan terdapat ornamen emas yang merupakan sambungan dari *tier* tiga untuk membuat kesan tirai lebih tinggi. Pada bagian atas *tier* ini juga diberikan sedikit ornamen emas untuk memberikan kesan yang lebih mewah seperti kerajaan.

6) *Figurine Beauty and The Beast*



Gambar 12 : Sketsa *Figurine Beauty and The Beast*

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Belle dan Beast merupakan pemeran utama yang sangat ikonik di film *Beauty and The Beast*. Pada film tersebut ditunjukkan adegan Belle dan Beast yang sedang berdansa setelah banyak interaksi yang membuat hubungan mereka menjadi lebih dekat. Dengan rasa canggung dan gugup, Beast mengajak Belle untuk berdansa, dan Belle pun menerimanya dengan lembut dan penuh ketulusan.



Gambar 13 : Adegan Belle dan Beast Berdansa

(Sumber: IMDb, 2017)

Figurine yang akan dibuat memiliki detail seperti gaun kuning yang digunakan Belle, dan bentuk rupa Beast yang sangat unik. Bentuk postur berdansa juga memperlihatkan hubungan yang pada mulanya hanya sebagai tahanan dan pangeran yang terkutuk kemudian berubah menjadi sesuatu yang memiliki ikatan yang dipenuhi kasih sayang.

7) Bunga Mawar Merah



Gambar 14 : Sketsa Bunga Mawar Merah

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Bunga mawar merah ini merupakan simbol penting yang khas pada film *Beauty and The Beast*. Bunga ini dibuat menggunakan *rolled fondant* berwarna merah yang dibentuk menggunakan cetakan kelopak bunga, dan menambahkan tangkai serta daun yang berwarna hijau. Penulis menggunakan kaca akrilik bening untuk menutupi bunga mawar merah.



Gambar 15 : Bunga Mawar Merah di Film *Beauty and The Beast*

(Sumber: IMDb, 2017)

Bunga mawar merah pada film ini mempresentasikan kutukan, waktu, dan harapan bagi Beast. Mawar merah ini diberikan oleh penyihir yang membuat pangeran berubah menjadi sosok yang menyeramkan. Kutukan tersebut juga bergantung pada rontoknya kelopak bunga tersebut, setiap rontoknya satu kelopak, menandakan bahwa semakin sedikit waktu yang

dimiliki Beast untuk menemukan cinta sejatinya dan kembali menjadi pangeran seperti sedia kala. Jika Beast tidak menemukan cinta sejatinya sampai kelopak bunga itu rontok habis maka kutukan sosok menyeramkan itu akan melekat selamanya pada Beast.

Saat sebelum kelopak bunga mawar terakhir jatuh, Belle dan Beast saling mengungkapkan cintanya tepat waktu sehingga mematahkan kutukan dan Beast kembali berubah menjadi seorang pangeran tampan seperti wujud aslinya.

B. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Alat yang sangat penting dalam proses pembuatan suatu sajian makanan adalah resep. Resep mencakup berbagai informasi mengenai persiapan bahan-bahan yang akan digunakan, jumlah bahan yang diperlukan, teknik yang perlu diperhatikan, dan hasil produk yang akan didapatkan dari resep tersebut. Selain berfungsi sebagai sumber informasi, resep juga berguna sebagai alat evaluasi produk, mengubah kuantitas bahan, dan berfungsi sebagai indikator penentu biaya produksi (Gisslen, 2013).

Berikut *standard recipe* yang Penulis gunakan dalam pembuatan dekorasi kue ini. Penulis melampirkan resep dengan menggunakan *dummy* dan kue asli yaitu *chocolate butter cake* dan *chocolate ganache*.

a) *Chocolate Butter Cake***Tabel 1 : *Standard Recipe Chocolate Butter Cake***

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Jenis : <i>Base cake</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 kue ø 30 x t 15 cm 1 kue ø 25 x t 2 cm 1 kue ø 20 x t 25 cm 1 kue ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 1/2	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Semua alat dan bahan
2	<i>Brush</i>			Loyang menggunakan sedikit <i>greasing oil</i> , berikan <i>baking paper</i>
3	Lelehkan	860 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Dan biarkan sampai mencapai suhu ruang
4	Kocok	2275 g 2050 g	Mentega Gula pasir	Menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga lembut dan berwarna pucat
5	Masukkan		<i>Melted dark chocolate</i>	Aduk kembali sampai tercampur rata
6	Masukkan	42 butir	Telur	Kocok hingga menjadi adonan yang homogen

Tabel 1 : *Standard Recipe Chocolate Butter Cake*
(Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Jenis : <i>Base cake</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 kue ø 30 x t 15 cm 1 kue ø 25 x t 2 cm 1 kue ø 20 x t 25 cm 1 kue ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 2/2	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7	Ayak	2250 g 64 g 24 g	Tepung protein sedang <i>Baking powder</i> Garam	Masukkan perlahan pada adonan sambil diaduk menggunakan <i>rubber spatula</i>
8	Tambahkan	670 ml 35 g	Susu cair Ekstrak vanilla	Secara perlahan ke dalam adonan dan aduk kembali
9	Tuang			Adonan ke loyang yang telah disiapkan
10	Panggang			<i>Chocolate butter cake</i> selama 40-50 menit dengan suhu 160-170°C
12	Istirahatkan			<i>Chocolate butter cake</i> beberapa saat sampai tidak terlalu panas dan keluarkan dari loyang
13	Dinginkan			<i>Cake</i> di atas <i>cooling wire</i> atau rak pendingin

b) *Chocolate ganache*Tabel 2 : *Standard Recipe Chocolate Ganache*

<i>Chocolate Ganache</i>			Jenis : <i>Filling</i>	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1.750 g	
			Halaman : 1/1	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat dan bahan
2	Hasil akhir			<i>Chocolate ganache</i>
3	Didihkan		Air	Dalam <i>pan</i> yang ukurannya lebih kecil dari wadah coklat. Isi air sebanyak setengah ukuran <i>pan</i>
4	Cacah	1.400 g	<i>Dark chocolate compound</i>	Hingga ukuran yang cukup kecil. Masukkan ke dalam wadah <i>stainless</i>
5	Masukkan	700 g	<i>Whipping cream</i>	Ke dalam wadah <i>stainless</i> berisi coklat
6	<i>Bain marie</i>		Cokelat-krim	Di atas <i>pan</i> berisi air hingga homogen. Gunakan api kecil sambil sesekali diaduk dengan <i>rubber spatula</i>
7	Sisihkan		<i>Chocolate ganache</i>	Dan diamkan hingga suhu menurun

c) Dekorasi kue *Beauty and The Beast*Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 <i>tiers</i> ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm Halaman : 1/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Edible Glue</i>				
1	Campurkan	5 gr 150 ml	CMC Air	Sampai tidak ada gumpalan.
2	Diamkan			Di dalam pendingin selama semalam sebelum digunakan.
<i>Cake Board</i>				
3	Siapkan	1 buah	<i>Cake board</i>	Berbentuk bulat berukuran diameter 40 cm.
4	Uleni	600 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih sampai tekstur elastis.
5	Tabur	5 gr	maizena	Pada permukaan meja kerja atau <i>silicon mat</i> .
6	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 5 mm.
7	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>cake board</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm Halaman : 2/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Lapiskan		<i>Cake board</i> <i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan. Ratakan menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i> , kemudian potong <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
Tier Pertama				
1	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam</i> <i>dummy</i>	Berbentuk bulat dengan ukuran diameter 30 cm dan tinggi 15 cm.
2	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i> <i>dummy</i>	Menggunakan <i>plastic</i> <i>wrap</i>
3	Campurkan	1.300 gr 4,8 ml 6 ml 2 ml 1,8 ml 2 ml	<i>Rolled</i> <i>fondant</i> Pewarna ijo Pewarna kuning Pewarna biru Pewarna hitam Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan menghasilkan <i>rolled fondant</i> berwarna hijau.

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 3/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Tabur	5 gr	Maizena	Diatas <i>silicon mat</i> dan <i>flower silicone mold</i> .
5	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau	Dengan <i>rolling pin</i> sampai ketebalan 5 mm.
6	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
7	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	dengan Yang telah ditipiskan.
8	Cetak		<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>flower silicone mold</i> . Kemudian tekan dengan menggunakan bantuan tangan.
9	Campurkan	100 gr 0,2 ml 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga menghasilkan warna coklat muda.
10	Tabur	5 gr	Maizena	Di atas <i>lace silicone mold</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 4/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Cetak		<i>Rolled fondant</i> coklat muda	Menggunakan <i>lace silicone mold</i> dan bentuk menjadi bingkai kaca.
12	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Di bagian depan tengah <i>tier</i> pertama menggunakan <i>edible glue</i> .
13	Campurkan	2 gr 2 ml	<i>Gold dust</i> <i>FG alcohol</i>	Kemudian gunakan kuas untuk memberikan warna pada bingkai kaca.
14	Tempelkan	3 lembar	<i>Silver leaves</i>	Di tengah bingkai kaca tersebut.
<i>Tier Kedua</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk bulat dengan ukuran diameter 25 cm dan tinggi 2 cm.
2	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 5/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Campurkan	350 gr 1 ml 1,2 ml 0,4 ml 0,3 ml 0,4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna kuning Pewarna biru Pewarna hitam Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan menghasilkan warna hijau.
4	Taburi	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> .
5	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 3 mm.
6	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
7	Lapisi		<i>Dummy Rolled fondant</i> hijau	dengan kemudian haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 6/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Campurkan	60 gr 0,1 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai menghasilkan warna coklat muda.
9	Taburi	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> .
10	Cetak		<i>Rolled fondant</i> coklat muda	Menggunakan <i>lace silicone mold</i> sehingga membentuk tali ornamen kerajaan.
11	Tempelkan			Pada bagian bawah <i>tier</i> kedua menggunakan <i>edible glue</i> .
12	Campurkan	1 gr 3 ml	<i>Gold dust</i> <i>FG alcohol</i>	Kemudian gunakan kuas untuk memberikan sentuhan emas pada ornamen tali.
<i>Tier Ketiga</i>				
1	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk bulat dengan ukuran diameter 20 cm dan tinggi 25 cm.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm Halaman : 7/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	Bentuk			Bolongan tengah dengan ukuran 20 x 15 cm.
3	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
4	Campurkan	600 gr 1,6 ml 2 ml 0,7 ml 0,6 ml 0,7 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna kuning Pewarna biru Pewarna hitam Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan menghasilkan warna hijau.
5	Taburi	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i> .
6	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 3 mm.
7	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 8/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i> hijau	Dengan Pada bagian luar tier tiga, kemudian haluskan permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> .
9	Uleni	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih dan lapsi pada bagian dinding dalam tier tiga, kemudian haluskan dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
10	Campurkan	100 gr 0,7 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga menghasilkan warna coklat tua.
11	Lapsi		<i>Rolled fondant</i> coklat tua	Pada bagian atap dalam.
12	Oleskan	0,5 ml 5 ml	Pewarna coklat <i>FG alcohol</i>	Menggunakan kuas untuk melukis pada bagian dinding dalam tier kedua.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 9/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13	Oleskan	1 ml 3 ml	Pewarna coklat <i>FG alcohol</i>	Menggunakan kuas kecil untuk melukis pada bagian dalam tier dua membentuk lorong pintu.
14	Siapkan	40 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dan uleni sampai elastis.
15	Taburi	2 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicone mat</i> .
16	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai ketebalan 5 mm.
17	Cetak			Berbentuk bulat menggunakan <i>ring cutter</i> ukuran 15 cm.
18	Campurkan	200 gr 2 ml 0,4 ml 0,2 ml 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna kuning Pewarna biru Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan menjadi warna hijau muda.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 10/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
19	Taburi	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicone mat</i> .
20	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 1 mm.
21	Potong			Menggunakan <i>small knife</i> kemudian bentuk <i>rolled fondant</i> menjadi persegi dan segitiga sebanyak masing-masing 2.
22	Bentuk			Menggunakan bantuan gagang kuas untuk membentuk efek tirai.
23	Tempel			Pada bagian atas dan sisi depan <i>tier</i> kedua menggunakan <i>edible glue</i> .
24	Buat			Bentuk tirai untuk 3 tingkatan.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 11/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
25	Campurkan	10 gr 0,01 ml 0,01 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga menghasilkan warna coklat muda.
26	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat muda	Menjadi tali yang sangat kecil dan tempelkan di setiap sisi tirai dengan menggunakan <i>edible glue</i> .
27	Campurkan	1 gr 3 ml	<i>Gold dust</i> <i>FG alcohol</i>	Kemudian gunakan kuas kecil untuk memberikan warna pada tali-tali kecil tersebut.
Tier Keempat				
1	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk bulat dengan ukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm.
2	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 12/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Campurkan	400 gr 1,3 ml 1,7 ml 0,5 ml 0,5 ml 0,6 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ijo Pewarna kuning Pewarna biru Pewarna hitam Pewarna coklat	Sampai tercampur rata dan menghasilkan <i>rolled fondant</i> berwarna hijau.
4	Taburi	5 gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicone mat</i> .
5	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan 3 mm.
6	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
7	Lapisi		<i>Dummy Rolled fondant</i> hijau	dengan kemudian haluskan permukaan menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 13/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Siapkan		<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Dan bentuk persegi panjang melengkung menggunakan alat pemotong atau <i>cutter</i> . Kemudian tempelkan pada sisi depan tier empat.
9	Campurkan	50 gr 0,1 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Hingga menjadi warna coklat muda
10	Cetak			Menggunakan <i>lace silicone mat</i> dengan bentuk tali panjang ornamen kerajaan dan tempelkan pada bagian bawah tier empat.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 14/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	Cetak		<i>Rolled fondant</i> coklat muda	Menggunakan <i>lace silicone mat</i> dan bentuk dengan pola ornamen kerajaan dan tempelkan pada bagian atas <i>tier</i> empat.
12	Campurkan	1 gr 3 ml	<i>Gold dust</i> <i>FG alcohol</i>	Kemudian gunakan kuas kecil untuk memberikan warna pada ornamen.
<i>Figurine Belle</i>				
1	Siapkan	200 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Untuk dibagi menjadi 4 bagian.
2	Campurkan	30 gr 0,03 ml 0,02 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna kuning	Hingga menghasilkan warna kulit.
3	Bentuk			Menjadi bentuk badan menggunakan bantuan tangan.

Tabel 3 : *Standard Recipe Dekorasi Kue Film Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 15/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Campurkan	10 gr 0,02 ml 0,01 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna kuning	Hingga menghasilkan warna kulit.
5	Bentuk			Menjadi bentuk kepala dengan bantuan tangan dan beri riasan pada bagian wajah.
6	Campurkan	100 gr 0,4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga menghasilkan warna kuning cerah
7	Bentuk			Menjadi baju dan gaun Belle di atas <i>styrofoam dummy</i> , kemudian berikan detail pada gaun dan baju.
8	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> kuning	Menjadi kedua tangan Belle.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 16/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9	Campurkan	15 gr 0,2 ml 0,05 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam	Hingga menjadi warna coklat tua.
10	Bentuk			Menjadi bentuk rambut, kemudian pasang pada bagian kepala Belle dan ditempel menggunakan bantuan <i>edible glue</i> .
12	Pasang			Seluruh bagian menggunakan bantuan tusuk sate dan <i>edible glue</i> .
13	Letakkan			<i>Figurine</i> Belle pada bagian dalam sebelah kiri tier tiga.
<i>Figurine Beast</i>				
1	Siapkan	160 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Dan bagi menjadi 6 bagian.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 17/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	Campurkan	50 gr 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga menghasilkan warna coklat tua.
3	Pisahkan	15 gr	<i>Rolled fondant</i> coklat tua	Untuk beberapa bagian kepala.
4	Campurkan	35 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga menghasilkan warna coklat muda.
5	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat tua <i>Rolled fondant</i> coklat muda	Membentuk kepala menggunakan <i>styrofoam dummy</i> kecil dan bentuk muka dengan tekstur bulu.
6	Pisahkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> coklat tua	Dan bentuk kedua kaki dengan detail jari kuku.
7	Pisahkan	25 gr	<i>Rolled fondant</i> coklat tua	Dan bentuk kedua tangan dan diberikan detail jari dan garis tangan.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 18/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Siapkan			<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk lonjong untuk digunakan sebagai dasar badan Beast.
9	Lapisi	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Pada bagian depan <i>styrofoam</i> .
10	Campurkan	30 gr 0,6 ml 0,1 ml 0,05 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna merah Pewarna hitam	Hingga menghasilkan warna biru tua.
11	Bentuk			Menjadi pakaian Beast dan tempelkan pada bagian belakang hingga sedikit bagian depan badan Beast.
12	Campurkan	20 gr 0,4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga menghasilkan warna kuning tua.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 19/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13	Pipihkan	2 gr	<i>Rolled fondant</i> kuning tua	Potong menjadi bentuk trapesium dan tempelkan pada bagian depan bawah badan Beast.
14	Bentuk	18 gr	<i>Rolled fondant</i> kuning tua	Berbentuk lonjong panjang dan tempelkan pada bagian depan pakaian Beast menyerupai kerah, kemudian diberi detail serta kancing.
15	Campurkan	35 gr 0,7 ml 0,2 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna merah Pewarna hitam	Hingga mencapai warna biru tua.
16	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru tua	Menjadi bentuk celana dan kemudian gunakan bantuan kawat selama pengeringan.

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 <i>tiers</i> ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 20/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
17	Gabung			Semua bagian menggunakan kawat agar berdiri kokoh dan menggunakan bantuan <i>edible glue</i> .
18	Letakkan			<i>Figurine</i> Beast pada bagian sisi kanan di <i>tier</i> tiga.
Mawar Merah				
1	Siapkan			<i>Styrofoam dummy</i> bulat berukuran kecil dan tusukkan menggunakan kawat.
2	Campurkan	60 gr 0,6 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Hingga menghasilkan warna merah tua.
3	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah tua	Hingga ketebalan 1 mm, kemudian cetak menggunakan <i>rose petal cutter</i> dan bentuk kelopak menggunakan <i>modeling tools</i> .

Tabel 3 : *Standard Recipe* Dekorasi Kue Film *Beauty and The Beast*
(Lanjutan)

Dekorasi Kue Film <i>Beauty and The Beast</i>			Hasil : 4 tiers ø 30 x t 15 cm, ø 25 x t 2 cm, ø 20 x t 25 cm, ø 15 x t 15 cm	
			Halaman : 21/21	
NO	PROSEDUR	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Gabung			Setiap kelopak dari ukuran yang paling kecil hingga besar menggunakan <i>edible glue</i> , rapikan hingga membentuk bunga mawar.
5	Campurkan	30 gr 0,6 ml 0,05 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam	Hingga menghasilkan warna hijau tua.
6	Lapiskan		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Pada bagian tangkai bunga.
7	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Hingga ketebalan 2 mm, kemudian cetak menggunakan <i>leaves cutter</i> dan tempelkan pada bagian tangkai bunga.
8	Tusuk			Bunga mawar pada bagian atas <i>tier</i> empat.

2. Kebutuhan Alat

Peralatan memiliki peran penting bagi seorang *baker* dalam proses produksi. Penggunaan peralatan membantu dalam proses pekerjaan sehingga hasil yang didapatkan maksimal serta membantu pada efisiensi kerja. Seiring berkembangnya zaman, semakin beragam peralatan yang dapat digunakan untuk mendukung proses pengolahan produk. Tahap dekorasi juga membutuhkan alat-alat khusus untuk mendukung proses pelapisan kue dan hiasan pada kue. Pemilihan alat yang sesuai serta penggunaan yang tepat diperlukan untuk menjamin keberhasilan proses pembuatan dan dekorasi kue sehingga menghasilkan produk akhir berkualitas tinggi dan memenuhi standar estetika.

Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Cake board</i> berbentuk bulat ukuran Ø 40 cm		Sebagai dasar dalam pembuatan dekorasi kue.
2	<i>Styrofoam dummy</i> berukuran Ø 30 x 15 cm		Sebagai pengganti kue pada <i>tier</i> 1
3	<i>Styrofoam dummy</i> berukuran Ø 25 x 2 cm		Sebagai pengganti kue pada <i>tier</i> 2
4	<i>Styrofoam dummy</i> berukuran Ø 20 x 25 cm		Sebagai pengganti kue pada <i>tier</i> 3

Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
5	<i>Styrofoam dummy</i> berukuran Ø 15 x 15 cm		Sebagai pengganti kue pada <i>tier</i> 4
6	Tusuk sate		Membantu saat pembuatan <i>figurine</i> dan pemasangan elemen dekorasi
7	Kawat		Membantu dalam pemasangan bunga mawar
8	<i>Plastic wrap</i>		Membungkus <i>styrofoam dummy</i> sebelum dilapisi <i>rolled</i> <i>fondant</i>
9	Cetakan <i>emboss</i> bunga		Untuk memberikan tekstur timbul pada <i>tier</i> 1
10	Cetakan <i>emboss</i> ornamen		Untuk memberikan bentuk ornamen- ornamen kerajaan
11	Cetakan bunga mawar		Membuat bentuk kelopak bunga mawar

Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
12	Cetakan daun		Membentuk daun
13	Kaca bunga		Mencetak penutup bunga mawar
14	<i>Scale</i>		Menimbang kebutuhan dekorasi
15	<i>Rolling pin</i>		Memipihkan <i>rolled fondant</i>
16	<i>Fondant smoother</i>		Menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .
17	<i>Modelling tools</i>		Membentuk dan memberi detail pada <i>rolled fondant</i> .
18	<i>Small knife</i>		Memotong <i>rolled fondant</i>

Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR		KEGUNAAN
19	<i>Turntable</i>			Mempermudah pergerakan dalam mendekorasi kue
20	<i>Brush</i>			Mengaplikasikan pewarna pada proses <i>painting</i> di tier 3
21	Tang			Memotong kawat
22	<i>Palette</i>			Wadah untuk mencampur warna pada proses <i>painting</i>
23	<i>Plastic scrapper</i>			Memotong <i>rolled fondant</i> sebelum digunakan
24	<i>Silicon mat</i>			Alas meja kerja untuk memipihkan <i>rolled fondant</i>
25	Penggaris			Alat bantu untuk mengukur

Tabel 4: Tabel Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

NO	NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
26	Gunting		Alat bantu untuk memudahkan dalam memotong <i>rolled fondant</i>
27	Pita meteran		Mengukur panjang keliling <i>styrofoam dummy</i> dan panjang <i>rolled fondant</i>
27	<i>Thermometer</i>		Mengukur suhu saat membuat <i>sugar boiling</i> .
28	<i>Ring cutter</i>		Mencetak alas karpet pada <i>tier</i> kedua.

3. *Purchase Order*

Purchase order adalah sebuah dokumen resmi yang berfungsi sebagai permintaan dari pembeli untuk menyediakan kebutuhan atas barang atau jasa keperluan operasional dari pemasok. Memberikan informasi mengenai kualitas bahan baku, harga, pembayaran, dan pengiriman yang telah disepakati melalui kontrak bagi kedua belah pihak. Maka dari itu, *purchase order* berperan penting dalam memastikan bahwa pembelian antar dua pihak sesuai dengan kesepakatan bersama. Berikut daftar *purchase order* mengenai bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan dekorasi kue (Iskandar & Rumayar, 2023).

4. *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan proses perhitungan total biaya untuk mengawasi dan mengendalikan bahan baku, tenaga kerja, serta biaya operasional yang terkait dengan pengolahan makanan atau minuman. Bertujuan untuk mendapatkan produk standar sesuai yang direncanakan dan mengontrol biaya dengan efisien, serta digunakan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan sehingga dapat menetapkan harga jual untuk memperoleh keuntungan dengan akurat (Iskandar & Rumayar, 2023).

Tabel 7: Tabel *Recipe Costing* dengan *Base Cake*

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Dark chocolate compound</i>	2260	gr	Rp88,309	1000 gr	Rp199,579
2	Mentega	2275	gr	Rp85,000	1000 gr	Rp193,375
3	Gula pasir	2050	gr	Rp21,500	1000 gr	Rp44,075
4	Telur	42	pcs	Rp28,000	15 pcs	Rp78,400
5	Tepung protein sedang	2250	gr	Rp16,900	1000 gr	Rp38,025
6	<i>Baking powder</i>	64	gr	Rp14,000	110 gr	Rp8,146
7	Garam	24	gr	Rp7,985	250 gr	Rp767
8	Susu cair	670	ml	Rp19,200	1000 ml	Rp12,864
9	<i>Whipping cream</i>	700	ml	Rp108,000	1000 ml	Rp75,600
10	CMC	11	gr	Rp11,550	43 gr	Rp2,954
11	<i>Rolled fondant</i>	3950	gr	Rp470,000	5000 gr	Rp371,300
12	<i>Rolled fondant</i>	620	gr	Rp67,800	1000 gr	Rp42,036
13	Pewarna hijau	11,3	ml	Rp4,000	15 ml	Rp3,013
14	Pewarna kuning	12,6	ml	Rp4,000	15 ml	Rp3,360
15	Pewarna biru	5,1	ml	Rp4,000	15 ml	Rp1,360
16	Pewarna coklat	6	ml	Rp4,000	15 ml	Rp1,600
17	Pewarna hitam	3,5	ml	Rp4,000	15 ml	Rp934

Tabel 7: Tabel *Recipe Costing* dengan *Base Cake*
(Lanjutan)

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
18	Pewarna merah	1	ml	Rp4,000	15 ml	Rp267
19	Maizena	42	gr	Rp5,400	100 gr	Rp2,268
20	<i>Gold dust</i>	5	gr	Rp30,000	15 gr	Rp10,000
21	<i>FG alcohol</i>	19	ml	Rp30,000	200 ml	Rp2,850
22	<i>Cake board</i> Ø40 cm	1	pcs	Rp23,430	1 pcs	Rp23,430
23	<i>Silver leaves</i>	3	leaves	Rp32,000	10 leaves	Rp9,600
24	Kawat 2mm	1	pcs	Rp6,000	1 pcs	Rp6,000
25	Tusuk sate	3	pcs	Rp7,750	400 pcs	Rp59
TOTAL RECIPE COSTING						Rp1,131,862

Tabel 8: Tabel *Recipe Costing* dengan *Dummy*

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Styrofoam dummy</i> 30x10	1	pcs	Rp36,000	1 pcs	Rp36,000
2	<i>Styrofoam dummy</i> 25x2	1	pcs	Rp6,000	1 pcs	Rp6,000
3	<i>Styrofoam dummy</i> 20x25	1	pcs	R55,000	1 pcs	Rp55,000
4	<i>Styrofoam dummy</i> 15x15	1	pcs	Rp11,000	1 pcs	Rp11,000
5	CMC	11	gr	Rp11,550	43 gr	Rp2,954
6	<i>Rolled fondant</i>	3950	gr	Rp470,000	5000 gr	Rp371,300
7	<i>Rolled fondant</i>	620	gr	Rp67,800	1000 gr	Rp42,036
8	Pewarna hijau	11,3	ml	Rp4,000	15 ml	Rp3,013
9	Pewarna kuning	12,6	ml	Rp4,000	15 ml	Rp3,360
10	Pewarna biru	5,1	ml	Rp4,000	15 ml	Rp1,360
11	Pewarna coklat	6	ml	Rp4,000	15 ml	Rp1,600
12	Pewarna hitam	3,5	ml	Rp4,000	15 ml	Rp934
13	Pewarna merah	1	ml	Rp4,000	15 ml	Rp267

Tabel 8: Tabel *Recipe Costing* dengan *Dummy*
(Lanjutan)

No	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
14	Maizena	42	gr	Rp5,400	100 gr	Rp2,268
15	<i>Gold dust</i>	5	gr	Rp30,000	15 gr	Rp10,000
16	<i>FG alcohol</i>	19	ml	Rp30,000	200 ml	Rp2,850
17	<i>Cake board</i> Ø40 cm	1	pcs	Rp23,430	1 pcs	Rp23,430
18	<i>Silver leaves</i>	2	leaves	Rp32,000	10 leaves	Rp6,400
19	Kawat 2mm	1	pcs	Rp6,000	1 pcs	Rp6,000
20	Tusuk sate	3	pcs	Rp7,750	400 pcs	Rp59
TOTAL RECIPE COSTING						Rp585,831

5. *Selling Price*

Menurut Iyer (2021), *selling price* atau harga jual adalah harga yang ditetapkan oleh pelaku usaha untuk menjual produk atau layanan kepada konsumen. Dalam menentukan harga jual, penjual atau produsen harus menetapkan harga yang adil dan menguntungkan, dengan menghitung total biaya yang digunakan, seperti pengeluaran bahan produksi, biaya kegiatan usaha atau pengeluaran operasional, dan biaya sumber daya manusia atau gaji karyawan, serta keuntungan atau *profit* untuk memastikan bahwa produsen mendapatkan keuntungan.

Harga jual yang telah ditentukan oleh perusahaan akan digunakan oleh manajemen untuk dikelola dan akan dibandingkan dengan pendapatan yang kemudian dibuat dalam laporan laba rugi. Metode *full costing* merupakan salah satu metode yang umum digunakan dan menghitung semua biaya yang digunakan selama proses produksi, termasuk biaya variabel maupun biaya tetap (Supriyono, 2012).

RUMUS *SELLING PRICE*:

$$\text{Selling Price} = \text{Direct Cost} + \text{Overhead Cost} + \text{Labour Cost} + \text{Profit}$$

Direct cost merupakan biaya bahan-bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk. Dengan menggunakan biaya ini untuk menentukan harga jual, secara tidak langsung akan memberikan informasi kepada pembeli bahwa produsen menggunakan bahan-bahan yang berkualitas. *Overhead cost* termasuk biaya listrik, gas, kemasan, pengiriman, biaya sewa, dan biaya lainnya yang digunakan dalam menjalankan suatu usaha.

Membutuhkan ketelitian dan perhatian lebih dalam pembuatan dekorasi kue, *labour cost* atau gaji karyawan juga perlu diperhitungkan dalam menentukan harga jual, Hal ini termasuk kreativitas, keterampilan, dan waktu yang digunakan dalam membuat suatu produk.

Dalam menjalankan suatu bisnis, tentunya ingin mendapatkan *profit* atau keuntungan, sehingga dapat membantu meningkatkan kemampuan diri, membeli peralatan lain yang dibutuhkan, dan dapat bereksperimen lebih lanjut untuk produk-produk terbaru.

Penulis menggunakan rumus yang tercantum di atas karena memberikan perhitungan yang lebih komprehensif dan realistis terhadap biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, serta mencakup seluruh komponen biaya yang relevan, mulai dari bahan baku utama, biaya tidak langsung, tenaga kerja, hingga penambahan profit yang digunakan untuk menetapkan margin keuntungan yang wajar. Dengan menggunakan rumus ini, harga jual yang dihasilkan menjadi lebih akurat dan mencerminkan nilai dari produk yang dibuat.

Tabel 9: Tabel Selling Price Base Cake

<i>Total Recipe Cost</i>			Rp1,131,862
<i>Labour Cost</i>	<i>Hourly rate</i>	Rp85,000	Rp1,870,000
	<i>Estimated time</i>	22 hours	
<i>Overhead Cost</i>	Listrik, gas, air, <i>plastic wrap</i> , dll		Rp300,000
<i>Total Cost</i>			Rp3,301,862
<i>Profit</i>	35%		Rp1,283,151
<i>Preliminary Selling Price</i>			Rp4,457,514
<i>Actual Selling Price</i>			Rp4,460,000

Tabel 10: Tabel Selling Price Dummy

<i>Total Recipe Cost</i>			Rp585,831
<i>Labour Cost</i>	<i>Hourly rate</i>	Rp85,000	Rp1,445,000
	<i>Estimated time</i>	17 hours	
<i>Overhead Cost</i>	Listrik, gas, air, <i>plastic wrap</i> , dll		Rp150,000
<i>Total Cost</i>			Rp2,180,831
<i>Profit</i>	35%		Rp763,291
<i>Preliminary Selling Price</i>			Rp2,944,122
<i>Actual Selling Price</i>			Rp2,950,000

C. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1. Lokasi Pelaksanaan

Latihan presentasi produk dekorasi kue dilaksanakan di tempat tinggal Penulis sementara, yaitu di Flat Sarijadi Blok D Lantai 2 Nomor 4, RT 04/RW 05, Kelurahan Sarijadi, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40151.

Presentasi produk dekorasi kue akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jalan Dr. Setiabudhi No.186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu Pelaksanaan

Latihan dekorasi kue dilakukan selama bulan April sampai dengan bulan Juli 2025, dan presentasi produk dekorasi kue akan dilaksanakan pada bulan Juli 2025.