

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan seni menghias atau mempercantik kue dengan menggunakan berbagai bahan dan teknik untuk menciptakan tampilan yang menarik, estetik, serta sesuai dengan tema atau tujuan tertentu. Menurut Suhardi (2010) dalam bukunya Kue Tradisional dan Modern, dekorasi kue adalah proses pemberian sentuhan artistik pada kue dengan menggunakan bahan seperti fondant, buttercream, krim, cokelat, dan bahan lainnya. Tujuan dari dekorasi ini adalah untuk meningkatkan penampilan kue agar sesuai dengan tema acara atau selera konsumen, serta memberikan kesan mendalam bagi para tamu yang hadir. Sementara itu, menurut Syahrial (2016) dalam bukunya Dasar-Dasar Pembuatan Kue, dekorasi kue merupakan bentuk seni kuliner yang melibatkan teknik peracikan dan pemilihan bahan dekoratif untuk menciptakan tampilan yang menawan. Dekorasi kue, menurutnya juga berfungsi untuk menambah nilai jual kue di pasaran.

Dekorasi kue telah berkembang jauh dari sekadar elemen makanan dalam sebuah perayaan menjadi bagian integral dari estetika dan tema keseluruhan sebuah acara. Pada berbagai jenis acara, seperti pernikahan, ulang tahun, maupun pesta khusus lainnya, kue tidak hanya sekadar hidangan penutup, tetapi juga berfungsi sebagai elemen visual yang mencerminkan tema acara dan menjadi sorotan utama di antara tamu undangan. Oleh karena itu, desain dan dekorasi kue menjadi penting untuk menciptakan kesan mendalam yang akan dikenang oleh para tamu.

Tujuan dari dekorasi kue tidak hanya memperindah tampilan, tetapi juga mencakup berbagai aspek penting yang memberikan nilai tambah pada produk tersebut. Menurut Gisslen (2016), dekorasi kue berfungsi untuk meningkatkan kualitas visual dan estetika kue, karena penampilan yang menarik dapat memengaruhi persepsi konsumen

terhadap rasa dan mutu keseluruhan produk. Selain itu, Healy dan Bugat (1999) menyatakan bahwa dekorasi kue juga berperan sebagai sarana ekspresi artistik, di mana pembuat kue dapat menyampaikan tema, suasana hati, pesan emosional, atau simbol-simbol tertentu yang berkaitan dengan momen perayaan. Lebih lanjut, Strange (2012) menekankan bahwa kue yang didekorasi dengan baik seringkali dijadikan sebagai pusat perhatian dalam berbagai acara seperti ulang tahun, pernikahan, dan perayaan tematik lainnya, karena tampilannya yang mencolok mampu memperkuat suasana serta memberikan kesan yang mendalam bagi para tamu. Dengan demikian, dekorasi kue memiliki peran penting tidak hanya dari segi estetika, tetapi juga dalam aspek komunikasi visual dan kontribusinya terhadap pengalaman acara secara keseluruhan.

Spongecake adalah kue tradisional berasal dari Eropa yang ditemukan pada abad ke-17. *Spongecake* pertama kali muncul di Italia kemudian berkembang di Inggris dan Perancis. Pada awalnya *sponge cake* dibuat tanpa bahan pengembang, sebagai gantinya diganti dengan cara mengocok telur dan gula hingga mengembang yang menghasilkan tekstur yang berongga dan ringan, karena itu *Spongecake* dikategorikan sebagai kue berbasis busa (*foam type cake*). (Rose, L., 1988)

Tekstur *spongecake* harus lembut, ringan, sedikit elastis, dengan remah yang halus dan seragam. Untuk mencapai tekstur tersebut penting menerapkan teknik pengocokan telur, pengayakan, dan metode pencampuran yang hati-hati agar udara dalam adonan tidak hilang. (Rose, L., 1988)

Dekorasi kali ini penulis akan memakai *Fondant* dan *Chocolate spongecake*, yang merupakan variasi dari *spongecake*. Penambahan coklat ke dalam *spongecake* dapat mempengaruhi kelembutan dan struktur menjadi lebih padat karena kakao menyerap kelembapannya. Oleh karena itu *chocolate spongecake* cocok dijadikan dasar kue dekorasi.

Fondant adalah salah satu dari beberapa jenis *icing* dan bahan yang

sering digunakan untuk mendekorasi kue karena teksturnya yang elastis dan lembut. Fondant dibuat dari campuran gula bubuk, gelatin, gliserin, dan air, sehingga mudah dibentuk dan memberikan hasil akhir yang halus. Menurut Gisslen (2017), terdapat dua jenis utama *fondant*, yaitu *Rolled Fondant* (*Fondant* yang dapat digulung dan digunakan untuk menutupi kue) dan *Poured Fondant* (*Fondant* yang lebih cair dan digunakan untuk melapisi kue serta pastry). *Fondant* memiliki beberapa kelebihan, seperti memberikan tampilan yang profesional dan daya tahan lebih lama dibandingkan jenis icing lainnya. Namun, *fondant* juga memiliki kekurangan, seperti rasa yang sangat manis dan memerlukan keterampilan khusus dalam penggunaannya.

Menurut Hartel, von Elbe, dan Hofberger (2018), jenis-jenis fondant dibedakan berdasarkan bentuk fisik dan tujuan penggunaannya. Salah satu jenis yang paling umum digunakan adalah *poured fondant*, yaitu fondant cair yang digunakan sebagai pelapis atau isian, misalnya pada *petit four* dan *éclair*. *Fondant* jenis ini bersifat mengalir saat hangat dan akan mengeras menjadi lapisan halus saat didinginkan. Selain itu, terdapat *rolled fondant*, yaitu fondant dengan konsistensi padat dan plastis yang digiling sebelum diaplikasikan sebagai pelapis kue. Komposisi *rolled fondant* biasanya mencakup gula, air, gelatin, dan gliserin, yang memberikan elastisitas dan daya bentuk yang tinggi. Jenis fondant lain termasuk *chocolate fondant*, yang mengandung tambahan coklat atau bubuk kakao untuk memberikan rasa dan warna khas, serta *marshmallow fondant*, yang dibuat dari *marshmallow* leleh dan gula halus, sering digunakan untuk kebutuhan dekorasi rumahan karena lebih mudah dibuat. Selain itu, terdapat pula *fondant* khusus untuk dekorasi tiga dimensi atau ukiran detail, dikenal sebagai *sculpting fondant* atau *gum paste*, yang memiliki tekstur lebih kaku dan cepat mengering.

Dalam proses pembuatan dekorasi kali ini, jenis *fondant* yang digunakan penulis adalah *rolled fondant*, karena karakteristiknya yang elastis, mudah dibentuk, serta mampu menghasilkan permukaan yang rapi dan halus. Pemilihan jenis ini disesuaikan dengan kebutuhan estetika

dekorasi kue yang memerlukan fleksibilitas bentuk dan hasil akhir yang bersih.

Edible ink pen akan digunakan untuk menggambarkan suatu karakter dan menggunakan tinta yang aman jika dikonsumsi. Untuk mempermudah penulis dalam menggambar *design*.

Pada dekorasi ini, penulis akan mengangkat topik dari serial film populer *Stranger Things*. Serial asal Amerika ini memiliki genre fiksi ilmiah, horor, dan fantasi. *Stranger Things* dibuat, ditulis, disutradarai, dan diproduksi oleh The Duffer Brothers bersama Shawn Levy dan Dan Cohen. Serial ini memiliki 5 musim dan musim pertamanya dirilis pada 15 Juli 2016 di Netflix.

Dunia animasi dan film bertema fiksi ilmiah seperti *Stranger Things* masih disukai oleh banyak orang, anak-anak maupun dewasa. Beberapa elemen unik dan menarik dalam *Stranger Things*, seperti dunia paralel "*Upside Down*" dan karakter-karakter ikonik seperti Eleven dan Monster yang dalam *Upside Down*, sering kali menjadi inspirasi dekorasi dan tema. Hal ini menciptakan daya tarik yang kuat bagi penggemar dari Serial tersebut.

Serial ini tidak hanya menonjolkan aspek cerita yang penuh ketegangan, tetapi juga menggabungkan elemen horor klasik dengan unsur supranatural dalam penggambaran budaya pop era 80-an. Dengan banyak referensi pada film, permainan klasik, dan musik, serial ini menciptakan dunia yang terasa akrab namun tetap segar bagi penonton modern. (Kevin J., Wetmore Jr.).

Maka dari penulisan di atas penulis akan mengangkat topik *Food Presentation* untuk menyusun laporan tugas akhir yang berjudul
 “DEKORASI KUE BERTEMAKAN *STRANGER THING*”

1.2 Usulan Produk

Kue dengan dekorasi yang menarik kini jadi elemen penting dalam berbagai perayaan, seperti pernikahan, acara ulang tahun, *centerpiece* acara, dan acara-acara spesial lainnya. Biasanya, dekorasi kue disesuaikan dengan tema acara yang diinginkan. Keindahan dan

kreativitas dalam dekorasi kue menjadi daya tarik tersendiri, dengan tantangan tersendiri dalam mengaplikasikan tema tertentu ke dalam desain yang sesuai.

1.2.1 Tema



Gambar 1 : *Stranger Things* Poster
(Sumber: Netflix)

Tema produk yang akan diangkat oleh penulis adalah *Stranger Things*, karena penulis sangat menyukai elemen-elemen fiksi ilmiah dan nostalgia tahun 1980-an yang terdapat dalam serial ini. *Stranger Things* memiliki daya tarik yang kuat dengan atmosfer yang misterius dan penuh petualangan, serta karakter - karakter yang ikonik. Tema ini cocok untuk berbagai acara, terutama bagi penggemar yang ingin merasakan sensasi horor dan keajaiban dari dunia paralel "*Upside Down*".

Serial ini berlatar tahun 1980-an, di kota fiksi kecil bernama Hawkins, Indiana. Kejadian misterius dimulai pada saat seorang anak bernama Will Byers menghilang tanpa jejak. Lalu ketiga teman lainnya yaitu Mike, Dustin, dan Lucas mencari Will, mereka tidak sengaja bertemu anak perempuan misterius dengan kepala plontos dan menyebut dirinya "*Eleven*". *Eleven* ternyata memiliki kekuatan telekinetik dan mengetahui rahasia gelap yang melibatkan pemerintah serta dunia paralel yang mengerikan bernama *The Upside Down*.



Gambar 2 : Dunia *Upside Down*
(Sumber: Netflix)

The Upside Down yaitu dimensi paralel atau dunia lain dalam serial *Stranger Things* yang menjadi konflik utama dalam film. Dunia ini merupakan cerminan gelap dan dingin dari dunia nyata, penuh dengan spora beracun, berkabut, berdebu, memiliki vegetasi yang aneh, dan dihuni oleh makhluk berbahaya seperti *Demogorgon* dan *Vecna*. *The Upside Down* sendiri menjadi salah satu elemen yang menarik dari *Stranger Things* karena campuran fiksi ilmiah dan horror yang unik.



Gambar 3 : Pemeran *Eleven*
(Sumber: Netflix, 2017)

Eleven merupakan salah satu tokoh utama dalam film *Stranger Things* yang mempunyai peran penting untuk melawan para monster di dunia *Upside Down* dengan kekuatannya.

1.2.2 Konsep Produk

Jenis produk ini adalah kue ulang tahun dengan dekorasi menggunakan *dummy* sepenuhnya, memiliki tinggi 70 cm dan diameter terbesar 30 cm. Kue ini terdiri dari tiga tingkat yang akan dilapisi *fondant* secara menyeluruh.

Cake adalah produk pangan yang termasuk dalam kategori kue, baik

kue basah maupun kue kering, yang terbuat dari campuran bahan utama seperti tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Selain bahan-bahan utama tersebut, cake juga dapat mengandung bahan tambahan seperti pengemulsi, pengembang, dan perisa yang berfungsi untuk meningkatkan tekstur dan cita rasa. Menurut Lawandi (2015), cake dapat dibagi menjadi empat jenis yaitu, *foam-type cake*, *butter cake*, *sponge cake*, dan *rich cake*.

Sponge cake merupakan salah satu jenis kue dasar yang memiliki tekstur ringan, mengembang, dan berpori halus. Menurut Gisslen (2016), *sponge cake* adalah kue yang tergolong ke dalam *foam-type cake*, yaitu kue yang struktur utamanya terbentuk dari udara yang terperangkap dalam busa telur yang dikocok. Proses pengocokan telur, baik utuh maupun dipisah antara putih dan kuningnya, berfungsi sebagai agen pengembang alami tanpa menggunakan bahan kimia seperti *baking soda* atau *baking powder*.

Chocolate Sponge cake adalah jenis kue bolu cokelat yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan berpori karena proses pengocokan telur yang menghasilkan struktur udara dalam adonan. *Sponge cake* mendapatkan keringanan teksturnya dari gelembung udara yang terperangkap dalam adonan, yang diperkuat oleh protein dalam telur dan tepung saat dipanggang. (McGee, 2004).

Dekorasi kue akan menggunakan *rolled fondant* untuk keseluruhan cake, *dummy*, dan elemen elemen dekorasi yang akan ditampilkan. Konsep warna pada dekorasi *Stranger Things* akan sama seperti di film, yaitu merah, biru, abu, dan hitam. *Figurine* yang akan penulis buat yaitu *Eleven* sebagai tokoh utama, radio berwarna abu-abu, kaset dan akar-akar yang merambat. Teknik yang akan digunakan dalam pembuatan proyek ini adalah *covering*, *cut-out methode*, *hand modelling*, dan *coloring method* menggunakan *sponge*.

Covering menggunakan teknik *paneling* yaitu teknik menutup kue dengan *fondant* dalam dua tahap, yaitu dengan melapisi bagian samping kue terlebih dahulu menggunakan *strip fondant*, kemudian menutup

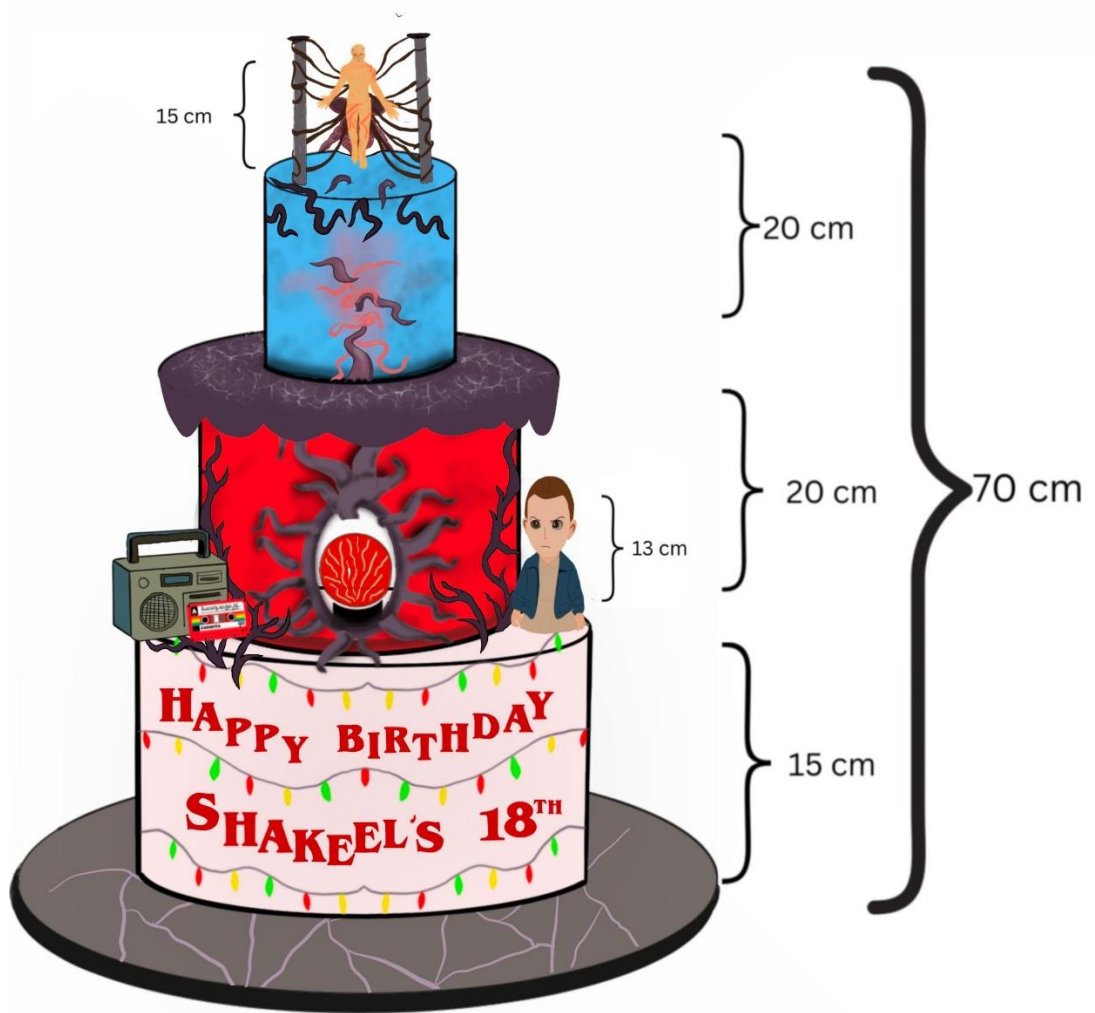
bagian atas dengan potongan fondant berbentuk lingkaran. Menurut Goh (2022), dalam modul pelatihan dekorasi kue, teknik *paneling* memungkinkan menghasilkan sudut yang lebih tegas dan proporsional, serta mengurangi risiko *fondant* sobek atau mengkerut. Penulis menggunakan teknik *paneling* untuk meng-cover seluruh kue.

Cut-out methode adalah salah satu teknik paling sederhana dalam dekorasi kue atau pembuatan bahan dekoratif seperti *fondant*, dibentuk menggunakan alat cetakan. Teknik ini digunakan untuk membuat elemen dekorasi berbentuk khusus misalnya huruf, angka, atau karakter.

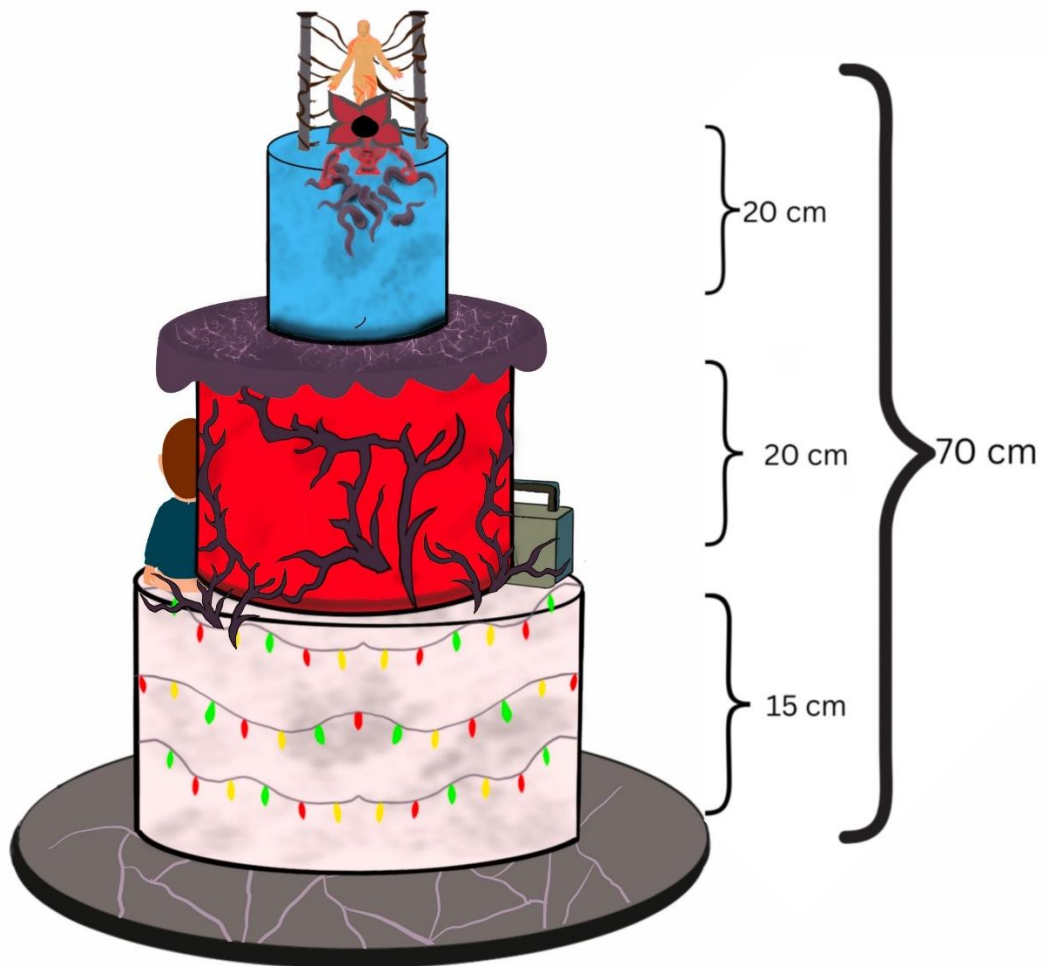
Hand modelling adalah teknik membentuk figur, karakter, atau ornamen secara manual menggunakan tangan dibantu menggunakan *modelling tools*. Metode ini membantu penulis dalam membuat elemen seperti kabel dan lampu pada *tier* pertama, membuat *figurine*, dan membuat akar – akar pada *tier* kedua dan ketiga.

Teknik *painting* yang akan penulis gunakan untuk proses pewarnaan pada *fondant* yaitu menggunakan sponge untuk membuat efek kabut hitam pada *tier* kedua dan ketiga.

1.2.3 Design Produk



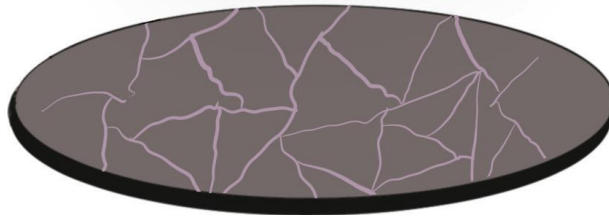
Gambar 4 : Design Tampak Depan



Gambar 5 : *Design* Tampak Belakang

Berikut merupakan penjelasan dari setiap tingkatan kue:

a) Alas Kue



Gambar 6 : Ilustrasi Alas Kue

Pada tingkatan pertama, yang merupakan dasar dari kue ini, digunakan cake board berdiameter 40 cm. Alas kue tersebut akan dilapisi dengan *fondant* warna abu-abu. Selanjutnya, akan diberikan warna gelap untuk mendukung tema yang diangkat.

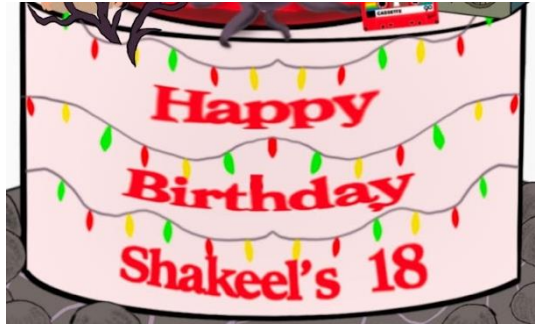
b) Tier Pertama

Berdiameter 30 cm dengan tinggi 15cm. Terdapat lampu khas seperti di film *Stranger Things* yang menghiasi kue tingkat pertama dan tulisan *Happy Birthday Shakeel's 18th* yang menggambarkan ulang tahun ke-delapan belas seorang remaja.



Gambar 7 : Lampu Dalam Film

(Sumber: Pinterest, 2023)



Gambar 8 : Ilustrasi Lampu *Tumblr* dan Ucapan Ulang Tahun

Terdapat lampu tumblr yang menjadi ciri khas film *Stranger Things* yang dibuat menggunakan teknik *hand modelling*.

c) *Tier kedua*

Pada tingkatan kedua berukuran diameter 20 cm dengan tinggi 20 cm akan dibuat pintu masuk menuju dunia *Upside Down*. Yang akan diwarnai dengan nuansa hitam dan merah dan menggunakan teknik *hand modelling* dan *cut-out*.



Gambar 9 : Pintu Masuk Menuju *Upside Down*

(Sumber: Netflix, 2017)



Gambar 10 : Ilustrasi Pintu Masuk Menuju *Upside Down*

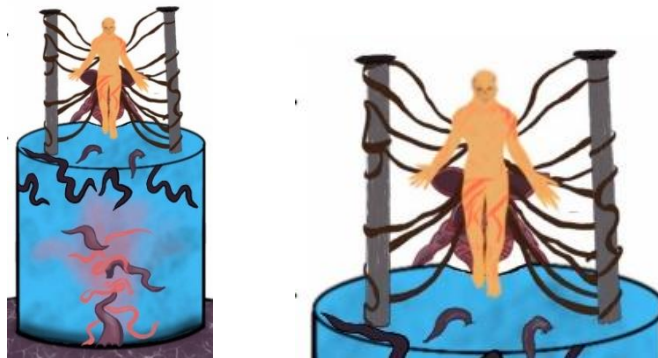
Terdapat 3 buah figurin, yaitu: *Eleven*, radio, dan kaset *Running Up That Hill* yang menjadi *soundtrack* dari film *Stranger Things*, dan menjadi elemen tambahan pada *tier* kedua.



Gambar 11 : Ilustrasi *Eleven* , Radio, dan Kaset yang ada di film *Stranger Thin*

d) *Tier Ketiga*

Pada tingkatan terakhir ini berdiameter 16 cm dan tinggi 35 cm. Pada tier ketiga ini penulis akan membuat 2 figurin dan menjadi salah satu tokoh utama dalam film *Stranger Things* yaitu *monster* bernama *Vecna* pada bagian depan dan *Demogorgon* pada bagian belakang, dan banyak akar menjalar di sekelilingnya.



Gambar 12 : Ilustrasi *Monster Vecna* (Tampak Depan)



Gambar 13 : Ilustrasi *Monster Demogorgon* (Tampak Belakang)

Pada setiap *Tier* selalu ada bentuk akar, karena akar menjadi salah satu tanda keberadaan *Vecna* dan *Demogorgon*.

1.3 Tinjauan Produk

1.3.1 Standar Resep

Berikut resep pembuatan kue dekorasi bertema *Stranger Things* yang memakai *dummy* ataupun yang terdiri dari resep *Chocolate Spongecake*, dan *Chocolate ganache*

a) *Chocolate Spongecake*

Tabel 1 : Standar Resep *Chocolate spongecake*

<i>Chocolate Spongecake</i>			Kategori: <i>cake</i>	
			Hasil: 1 kue Ø 20cm t 6cm: 1.237gr Ø 16cm t 20cm: 1.254gr Ø 20cm t 20cm: 3.762gr Ø 30cm t 15cm: 5.022gr	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapan			Siapkan bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Panaskan Olesi			Oven dengan suhu 180° C Loyang yang akan digunakan menggunakan minyak padat, lalu letakkan kertas panggang di atasnya menyesuaikan ukuran loyang.

Tabel 2 : Standar Resep *Chocolate spongecake*
(Lanjutan)

<i>Chocolate Spongecake</i>			Kategori: <i>cake</i>	
			Hasil: 1 kue Ø 20cm t 6cm: 1.237gr Ø 16cm t 20cm: 1.254gr Ø 20cm t 20cm: 3.762gr Ø 30cm t 15cm: 5.022gr	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Campur Pecahkan	88gr 2720gr 1600gr	Perasa Vanilla Gula Telur	Masukkan ke dalam <i>whisking bowl</i> . Lalu aduk hingga <i>stiff</i> menggunakan <i>whisk</i>
4.	Saring Campur <i>fold in</i>	2400gr 960gr 42gr 52gr 16gr	Tepung protein rendah Bubuk kakao <i>Baking powder</i> <i>Baking soda</i> Garam	Masukan secara bertahap ke dalam adonan basah tadi Dicampurkan dengan bantuan spatula karet (aduk dengan sangat hati-hati dan terus-menerus agar volume adonan tidak hilang).
5.	Campur Tuang	960gr 1200gr	Minyak Susu	Ke dalam adonan secara bertahap dan tetap menggunakan teknik <i>fold in</i> saat pengadukan

Tabel 3 : Standar Resep *Chocolate spongecake*
(Lanjutan)

<i>Chocolate Spongecake</i>			Kategori: <i>cake</i>	
			Hasil: 1 kue Ø 20cm t 6cm: 1.237gr Ø 16cm t 20cm: 1.254gr Ø 20cm t 20cm: 3.762gr Ø 30cm t 15cm: 5.022gr	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Masukkan			Adonan ke dalam loyang dengan masing masing:
	Panggang			Ø 16cm t 6cm Ø 20cm t 6cm Ø 30cm t 6cm Di dalam oven suhu 180° C selama 35 – 40 menit lamanya sampai matang.
7.	Simpan			<i>Chocolate sponge cake</i> didalam suhu ruang 15-20 menit simpan diatas <i>cooling wire</i> .
	Keluarkan			

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2013. *Spongecake*. Telah dimodifikasi oleh penulis, 2024.

b) *Chocolate ganache*Tabel 2 : Standar Resep *Chocolate ganache*

<i>Chocolate Ganache</i>			Kategori: <i>cream & sauce</i>	
			Hasil: 1 resep: 750gr	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>			Menyiapkan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	<i>Chop</i>	2500gr	<i>Chocolate compound</i>	Ke dalam mangkuk
	Panaskan	1250gr	<i>Heavy cream</i>	Di dalam panci
3.	Saring Aduk Angkat Masukkan	75gr	Bubuk kakao	Ke dalam panci yang berisi <i>heavy cream</i> Selama kurang lebih 1-2 menit Panci dari kompor <i>Chopped chocolate</i> , lalu taruh kembali diatas kompor
4.	Aduk Tuang			Sampai mencapai konsistensi yang diinginkan <i>Ganache</i> yang sudah jadi ke dalam mangkok
5.	Simpan			<i>Ganache</i> di dalam lemari pendingin

c) Dekorasi kue bertemakan *Stranger Things*Tabel 3 : Standar Resep Dekorasi Kue Bertemakan *Stranger Things*

DEKORASI BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 1 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campur	5gr 150gr	<i>CMC</i> Air	Sampai rata dan tidak menggumpal
2.	Simpan			Di <i>chiller</i> semalam sebelum digunakan.
Alas Kue				
1.	Siapkan	2 Buah	Alas kue	Ukuran diameter 40 cm dan 25 cm (<i>tier 3</i>)
2.	Campur	550 gr 8 gr 4 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna hitam	Hingga merata dan warna <i>rolled fondant</i> berubah menjadi warna abu-abu.
3.	Tabur	20gr	Maizena	diatas permukaan <i>silicon matt</i> .
4.	Tipiskan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rollingpin</i> hingga ketebalan 5 mm.
5.	Oles	secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan plastik <i>wrap</i> pada alas kue

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 2 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	<i>Cover</i>		Alas kue <i>Rolled fondant</i>	Menggunakan yang sudah ditipiskan dan ratakan dengan penghalus dan potong <i>fondant</i> yang berlebih.
7.	Gunakan			<i>Modelling tools</i> untuk mengukir dan memberikan efek bebatuan pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
8.	Campur	180gr 0.5ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai berubah warna jadi abu-abu. Dan bentuk bebatuan ukuran 15gr sebanyak 6 buah, dan ukuran 10gr sebanyak 10 buah.
9.	Oles	1 gr	Bubuk kakao	Diatas <i>rolled fondant</i> untuk memberikan kesan kotor.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 3 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Tier Pertama</i>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat ukuran Ø 30cm x 15cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan plastik <i>wrap</i>
3.	Campur	700 gr 1 gr 0,3 ml 0,1	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna kuning Pewarna hitam	Sampai tercampur rata dan <i>rolled</i> <i>fondant</i> berubah warna jadi <i>Broken</i> <i>white</i> .
4.	Tabur	5gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Tipiskan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan mencapai 3 mm.
6.	Oles	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada permukaan <i>styrofoam ummy</i> yang telah dilapisi plastik <i>wrap</i>

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 4 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tutup		<i>Styrofoam Dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan yang sudah ditipiskan tadi, tutup <i>dummy</i> menggunakan teknik <i>paneling</i> dan haluskan <i>fondant</i> menggunakan <i>smoother</i> .
9.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Hingga pipih dan memanjang untuk membentuk <i>stripe</i> panjang seperti kabel.
10.	Campur	24 gr 26 gr 24 gr	Pewarna Hijau Pewarna Merah Pewarna kuning	Sampai tercampur rata, dan <i>rolled fondant</i> berubah warna.
11.	Bentuk	2 gr	<i>Rolled fondant</i>	Masing – masing warna. Hingga berbentuk seperti lampu bohlam kecil.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 5 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Campur	25 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Hingga tercampur rata.
13.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Dan cetak huruf bertuliskan “ <i>HAPPY BIRTHDAY SHAKEEL’S 18</i> ”
<i>Tier Kedua</i>				
1.	Siapkan	1buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat ukuran Ø 20cm x 20cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>wrap</i>
3.	Campur	650 gr 7 gr 5ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata
4	Tabur	5gr	Maizena	Pada permukaan <i>silicon matt</i>

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 6 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan mencapai 5mm.
6.	Oles	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Di atas permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi plastik <i>wrap</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled Fondant</i>	Dengan yang sudah dipipihkan tadi, tutup <i>dummy</i> menggunakan teknik <i>panelling</i> dan haluskan <i>fondant</i> dengan penghalus.
8.	Oles	3 ml 3 ml	Pewarna hitam <i>FG alcohol</i>	Menggunakan <i>sponge</i> , untuk memberikan efek kabut hitam.
9.	Campur	200gr 3ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai <i>fondant</i> berubah warna menjadi abu-abu.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 7 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Seperti akar – akar yang menjalar mengelilingi lubang pintu. Dan di seluruh <i>tier</i> kedua.
11.	Gambar		<i>Edible ink</i>	Pohon terbalik menggunakan Warna hitam
12.	Letakkan		Lampu Plasma	Di dalam <i>tier</i> kedua
<i>Figurine Kaset</i>				
1.	Campur	30 gr 2 ml 5gr 0,1ml 5gr 0,1ml 5gr 0,1ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Hingga berubah warna jadi yang diinginkan. Bagi masing masing 2 bagian.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi kaset.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 8 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Figurine Eleven</i>				
1.	Campur	20 gr 1ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Sampai rata
		50gr 0,1ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai rata
		10gr 0,1ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat (campuran warna merah, kuning, biru)	Sampai rata dan berubah warna menjadi coklat.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru	Dengan dengan teknik <i>hand modelling</i> jaket <i>eleven</i>
3.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> krem	Dengan dengan teknik <i>hand modelling</i> menjadi bentuk muka, leher dan tangan.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 9 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> coklat	Membentuk alis dan mata.
5.	Pasang			Masing – masing bagian menggunakan <i>toothpick</i> .
<i>Figurine Radio</i>				
1.	Campurkan	50 gr 3ml 10gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> hitam	Hingga <i>fondant</i> berubah warna menjadi abu-abu.
2.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> abu – abu, <i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan menjadi bentuk radio, dan Sebagai aksen tambahan.

Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*

(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 10 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tier Ketiga				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat ukuran Ø 16cm x 20cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan plastik wrap
3.	Campur	650 gr 6 gr 6 ml 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> <i>CMC</i> Pewarna biru Pewarna hitam	Sampai rata, dan <i>rolled fondant</i> berubah warna menjadi biru tua.
4	Tabur	5gr	Maizena	Di permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan mencapai 5 mm.
6.	Oles	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Di permukaan <i>dummy</i> yang telah dilapisi plastik wrap

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Hal: 11 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah dipipihkan tadi, <i>cover dummy</i> menggunakan teknik <i>paneling</i> dan haluskan <i>fondant</i> menggunakan <i>smoother</i> .
8.	Oles	3 ml 3 ml	Pewarna hitam <i>FG alcohol</i>	Menggunakan <i>sponge</i> , untuk memberikan efek kabut hitam.
9.	Campur	150gr 3ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i>) Pewarna hitam	Hingga <i>fondant</i> berubah warna menjadi abu-abu.
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> abu - abu	Seperti akar – akar yang menjalar keluar.

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 whole cake decoration (3 tier)
				Hal: 12 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Gambar		<i>Edible ink</i> hitam	<i>Silhouette</i> dua orang bersepeda menggunakan Pada bagian bawah tier.
<i>Figurine Vecna</i>				
1.	Campur	75gr 3ml	<i>Rolled fondant</i> (+ CMC) Pewarna merah	Sampai <i>fondant</i> berubah warna merah menyala.
2.	Campur	50gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ CMC) Pewarna hitam	Hingga <i>fondant</i> berubah warna abu - abu.
3.		50 gr	<i>Rolled fondant</i> hitam	
4.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan tangan membentuk seluruh tubuh <i>vecna</i> , dan sambungkan menggunakan <i>toothpick</i> .

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 whole cake decoration (3 tier)
				Hal: 13 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> abu - abu	Menggunakan rolling pin dengan ketebalan 2mm, lalu
6.	<i>Cover</i>	2 pcs (10cm)	<i>Dowel</i>	Sebagai tiang penyangga <i>Vecna</i> .
7.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan membentuk akar – akar dibagian belakang tubuh <i>vecna</i> dan melingkari <i>dowel</i> .
<i>Figurine Demogorgon</i>				
1.	Campur	100 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i>) Pewarna hitam	Sampai <i>fondant</i> berubah warna abu - abu.
2.	Campur	50 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> (+ <i>CMC</i>) Pewarna merah	Sampai <i>fondant</i> berubah warna menjadi merah

**Tabel 3 : Standar Resep *Cake decoration* Bertema film *Stranger Things*
(Lanjutan)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>STRANGER THINGS</i>				Hasil: 1 <i>whole cake decoration</i> (3 tier)
				Halaman: 14 dari 14
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.		5 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih/tanpa warna)	
4.		1 gr	<i>Rolled fondant</i> hitam	
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Membentuk bagian luar kepala dan tubuh <i>Demogorgon</i> .
6.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> abu - abu	Membentuk bagian dalam kepala dan tubuh <i>Demogorgon</i> .
7.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> (putih/tanpa warna)	Membentuk gigi <i>Demogorgon</i> .
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Membentuk mulut <i>Demogorgon</i>

1.3.2 Daftar Peralatan Yang Dibutuhkan

Berikut merupakan perlengkapan yang digunakan oleh penulis untuk mendukung kelancaran proses pembuatan dekorasi kue.

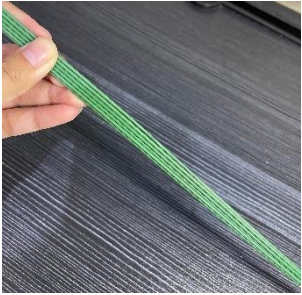
Tabel 4 : Peralatan Yang Dibutuhkan

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1.	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>rolled fondant</i>
2.	Kuas		Memberikan warna ke <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Pallete lukis</i>		Untuk menyimpan pewarna yang akan dipakai
4.	<i>Cutting pen</i>		Memotong <i>rolled fondant</i> ukuran kecil atau men- <i>detailing</i>

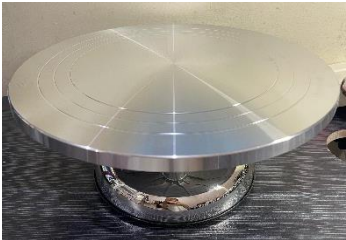
Tabel 4 : Peralatan Yang Dibutuhkan
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
5.	Penghalus <i>Fondant</i>		Menghaluskan <i>rolled fondant</i>
6.	meteran		Mengukur <i>rolled fondant</i>
7.	<i>Silicon matt</i>		Menjadi alas membentuk <i>fondant</i>
8.	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> , merapikan tempat kerja
9.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan yang akan digunakan

Tabel 4 : Peralatan Yang Dibutuhkan
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
10.	<i>Dowel</i>		Sebagai tiang di <i>tier</i> ketiga
11.	<i>Toothpick</i>		Untuk membantuk menempelkan <i>figurine</i> .
12.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membungkus sisa <i>fondant</i> dan membungkus <i>dummy</i> sebelum di <i>cover</i>
13.	<i>Fondant tools</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i>
14.	kawat		Untuk menyangga <i>figurine</i>
15.	<i>Teakblock Ø 40 cm</i>		Alas kue <i>tier</i> pertama

Tabel 4 : Peralatan Yang Dibutuhkan
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
16.	<i>Teakblock</i> Ø 25 cm		Alas kue <i>tier</i> ketiga
17.	<i>Dummy D</i> 30cm, T 15cm		Sebagai <i>tier</i> pertama
18.	<i>Dummy D</i> 20, T 20cm		Sebagai <i>tier</i> kedua
19.	<i>Dummy D</i> 16, T 20cm		Sebagai <i>tier</i> ketiga
20.	<i>Turn Table</i>		Untuk membantu <i>covering</i> kue

Tabel 4 : Peralatan Yang Dibutuhkan
(Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Keterangan
21.	<i>Container</i>		Menyimpan sisa <i>rolled fondant</i> (kedap udara).
22.	Tusuk sate		Membantu menghubungkan antar <i>tier</i> .
23.	Lampu plasma		Ornamen tambahan untuk <i>tier</i> kedua.
24.	<i>Edible ink</i>		Membuat gambar 2D, dan sebagai penanda.
25.	Penggaris besi		Untuk mengukur <i>rolled fondant</i> .
26.	<i>Sponge</i>		Memberikan warna secara tidak merata.

1.3.3 Purchase Order

Purchase order (PO) merupakan dokumen resmi yang dibuat oleh pihak pembeli dan ditujukan kepada *supplier*, yang berisi detail terkait barang atau layanan yang dipesan, seperti jumlah, harga, serta syarat dan ketentuan lainnya. Dokumen ini berfungsi sebagai landasan kontrak pembelian dan menjadi bukti tertulis bahwa sudah terjadi kesepakatan antara kedua belah pihak.

Peran utama dari PO adalah untuk membantu pengelolaan proses pembelian secara lebih terstruktur dan terdokumentasi, sehingga dapat mengurangi potensi terjadinya kesalahan maupun konflik antara pembeli dan *supplier*. (Heizer & Render, 2016).

Tabel 5 : Chocolate Spongecake Purchase Order

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	Perasa Vanilla Toffieco	100	gr	Rp. 40.000	100 gr	Rp.40.000
2.	Gula	3000	gr	Rp.21.000	kg	Rp. 31.500
3.	Telur	2000	gr	Rp. 25. 000	kg	Rp.50.000
4.	Tepung Protein Rendah Bogasari	2500	gr	Rp. 7. 000	500gr	Rp.35.000
5.	Bubuk Kakao Bensdrop	1000	gr	Rp. 218.000	Kg	Rp. 218.000
6.	Baking Powder koepoe - koepoe	45	gr	Rp. 5.800	45 gr	Rp. 5.800
7.	Baking Soda koepoe - koepoe	81	gr	Rp.10.000	81 gr	Rp.10.000
8.	Garam	500	gr	Rp. 12.000	50 gr	Rp. 12.000
9.	Minyak	1000	ml	Rp. 21.000	Liter	Rp. 21.000

Tabel 5 : Chocolate Spongecake Purchase Order
(Lanjutan)

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	Susu ultramilk	1500	ml	Rp. 22.500	liter	Rp. 38,000
11.	<i>Choc. Compound</i> Colatta	2500	gr	Rp.48.000	500 gr	Rp. 240.000
12.	<i>Heavy cream</i> Millac	1250	ml	Rp.67.000	liter	Rp. 134.000
13.	<i>Rolled Fondant</i>	3.500	kg	Rp. 40.000	kg	Rp. 280.000
14.	<i>Rolled fondant</i> hitam	250	gr	Rp. 30.000	250 gr	Rp. 30.000
15.	<i>Teakblock</i> Ø40cm	1	pcs	Rp. 22.000	pcs	Rp. 22.000
16.	<i>Teakblock</i> Ø25cm	1	pcs	Rp. 6.000	pcs	Rp. 6.000
17.	Maizenaku	500	gr	Rp. 5.500	500 gr	Rp. 5.500
18.	Pewarna merah cross	40	ml	Rp. 46.000	60 ml	Rp. 46.000
19.	Pewarna kuning cross	60	ml	Rp. 25.000	60 ml	Rp. 25.000
20.	Pewarna hitam cross	20	ml	Rp. 24.500	20 ml	Rp. 24.500
21.	Pewarna hijau cross	20	ml	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 14. 000
22.	Pewarna biru cross	20	ml	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 14. 000
23.	CMC	43	gr	Rp. 10.000	43 gr	Rp. 10.000
24.	<i>Plastic wrap</i>	1	<i>roll</i>	Rp. 46.500	<i>roll</i>	Rp. 46.500
25.	<i>Toothpick</i>	1	pack	Rp. 5.000	pack	Rp.5000
26.	<i>Floral wire</i>	1	pack	Rp. 8.000	pack	Rp. 8.000

Tabel 5 : Chocolate Spongecake Purchase Order
(Lanjutan)

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
27.	Lampu plasma	1	Pcs	Rp.65. 000	Pcs	Rp.65. 000
28.	Skewer	1	pack	Rp. 10.000	Pack	Rp. 10. 000
29.	Rotating display	1	Pcs	Rp.75. 000	Pcs	Rp. 75. 000
30.	FG Alcohol	10	ml	Rp. 52.000	100 ml	Rp. 52.000
Total Cost						Rp.1.476.800

Tabel 6 : Dummy Purchase Order

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	Dummy Ø30 x 15cm	1	pcs	Rp.35. 000	pcs	Rp. 35.000
2.	Dummy Ø20 x 20cm	1	pcs	Rp.25. 000	pcs	Rp. 25.000
3.	Dummy Ø16 x 20cm	1	pcs	Rp. 15. 000	pcs	Rp. 15. 000
4.	Rolled Fondant	3.500	kg	Rp. 40.000	500 gr	Rp. 280.000
5.	Rolled fondant hitam	250	gr	Rp. 30. 000	250 gr	Rp. 30. 000
6.	Teakblock Ø 40cm	1	pcs	Rp. 22. 000	pcs	Rp. 22.000
7.	Teakblock Ø 25cm	1	pcs	Rp. 6.000	pcs	Rp. 6.000
8.	Maizenaku	500	gr	Rp. 5.500	500 gr	Rp. 5.500
9.	Toothpick	1	pack	Rp. 8.000	pack	Rp. 8.000

Tabel 6 : Dummy Purchase Order
(Lanjutan)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	Pewarna kuning cross	60	ml	Rp. 25. 000	60 ml	Rp. 25. 000
11.	Pewarna hitam cross	20	ml	Rp. 24.500	20 ml	Rp. 24 .500
12.	Pewarna hijau cross	20	ml	Rp.14.000	20 ml	Rp. 14. 000
13.	Pewarna biru cross	20	ml	Rp.14.000	20 ml	Rp. 14.000
14.	CMC	43	gr	Rp.10.000	43 gr	Rp. 10.000
15.	<i>Plastic wrap</i>	1	<i>roll</i>	Rp. 46.500	<i>roll</i>	Rp. 46.500
16.	<i>Floral wire</i>	1	pack	Rp. 8. 000	pack	Rp. 8. 000
17.	Lampu plasma	1	pcs	Rp. 65.000	pcs	Rp. 65. 000
18.	Skewer	1	pack	Rp. 10.000	pack	Rp. 10.000
19.	<i>Rotating display</i>	1	pcs	Rp. 75.000	pcs	Rp. 75.000
20.	<i>FG Alcohol</i>	10	ml	Rp. 52.000	100ml	Rp. 52.000
21.	<i>Rotating display</i>	1	pcs	Rp. 75.000	pcs	Rp. 75.000
Total Cost						Rp. 806.500

1.3.4 Perumusan *Selling Price*

Selling price atau Harga jual adalah jumlah uang yang harus dibayar oleh pelanggan saat membeli sebuah produk atau jasa. Harga ini biasanya ditentukan berdasarkan biaya produksi ditambah margin keuntungan yang diinginkan oleh penjual. Selain itu, faktor lain seperti harga pasar, permintaan, kompetisi, dan persepsi konsumen juga memengaruhi penetapan *selling price*. Harga jual sangat penting dalam strategi bisnis karena secara langsung berdampak pada pendapatan dan profitabilitas perusahaan. (Kotler, P., & Keller, K. L. (2016))

a) *Recipe Costing*

Recipe costing adalah tahapan menghitung keseluruhan biaya yang dibutuhkan untuk membuat suatu menu atau produk makanan. Perhitungan ini mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, serta biaya operasional lainnya. Tujuan utamanya adalah untuk memastikan bahwa harga jual yang ditetapkan mampu menutup seluruh biaya produksi dan tetap memberikan margin keuntungan yang diinginkan. (Kotschevar, L. H., & Withers, P. A)

Tabel 7 : Recipe Costing Dekorasi kue dengan *Chocolate Spongecake*

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	Perasa Vanilla Toffieco	88	gr	Rp. 40.000	100 gr	Rp. 35.200
2.	Gula	2720	gr	Rp. 21.000	kg	Rp. 57.120
3.	Telur	1600	gr	Rp. 25000	kg	Rp. 40.000
4.	Tepung Protein Rendah bogasari	2400	gr	Rp. 14.000	500 gr	Rp. 33.600
5.	Bubuk Kakao	960	gr	Rp. 21.8000	kg	Rp. 209.280
6.	Baking Powder koepoe-koepoe	42	gr	Rp. 5.800	45 gr	Rp. 5.413
7.	Baking Soda koepoe-koepoe	52	gr	Rp. 10.000	81 gr	Rp. 6.420
8.	Garam	16	gr	Rp. 12.000	500 gr	Rp. 384
9.	minyak	960	gr	Rp. 21.000	liter	Rp. 20.160
10	Susu	1200	gr	Rp. 22.500	liter	Rp. 27.000
11.	<i>Choc.Compound</i> Colatta	2500	gr	Rp. 70.000	kg	Rp. 175.000
12.	Heavy cream	1250	ml	Rp. 67.000	liter	Rp. 83.750
13.	<i>Rolled Fondant bakels</i>	3.5	kg	Rp. 40.000	500 gr	Rp. 280.000
14.	<i>Rolled fondant hitam repack</i>	61	gr	Rp. 30.000	250 gr	Rp. 7.320
15.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	pcs	Rp. 22. 000	pcs	Rp. 22. 000
16.	<i>Teakblock</i> Ø 25 cm	1	pcs	Rp. 6.000	pcs	RP. 6.000
17.	Maizenaku	60	gr	Rp. 5.500	500 gr	Rp. 660
18.	Pewarna merah cross	40	gr	Rp. 46.000	60 ml	Rp. 30.667

**Tabel 7 : Recipe Costing Dekorasi kue dengan Chocolate Spongecake
(Lanjutan)**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
19	Pewarna kuning cross	24.5	gr	Rp. 25.000	60 ml	Rp. 10.208
20.	Pewarna hitam cross	22.7	gr	Rp. 24.500	20 ml	Rp. 27.808
21.	Pewarna hijau cross	24.1	gr	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 16.870
22.	Pewarna biru cross	7.1	gr	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 4.970
23.	<i>FG Alcohol</i>	10	ml	Rp. 52.000	100ml	Rp. 312
24.	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp. 46. 000	pack	Rp. 46. 000
25.	<i>Toothpick</i>	1/2	pack	Rp. 8. 000	pack	Rp. 4. 000
26.	<i>Floral wire</i>	1	pack	Rp. 65. 000	pcs	Rp. 8. 000
27.	Lampu plasma	1	pcs	Rp. 65. 000	pack	Rp. 65. 000
28.	<i>Skewer</i>	10	pcs	Rp. 10. 000	pack	Rp. 10. 000
29.	Rotating display	1	pcs	Rp. 75. 000	pcs	Rp. 75. 000
30.	CMC	35	gr	Rp. 10. 000	43 gr	Rp. 814
Total Cost						1.308.936

Tabel 8 : Recipe Costing Dummy

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy Ø 30 x 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 35.000	pcs	Rp. 35.000
2.	<i>Dummy Ø 20 x 20 cm</i>	1	pcs	Rp. 25.000	pcs	Rp. 25.000

Tabel 8 : Recipe Costing Dummy
(Lanjutan)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
3.	<i>Dummy Ø 16 x 20 cm</i>	1	pcs	Rp. 15.000	pcs	Rp. 15.000
4.	<i>Rolled Fondant bakels</i>	3.5	kg	Rp. 40.000	500 gr	Rp. 280.000
5.	<i>Rolled fondant hitam repack</i>	61	gr	Rp. 30.000	250 gr	Rp. 7.320
6.	<i>Teakblock Ø 40 cm</i>	1	pcs	Rp. 22.000	pcs	Rp. 22.000
7.	<i>Teakblock Ø 25 cm</i>	1	pcs	Rp. 6.000	pcs	Rp. 6.000
8.	Maizenaku	60	gr	Rp. 5.500	500 gr	Rp. 660
9.	Pewarna merah cross	40	gr	Rp. 46.000	60 ml	Rp. 30.667
10.	Pewarna kuning cross	24.5	gr	Rp. 25.000	60 ml	Rp. 10.208
11.	Pewarna hitam cross	22.7	gr	Rp. 24.500	20 ml	Rp. 27.808
12.	Pewarna hijau cross	24.1	gr	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 16.870
13.	Pewarna biru cross	7.1	gr	Rp. 14.000	20 ml	Rp. 4.970
14.	CMC	35	gr	Rp. 10.000	43 gr	Rp. 814
15.	<i>FG Alcohol</i>	10	ml	Rp. 52.000	100 ml	Rp. 312
16.	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp. 46.000	pack	Rp. 46.000
17.	<i>Toothpick</i>	1/2	pack	Rp. 8000	pack	Rp. 4.000
18.	<i>Floral wire</i>	1	pack	Rp. 65.000	pcs	Rp. 8.000

Tabel 8 : Recipe Costing Dummy
(Lanjutan)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
19.	Lampu plasma	1	pcs	Rp. 65. 000	pack	Rp. 65. 000
20.	Skewer	10	pcs	Rp. 10. 000	pack	Rp. 10. 000
21.	Rotating display	1	pcs	Rp. 75. 000	pcs	Rp. 75. 000
Total Cost						690.628

b) Selling Price

Menurut Kotler dalam *Principles of Marketing* (2012), umumnya menggunakan pendekatan *cost-based pricing*, khususnya metode *food cost percentage*. Metode ini menghitung harga jual dengan membagi total biaya bahan baku dengan persentase biaya makanan yang ditargetkan. Pendekatan ini membantu memastikan setiap produk yang dijual dapat menutupi biaya dan menghasilkan keuntungan. Penyesuaian akhir tetap perlu dilakukan berdasarkan pasar, daya beli konsumen, dan strategi usaha.

Rumus perhitungannya adalah :

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

Tabel 9 : Selling Price Dekorasi kue dengan Chocolate Spongecake

JENIS BIAYA	HARGA
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.308.936
<i>Total HPP</i>	Rp. 1.308.936
FOOD COST PERCENTAGE	35 %
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 3.739.818
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 3.800.000

Tabel 10 : *Selling Price Dengan Dummy*

JENIS BIAYA	HARGA
Biaya Bahan Baku	Rp. 690.628
Total HPP	Rp. 690.628
FOOD COST PERCENTAGE	35 %
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 1.973.223
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 2.000.000

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Lokasi

Latihan presentasi produk akan dilakukan di tempat tinggal penulis yang berlokasi di Kp. Cijeruk no. 6 Lembang, Bandung Barat. Jawa Barat.

Pelaksanaan presentasi akan dilaksanakan di dapur *Pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi No.186 Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

1.4.2 Waktu Pelaksanaan

Uji coba presentasi produk “Dekorasi Kue Bertemakan *Stranger Things*” akan dilaksanakan pada bulan April 2025 sampai dengan Juli 2025.

Presentasi produk “Dekorasi Kue Bertemakan *Stranger Things*” akan dilaksanakan pada bulan Juli 2025.