

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue didefinisikan sebagai hidangan manis yang komponen utamanya meliputi tepung, gula, telur, dan agen pengembang, dengan proses pematangan melalui pemanggangan. Kehadiran kue sering kali menjadi pelengkap dalam berbagai perayaan istimewa, termasuk ulang tahun, pernikahan, serta pesta-pesta lainnya. (Ekayani, 2011).

Dalam pembuatannya, proses pengadukan adonan yang benar dan pemanggangan yang baik sangat berpengaruh baik dalam segi tekstur dan rasa. Salah satu faktor yang membuat kue begitu memikat adalah penggunaan berbagai topping, seperti *frosting*, krim, atau buah-buahan, yang menjadikannya lebih menarik dan juga menggugah selera. Misalnya, pada kue ulang tahun dan juga kue pernikahan, hiasan serta dekorasi menjadi simbol ekspresi pribadi, yang mencerminkan tema atau suasana hati dari acara tersebut.

Dekorasi kue adalah salah satu bentuk seni yang memungkinkan seseorang mengekspresikan diri dan mengembangkan bakat dalam dunia *pastry*. Kegiatan ini melibatkan berbagai aspek, seperti membandingkan rasa, menciptakan desain, dan mengombinasikan warna. Hasil akhirnya adalah sebuah kue yang juga mencerminkan kepribadian dan ekspresi artistik dari pembuatnya pada saat disajikan (LoCicero, 2007).

Menurut Harteti, dkk. (2016), menghias kue bertujuan untuk meningkatkan kualitas kue secara menyeluruh, baik dari segi rasa maupun penampilan. Selain itu, dekorasi kue juga berfungsi sebagai daya tarik utama dan sarana untuk menyampaikan pesan atau ucapan selamat dalam berbagai acara.

Suhardjito (2006) mendefinisikan dekorasi kue sebagai aktivitas seni menghias kue, yang bisa berupa kue satu tingkat hingga multi-tingkat, dengan pilihan gaya mulai dari sederhana hingga yang sangat mewah. Ia juga menjelaskan bahwa desain dekorasi yang rumit menuntut penguasaan teknik dan kemahiran khusus, mengingat setiap tema dekorasi memiliki tingkat kesulitan tersendiri.

Dekorasi kue telah menjadi tren populer di Indonesia, bukan lagi hal baru. Seiring modernisasi, masyarakat semakin ekspresif dalam menunjukkan minat mereka pada berbagai hal (misalnya komik, animasi, film), yang tercermin dalam permintaan desain kue unik untuk acara khusus (Smith, 2018).

Beragam bahan utama digunakan dalam dekorasi kue, masing-masing dengan fitur, keunggulan, dan kelemahan tersendiri. *Buttercream*, krim lembut berbasis mentega dan gula halus, merupakan salah satu yang paling digemari berkat fleksibilitasnya. Garrett (2010) mengemukakan bahwa *buttercream* merupakan media dekorasi yang ideal untuk pemula karena kemudahannya dalam penggunaan. Namun, kelemahannya adalah sifatnya yang tidak tahan panas, sehingga tidak tepat untuk aplikasi pada kue yang akan dipamerkan atau disajikan di lingkungan terbuka.

Bahan lain yang sering digunakan adalah *ganache*, campuran cokelat dan krim yang menciptakan tekstur yang halus dan mengkilap. Beranbaum (1988) menjelaskan bahwa *Ganache* tidak hanya memberikan rasa yang kaya, tetapi juga

memberikan tampilan mewah. Namun, penggunaannya memerlukan keahlian dalam pengaturan suhu agar konsistensinya tetap tepat.

Sementara itu, *royal icing* juga sering menjadi pilihan untuk dekorasi detail-detail kecil, tulisan atau pola yang rumit. *Royal icing* mengeras dengan cepat, menjadikannya sangat cocok untuk desain yang memerlukan tingkat presisi tinggi. Namun, bahan ini sangat rentan retak dan kurang fleksibel jika digunakan untuk menutupi seluruh kue (Turner, 2005).

Untuk mencapai hasil dekorasi kue yang profesional, *fondant*, sebuah adonan gula elastis sering menjadi pilihan utama, baik sebagai penutup kue maupun untuk menciptakan ornamen tiga dimensi. Menurut Beranbaum (1988), *fondant* menawarkan *finishing* yang sangat halus, adaptasi yang tinggi terhadap berbagai bentuk dan warna untuk dekorasi yang rumit, serta ketahanan yang lebih baik dari krim. Di sisi lain, *fondant* juga memiliki kelemahan berupa rasa manis yang amat kuat dan memerlukan tingkat keahlian tertentu untuk dapat diaplikasikan dengan baik.

Fondant memiliki warna dasar putih yang memudahkan kita untuk memberi warna sesuai selera dan kebutuhan dalam membuat hiasan pada kue. Kelebihan lainnya yaitu mempunyai tekstur yang elastis dan lentur sehingga dapat dibentuk dengan mudah (Gisslen, 2022).

Margaretha (2013), menjelaskan bahwa *fondant* dapat diklasifikasikan menjadi dua jenis utama, yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Rolled fondant* lebih populer penggunaannya karena sifatnya yang padat tetapi fleksibel, sehingga sangat mudah untuk diolah dan dibentuk menjadi karya seni dekorasi. Di sisi lain,

poured fondant memiliki konsistensi cair yang biasanya diaplikasikan dengan cara disiramkan ke kue untuk menutupi seluruh permukaannya. Penggunaan *rolled fondant* dalam dekorasi kue meliputi berbagai teknik yang memungkinkan pembuat kue menciptakan tampilan yang elegan (Smith, 2011). Sullivan (2013) menjelaskan, teknik penggunaan *rolled fondant* cukup bervariasi, mencakup *covering*, *molding*, *hand modelling*, dan *embossing*.

Penulis memutuskan untuk menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dasar dekorasi kue ini. Alasan utamanya adalah karakteristik *rolled fondant* yang mudah diaplikasikan dan dapat dibentuk secara fleksibel sesuai dengan desain yang diinginkan. Selain itu, kemudahan dalam memperoleh bahan ini di pasaran juga menjadi faktor penentu.

Tugas Akhir ini mengusung tema dekorasi kue Barbie, mengambil inspirasi dari popularitas karakter ikonik dalam film "*Barbie The Movie*". Tema ini dipilih mengingat daya tariknya yang kuat dan jangkauannya yang luas.

GAMBAR 1

Karakter Barbie pada film "*Barbie The Movie*"



Sumber : Benson, 2023. Dari Pinterest.

Dekorasi kue ini dapat mencakup berbagai elemen yang mencerminkan dunia Barbie, mulai dari nuansa warna merah muda yang lembut hingga desain yang menonjolkan karakter Barbie sendiri. Secara estetika, dekorasi kue ini tidak hanya memikat mata, namun juga mampu menghadirkan suasana yang memukau. Tema tersebut memberikan keleluasaan imajinasi tanpa batas bagi penulis untuk merealisasikan desain yang estetis dan memukau.

GAMBAR 2

Poster film “Barbie *The Movie*”



Sumber : Benson, 2023. Dari Pinterest.

Film "*Barbie The Movie*" yang dirilis pada tahun 2023 merupakan sebuah film *live-action* yang disutradarai oleh Greta Gerwig. Lebih dari sekadar cerita fantasi yang menghibur, film ini menyisipkan pesan-pesan moral pemberdayaan dan refleksi tentang kecantikan serta transformasi budaya. Dengan petualangan yang penuh humor, film ini juga menyajikan kritik sosial yang mendalam. Dikutip dari *website IDN TIMES* (2023) Film ini mengangkat tema mengenai jati diri dan

penerimaan diri, di mana Barbie, yang selama ini digambarkan sebagai simbol kesempurnaan, harus menghadapi kenyataan dunia nyata yang jauh dari kata ideal.

Dengan alur cerita yang mengharukan, Barbie tidak hanya mencari petualangan, tetapi juga menghadapi dilema tentang siapa dirinya yang sesungguhnya dan bagaimana ia dapat menyeimbangkan ekspektasi masyarakat dengan keinginan untuk menjadi diri sendiri.

Target pasar pada pembuatan Dekorasi kue dengan tema Barbie ini adalah anak-anak, terutama anak perempuan, yang mengidolakan Barbie untuk perayaan ulang tahun atau acara spesial lainnya. Karena orang tua sering mencari kue unik untuk menyenangkan anak-anak mereka, mereka juga merupakan target utama. Dikutip dari *website* Bakingjoys.com pasar potensial lainnya juga merupakan orang dewasa dan remaja yang menyukai Barbie atau ingin mengingat masa kecil mereka dengan mengadakan acara seperti ulang tahun atau momen special lainnya.

Oleh karena itu, dengan semua pertimbangan yang telah dipikirkan, Penulis akan membuat 3 *tier* Dekorasi Kue ulang tahun dengan tema Barbie. Penulis memilih Dekorasi Kue pada Tugas akhir ini karena penulis merasa memiliki keahlian yang cukup memadai dan juga percaya diri atas pengetahuan yang penulis telah dapatkan selama mempelajari teori dan juga praktik pada program studi Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

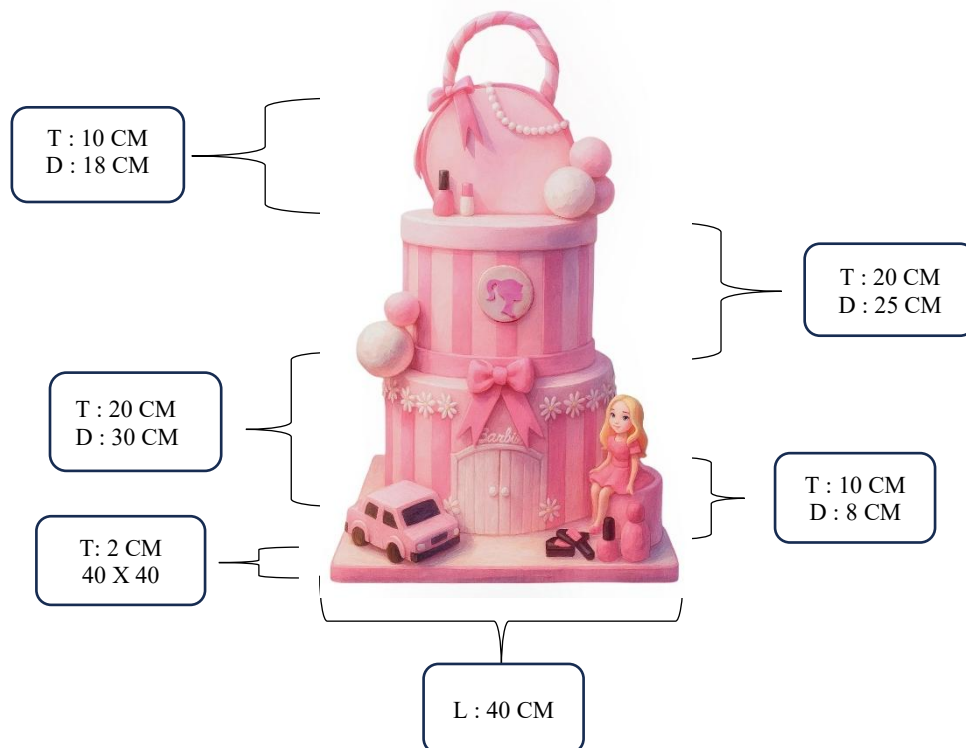
B. Usulan Produk

Dalam pembuatan kue asli, penulis menggunakan *chocolate cake* yang memiliki tekstur yang lembut, dan halus, memberikan rasa yang kaya dan nikmat.

Selain itu, penulis memilih *strawberry buttercream* sebagai lapisan *filling* untuk menambah cita rasa manis dan segar. Kombinasi ini tidak hanya lezat secara rasa, tetapi juga ideal. Tekstur yang stabil, rasa yang seimbang, serta tampilan visual yang menarik menjadikan resep ini pilihan yang tepat untuk Dekorasi Kue yang memerlukan kekokohan dan estetika yang menarik.. Penggunaan *dummy* diaplikasikan dalam Tugas Akhir ini sebagai media dekorasi, dikarenakan prioritas penulis untuk mendalami dan mengembangkan aspek seni menghias kue.

Berikut adalah sketsa desain Dekorasi kue dengan tema Barbie yang akan penulis buat.

GAMBAR 3
Desain Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berikut adalah detail dari sketsa desain Dekorasi kue dengan tema Barbie yang akan penulis buat.

GAMBAR 4
Detail Tingkat pertama



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

1. Tingkat pertama

a. Base

Pada tingkatan paling bawah penulis menggunakan *dummy* berdiameter 30 cm dan tinggi 20 cm. Dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna merah muda. Penulis akan menggunakan alas kue berukuran 40x40 cm serta dengan tinggi 2cm.

b. Teknik

Pada tingkatan pertama penulis akan melapisi *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* yang sudah diwarnai dengan warna merah muda dengan menggunakan teknik *paneling*, diikuti dengan penggunaan *fondant*

smoother untuk menghilangkan kerutan dan gelembung udara. Penulis menambahkan detail berupa beberapa motif garis dengan warna yang lebih tua.

c. Warna

Warna yang Penulis gunakan adalah warna merah muda, karena warna ini sangat erat kaitannya dengan tema Barbie itu sendiri. Warna ini mencerminkan kelembutan, keanggunan, dan keceriaan yang menjadi ciri khas dunia Barbie. Penggunaan warna ini diharapkan dapat menciptakan suasana yang sesuai dengan tema tersebut, sekaligus memberikan kesan manis dan feminim dengan karakter Barbie. Kemudian dilengkapi dengan warna putih pada bagian pintu.

d. Ornamen

Penulis menambahkan ornamen seperti mobil, bunga, dan alat-alat rias agar lebih menonjolkan tema Barbie dalam karya tersebut. Penggunaan elemen-elemen ini memperkuat kesan imajinatif dan identik dengan dunia Barbie. Mobil Barbie yang merupakan simbol dari kemewahan, serta bunga yang dikaitkan dengan keindahan dan keceriaan, berfungsi sebagai penguat visual yang menciptakan suasana yang sesuai dengan tema. Penulis juga membuat figurin perempuan yang menggambarkan Barbie itu sendiri.

e. Aksan

Penambahan aksan seperti bunga pada sisi *dummy* memberi kesan

tema Barbie yang mewah. Dengan desain yang elegan dan detail, memperkuat nuansa kemewahan yang identik dengan dunia Barbie. Sentuhan ini menambah kesan anggun dan feminin, menciptakan suasana yang glamor namun tetap mempertahankan kesan sederhana dan tidak berlebihan, sehingga sesuai dengan karakteristik tema Barbie yang penuh pesona.

GAMBAR 5

Detail Tingkat kedua



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

2. Tingkat kedua

a. Base

Pada tingkatan kedua, penulis menggunakan *dummy* berdiameter 25 cm dan tinggi 20 cm. Penulis melapisi dengan *rolled fondant* berwarna merah muda sama seperti tingkatan pertama.

b. Teknik

Rolled Fondant harus diaplikasikan dengan hati-hati dan teliti sehingga

bisa menutupi *dummy* dengan rapi dan tidak ada kerutan. Pengaplikasian *rolled fondant* pada tingkat kedua, penulis juga menggunakan teknik *paneling*. Pada tingkat kedua penulis menambahkan detail berupa beberapa motif garis dengan warna yang lebih tua seperti pada tingkat pertama. Penulis membentuk *fondant* berupa pita sebagai tambahan aksesoris pada tier kedua.

c. Warna

Pemilihan warna yang sama seperti tingkat pertama yaitu warna merah muda. Penulis menggunakan warna yang lebih tua pada pita dan logo Barbie. Penulis juga menggunakan warna putih untuk latar belakang pada logo Barbie. Penggunaan warna kulit untuk figurin dan juga warna pirang untuk rambutnya. Serta warna merah untuk baju figurin.

d. Ornamen

Pada tingkat kedua, penulis menambahkan ornamen garis-garis yang ditempelkan pada sisi *dummy*, logo Barbie yang ditempelkan di tengah, serta penambahan alat-alat rias kecil sebagai hiasan tambahan. Kemudian penulis juga menambahkan ornamen bola-bola kecil yang dihiasi dengan glitter dan juga pita yang terletak di tengah-tengah.

GAMBAR 6
Detail Tingkat ketiga



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

3. Tingkat Ketiga

a. Base

Penulis menggunakan *dummy* berdiameter 18 cm dan tinggi 10 cm. Penulis menggunakan *dummy* secara vertikal namun pada bagian bawah sedikit di potong agar seperti 3/4 lingkaran. Penulis melapisi *dummy* dengan *rolled fondant* berwarna merah muda namun pada pinggiran *dummy* akan di lapisi dengan warna *pink* yang lebih tua.

b. Teknik

Pada *tier* ketiga, penulis membuat potongan pada bagian bawah *dummy* agar membentuk 3/4 lingkaran dan berbentuk seperti sebuah tas. Penulis membentuk sebuah tas pada tier ketiga ini. Penulis melapisi *dummy*

dengan *rolled fondant* berwarna merah muda dengan berhati-hati agar mendapatkan hasil yang mulus.

c. Warna

Sama seperti sebelumnya, penulis memilih warna merah muda dan juga *pink* tua pada tingkat ketiga ini. Penulis menggunakan warna *pink* muda untuk tampak depan dan juga belakang. Lalu penulis menggunakan warna *pink* tua untuk bagian atas *dummy*. Penulis juga menggunakan warna putih pada mutiara sebagai hiasan pada tingkat ketiga ini.

d. Ornamen

Penulis menambahkan ornament sebuah pegangan tas dan juga pita sebagai hiasan pada tasnya. Serta juga penambahan hiasan – hiasan kecil seperti alat-alat rias yang juga terbuat dari *rolled fondant*.

e. Aksesoris

Penulis menambahkan aksesoris mutiara sebagai hiasan. Mutiara, dengan kilauannya yang lembut, menambah sentuhan kemewahan yang halus, sementara glitter memberikan efek berkilau yang menambah kesan glamor. Dapat memperkaya visual, menciptakan suasana yang anggun dan elegan, sekaligus menguatkan karakteristik tema Barbie yang identik dengan keindahan, pesona, dan kemewahan. Dan juga akan memberikan kesan yang sangat feminim sesuai dengan tema Barbie.

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Boneka Barbie, yang diciptakan oleh perusahaan Mattel dari Amerika Serikat, telah meraih popularitas luas di kalangan anak perempuan secara global, didukung oleh beragam koleksi aksesorinya yang menarik. Pendirian perusahaan Mattel sendiri merupakan hasil kolaborasi Ruth Handler dan suaminya, Elliot Matson. Inspirasi di balik penciptaan boneka Barbie, sebagaimana diungkapkan Forbes (2023), bermula ketika Ruth Handler melihat putrinya, Barbara, sering bermain dengan boneka kertas yang mudah rusak pada bagian pakaian dan tasnya. Melalui permainan pura-pura Barbara sebagai orang dewasa, Ruth menyadari adanya keinginan anak-anak untuk mengeksplorasi peran tersebut dalam permainan mereka. Boneka ini kemudian dinamai Barbie, mengacu pada nama Barbara, dan diluncurkan perdana pada tahun 1959 di American Toy Fair di New York City.

Film animasi perdana Barbie, yaitu "*Barbie In The Nutcracker*," diluncurkan pada tahun 2001 di bawah naungan Barbie *Entertainment*. Pada tahun yang sama, situs resmi Barbie, Barbie.com, juga diperkenalkan. Meskipun Barbie telah menjadi favorit di kalangan anak-anak di seluruh dunia, ada kalanya merek ini mengalami masa-masa sulit, terutama antara tahun 2010 hingga 2014. Standar kecantikan yang diusung Barbie identik dengan sosok kurus, berkulit putih, dan berambut pirang, mulai kehilangan daya tarik di mata konsumen. Gambaran kesempurnaan yang dipersonifikasikan Barbie terasa ketinggalan

zaman, sehingga memerlukan perubahan besar. Mattel melakukan inovasi signifikan dengan meluncurkan variasi boneka Barbie yang mencakup berbagai warna kulit dan etnis. Langkah ini didukung oleh perubahan dalam kemasan dan iklan komersial guna merefleksikan inklusivitas. Proporsi tubuh Barbie yang sempat dinilai tidak realistis juga mengalami penyesuaian, menghasilkan pengembangan boneka Barbie versi tinggi, mungil, dan berlekuk yang lebih relevan dengan ekspektasi konsumen modern.

Film "*Barbie The Movie*" merupakan adaptasi *live-action* pertama dari boneka ikonik yang diproduksi oleh Mattel sejak diluncurkan pada tahun 1959. Kisah ini bermula di *Barbieland*, sebuah dunia utopia di mana Barbie dan boneka-boneka lainnya menjalani kehidupan yang tampak sempurna. Namun, kehidupan itu mulai goyah ketika Barbie mengalami krisis eksistensial dan mulai mempertanyakan makna hidup. Kesempurnaan yang ada di *Barbieland* ternyata tidak lagi mampu memberinya kebahagiaan. Bersama sahabatnya, Ken, Barbie memutuskan untuk menjelajahi dunia nyata demi menemukan jawaban atas keraguannya.

Perjalanan ini membawa mereka pada berbagai tantangan, termasuk menghadapi realitas patriarki dan peran *gender* di masyarakat. Film ini bukan hanya bercerita tentang petualangan Barbie, tetapi juga eksplorasi mendalam tentang identitas dan pemberdayaan perempuan, serta pentingnya menerima ketidaksempurnaan. Dengan sentuhan humor yang cerdas, visual penuh warna, dan dialog yang menggugah, Barbie memberikan pengalaman menonton yang menyentuh hati sekaligus menghibur (Ayu, 2024).

”*Barbie The Movie*” dirilis di bioskop Indonesia pada 19 Juli 2023, dan langsung mendapatkan perhatian besar dari publik. Film ini mencetak pendapatan tertinggi sepanjang tahun di Indonesia. Secara global, Barbie meraih kesuksesan spektakuler dengan pendapatan mencapai US\$1,447 miliar, termasuk sekitar US\$810 juta dari luar Amerika Utara.

Dilansir dari TEMPO (2023), Selain prestasi box office, film ini juga memicu fenomena media sosial di Indonesia. Banyak warganet yang mengadopsi gaya berbusana “*all-pink*” ala Barbie, menggunakan tagar seperti *#MyBarbieStyle*, yang viral di berbagai media sosial, misalnya TikTok dan Lemon8 saat periode tayang. Peluncuran *challenge* dan konten kreatif oleh *influencer* lokal semakin memperkuat keterlibatan publik. Tak hanya di sektor distribusi dan konten digital, Barbie juga merambat ke dunia bisnis. Sejumlah merek lokal di Indonesia menjalin kolaborasi eksklusif bertema Barbie, termasuk ESQA *Cosmetics*, SOVLO, *Day and Night*, dan Dum Dum *Thai Tea*. Kolaborasi ini meliputi makeup edisi terbatas, fashion item “*Summer Dreams*”, dan minuman bertema, yang semuanya mendapatkan sorotan di media dan *e-commerce* seperti Tokopedia.

Dikutip dari *website* *marketeers.com*, Popularitas Barbie di Indonesia tidak hanya terbatas pada produk boneka atau film layar lebar, tetapi juga mencerminkan integrasi budaya lokal dalam desain dan pemasaran produknya. Salah satu inovasi yang menonjol adalah kolaborasi antara perusahaan Mattel dan desainer ternama Indonesia, yang menghasilkan boneka Barbie dengan balutan busana tradisional nusantara. Hal ini menunjukkan adanya pendekatan untuk memperkenalkan kekayaan budaya Indonesia melalui media populer yang telah mendunia.

Salah satu contohnya adalah peluncuran Barbie Kirana, sebuah boneka edisi khusus yang dirancang mengenakan batik klasik hasil kolaborasi dengan Iwan Tirta *Private Collection*, salah satu rumah mode batik eksklusif di Indonesia. Boneka ini diluncurkan untuk menyambut Hari Batik Nasional, dan mendapatkan sambutan positif dari masyarakat karena dianggap sebagai bentuk penghormatan terhadap warisan budaya lokal. Barbie Kirana mengenakan batik motif Truntum dengan sentuhan warna ungu dan emas, yang melambangkan cinta kasih yang tulus dan abadi dalam filosofi Jawa. Desain ini dipilih secara cermat untuk menyampaikan pesan budaya yang mendalam dalam tampilan visual yang menarik dan elegan (Lisnawati, 2023).

Integrasi nilai-nilai budaya Indonesia dalam desain Barbie dapat dilihat sebagai strategi pemasaran yang tidak hanya berorientasi pada keuntungan komersial, tetapi juga mengedepankan nilai edukatif dan apresiasi terhadap warisan budaya nasional. Dalam konteks globalisasi industri mainan, langkah ini menjadi contoh bagaimana produk multinasional dapat bertransformasi menjadi sarana diplomasi budaya yang halus dan efektif.

2. Standar Resep

Pada pembuatan kue asli penulis menggunakan resep yang terinspirasi dari *Preppy Kitchen* (2022). Berikut adalah standar resep yang akan penulis gunakan dalam pengerjaan dekorasi kue ini.

TABEL 1
Chocolate Cake

KUE COKLAT			Hasil : Loyang kue 2 Loyang D : 30 CM T : 10 CM 2 Loyang D : 25 CM T : 10 CM 1 Loyang D : 18 CM T : 5 CM	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Lapisi			Loyang kue dengan <i>greasing oil</i> dan kertas alas panggang.
2.	Campurkan	1200 gr 1200 ml	<i>Cocoa powder</i> Air panas	
3.	Aduk			Secara merata lalu simpan dahulu
4.	Campurkan	1800 gr	Tepung protein sedang	

TABEL 1
Chocolate Cake
(Lanjutan)

5.		60 gr 40 gr	Soda kue <i>Baking powder</i>	Lalu di saring.
6.	Tambahkan	2500 gr 30 gr	Gula Garam	Ke dalam campuran tepung. Lalu simpan.
7.	Tambahkan	1200 ml 1200 ml 25 pcs 75 ml	Susu hangat Minyak Telur Vanila ekstrak	Ke dalam campuran cocoa powder dan air panas yang sudah disiapkan.
8.	Aduk			Menggunakan <i>ballonwhisk</i> hingga tercampur.
9.	Campurkan			Adonan basah dan bahan kering.
10.	Aduk			Dengan <i>ballonwhisk</i> , jangan sampai <i>overmix</i> .

TABEL 1
Chocolate Cake
(Lanjutan)

11.	Tuang			Ke dalam loyang kue.
12.	Panggang			Dengan suhu 180 c selama 30 menit.
13.	Keluarkan			Dari oven dan tunggu hingga dingin.

Sumber : *Preppy Kitchen*, 2022

TABEL 2
Strawberry Buttercream

<i>STRAWBERRY BUTTERCREAM</i>			Hasil : 5.715 GR	
NO	METHOD	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Potong	500 gr	Strawberi	Menjadi potongan kecil-kecil.
2.	Masukkan	1700 gr 15 GR	<i>Unsalted butter</i> Garam	Ke dalam <i>mixing bowl</i>

TABEL 2
Strawberry Buttercream
(Lanjutan)

3.	Aduk			Menggunakan <i>mixer</i> (<i>attachment : ballon whisk</i>). Sampai berubah menjadi pucat, sekitar 5 menit dengan kecepatan tinggi.
4.	Masukkan	3500	Gula halus Strawberi	Ke dalam butter tadi sambil di aduk dengan kecepatan rendah secara bergantian.
5.	Pindahkan			Kedalam <i>bowl</i> .
6.	Simpan			Simpan didalam <i>chiller</i> beberapa saat.

Sumber : *Preppy Kitchen*, 2022

TABEL 3
Penggunaan *Rolled Fondant*

<i>BASE</i>			<i>DUMMY</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i> ukuran D : 30 cm dan T : 20 cm.	Sebagai tingkatan pertama.
2.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i> ukuran D : 25 cm dan T : 20 cm	Sebagai tingkatan kedua.
3.	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i> ukuran D : 18 cm dan T : 10 cm	Sebagai tingkatan ketiga.
4.	Siapkan	4000gr	<i>Rolled fondant</i>	
5.	Uleni		<i>Rolled Fondant</i>	Hingga elastis.
6.	Tetaskan	10 ml	Pewarna merah muda	
7.	Uleni			Hingga warnanya merata.
8.	Giling			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis.

TABEL 3
Penggunaan *Rolled Fondant*
(Lanjutan)

9.	Tutupi			Masing-masing <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> dan sesuaikan ukurannya.
10.	Ratakan.			Setiap sisi menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 4
Penggunaan *Rolled Fondant*

MOTIF GARIS-GARIS				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga elastis
2.	Tetaskan	3 ml	Pewarna merah muda	
3.	Uleni			Hingga warnanya merata.
4.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> .

TABEL 4
Penggunaan *Fondant*
(Lanjutan)

5.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk garis-garis panjang (L : 3 cm).
6.	Olesi	Secukupnya	CMC dan air	Ke sisi <i>dummy</i> yang akan di tempelkan.
7.	Tempelkan			Pada bagian sisi <i>dummy</i> pada tier pertama.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 5
Penggunaan *Rolled Fondant*

ORNAMEN BUNGA				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga elastis
2.	Pisahkan			Sedikit untuk di beri warna
3.	Teteskan	0,3 ml	Pewarna kuning	
4.	Uleni			Hingga warnanya merata.

TABEL 5
Penggunaan *Rolled Fondant*
(Lanjutan)

5.	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
6.	Cetak			Dengan bantuan cetakan berbentuk bunga
7.	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> yang sudah diberi pewarna kuning pada bunga.
8.	Olesi	Secukupnya	CMC dan air	Ke sisi Dummy yang akan di tempel bunga dan tempelkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 6
Penggunaan *Rolled Fondant*

ORNAMEN PITA				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga elastis
2.	Teteskan	0,5 ml	Pewarna merah muda	

TABEL 6
Penggunaan *Rolled Fondant*
(Lanjutan)

3.	Uleni			Hingga warnanya merata
4.	Giling		<i>Rolled Fondant</i>	Dengan bantuan rolling pin
5.	Potong dan Bentuk		<i>Rolled Fondant</i>	Menyerupai bentuk pita
6.	Olesi	Secukupnya	Air	Ke sisi <i>Dummy</i> yang akan di tempel pita dan tempelkan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 7
Penggunaan *Rolled Fondant*

FIGURINE				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga elastis
2.	Bagi		<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi beberapa bagian untuk kepala, badan, rambut <i>figurine</i> , dsb.

TABEL 7
Penggunaan *Rolled Fondant*
(Lanjutan)

3.	Teteskan	0,1 ml 0,1 ml	Pewarna kuning Pewarna merah	Ke masing-masing bagian <i>rolled fondant</i> yang sudah di bagi.
4.	Uleni			Hingga warnanya merata
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai dengan bentuk <i>figurine</i> yang diinginkan
6.	Satukan			Komponen-komponen <i>figurine</i> menggunakan tusuk sate.
7.	Tempelkan			Ke sisi <i>dummy</i> tingkat kedua yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 8
Penggunaan *Rolled Fondant*

ORNAMEN MOBIL				
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	150 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga elastis

TABEL 8
Penggunaan *Rolled Fondant*
(Lanjutan)

2.	Bagi		<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi beberapa bagian untuk roda mobil, badan mobil, kaca mobil, dan pita bagian atas mobil
3.	Teteskan	0,2 ml 0,3 ml	Pewarna merah muda Pewarna hitam	Ke masing-masing bagian <i>rolled fondant</i> yang sudah di bagi.
4.	Uleni			Hingga warnanya merata
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai dengan bentuk yang diinginkan
6.	Tempelkan			Komponen-komponen agar membentuk sebuah mobil.
7.	Tempelkan			Ke sisi <i>dummy tier</i> pertama yang .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 9
Penggunaan *Rolled Fondant*

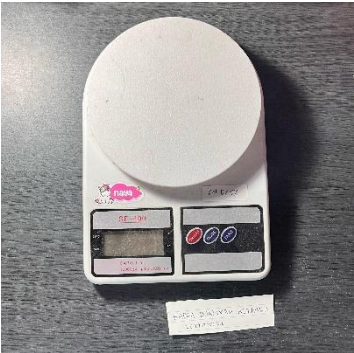
ORNAMEN-ORNAMEN KECIL				
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga elastis
2.	Bagi		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi beberapa bagian untuk beberapa alat rias, parfum, dsb.
3.	Tetaskan	0,2 ml 0,2 ml 0,2 ml	Pewarna merah muda Pewarna hitam Pewarna merah	Ke masing-masing bagian <i>rolled fondant</i> yang sudah di bagi.
4.	Uleni			Hingga warnanya merata
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai dengan bentuk yang diinginkan
6.	Tempelkan			Ke sisi <i>dummy</i> yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

3. Kebutuhan alat

Pada pembuatan dekorasi kue ini, penulis membutuhkan alat-alat yang mendukung proses dekorasi. Berikut merupakan tabel daftar peralatan yang penulis gunakan.

TABEL 10
Kebutuhan Alat

NO	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1.	Timbangan		Digunakan untuk menimbang bahan.
2.	<i>Silicone mat</i>		Digunakan untuk alas saat pembuatan dekorasi.
3	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .

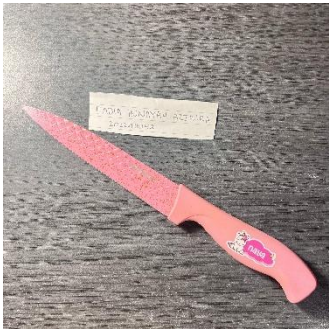
TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

4	<i>Modelling tools</i>		Untuk membantu memberikan detail dekorasi yang membutuhkan tekstur tertentu.
5	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> .
6.	Dummy D : 30 CM dan T : 20 CM		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> pada tingkat pertama.

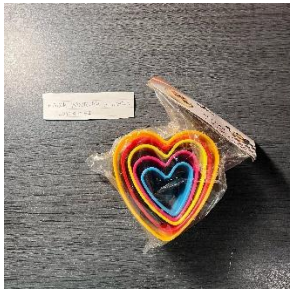
TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

7.	<i>Dummy</i> D : 25 CM dan T : 20 CM		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> pada tingkat kedua.
8.	<i>Dummy</i> D : 18 cm dan T : 10 cm		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> pada tingkat ketiga.
9.	Tusuk sate		Digunakan penyangga untuk kue dan digunakan untuk menancapkan beberapa ornamen..

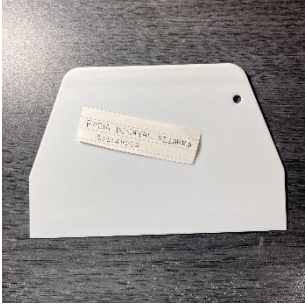
TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

10.	<i>Cakeboard</i>		Digunakan sebagai alas pada Dekorasi yang telah selesai dikerjakan.
11.	Pisau		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i>
12	Cetakan Mutiara <i>fondant</i>		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk mutiara.

TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

13.	Cetakan Bunga fondant		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk bunga.
14.	Cetakan Hati		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk hati
15.	Cetakan logo kepala Barbie		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk logo kepala Barbie.

TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

16.	Cetakan logo tulisan Barbie		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk logo tulisan Barbie.
17.	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
18.	Cetakan lingkaran		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk lingkaran.

TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

19.	Kawat		Digunakan untuk mempermudah dalam pembuatan figurin.
20.	Kuas		Digunakan untuk mengoleskan detail warna serta air ke permukaan fondant.
21.	Gunting		Untuk memotong kebutuhan selama pengerjaan

TABEL 10
Kebutuhan Alat
(Lanjutan)

22.	<i>Turn Table</i>		Untuk memudahkan proses dekorasi ataupun melapisi <i>dummy</i> atau kue dengan <i>rolled fondant</i>.
------------	-------------------	--	--

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

4. *Purchase Order*

Purchase order adalah suatu peralatan yang memastikan bahwa semua pembelian dilakukan sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan. Dengan Adanya *purchase order*, proses inventaris menjadi lebih efisien. Selain itu, hal ini memastikan bahwa pembayaran hanya dilakukan untuk barang yang secara valid telah diterima sesuai dengan pesanan yang diajukan (Lysons & Farrington, 2012).

Purchase order merupakan salah satu langkah penting dalam proses pembelian, dimana perusahaan pembeli memberikan instruksi kepada pemasok untuk menyediakan barang atau jasa tertentu. Dokumen ini memuat informasi penting, termasuk jumlah, harga, dan tanggal pengiriman yang diharapkan. Format dan rincian dalam *purchase order* dapat bervariasi sesuai dengan kebutuhan dan praktik bisnis masing-masing perusahaan (Kotler & Keller, 2016).

Penulis akan membedakan tabel *Purchase order* menjadi 2 versi, yaitu *Purchase order* berbahan dasar kue dan juga *Purchase order* berbahan dasar *dummy*.

TABEL 11

***Purchase Order* berbahan dasar Kue**

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
			HARGA	UNIT	
<i>Cocoa powder</i>	2	KG	155.000	1 KG	310.000
Tepung protein sedang	2	KG	15.000	1 KG	30.000
Gula	3	KG	20.000	1 KG	60.000
<i>Baking soda</i>	2	BTL	6.000	1 BTL / 45 GR	12.000
<i>Baking powder</i>	1	BTL	6.000	1 BTL / 45 GR	6.000
Susu	2	LTR	22.000	1 LTR	44.000
Minyak sayur	2	LTR	27.000	1 LTR	54.000
Telur	2	KG	32.000	1 KG	64.000
<i>Vanila extract</i>	75	ML	69.000	75 ML	69.000
Stroberi	500	GR	90.000	500 GR	90.000
<i>Unsalted butter</i>	2	KG	149.000	1 KG	298.000

TABEL 11
Purchase Order berbahan dasar Kue
(Lanjutan)

<i>Icing sugar</i>	4	KG	21.000	1 KG	84.000
<i>Rolled Fondant</i>	5	KG	320.000	5 KG	320.000
Pewarna merah muda	1	BTL	14.000	1 BTL / 30 ML	14.000
Pewarna merah	1	BTL	14.000	1 BTL / 30 ML	14.000
Pewarna kuning	1	BTL	14.000	1 BTL / 30 ML	14.000
Pewarna hitam	1	BTL	14.000	1 BTL / 30 ML	14.000
Maizena	1	PACK	16.000	1 PACK / 500 GR	16.000
CMC	1	BTL	10.000	1 BTL / 43 GR	10.000
Salt	1	PACK	7.000	500 GR	7.000
TOTAL					1.530.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 12

Purchase Order berbahan dasar *Dummy*

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
			HARGA	UNIT	
<i>Dummy</i> D : 30 dan T : 20	1	PCS	40.000	PCS	40.000
<i>Dummy</i> D : 25 dan T : 20	1	PCS	30.000	PCS	30.000
<i>Dummy</i> D : 18 dan T : 10	1	PCS	25.000	PCS	25.000
<i>Rolled Fondant</i>	5	KG	320.000	5 KG	320.000
Pewarna merah muda	1	BTL	14.000	30 ML	14.000
Pewarna merah	1	BTL	14.000	30 ML	14.000
Pewarna kuning	1	BTL	14.000	30 ML	14.000
Pewarna hitam	1	BTL	14.000	30 ML	14.000
Maizena	1	PACK	16.000	500 GR	16.000
CMC	1	BTL	10.000	43 GR	10.000
TOTAL					497.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

5. *Recipe Costing*

Suatu proses untuk mengidentifikasi dan menghitung semua biaya bahan yang digunakan dalam pembuatan resep disebut *Recipe Costing*. Tujuannya adalah untuk memastikan adanya kontrol biaya yang efektif di industri F&B (Dittmer & Griffin, 2010).

Penulis akan membedakan tabel *Recipe Costing* menjadi 2 versi, yaitu *Recipe Costing* berbahan dasar kue dan *Recipe Costing* berbahan dasar *dummy*.

TABEL 13

***Recipe Costing* berbahan dasar Kue**

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
			HARGA	UNIT	
<i>Cocoa powder</i>	1200	GR	155.000	1 KG / 1000 GR	186.000
Tepung protein sedang	1800	GR	15.000	1 KG / 1000 GR	27.000
Gula	2500	GR	20.000	1 KG / 1000 GR	50.000
<i>Baking soda</i>	60	GR	6.000	45 GR	7.998
<i>Baking powder</i>	40	GR	6.000	45 GR	5.334
Susu	1200	ML	22.000	1 LTR	26.400
Minyak sayur	1200	ML	27.000	1 LTR	32.400

TABEL 13
Recipe Costing berbahan dasar Kue
(Lanjutan)

Telur	25	PCS	32.000	1 KG / 15 PCS	53.325
<i>Vanila extract</i>	75	ML	69.000	75 ML	69.000
Stroberi	500	GR	90.000	500 GR	90.000
<i>Unsalted butter</i>	1,7	KG	149.000	1 KG	253.300
<i>Icing sugar</i>	3,5	KG	21.000	1 KG	73.500
<i>Rolled Fondant</i>	5	KG	320.000	5 KG	320.000
Pewarna merah muda	14	ML	14.000	20 ML	9.800
Pewarna merah	1	ML	14.000	20 ML	700
Pewarna kuning	0,5	ML	14.000	20 ML	350
Pewarna hitam	1	ML	14.000	20 ML	700
Maizena	1	PACK	16.000	1 PACK / 500 GR	16.000
CMC	1	BTL	10.000	43 GR	10.000
Salt	30	GR	3.000	250 GR	360
TOTAL					1.232.167

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 14

Recipe Costing berbahan dasar *Dummy*

NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
			HARGA	UNIT	
Dummy D : 30 dan T : 20	1	PCS	40.000	PCS	40.000
Dummy D : 25 dan T : 20	1	PCS	30.000	PCS	30.000
Dummy D : 18 dan T : 15	1	PCS	25.000	PCS	25.000
<i>Rolled Fondant</i>	5	KG	320.000	5 KG	320.000
Pewarna merah muda	14	ML	14.000	20 ML	9.800
Pewarna merah	1	ML	14.000	20 ML	700
Pewarna kuning	0,5	ML	14.000	20 ML	350
Pewarna hitam	1	ML	14.000	20 ML	700
Maizena	1	PACK	16.000	500 GR	16.000
CMC	1	BTL	10.000	43 GR	10.000
TOTAL					452.550

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

6. Rumusan Harga Jual

Rumusan harga jual, atau sering disebut *Selling price*, adalah sebuah formula yang digunakan untuk menentukan harga yang ideal bagi suatu produk atau layanan. Harga jual merupakan jumlah uang yang harus dibayarkan pelanggan kepada perusahaan untuk sebuah produk. Harga ini mencakup seluruh biaya produksi, distribusi, pemasaran, serta keuntungan yang diharapkan (Kotler & Keller, 2016).

Harga jual sangat penting bagi kelangsungan bisnis kuliner. Didasarkan pada dua faktor utama *Food cost* (biaya bahan baku) dan *Food Cost Percentage*. Persentase ini menunjukkan harga jual yang dialokasikan untuk biaya bahan baku. Perhitungan yang benar menggunakan persentase ini penting untuk memastikan margin laba yang bagus untuk bisnis kuliner (Johnes, 2004).

Food cost mencakup total pengeluaran yang diperlukan. Persentase biaya makanan (*Food Cost percentage*) adalah bagian dari harga jual yang ditetapkan, berfungsi untuk menutupi biaya produksi dan mencapai target keuntungan yang diinginkan penjual. Umumnya, persentase biaya makanan berada dalam kisaran 30-40%. Persentase tersebut merupakan angka standar pada industri F&B. Kisaran persentase tersebut dianggap sebagai pedoman, karena hal ini memungkinkan pelaku usaha menciptakan keseimbangan antara biaya, keuntungan, dan daya saing di pasar. Pengelolaan persentase biaya makanan sangatlah penting untuk memastikan profitabilitas tetap terjaga (Dopson & Hayes, 2015).

Creativity and Art adalah pengakuan atas upaya kreatif dalam dekorasi kue. Menurut Gallehawk (2021), penentuan harga yang optimal sangat bergantung pada pencapaian keseimbangan antara berbagai faktor penting, seperti tingkat kesulitan proyek, kualitas yang dihasilkan, nilai artistik, dan estimasi waktu pengerjaan.

Berikut merupakan rumus untuk menentukan selling price.

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

Penulis membagi *selling price* menjadi 2 macam yaitu, *selling price* menggunakan kue asli, dan *selling price* yang menggunakan *dummy* sebagai pengganti bahan kue asli.

TABEL 15

Rumusan Harga Jual dengan Kue

Food Cost	1.232.167
Creativity Art (35%)	431.258
Total cost	1.663.423
Desired Cost Percentage	30%
Preliminary Selling Price	5.554.743
Actual Selling Price	5.560.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

TABEL 16
Rumusan Harga Jual dengan *Dummy*

Food Cost	452.550
Creativity Art (35%)	158.392
Total cost	610.942
Desired Cost Percentage	30%
Preliminary Selling Price	2.036.473
Actual Selling Price	2.040.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

- **Lokasi dan Waktu pelaksanaan Latihan**

Kegiatan Latihan Presentasi Produk dilaksanakan di tempat tinggal sementara penulis.

Lokasi :

Kost Penulis, Pondokan Rumah Imoet. Jl Dr. Setiabudi No. 194,
Hegermanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, 40141

Waktu : Mei sampai Juni 2025

- **Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang**

Kegiatan Presentasi Produk akan dilaksanakan di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Lokasi :

Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl Dr. Setiabudi No. 186,
Hegermanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, 40141

Waktu : Juli 2025