

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation adalah seni dalam menghias, menata, dan menyajikan hidangan dengan cara yang menarik untuk meningkatkan daya Tarik serta menciptakan pengalaman unik saat menikmati makanan. Teknik penyajian makanan yang mencakup berbagai variasi yang disusun secara logis, menggunakan metode yang berbeda untuk menghindari pengulangan. (Caribbean Hotel Association, 2003)

Kue, sebagai salah satu hidangan penutup yang paling digemari di seluruh dunia, memiliki asal kata dari bahasa Hokkian ‘koe’, yang mencerminkan pengaruh seni memasak Tionghoa di Nusantara. Istilah “*cake*” pertama kali muncul di Inggris pada abad ke – 13, berasal dari kata ‘kaka’ dalam bahasa Norse Kuno. Sebelumnya, kue dikenal dengan sebutan “*sweetbread*” dan resep – resepnya telah didokumentasikan dalam catatan sejarah Romawi Kuno (Eldani, 2024).

Namun, keberadaan kue sebenarnya dapat ditelusuri jauh lebih awal, tepatnya pada masa Mesir Kuno sekitar tahun 2000 SM. Pada saat itu, kue dibuat dari bahan – bahan seperti gandum, madu, dan anggur kering, yang sering dihiasi dengan buah – buahan serta wewangian yang menarik. Berdasarkan lukisan dinding yang ditemukan di makan – makan Mesir, diyakini bahwa bangsa Mesir adalah yang pertama kali menciptakan kue, meskipun pada

masa itu, kue lebih mirip roti manis yang tidak banyak dikonsumsi oleh masyarakat umum(Eldani, 2024).

Seiring dengan berkembangnya industri kue, dekorasi kue menjadi aspek penting dalam proses pembuatannya. Dekorasi tidak hanya bertujuan untuk menambah estetika, tetapi juga mencerminkan kreativitas dan keahlian seorang pembuat kue (Johnson, 2015). Selain sebagai hiasan, dekorasi kue juga menggambarkan kemampuan pembuat kue dalam memanfaatkan berbagai elemen dekoratif seperti *buttercream*, *fondant*, *cokelat*, dan media lainnya(Martinez, 2018).

Menurut Lange (2005), dekorasi kue adalah bagian yang paling menarik dari pembuatan kue karena melibatkan penambahan hiasan pada kue. Smartpluspro (2018) menyatakan bahwa dekorasi kue adalah seni yang digunakan untuk menghias kue untuk acara khusus seperti ulang tahun atau pernikahan, di mana tampilannya disesuaikan dengan tema tertentu. Dekorasi kue pada dasarnya adalah seni mempercantik kue dengan berbagai teknik agar menarik secara visual dan cocok untuk berbagai acara. Lebih dari sekedar rasa, proses ini mengubah kue menjadi karya seni yang menyenangkan yang menggabungkan kreativitas, daya tarik visual, dan nilai estetika. Salah satu tujuannya adalah agar kualitas kue meningkat, baik dalam rasa, bentuk maupun penampilannya. Dekorasi juga bisa digunakan untuk menyembunyikan bagian kue yang tidak sempurna agar terlihat lebih menarik. Selain itu, dekorasi kue juga bisa berfungsi sebagai media untuk menyampaikan pesan atau simbol tertentu. Dekorasi kue juga bisa menjadi bagian penting dalam sebuah acara sehingga menarik perhatian dan membuat kue menjadi pusat perhatian.

Dekorasi kue memiliki prinsip-prinsip yang perlu dipahami oleh pembuat kue. Salah satu prinsip tersebut adalah tema, yang menjadi dasar dalam membuat dekorasi kue, tema memandu bentuk kue serta hiasan yang ditampilkan. Selanjutnya adalah pusat perhatian, hiasan yang digunakan pada kue harus memiliki perpaduan keindahan dan tema, serta memiliki bagian tertentu yang menarik perhatian ketika orang melihat kue yang telah didekorasi. Berikutnya adalah keserasian, dalam membuat dekorasi kue, harus dipertimbangkan keserasian dari segi desain serta pemilihan warna yang sesuai, agar semua elemen dapat menyatu secara harmonis. Prinsip berikutnya adalah keseimbangan, keseimbangan antara kue dengan dekorasi yang ditampilkan harus diperhatikan, jika ukuran kue dan ukuran hiasan tepat, maka akan menghasilkan keseimbangan. Dan yang terakhir adalah tepat, dalam pemilihan tema, ukuran kue, bentuk kue, bentuk hiasan, serta warna, semuanya harus ditentukan secara tepat agar menghasilkan kue yang indah dan mampu menjadi pusat perhatian dalam acara tersebut.

Kue yang sering kali dihias adalah kue ulang tahun, kue pernikahan, *cupcakes*, atau jenis kue lain yang menggunakan krim. Dengan teknik dekorasi, kue – kue ini memiliki tampilan yang unik dan menarik serta menambah nilai seni pada hidangan(Mega, 2024).

Kue ulang tahun khususnya disajikan dalam perayaan ulang tahun, biasanya hadir dalam dua bentuk, bulat dan persegi, serta dilapisi dengan gula, krim atau *fondant*. Di atas kue biasanya diletakkan lilin yang jumlahnya sesuai dengan usia orang yang berulang tahun, dan setelah itu, lilin tersebut akan dipadamkan setelah doa permohonan dilakukan.

Permukaan kue ulang tahun biasanya dapat dihias dengan berbagai jenis bahan dekorasi kue. Secara umum, bahan – bahan untuk menghias kue dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu bahan yang dapat dimakan (*edible*) dan bahan yang tidak dapat dimakan (*non – edible*).

Bahan penghias yang termasuk dalam kategori edible antara lain :

Buttercream : *Buttercream* terbuat dari campuran mentega dan gula halus. Menurut (Toba, 2012), *buttercream* adalah krim yang halus dan lembut, dihasilkan dari pengocokan mentega dan gula bersamaan, yang sering kali ditambah dengan bahan tambahan seperti putih telur atau krim untuk meningkatkan tekstur stabilitas. Kelebihan *buttercream* sebagai media dekorasi kue adalah kemudahan dalam aplikasi dan pewarnaan (Lodge, 2015), serta teksturnya yang lembut dan *creamy* (Garrett, 2012). Rasa *buttercream* juga enak dan banyak disukai (Beranbaum, 1988). Namun, terdapat kelemahan, yaitu *buttercream* tidak tahan panas dan mudah meleleh (Garrett, 2012), serta tidak memberikan hasil akhir yang sehalus jika menggunakan *fondant* (Beranbaum, 1988).

Fondant : *Fondant* terbuat dari gula halus, air, *gelatin*, dan *gliserin*. Toba (2012) menyebutkan bahwa *fondant* adalah pasta gula halus yang elastis yang digunakan untuk melapisi kue dan membuat dekorasi cetakan, memberikan hasil akhir yang halus dan profesional. *Fondant* juga memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihannya termasuk hasil akhir yang rapih dan halus (Garrett, 2012), daya tahan yang lebih lama serta tidak mudah meleleh

(Gisslen, 2018), serta kemudahan dalam membentuknya (Lodge, 2015). *Fondant* juga dapat diberi warna dan memiliki tekstur yang bervariasi (Beranbaum, 1988). Di sisi lain, *fondant* memiliki kekurangan, seperti rasa yang terlalu manis dan kurang disukai oleh beberapa orang (Beranbaum, 1988), teksturnya yang kurang lembut saat dimakan (Gisslen, 2018), serta mudah retak atau kering jika tidak digunakan dengan benar (Lodge, 2015).

Royal icing : *Royal icing* terdiri dari gula bubuk, putih telur, dan air. Menurut Holding (1987), *royal icing* adalah campuran berwarna putih yang terbuat dari putih telur dan gula halus, dan biasanya digunakan dalam produk *bakery* sebagai dekorasi atau pelapis untuk kue, *sugar cookies*, *cupcake*, dan lainnya. Kelebihan *royal icing* dalam dekorasi kue adalah kemampuannya menciptakan detail yang sangat rumit dan presisi (Garrett, 2012), serta ketahanannya yang lebih lama dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang (Gisslen, 2018). Namun, *royal icing* juga memiliki kekurangan, seperti dapat menjadi terlalu keras saat mengering (Garrett, 2012), sulit digunakan dalam cuaca lembab (Gisslen, 2018), dan penggunaan putih telur mentah yang berisiko membawa bakteri seperti *Salmonella* jika tidak dibuat dengan standar kebersihan yang tinggi (Garrett, 2012).

Glaze : *Glaze* yang terbuat dari campuran gula, cokelat, *jelly*, buah – buahan, telur, madu, dan susu, merupakan lapisan akhir yang bisa dituangkan atau dioleskan pada makanan penutup. Menurut

Felder (2017), *glaze* dapat menambahkan tampilan yang lebih halus dan profesional pada kue. Di balik keindahannya, penggunaan *glaze* juga memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihan *glaze*, menurut (Bo Friberg, 2002), adalah kemampuannya untuk memberikan efek mengkilap yang membuat kue terlihat lebih mewah dan menggugah selera. (Ricki Carrol, 2017) juga menambahkan bahwa *glaze* dapat memberikan dimensi rasa tambahan yang lebih kaya. Namun, terpadat pula kekurangan dalam penggunaan *glaze* pada dekorasi kue. Beranbaum (2018) menyatakan bahwa *glaze* tidak stabil dalam lingkungan panas, dan lembap, yang dapat mengakibatkan kue kehilangan kilau dengan cepat. Selain itu Grolet (2012) menegaskan bahwa kesalahan kecil dalam suhu atau pencampuran dapat membuat *glaze* pecah atau tidak menempel dengan baik pada permukaan kue.

Ganache : *Ganache* yang terbuat dari cokelat dan krim yang dipanaskan, juga merupakan istilah yang sering digunakan dalam dunia pembuatan kue. Menurut Gissle (2013), *ganache* adalah emulsi antara cokelat dan krim yang menghasilkan tekstur halus dan mengkilap, sering kali digunakan sebagai isian atau pelapis untuk kue dan *pastry*. Felder (2017) menambahkan bahwa *ganache* merupakan dasar dari banyak dekorasi kue *modern* berkat fleksibilitasnya dalam membentuk lapisan halus atau digunakan dalam teknik *drip cake*. Layaknya *glaze*, *ganache* juga memiliki kelebihan dan kekurangan. Menurut Damme (2011), *ganache* yang sudah

mengerah lebih tahan lama terhadap perubahan suhu dan tidak mudah mencair. Namun, Beranbaum (2018) memperingatkan bahwa *ganache* dapat retak jika terpapar suhu dingin secara tiba – tiba atau terlalu mencair dalam cuaca panas.

Sedangkan untuk *nonedible topper* kertas, manik – manik, boneka atau mainan plastik, lilin, balon.

Dalam pembuatan *Cake Decoration* ini, penulis akan menggunakan bahan penghias berupa *fondant*. *Fondant* adalah adonan yang berbahan dasar gula dan digunakan untuk melapisi dan menghias kue, *fondant* juga memberika permukaan yang halus dan estetik. Pada abad ke -17, *fondant* digunakan pertama kali sebagai haisan untuk kue – kue Kerajaan di Prancis. Pada saat itu, *fondant* terbuat dari air, gula, dan madu yang dikukus hingga berbentuk adonan yang kenyal.

Menurut para ahli, *fondant* memiliki beberapa jenis :

Rolled Fondant (Fondant Gulung) *Rolled Fondant* terbuat dari campuran gula bubuk, *gelatin*, glukosa, dan air, dan menghasilkan tekstur yang elastis serta mudah untuk dibentuk. *Fondant* ini memiliki tekstur adonan yang lunak, mudah digulung serta dibentuk agar dapat menutupi kue. (Gisslen, 2013). *Rolled fondant* ini memiliki karakteristik yaitu mudah digulung dan diaplikasikan pada kue, dapat diwarnai dan dicetak dengan berbagai bentuk, tahan lama dan menjaga kelembaban kue, namun akan mengeras jika terlalu lama terkena udara.

Poured Fondant (Fondant Cair) *Poured Fondant* ini terbuat dari campuran gula, air, dan sirup jagung yang dipanaskan hingga menyentuh suhu tertentu agar menghasilkan konsistensi yang

mengkilap dan halus. *Fondant* ini berbentuk cair digunakan untuk melapisi kue, donat, dll. (Marquart, 2015). Karakteristik dari *poured fondant* ini adalah memberikan tampilan mengkilap dan halus, mudah diaplikasikan untuk kue kecil dan donat, tidak memerlukan *rolling* atau pemipihan, tetapi tidak cocok untuk menutupi kue besar.

Sculpting Fondant (Fondant Pahat) *Fondant* ini lebih padat dan lebih kaku dari *rolled fondant*. Biasanya dipakai untuk membuat dekoari 3D seperti figuran manusia, hewan, atau bunga, karena teksturnya yang lebih kokoh dan dapat menahan bentuk bertahan lebih lama. (Wilson, 2018). Karakteristik dari *sculpting fondant* yaitu dapat membentuk figure atau dekorasi dengan detail halus, lebih padat dibanding dengan *rolled fondant*, lebih cepat mengering untuk mempertahankan bentuk, tetapi tidak cocok untuk menutupi seluruh kue karena terlalu kaku.

Marshmallow Fondant. *Fondant* ini terbuat dari lelehan marshmallow yang dicampur dengan bubuk gula dan air. Jenis ini lebih lembut dan elastic dibanding *fondant* biasa, serta memiliki rasa yang lebih manis karena terbuat dari *marshmallow*. (Manley, 2018). Karakteristik dari *marshmallow fondant* yaitu lebih murah dan mudah untuk dibuat sendiri, memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan *fondant* biasa, lebih elastic dan mudah dibentuk, namun akan lebih lengket dan sulit untuk dikontrol dalam kondisi lembab.

Penulis memilih *Rolled Fondant* untuk Tugas Akhir ini. Pemilihan *rolled fondant* dalam melapisi kue ulang tahun memiliki beberapa keunggulan, yaitu memberikan tampilan yang mulus dan rapi, mudah dibentuk, memiliki

daya tahan yang baik terhadap suhu ruangan dan tidak mudah meleleh, mudah diberi warna dan rasa sesuai kebutuhan, dan memungkinkan untuk menutupi ketidaksempurnaan pada permukaan kue. Ada banyak teknik dalam mendekorasi kue menggunakan *fondant*

Berikut beberapa teknik dekorasi *fondant* menurut para ahli :

Embossing (Teknik cap/tekstur) Teknik ini adalah cara menambahkan tekstur pada *fondant* dengan menggunakan cetakan, *rolling pin* berpola, atau stempel khusus. Cara ini banyak digunakan untuk membuat motif renda, ukira, atau pola – pola tertentu pada permukaan *fondant* (Garrett, 2012).

Molding (Teknik cetak) Untuk membuat beberapa dekorasi seperti bunga, daun, atau beberapa karakter tertentu, teknik ini bisa digunakan dengan menggunakan cetakan silikon atau plastik. Teknik ini membantu menciptakan hasil yang lebih detail, lebih presisi, dan beragam (Kristina, 2017).

Painting (Teknik Lukis) Untuk menambahkan feel realistis seperti bayangan, warna yang gradasi, atau detail artistic pada kue, teknik ini memungkinkan untuk digunakan. Ini adalah teknik melukis langsung di atas *fondant* menggunakan pewarna makanan yang diencerkan dengan alkohol atau bisa saja dengan menggunakan ekstrak lemon (Karen, 2015).

Frilling (Teknik Kerut/*Ruffle*) Teknik ini banyak digunakan untuk mendekorasi Bunga atau elemen desain yang elegan. Teknik ini menciptakan efek kerutan atau *ruffle* pada *fondant*, dengan

menggunakan alat yang khusus seperti *frilling tool* atau *ball tool* (Rose, 2019).

Quilling (Teknik Gulung dan Lipat) Teknik menggulung dan melipat *fondant* tipis agar menghasilkan bentuk dekoratif seperti gulungan *spiral*, pita atau desain abstrak. Teknik ini memberikan hasil tampilan pada kue yang unik dan artistic (Alun, 2021).

Bas Relief (Teknik Ukiran 3D) Teknik yang biasanya digunakan untuk membuat desain klasik atau membuat ornament artistik pada *fondant*. Teknik ini adalah teknik membangun *fondant* dalam lapisan untuk menghasilkan efek 3 dimensi pada kue (Eddie, 2018).

Penulis memilih *butter cake* sebagai dasar kue dan mengkombinasikannya dengan *chocolate ganache* sebagai isian untuk dekorasi kue ini. *Butter cake* dipilih karena memiliki struktur yang padat dan kokoh, sehingga memudahkan proses pelapisan *fondant*. Sementara itu, *chocolate ganache* dipilih karena menawarkan rasa yang kaya dan lembut, serta memiliki stabilitas yang baik sehingga tidak mudah meleleh pada suhu ruangan. Kualitas ini menjadikannya pilihan yang ideal untuk acara – acara seperti pesta ulang tahun. Kombinasi antara *butter cake* yang padat dan rasa coklat yang kaya dari *ganache* akan menciptakan keseimbangan sempurna, menjadikan kue ulang tahun ini tidak hanya lezat tetapi juga menarik. Dalam Tugas Akhir *Cake Decoration* ini, penulis memutuskan untuk menggunakan *dummy cake* dari sterofoam sebagai dasar kue karena lebih efisien.

Dari banyak nya jenis media yang bisa digunakan untuk dekorasi kue, penulis memilih *fondant*, karena *fondant* dapat menghasilkan kue yang tampak lebih halus dan elegan, dan juga *fondant* dapat menutupi ketidaksempurnaan kue. Untuk jenis dari *fondant* yang penulis pilih adalah *rolled fondant* karena dapat

dibentuk menjadi dekorasi 3D, karena penulis ingin memberikan ornament 3D pada kue ulang tahun tersebut, dan membuat kue tersebut lebih menarik.

Dalam pemilihan tema untuk *cake decoration* ini penulis memilih film “*The Super Mario Bros. Movie*” untuk ditampilkan dalam kue ulang tahun, terinspirasi dari petualangan Mario dan Luigi, dua tukang ledeng yang terjebak dalam dunia yang berbeda melalui pipa misterius. Di *Mushroom Kingdom*, Mario berjuang untuk menyelamatkan Luigi dari Bowser, penjahat yang berambisi menguasai kerajaan tersebut. Film ini meraih kesuksesan besar berkat penggabungan nostalgia, visual animasi cerah yang diproduksi oleh *Illumination*, serta kekuatan waralaba Nintendo yang telah menjual lebih dari 830 juta game di seluruh dunia, (Statista, 2023). Dengan pendapatan lebih dari 1,36 miliar dolar AS, film ini juga menjadi film animasi terlaris tahun 2023 (*Box Office Mojo*, 2023).

Untuk pembuatan dekorasi kue ulang tahun ini, penulis akan menampilkan karakter – karakter ikonik seperti Mario, Luigi, Peach, Bowser, Toad, dan Kamek, dengan menggunakan *fondant*. Warna – warna cerah yang khas dari *Mushroom Kingdom*, serta elemen – elemen unik dari game seperti pipa hijau, blok tanda tanya, Bintang *power – up*, akan semakin menguatkan tema tersebut. Dekorasi ini ditujukan untuk pesta ulang tahun anak – anak berusia 4- 12 tahun, serta keluarga muda yang menggemari Mario, ataupun acara bertema Nintendo.

Dalam proses yang akan penulis lakukan, dibagi menjadi 2, yang pertama akan melakukan pembuatan *cake decoration* sebanyak 70% di tempat tinggal penulis, dan 30% penulis lakukan di kampus ketika ujian sidang berlangsung. 70% yang penulis buat ialah pelapisan *teackblock*, *cover base tier 1,2,3*. Lalu ornamen 2D dalam tier 1 & 2. Dan 30% yang akan penulis lakukan di kampus yaitu adalah

pembuatan *ornament* 3D yang berada di tier 2&3, serta huruf yang akan di tempel di tier 3.

B. Usulan Produk

Cake decoration yang penulis pilih yaitu kategori untuk kue ulang tahun, dalam pembuatan kue ini, penulis akan membuat sebanyak 3 tier, dengan tinggi dan diameter yang berbeda beda. Untuk tier pertama, penulis memakai ukuran diameter 35cm dan dengan tinggi 25cm. Untuk tier kedua, penulis memilih ukuran diameter 25cm dengan tinggi 15cm. Dan tier terakhir yaitu tier ketiga, penulis memilih ukuran diameter 15cm dengan tinggi 15cm. Di setiap tier yang ada, penulis memberikan *design* yang berbeda beda, mengambil tema dari film “*THE SUPER MARIO BROS. MOVIE*” penulis berusaha menuangkan cerita yang ada dalam film tersebut ke dalam setiap tier nya. Penulis juga memberikan kesan nostalgia dengan memberikan design permainan *super mario bros* yang terkenal pada masanya.

Setiap kue ulang tahun yang sering kita lihat, dan kita makan, banyak jenis kue yang digunakan, pada kali ini kue yang akan digunakan adalah *butter cake*, penulis memilih kue tersebut karena *butter cake* memiliki tekstur yang padat, kokoh, dan stabil, sehingga sangat ideal untuk menopang berbagai jenis dekorasi, terutama dalam dekorasi kue yang penulis buat akan menggunakan *fondant* dan akan bertingkat. Menurut Gisslen (2016), *butter cake* memiliki struktur remah yang kuat dan tahan lama, membuatnya tidak mudah hancur saat dibentuk atau ditumpuk, serta cocok untuk penyimpanan jangka menengah tanpa mengurangi kualitas rasa.

Dalam dekorasi kue ini, penggunaan *filling* juga penting untuk menambah rasa dan kelembapan pada lapisan kue. *Filling* yang akan penulis gunakan adalah *chocolate ganache*, karena *ganache* memiliki tekstur yang lembut namun tetap stabil saat dioleskan dan tidak mudah lumer, terutama pada suhu ruang. Menurut Rinsky (2009), *chocolate ganache* terbuat dari campuran krim dan cokelat yang menghasilkan rasa kaya dan mewah, serta memiliki daya rekat yang baik antara lapisan kuenya. Selain memberikan cita rasa cokelat yang intens, *ganache* juga memperkuat struktur kue dan menciptakan permukaan yang halus sebagai dasar dekorasi *fondant*.

Namun, pada pembuatan *cake decoration* untuk Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan *dummy* yaitu *Styrofoam*. Kenapa menggunakan *styrofoam*, karena dalam proses kali ini, penulis hanya ingin menampilkan dekorasi dan bukan untuk di konsumsi. Dan juga, *dummy* lebih menghemat bahan serta biaya, dan *dummy* juga tidak mudah rusak atau basi, karena pengerjaan dekorasi yang membutuhkan waktu yang lama dan setelah di dekor akan di pajang dalam beberapa waktu yang cukup lama. *Dummy* juga digunakan karena dekorasi kue ini memiliki tiga tingkat, agar terlihat megah dan terlihat lebih kokoh, jika menggunakan kue asli akan terlalu berat. Menurut Rinsky dan Rinsky (2009) dalam *The Pastry Chef's Companion*, *dummy cake* memberikan fleksibilitas tinggi bagi decorator untuk bereksperimen dan menciptakan desain yang rumit tanpa tekanan waktu atau risiko kerusakan bahan makanan

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Dalam Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk mengambil tema dari film *“THE SUPER MARIO BROS. MOVIE”*, sebagai karakter dalam pembuatan kue ulang tahun. Mario Bros pertama kali muncul pada permainan *arcade* berkembang dan diterbitkan oleh Nintendo Pada 21 Juni 1983 di Jepang (Matthew, O. 2023). Mario Bros dirancang oleh Shigeru Miyamoto dan Gunpei Yokoi. Pada awalnya, mario debut di dalam permainan *“Donkey Kong”* yang terbit pada tahun 1981. Di permainan ini mario berperan dengan karakter bernama *“Jumpman”*, diceritakan bahwa mario ini adalah seorang tukang kayu yang berusaha menyelamatkan pacarnya bernama Lady, yang diculik oleh gorilla raksasa bernama *Donkey Kong*. Sejak saat itu, Mario muncul di berbagai peran dan judul *game* lainnya. (Kent, 2001)

Pada awalnya *Nintendo Entertainment System* (NES), merilis berbagai macam *game arcade* dan mampu memasuki pasar *Arcade*. Lalu merilis sebuah permainan bernama *Radar Scope* yang dirancang oleh Shigeru Miyamoto, permainan ini mampu meraih popularitas di negara Jepang, tetapi kurang menarik perhatian di negara Amerika. Jadi, Nintendo memutuskan untuk meminta Shigeru Miyamoto merancang dan menciptakan konsep baru yang dapat di program ulang dalam sistem permainan *Radar Scope* sebelumnya. (Merdeka.com (2022))

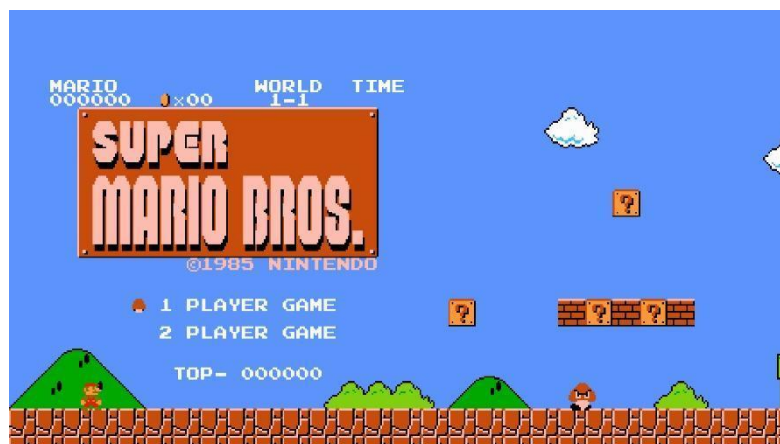
Shigeru Miyamoto sebenarnya mendapat inspirasi dari kartun klasik Popeye, dan membuat toko dan cerita baru tentang tukang kayu yang

mencoba menyelamatkan kekasihnya dari serangan gorilla raksasa atau disebut dengan “*Donkey Kong*”. Setelah konsep cerita dan tokoh telah dirancang Shigeru Miyamoto memberikan judul tokoh utama ‘Jumpman’.

Nama Mario sendiri diambil dari nama pemilik Gudang, dimana tim Miyamoto sedang bekerja di sebuah Gudang di Seattle, dan pemiliknya, seorang pria bernama Mario Segale, tiba tiba datang dan menuntut pembayaran sewa yang telah lama menunggak. Dan akhirnya Nama Mario kemudian digunakan sebagai pengganti nama ‘*Jumpman*’ untuk karakter utama.

Setelah kesuksesan permainan Donkey Kong dan sekuelnya, Donkey Kong Jr., Mario mendapatkan permainan terpisah dengan karakter baru, dibuatkan saudara bagi Mario dan diberi nama Luigi. Permainan Super Mario Bros, pertama kali dirilis pada tanggal 13 September 1985. Permainan Mario Bros dikembangkan dengan layar permainan satu layer yang menampilkan musuh yang selalu berubah – ubah di setiap tingkatan levelnya.

GAMBAR 1.
POSTER PERMAINAN SUPER MARIO BROS



Sumber : Merdeka.com (2022)

Pada tanggal 28 Mei 1993 di Amerika Serikat, Nintendo merilis film adaptasi *live-action* dari permainan Super Mario Bros. Dengan alur cerita dimana Mario dan Luigi harus menyelamatkan Putri Daisy dari King Koopa. Sangat disayangkan film ini mendapat ulasan yang kurang bagus dari beberapa kritikus dan gagal di dalam *box office*, dan seiring waktu film ini mendapat status sebagai *cult classic* di kalangan penggemar *Cult Classic* adalah istilah yang status yang diberikan kepada film yang meskipun tidak sukses secara komersial atau kritis saat dirilis, namun berhasil mengumpulkan penggemar setia seiring berjalannya waktu.(Hattenstone, (2007)).

GAMBAR 2.
POSTER FILM LIVE-ACTION SUPER MARIO BROS



Sumber : imdb.com (1993)

Dari kegagalan film pada tahun 1993, Nintendo dan Shigeru Miyamoto lebih berhati – hati dalam mengadaptasi properti mereka untuk menjadi film. Nintendo dan Miyamoto mengatakan ide untuk film baru muncul ketika mereka membawa game lama ke layanan seperti *Virtual*

Console. Miyamoto menyadari bahwa proses pembuatan film sangat berbeda dengan pembuatan video games dan akan melibatkan ahli film untuk pembuatan film selanjutnya.

Pada 1 Februari 2018, Nintendo memberitahukan kolaborasi nya dengan *Illumination Entertainment* untuk memproduksi film animasi Mario. Miyamoto dan Chris Meledandri, pendiri *Illumination* dipilih sebagai produser. Meledandri berkata bahwa film ini menjadi “prioritas” bagi *Illumination* dan kemungkinan akan dirilis pada tahun 2022. Proses pembuatan film ini memakan waktu sekitar 5 tahun, mulai dari pengembangan dan pra – produksi di tahun 2018-2020, lalu di lanjutkan dengan pemilihan sutradara dan pengisi suara di tahun 2021, lalu proses produksi animasi yang dikerjakan oleh *Illumination Studios Paris* di Paris, Prancis, dimulai pada September 2020 dan selesai pada Oktober 2022. Dan pada akhirnya Film ini di rilis di Amerika Utara pada 5 April 2023 dan di Jepang pada 28 April 2023. Film ini sukses meraih komersial dengan pendapatan *box office global* yang signifikan.

Dalam film *The Super Mario Bros. Movie*, mengangkat kisah petualangan Mario dalam menyelamatkan saudaranya Luigi dari tangan Bowser setelah mereka terhisap ke dunia fantasi bernama *Mushroom Kingdom*. Tema cerita ini diambil secara umum dari versi film animasi tahun 2023 dan tidak berasal dari seri game tertentu. Beberapa adegan ikonik dalam film, seperti saat Mario jatuh ke *Mushroom Kingdom* dan saat Luigi terjebak di Istana Bowser, menjadi referensi utama. Ciri khas visual yang kuat dari tema ini meliputi karakter – karakter ikonik seperti Mario,

Luigi, Putri Peach, Bowser, Toad, dan Kamek. Selain itu, elemen – elemen seperti pipa hijau, blok tanda tanya, Bintang power – up, koine mas, dan jamur merah menjadi simbol yang mudah dikenali. Penulis berencana untuk menciptakan ornament *fondant* 3D dari karakter – karakter ikonik tersebut. Selain gampang dikenali, visualnya memiliki bentuk dan warna yang sangat menarik, sehingga dapat menarik perhatian anak – anak dan para penggemar nostalgia

Tema ini dipilih karena mampu menyampaikan nuansa ceria, semangat petualangan, serta hangatnya rasa kekeluargaan, sejalan dengan pesan moral dalam film tentang pentingnya persaudaraan, pengorbanan, dan kerja sama dalam menghadapi kejahatan (Movieguide, 2023). Pesan penting mengenai kepercayaan diri, serta contoh sosok Mario yang tidak pernah menyerah meskipun diremehkan, menunjukkan bahwa keyakinan dan ketekunan adalah kunci untuk mencapai tujuan (Catholic Skywalker, 2023). Dengan ornament yang ceria dan penuh warna, dekorasi kue yang dihasilkan dapat menyampaikan pesan optimisme dan imajinasi kepada para konsumen.

2. Design Produk

GAMBAR 3.
DESAIN DEKORASI KUE

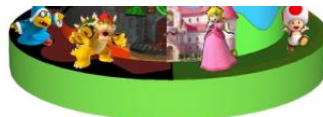


Sumber : Olahan penulis dan editor (2025)

Penulis membuat *cake decoration* sebanyak 3 *tier* dan menggunakan *teak block* dengan rincian sebagai berikut :

1. *Teak block* dengan diameter 45cm dan akan dicover dengan *fondant* berwarna hijau, dan bagian atas $\frac{1}{2}$ berwarna hitam dengan campuran kuning dan merah.

GAMBAR 4.
Detail Teakblock



2. Pada *tier* ke pertama, *dummy styrofoam* akan berdiameter 35 cm dan tinggi 20 cm dibagi menjadi 2 warna, kenapa di bagi menjadi 2 warna, karena sisi kiri untuk *dark lands* seperti tempat Luigi muncul dari pipa

ke tempat yang dikuasai oleh Bowser, dan sisi kanan akan berwarna biru muda karena menggambarkan *mushroom kingdom* seperti tempat dimana Mario muncul dari pipa ke tempat yang di kuasai oleh *princess peach*. Pada *tier* ini akan ada *fondant* yang di bentuk menjadi setengah istana *bowser* dan setengah istana *princess peach*.

GAMBAR 5.
Detail Tier 1



GAMBAR 6.
A. 1 CONTOH ISTANA BOWSER



Sumber : poshmark.ca (2022)

GAMBAR 7.

A. 2 CONTOH ISTANA *PRINCESS PEACH*



Sumber : www.etsy.com (2021)

Pada design ini, teknik yang akan digunakan untuk istana bowser dan istana peach adalah *bas relief*, penulis memilih teknik itu karena hanya ingin memberikan motif timbul dan berdimensi pada tier ke dua. Design ini dipilih karena pada film ini karakter utama dalam film ini Mario dan Luigi terpisah ke dalam dua dunia berbeda, dan penulis hanya ingin memberikan gambarannya saja.

Dan di sisi kiri akan ada 3D figuran dari *bowser*, kamek, dan bintang kuning yang di miliki oleh *bowser*. Dan disisi kanan akan ada 3D *princess peach*, dan toad merah, seperti yang ada di permainan dan film.

GAMBAR 8.

A. 3 KARAKTER *PRINCESS PEACH*



Sumber : imgbin.com (2018)

GAMBAR 9.**A. 4 KARAKTER *BOWSER***

Sumber : imgbin.com (2017)

GAMBAR 10.**A. 5 KARAKTER *TOAD MERAH***

Sumber : imgbin.com (2016)

GAMBAR 11.**A. 6 KARAKTER *TOAD MERAH***

Sumber : amazon.com (2023)

Empat karakter yang akan ada dalam tier dua ini penulis akan buat menggunakan teknik *modelling* (pembentukan), lalu teknik *cut – outs* (potongan), penulis akan membuat menjadi bentuk 3D, dan ada pemotongan *fondant* untuk menambahkan bagian bagian tertentu dalam ornament tersebut

3. Pada *tier* kedua, *dummy* ber diameter 25 cm dan tinggi 15 cm, *tier* ini akan menggambarkan permainan *super mario bros*.

GAMBAR 12.
Detail Tier 2



GAMBAR 13.
B.1 PERMAINAN SUPER MARIO BROS



Sumber : [businessinsider.com](https://www.businessinsider.com) (2019)

GAMBAR 14.
A. 2 Jamur Merah



Sumber : id.pinterest. com

Pada design ini, penulis akan menggunakan teknik *bas-relief* teknik ini dipergunakan untuk membuat *fondant* berdimensi atau menjadi lebih timbul atau menonjol tipis dari permukaan *fondant*. Design dipilih karena ingin memberikan kesan nostalgia akan permainan *super mario bros* dan karena permainan ini banyak digemari orang yang menyukai Mario Bros.

Dan akan *discover* dengan *fondant* berwarna biru langit di bagian pinggir nya. Bagian pinggir akan ada *fondant* yang dibentuk seperti batu bata, dan ada *fondant* berbentuk pipa, tanaman rumput, kotak batu bata yang mengawang di tengah, lalu ada blok tanda tanya yang berarti dalam permainan diartikan sebagai blok tersembunyi berisi sepuluh koin, dan ada juga *fondant* yang dibentuk menjadi awan putih. Dan bagian atas akan *discover* dengan *fondant* berwarna Pelangi.

Terdapat penambahan ornament jamur merah pada tier ini, jamur ini di artikan sebagai sumber kekuatan bagi mario bros.

4. Pada *tier* ke tiga, *dummy styrofoam* akan berukuran diameter 20 cm dan tinggi 15 cm. Akan *discover* penuh dengan *rolled fondant* berwarna biru, dan akan ada *fondant* n ada *fondant* yang dicetak bentuk huruf

bertuliskan “THE SUPER MARIO BROS. ” dan tulisan logo “Nintendo”.

GAMBAR 15.

Detail Tier 3



Penambahan Ornamen Koin dan bintang

GAMBAR 16.

Coin emas



Sumber : id. Penterest. Com

GAMBAR 17.

Bintang



Sumber : id. Pinterest. com

5. Pada *top of cake* akan ada 2 *figuran* karakter pada film *THE SUPER MARIO BROS. MOVIE* yaitu Mario, Luigi.

GAMBAR 18.
Detail Top Tier



GAMBAR 19.
C.1 KARAKTER MARIO



Sumber : imgbin.com (2017)

GAMBAR 20.
C.2 KARAKTER LUIGI



Sumber : mario.fandom.com (2022)

Dua karakter yang akan ada di tier 3 ini akan penulis buat dengan menggunakan teknik *modelling* (pembentukan), dan *cut – outs*

(potongan). Pemilihan teknik ini karena penulis akan membuat dua karakter ini menjadi seperti 3D.

Enam karakter yang ada dalam dekorasi kue ini, penulis pilih karena merupakan pemeran utama dari film “*THE SUPER MARIO BROS. MOVIE*”.

3. Usulan Resep

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah formula atau petunjuk yang digunakan untuk mempersiapkan suatu hidangan dengan cara yang konsisten, yang mencakup bahan, metode, jumlah, waktu, dan teknik memasak. Tujuan dari resep standar ini adalah untuk menjaga kualitas makanan tetap seragam dalam setiap penyajian (Kotschevar dan Withrow, 2017). Standar resep biasanya seperti rincian untuk menyiapkan suatu hidangan atau makanan tertentu. Di dalamnya menjelaskan informasi tentang bahan, jumlah, pengukuran teknik pembuatan, serta detail lainnya yang diperlukan agar menghasilkan hasil yang diinginkan. Standar resep juga berguna untuk menentukan *food cost* dan *selling price* dari produk tersebut.

Dibawah ini adalah standar resep yang penulis gunakan, dan penulis menggunakan standar resep *Butter Cake* dan *Chocolate Ganache* Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penggunaan standar resep dari PPNHIB karena penulis sudah pernah membuatnya dan yakin bahwa dengan resep *butter cake & chocolate ganache* PPNHIB ini dapat memberikan hasil yang terbaik.

TABEL 1.
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : Ø 35cm, T = 20cm (1 buah), Ø 25cm, T = 15cm (1 buah), Ø 20cm, T = 15cm (1 buah)	
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
2	Masukkan	5000 gr	<i>Soft Butter</i>	Kedalam <i>Mixing bowl</i>
		4000 gr	<i>Granulated Sugar</i>	
3	Aduk			Menggunakan paddle sampai gula larut di dalam <i>butter</i> dan warnanya berubah menjadi pucat
4	Saring	4500 gr	Tepung protein rendah	Supaya tidak ada gumpalan
			Garam	
		10 gr		
5	Masukkan			1/3 tepung dan garam yang sudah disaring ke dalam adonan <i>butter</i> dan gula
6	Campurkan	72 butir	Telur (besar)	Secara bertahap kedalam adonan
7	Tambahkan			Sisa tepung yang tersisa kedalam adonan lalu diaduk hingga adonan tercampur rata
8	Tuangkan	15 ml	Perisa vanila	Kedalam adonan

TABEL 2.
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9	Parut	4 buah	Lemon zest	Lalu tambahkan kedalam adonan
10	Aduk			Hingga seluruh bahan tercampur dengan rata
11	Tuangkan			Semua adonan kedalam loyang yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> dan diberi <i>baking paper</i>
12	Ratakan			Adonan hingga rata di seluruh Loyang
13	Panggang			Adonan <i>butter cake</i> selama 60 menit menggunakan suhu 175°C

TABEL 3.
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE		Kategori : <i>Cream</i>		
		Hasil : 3100 g		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Seluruh alat dan bahan yang akan digunakan
2	Potong	2000 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi bentuk yang lebih kecil
3	Panaskan	1000 gr	<i>Dairy Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> dengan <i>api kecil</i>

TABEL 4.
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Tambahkan	60 gr 40 gr	<i>Cocoa Powder</i> Gula	Kedalam <i>diary cream</i> yang sudah dipanaskan lalu aduk hingga tidak ada gumpalan
5	Tambahkan			Potong <i>dark chocolate</i> kedalam <i>cream</i> lalu aduk hingga seluruh coklat meleleh
6	Diamkan			Hingga <i>chocolate ganache</i> dinginn dan mengental lalu <i>chocolate ganache</i> siap untuk digunakan

TABEL 5.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY

DEKORASI KUE BERTEMAKAN THE SUPER MARIO BROS. MOVIE			Kategori : <i>Dummy</i> HASIL : 1 DEKORASI KUE (TEAKBLOCK)	
TEAKBLOCK				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	1 buah	<i>Teakblock</i>	Diameter : 45cm Tinggi : 3cm

TABEL 6.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE SUPER
MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	Campurkan	15 ml 2000 gr	Pewarna Hijau <i>Rolled Fondant</i>	Uleni hingga warna tercampur dengan sempurna,
3	Taburkan	Secukupnya	Tepung Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i>
4	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> yang sudah diwarnai	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih dan sesuai dengan ketipisan yang diinginkan
5	Melapisi		<i>Teackblock</i>	Bagian atas dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai dan di tipiskan, lalu dihaluskan dengan <i>fondant smoother</i>
6	Campurkan	300 gr 6 ml 20 gr 5 ml 20 gr 5 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah	Sampai menjadi 3 fondant dengan warna hitam,kuning dan merah

TABEL 7.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE SUPER
MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> yang sudah di beri warna	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih dan sesuai dengan ketipisan yang diinginkan
	Bentuk		<i>Fondant</i> yang sudah di tipiskan	Menjadi setengah lingkaran dari <i>teackblock</i>
10	Lapisi			Setengah bagian kiri <i>teackblock</i> dengan warna hitam, dan campur selang seling untuk warna merah dan kuning hingga menjadi warna seperti lava
Tier Pertama				
11	Campurkan	500 gr 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna <i>dark lands</i>
12	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis
13	Lapisi		$\frac{1}{2}$ <i>Dummy styrofoam</i>	Bagian sisi kiri dengan <i>fondant</i> berwarna hitam
14	Campurkan	500 gr 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna langit
15	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna biru muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis
16	Lapisi		$\frac{1}{2}$ <i>dummy styrofoam</i>	Bagian sisi kanan dengan <i>fondant</i> warna biru muda

TABEL 8.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE SUPER
MARIO BROS. MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
17	Campurkan	40 gr 8 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna abu abu untuk istana <i>bowser</i>
18	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna abu – abu	Menggunakan <i>rolling pin</i> , sampai tipis
19	Cetak / bentuk		<i>Fondant</i> warna abu – abu yang sudah tipis	Menggunakan cetakan yang dibuat secara manual dan menggunakan <i>pen cutter</i>
20	Letakkan		<i>Fondant</i> warna abu – abu yang sudah di bentuk	Ke bagian tengah
21	Campurkan	40 gr 8 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna istana <i>princess peach</i>
22	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna merah muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai tipis
23	Cetak / bentuk		<i>Fondant</i> warna merah mudah yang sudah tipis	Menggunakan cetakan yang dibuat secara manual dan menggunakan <i>pen cutter</i>

TABEL 9.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat Ornamen Toad			Hasil : 1 buah @69 gr T : 7cm L : 5cm	
24	Campurkan Siapkan	45 gr 10 tetes 7 tetes 12 gr 4 tetes 12 gr 3 tetes 3 gr 2 tetes 36 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> (white)	Sampai tercampur dan menghasilkan warna untuk : 1. Badan 2. Rompi 3. Garis luar rompi 4. Sepatu 5. Tangan 6. Topi jamur 7. Kepala 8. Mulut 9. Mata Titik di kepala jamur
25	Cetak & bentuk		Masing – masing <i>fondant</i> yang sudah diberi warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
26	Satukan		Masing – masing <i>fondant</i> yang sudah di bentuk	Hingga menjadi 4 <i>TOAD</i> Biru, hijau, ungu, kuning
Membuat ornament KAMEK			Hasil : 1 buah @71gr T : 8cm L : 5cm	
27	Campurkan Siapkan	44 gr 10 tetes 4 gr 3 tetes 16 gr 5 tetes 2 gr 2 tetes 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> putih	Sampai mendapatkan warna untuk setiap bagian dari figuran KAMEK

TABEL 10.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
28	Bentuk & cetak		<i>Fondant</i> yang sudah diberi warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
29	Satukan		<i>Fondant</i> yang sudah dibentuk	Hingga menjadi figuran KAMEK
Membuat ornamen BOWSER			Hasil : 1 buah @ 263 gr T : 10cm L : 8 cm	
30	Campurkan	130 gr 15 tetes 5 gr 2 tetes 15 gr 8 tetes 12 gr 9 tetes 2 gr 2 tetes 43 gr 15 tetes 26 gr 10 tetes t 8 gr 3 tetes 2 gr 2 tetes merah 7 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah tua <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> putih	Sampai rata dan mendapatkan warna untuk 1 bagian utuh figuran BOWSER
	Siapkan			

TABEL 11.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat ornamen BOWSER			Hasil : 1 buah @ 263 gr T : 10cm L : 8 cm	
30	Campurkan	130 gr 15 tetes 5 gr 2 tetes 15 gr 8 tetes 12 gr 9 tetes 2 gr 2 tetes 43 gr 15 tetes 26 gr 10 tetes t 8 gr 3 tetes 2 gr 2 tetes merah 7 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah tua <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> putih	Sampai rata dan mendapatkan warna untuk 1 bagian utuh figuran BOWSER
31	Bentuk & cetak		<i>Fondant</i> yang sudah di beri warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
32	Satukan		<i>Fondant</i> yang sudah dibentuk	Hingga menjadi figuran BOWSER

TABEL 12.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat Ornamen PRINCESS PEACH			Hasil : 1 buah @180 gr T : 12cm L : 5cm	
33	Campurkan	120 gr 8 tetes 14 gr 4 tetes 3 tetes 20 gr 5 tetes 4 tetes 2 gr 2 tetes 4 gr 2 tetes 2 gr 2 tetes 2 gr 2 tetes 30 gr 5 tetes 20 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>pink</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>pink</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> (putih)	Sampai mendapatkan warna sesuai bagian dari figuran PRINCESS PEACH
34	Bentuk & cetak		<i>Fondant</i> yang sudah di beri warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
35	Satukan		<i>Fondant</i> yang sudah dibentuk	Hingga menjadi satu figuran Princess Peach
Tier kedua				
36	Campurkan	3000 gr 18 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna langit
37	Taburkan	Secukupnya	Tepung Maizena	Pada permukaan <i>silicon mat</i>
38	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna biru muda	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
39	Lapisi		<i>Dummy Styrofoam</i> D : 35cm T :20cm	Menggunakan <i>fondant</i> yang sudah di warnai dan ditpiskan, ke seluruh permukaan <i>styrofoam</i>

TABEL 13.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
40	Campurkan	550 gr 10 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Coklat tua	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna coklat bata
41	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna cokelat tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis
42	Cetak		<i>Fondant</i> yang sudah di warnai dan ditipiskan	Menggunakan <i>brick mold</i> untuk memberikan tekstur dinding penampilan batu bata
43	Letakkan		<i>Fondant</i> yang sudah berbentuk batu bata	Pada bagian bawah <i>dummy styrofoam</i> Dan kotak bata di tengah tengah
44	Campurkan	25 gr 8 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau	Sampai tercampur dan sesuai dengan warna hijau tanaman dan pipa hijau
45	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna Hijau	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis
46	Cetak		<i>Fondant</i> warna hijau	Menggunakan cetakan tanaman yang dibuat manual, cetakan bentuk pipa yang dibuat secara manual
47	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis
48	Cetak		<i>Fondant</i> warna putih yang sudah ditipiskan	Menggunakan cetakan bentuk awan yang dibuat secara manual

TABEL 14.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
49	Campurkan	5 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur dan sesuai dengan kotak kuning
50	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> warna kuning	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga pipih
51	Cetak		<i>Fondant</i> warna kuning yang sudah ditipiskan	Menggunakan cetakan bentuk kotak yang dibuat secara manual
<i>Tier 3</i>				
52	Campurkan	1300 gr 30 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Biru	Sampai tercampur dan menjadi warna biru langit
53	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> yang sudah diberi warna	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan yang dibutuhkan
58	Pisahkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	
59	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga ketebalan yang dibutuhkan
60	Cetak		<i>Fondant</i> putih	Menggunakan cetakan huruf, menjadi tulisan <i>THE SUPER MARIO BROS.</i> <i>Nintendo.</i>
61	Tempel			Di bagian depan <i>tier</i> ke 3

TABEL 15.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
TOP TIER				
Membuat ornament Mario			Hasil : 1 pcs @110 gr T : 10cm L : 5cm	
62	Campurkan	22 gr 5 tetes merah 32 gr 6 tetes biru 24 gr 5 tetes kuning 4 tetes coklat 2 gr 2 tetes kuning 15 gr 5 tetes d. brown 3 gr 2 tetes l. brown	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur dan mendapatkan warna untuk 1 bagian utuh MARIO
	Pisahkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	
63	Bentuk & cetak		<i>Fondant</i> yang sudah diberi warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
64	Satukan		Masing – masing <i>fondant</i> yang sudah di bentuk	Menjadi 1 bagian utuh seperti MARIO

TABEL 16.
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMAKAN THE
SUPER MARIO BROS MOVIE DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat ornament Luigi			Hasil : 1 pcs @87,5 gr T: 10cm L : 5cm	
65	Campurkan	41 gr 6 tetes 16 gr 4 tetes 3 tetes 30 gr 7 tetes 2 gr 2 tetes 5 gr 3 tetes 2 gr 2 tetes 6 gr 4 tetes 7 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Hijau <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna cokalt <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitem <i>Rolled Fondant</i> (putih)	Sampai rata dan menghasilkan warna untuk 1 bagan utuh LUIGI
66	Pisahkan			
66	Bentuk & cetak		Masing – masing <i>fondant</i> yang sudah di beri warna	Menggunakan alat pembantu seperti <i>fondant modelling tools, fondant modelling balls tools, pen cutter, fondant smoother</i>
67	Satukan		<i>Fondant</i> yang sudah dibentuk	Hingga menjadi figuran LUIGI

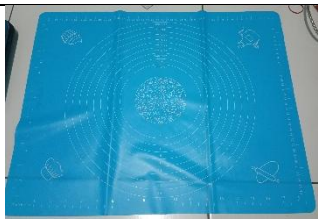
4. Kebutuhan Alat

Kebutuhan alat merujuk pada semua perlengkapan yang diperlukan agar suatu pekerjaan atau kegiatan dapat berlangsung dengan lancar dan maksimal. Jenis alat bervariasi tergantung pada jenis pekerjaannya, seperti alat dapur, mesin produksi, alat tulis, atau perangkat digital. Menurut Sutrisno (2010), keberadaan alat sangatlah krusial karena dapat

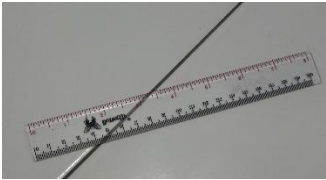
meningkatkan efisiensi proses kerja dan menghasilkan output yang lebih optimal. Manullang (2001) juga mengatakan bahwa perencanaan kebutuhan alat merupakan bagian penting dari manajemen, bertujuan agar alat – alat yang diperlukan tersedia pada waktu yang tepat dan dapat digunakan secara maksimal. Hasibuan (2016) menekankan bahwa memiliki alat yang lengkap dan siap pakai dapat mencegah pemborosan waktu dan tenaga. Oleh karena itu, memiliki alat yang sesuai dan tepat adalah hal yang sangat penting untuk mendukung produktivitas kerja.

Alat yang penulis pilih digunakan untuk mempermudah pembuatan tugas akhir ini.

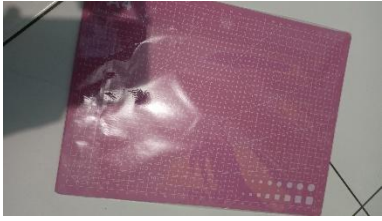
TABEL 17.
DAFTAR PERALATAN

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk proses penipisan <i>fondant</i> dan pengerjaan dekorasi kue
2	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>
3	Timbangan		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i>

TABEL 18.
DAFTAR PERALATAN (LANJUTAN)

4	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan <i>fondant</i>
5	<i>Pen Cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> menjadi bagian yang lebih kecil
6	<i>Fondant modelling tools</i>		Digunakan untuk membuat detail dekorasi
7	<i>Fondant modelling balls tools</i>		Digunakan untuk membuat detail dekorasi
8	Penggaris		Digunakan untuk alat pengukur

TABEL 19.
DAFTAR PERALATAN (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
9	Pisau Kecil		Digunakan untuk merapihkan dan memotong <i>fondant</i>
10	<i>Pen brush</i>		Alat untuk menempelkan ornament pada <i>fondant</i>
11	<i>Cutting mat</i>		Alas untuk memotong <i>fondant</i>
12	<i>Flexi fondant smoother</i>		Digunakan untuk membuat tampilan <i>fondant</i> menjadi terlihat lebih halus
13	<i>Brick mold</i>		Alat untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi lebih bertekstur

TABEL 20.
DAFTAR PERALATAN (LANJUTAN)

14	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
15	<i>Turn Table</i>		Untuk mencetak huruf dan diletakkan di <i>tier 3</i>

5. *Purchase Order (PO)*

Purchase Order adalah dokumen penting yang dibuat oleh pembeli dan akan dikirimkan kepada penjual untuk mencatat pesanan barang atau jasa. Dokumen ini mencakup rincian seperti jenis, jumlah, harga, serta syarat pembayaran dan pengiriman. PO berfungsi sebagai kontrak awal dan menjadi bukti kesepakatan antara kedua belah pihak. Menurut Heizer dan Render (2016), penggunaan PO sangat membantu Perusahaan dalam mengontrol pembelian agar sesuai dengan kebutuhan dan anggaran yang telah ditetapkan. Di sisi lain, Monczka (2015) menekankan peran PO dalam mencegah pembelian yang tidak sah serta menyediakan bukti tertulis jika terjadi sengketa.

TABEL 21.
PURCHASE ORDER DENGAN REAL CAKE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Butter</i>	5	kg	Rp97.000,00	1 kg	Rp485.000,00
2	<i>Sugar</i>	4	kg	Rp17.500,00	1 kg	Rp70.000,00
3	Tepung protein rendah	4,5	kg	Rp16.000,00	1 kg	Rp72.000,00
4	Garam	1	pack	Rp8.000,00	500 gr/ pack	Rp8.000,00
5	Telur	4,5	kg	Rp30.000,00	1 kg	Rp135.000,00
6	Perisa Vanilla	1	btL	Rp20.000,00	30 ml/ btL	Rp20.000,00
7	Lemon	4	pcs	Rp5.000,00	1 pcs	Rp20.000,00
8	<i>Dark Chocolate (Collata)</i>	2	pack	Rp80.000,00	1 kg/pack	Rp160.000,00
9	<i>Dairy Cream (Anchor)</i>	1	pack	Rp100.000,00	1 liter/pack	Rp100.000,00
10	<i>Cocoa powder</i>	1	pack	Rp25.000,00	80 gr/ pack	Rp25.000,00
11	<i>Rolled Fondant (Tigerson)</i>	1	pail	Rp500.000,00	5 kg/ pail	Rp500.000,00
12	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	1	btL	Rp30.000,00	20 ml/btL	Rp30.000,00
13	<i>Pewarna Biru (Cross)</i>	1	btL	Rp30.000,00	20 ml/btL	Rp30.000,00
14	<i>Pewarna Kuning (Cross)</i>	1	btL	Rp30.000,00	20 ml/btL	Rp30.000,00
15	<i>Pewarna Hijau (Cross)</i>	1	btL	Rp30.000,00	20 ml/btL	Rp30.000,00

TABEL 22.
PURCHASE ORDER DENGAN REAL CAKE (LANJUTAN)

16	<i>Pewarna Ungu (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
17	<i>Pewarna Hitam (Cross)</i>	1	bt	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
18	<i>Pewarna Cokelat (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
19	<i>Pewarna Pink (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
20	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
21	<i>Pewarna Orange (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
22	Tepung Maizena	1	pack	Rp20.000,00	500 gr/ pack	Rp20.000,00
TOTAL						Rp1.915.000,00

TABEL 23.
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant (Tigerson)</i>	1	pail	Rp500.000,00	5 kg/ pail	Rp500.000,00
2	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
3	<i>Pewarna Biru (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
4	<i>Pewarna Kuning (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
5	<i>Pewarna Hijau (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00

TABEL 24.
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

6	<i>Pewarna Ungu (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
7	<i>Pewarna Hitam (Cross)</i>	1	bt	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
8	<i>Pewarna Cokelat (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
9	<i>Pewarna Pink (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
10	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
11	<i>Pewarna Orange (Cross)</i>	1	btl	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp30.000,00
12	<i>Teak block Ø40cm</i>	1	pcs	Rp50.000,00	pcs	Rp50.000,00
13	<i>Dummy</i>	1	/pcs	Rp100.000,00	1	Rp100.000,00
	<i>Ø35cm x 20cm</i>					
	<i>Ø25cm x 15cm</i>					
	<i>Ø20cm x 15cm</i>					
14	<i>Tepung Maizena</i>	1	pack	Rp20.000,00	500 gr/ pack	Rp20.000,00
TOTAL						Rp970.000,00

6. *Recipe Costing*

Perhitungan biaya resep, atau *recipe costing*, adalah metode untuk menghitung total biaya yang diperlukan dalam membuat satu resep makanan atau minuman. Proses ini mencakup harga bahan – bahan, takarannya, hingga jumlah yang digunakan. Tujuan utama dari perhitungan ini adalah untuk menghitung biaya yang sebenarnya dikeluarkan untuk satu

porsi, sehingga kita dapat menentukan harga jual yang tepat dan tetap meraih keuntungan.

Menurut para ahli seperti Powers dan Barrows (2012). Pentingnya *recipe costing* bagi usaha kuliner tidak bisa dianggap remeh, karena hal ini membantu mencegah kerugian dan menjaga konsistensi kualitas produk. Keiser dan Render (2007) juga menjelaskan bahwa dengan melakukan perhitungan biaya rese, kita dapat lebih mudah mengelola pengeluaran, menghindari pemborosan bahan, dan memastikan rasa serta penampilan produk tetap sama setiap kalo dibuat.

Singkatnya, perhitungan biaya resep sangat penting agar usaha kuliner dapat berjalan dengan lancar, harga jualnya wajar, dan tetap menghasilkan keuntungan.

TABEL 25.
RECIPE COSTING DENGAN REAL CAKE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Butter</i>	5	kg	Rp97.000,00	1 kg	Rp485.000,00
2	<i>Sugar</i>	4	kg	Rp17.500,00	1 kg	Rp70.000,00
3	Tepung protein rendah	4,5	kg	Rp16.000,00	1 kg	Rp72.000,00
4	Garam	10	gr	Rp8.000,00	500 gr/ pack	Rp160,00
5	Telur	4500	gr	Rp30.000,00	1 kg	Rp135.000,00
6	Perisa Vanilla	15	ml	Rp20.000,00	30 ml/ btl	Rp10.000,00
7	Lemon	4	pcs	Rp5.000,00	1 pcs	Rp20.000,00
8	<i>Dark Chocolate (Collata)</i>	2000	gr	Rp80.000,00	1 kg/pack	Rp160.000,00
9	<i>Dairy Cream (Milac)</i>	1000	gr	Rp85.000,00	1 liter/pack	Rp85.000,00
10	<i>Cocoa powder</i>	60	gr	Rp25.000,00	80 gr/ pack	Rp18.750,00

TABEL 26.
RECIPE COSTING DENGAN REAL CAKE (LANJUTAN)

11	<i>Rolled Fondant (Tigerson)</i>	4500	gr	Rp500.000,00	5 kg/pail	Rp450.000,00
12	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
13	<i>Pewarna Biru (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
14	<i>Pewarna Kuning (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
15	<i>Pewarna Hijau (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
16	<i>Pewarna Ungu (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
17	<i>Pewarna Hitam (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
18	<i>Pewarna Cokelat (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
19	<i>Pewarna Pink (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
20	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
21	<i>Pewarna Orange (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
22	Tepung Maizena	300	gr	Rp20.000,00	500 gr/pack	Rp12.000,00
<i>TOTAL</i>						Rp1.742.910,00

TABEL 27.
RECIPE COSTING DENGAN DUMMY

tNO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant (Tigerson)</i>	4500	gr	Rp500.000,00	5 kg/pail	Rp450.000,00
2	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
3	<i>Pewarna Biru (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
4	<i>Pewarna Kuning (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
5	<i>Pewarna Hijau (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
6	<i>Pewarna Ungu (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
7	<i>Pewarna Hitam (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
8	<i>Pewarna Cokelat (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
9	<i>Pewarna Pink (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
10	<i>Pewarna Merah (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
11	<i>Pewarna Orange (Cross)</i>	15	ml	Rp30.000,00	20 ml/btl	Rp22.500,00
12	<i>Teak block Ø40cm</i>	1	pcs	Rp50.000,00	pcs	Rp50.000,00
13	<i>Dummy Ø35cm x 20cm Ø25cm x 15cm Ø20cm x 15cm</i>	1	/pcs	Rp100.000,00	1	Rp100.000,00
14	<i>Tepung Maizena</i>	300	gr	Rp20.000,00	500 gr/pack	Rp12.000,00
<i>TOTAL</i>						Rp837.000,00

7. *Selling Price*

Harga jual atau *selling price* adalah angka yang ditetapkan oleh penjual untuk produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli. Harga ini biasanya mencakup semua biaya produksi serta keuntungan yang ingin diperoleh. Menurut Kotler dan Keller (2016), harga jual tidak hanya menentukan apakah sebuah bisnis meraih untung atau merugi, tetapi juga memengaruhi pandangan konsumen terhadap nilai produk kita. Farnham (2010) menekankan bahwa penetapan harga yang tepat dapat membantu bisnis mencapai target keuntungan dan tetap kompetitif di pasar. Selain itu, Tjiptono (2015) menambahkan bahwa harga jual juga merupakan strategi untuk menarik pelanggan dan menentukan posisi bisnis kita, apakah ingin dikenal sebagai merek premium atau terjangkau. Jadi, bisa disimpulkan bahwa penentuan harga sangat krusial agar bisnis dapat berjalan dengan baik, meraih keuntungan, serta menarik konsumen dengan harga yang sepadan dengan nilai produk.

Biaya Makanan atau *food cost* adalah total pengeluaran yang diperlukan untuk bahan makanan dalam satu sajian. Menurut Davis (2008), *food cost* meliputi semua bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Pengelolaan *food cost* memiliki fungsi penting dalam mengontrol pengeluaran bahan makanan agar tetap sesuai dengan anggaran yang ditetapkan. Tujuannya adalah untuk memastikan efisiensi dan profitabilitas dalam produksi makanan.

Food Cost Percentage menunjukkan proporsi biaya bahan makanan terhadap harga jual. Payne-Palcio dan Theis (2016) menjelaskan bahwa hal

ini berguna untuk mengetahui seberapa besar biaya bahan makanan terkait dengan harga jualnya. Dengan memahami presentasi ini, restoran atau usaha makanan dapat menetapkan harga yang seimbang antara biaya dan keuntungan yang diharapkan.

Menurut Dopson dan Hayes (2015), biaya makanan ideal umumnya berkisar antara 28% - 40%, tergantung pada jenis bisnis dan target margin keuntungan.

$$\text{Selling Price} = \text{Food Cost} / \text{Percentage Cost of Food}$$

Dengan menetapkan angka 40%, penulis berupaya memastikan bahwa harga jual produk tetap terjangkau bagi konsumen, sambil tetap memberikan ruang yang cukup untuk menutupi biaya lain seperti tenaga kerja, sewa tempat, listrik, dan tentunya untuk meraih keuntungan. Penetapan angka ini juga memberikan fleksibilitas untuk menggunakan bahan baku berkualitas tanpa harus menaikkan harga jual secara berlebihan.

Preliminary Selling Price adalah harga jual yang dihitung berdasarkan biaya bahan dan persentase keuntungan yang diinginkan, sebelum memperhitungkan faktor tambahan seperti biaya tenaga kerja atau operasional lainnya. Menurut Davis (2008), *preliminary selling price* sangat berguna pada tahap awal perencanaan menu atau produk makanan. Tujuannya adalah untuk memperkirakan apakah harga jual tersebut dapat diterima oleh pasar dan cukup menguntungkan bagi usaha.

TABEL 28.
SELLING PRICE DENGAN DUMMY

NO	ITEM	PRICE
1	<i>Food Cost</i>	Rp970.000
2	<i>Food Cost Percentage (/)</i>	40%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2.425.000
4	<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.425.000

TABEL 29.
SELLING PRICE DENGAN REAL CAKE

NO	ITEM	PRICE
1	<i>Food Cost</i>	Rp1.915.000
2	<i>Food Cost Percentage (/)</i>	40%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp4.787.500
4	<i>Actual Selling Price</i>	Rp4.750.000

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir

- Lokasi : - Jl. Dr. Setiabudhi Gg. Puradinata No. 11/174-B, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat
- Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No.186
- Waktu : April – Juni 2025

b. Pelaksanaan Presentasi Produk Tugas Akhir

- Lokasi : Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudhi No.186
- Waktu : Juli 2025