

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Dekorasi kue merupakan seni dalam menghias kue menggunakan berbagai macam teknik dan bahan untuk menambah nilai visual, keindahan, serta cita rasa yang dihasilkan. Seiring dengan pesatnya perkembangan industri, kini dekorasi kue bukan hanya untuk konsumsi pribadi, tetapi menjadi peluang bisnis usaha yang menguntungkan. Teknik dan bahan yang digunakan dalam pembuatan dekorasi kue juga sangat beragam, mulai dari *rolled fondant*, *gum paste*, *buttercream*, hingga *edible painting* yang menjadikan desain kue yang unik dan menarik.

Penulis memilih Tugas Akhir dekorasi kue ini karena penulis ingin menggabungkan seni dengan makanan, mengeksplorasi berbagai desain dan konsep, serta relevansi industri dan peluang usaha. Dekorasi kue sangat diminati, khususnya untuk acara seperti perayaan ulang tahun dan pernikahan. *Cake decoration* bukan hanya membuat kue yang enak, selain itu juga memperindah tampilan agar lebih menarik.

Dekorasi kue merupakan sebuah bentuk seni yang melibatkan kreativitas, ketelitian, keterampilan dalam menciptakan serta menerapkan berbagai elemen visual pada permukaan kue, dengan tujuan untuk menghasilkan karya yang tidak hanya lezat, tetapi juga indah untuk dipandang. Dalam menghias kue, perhatian khusus diberikan pada aspek warna, tekstur, bentuk, serta proporsi yang seimbang, sehingga keseluruhan dekorasi mampu

menciptakan harmoni visual yang menarik dan memberikan kesan yang mempesona bagi siapapun yang melihatnya. Penggunaan berbagai bahan dan teknik untuk membuat karya seni kue yang unik dan juga indah (Sullivan, 2013).

Penulis mengangkat tema *Toy Story* sebagai penelitian Tugas Akhir dengan tema presentasi makanan pada dekorasi kue ini. Dekorasi kue dengan tema *Toy Story* dapat dipakai pada berbagai macam kegiatan atau acara, salah satunya ialah pada pesta ulang tahun. Penulis mengambil tema *Toy Story* sebagai dekorasi kue karena memiliki tatanan warna yang cerah sehingga mencerminkan kesan kegembiraan. Kartun dengan berbagai macam tokoh karakter yang dapat dibentuk menjadi dekorasi kue ulang tahun. Berdasarkan pemaparan materi diatas, maka penulis akan mengangkat Tugas Akhir ini dengan judul: “*Cake Decoration Bertema Toy Story*”.

Menurut Whitten, S. Film *Toy Story* merupakan salah satu waralaba animasi paling populer dan ikonik di dunia, termasuk di Indonesia. Sejak film pertamanya dirilis pada tahun 1995 sebagai film animasi 3D penuh pertama di dunia, *Toy Story* berhasil mencuri perhatian lintas generasi melalui karakter-karakter yang khas seperti Woody, Buzz Lightyear, dan Mr. Potato Head. Film *Toy Story* yang keempat tetap mempertahankan reputasi tersebut dengan meraih lebih dari 1,07 miliar dolar AS secara global, menjadikannya salah satu film berperingkat G (*G-rated* atau *General Audience*) terlaris sepanjang masa. Film ini mendapat sambutan hangat dari kritikus dengan skor 98% di Rotten Tomatoes. Popularitas *Toy Story* di Indonesia juga tidak kalah besar. Karakter-karakternya banyak muncul dalam bentuk mainan, aksesoris, hingga tema

dekorasi ulang tahun, dan telah menjadi bagian dari budaya populer masyarakat. Selain karena kualitas animasinya, kekuatan utama film ini terletak pada tema yang menyentuh tentang persahabatan, kesetiaan, dan proses tumbuh dewasa, yang membuatnya relevan dan bermakna bagi berbagai kalangan usia. Dengan konsistensi kualitas dan dampak emosional yang kuat, *Toy Story* menjadi pilihan yang tepat dan bermakna untuk dijadikan sebagai tema dalam dekorasi kue pada proyek tugas akhir ini.

Dekorasi kue memiliki arti melapisi kue atau menambahkan hiasan pada kue menggunakan bahan-bahan khusus untuk menghias kue. Menghias kue merupakan salah satu kegiatan yang dapat menambah nilai estetika pada kue, ketika menghias kue penulis dapat berkreasi secara leluasa dengan mengandalkan kreativitas yang penulis miliki, bahkan jika dapat berpikir tentang desain kue yang ingin dibuat, maka dapat menambahkan aksen sederhana seperti garis atau yang lainnya berdasarkan hal-hal menarik untuk dapat menginspirasi. Agar mendapatkan hasil kue yang indah, maka yang dibutuhkan yaitu berlatih hingga terbiasa dalam mendekorasi kue (Faridah, 2008).

Dekorasi kue memiliki tujuan untuk menciptakan tampilan kue menjadi indah dan menarik, sehingga bisa menjadikannya pusat perhatian pada perayaan atau acara tertentu. Dengan mendekorasi kue dapat meningkatkan nilai estetika juga pada kue tersebut dan mampu membuat kue terlihat profesional. Dekorasi kue juga dapat mengasah kreativitas seseorang dan dapat memiliki kemampuan untuk menjadi suatu karya seni yang diakui oleh khalayak umum. Sudah sangat banyak toko *pastry* dan *bakery* di Indonesia yang

menyediakan berbagai macam dekorasi dan berbagai macam jenis kue. Dekorasi kue juga sering kali digunakan dalam perayaan ulang tahun atau pernikahan.

Dalam menghias kue dapat menggunakan berbagai jenis bahan, salah satunya yaitu dengan menggunakan *rolled fondant*. *Rolled fondant* yang digunakan pada dekorasi kue memiliki konsistensi kenyal seperti adonan, bahan ini terbuat dari gula halus (*icing sugar*), *glucose*, *gliserin* dan gelatin. Dalam penggunaannya, *rolled fondant* biasanya diletakkan diatas kue, fungsinya untuk melapisi kue sehingga menghasilkan permukaan yang halus. Selain untuk melapisi kue, *rolled fondant* dapat dibentuk sesuai kreasi apapun, serta barang-barang dekoratif lainnya (Rinsky, 2009).

Dalam penggunaannya untuk melapisi kue (*covering*), terdapat dua teknik yang umum digunakan, yaitu teknik *overhead* dan *panelling*. Teknik *overhead* adalah metode pelapisan di mana *rolled fondant* digilas membentuk lingkaran besar lalu diletakkan di bagian atas kue secara langsung. Selanjutnya, *fondant* ditarik perlahan ke bawah untuk menutup seluruh sisi kue, sambil dirapikan menggunakan *fondant smoother* agar tidak menimbulkan lipatan dan gelembung udara. Teknik ini sangat cocok digunakan untuk kue berbentuk bulat dan bertingkat, karena hasil akhirnya tampak lebih mulus dan menyatu.

Sementara itu, teknik *panelling* adalah metode pelapisan *fondant* yang dilakukan dengan membagi pelapis fondant menjadi dua bagian, yaitu untuk bagian atas dan sisi kue. Untuk sisi kue, *fondant* digilas memanjang sesuai dengan tinggi dan keliling kue, kemudian ditempelkan secara hati-hati dan presisi agar tidak bergeser. Teknik *panelling* memberikan hasil yang lebih rapi

terutama untuk kue berbentuk persegi atau kotak, karena sudut-sudut kue bisa tertutup dengan lebih tegas dan presisi. Teknik ini juga memungkinkan dekorator kue untuk melakukan pengukuran lebih akurat, serta memperbaiki atau mengganti bagian sisi tanpa harus mengulang seluruh pelapisan.

Dalam penelitian ini, *rolled fondant* adalah bahan utama yang digunakan untuk menghias *cake decoration* ini. *Rolled fondant* merupakan bahan yang banyak dipakai dalam seni mendekorasi kue dan memiliki banyak keunggulan. Alasan penulis memilih menggunakan *rolled fondant* karena memiliki konsistensi seperti *clay* sehingga mudah dibentuk menjadi apapun, *rolled fondant* memiliki tekstur elastis, mudah untuk membentuk figur atau ornamen untuk dekorasi kue. *Rolled fondant* juga dapat digulung sehingga dapat melapisi kue dengan mudah dan menghasilkan permukaan yang halus dan rata, oleh karena itu *rolled fondant* dapat dibentuk berbagai macam bentuk dan karakter sehingga menambah nilai dari kue itu sendiri. *Rolled fondant* sangat populer dan banyak digunakan oleh pembuat kue mulai dari tingkat pemula hingga profesional (Trezise, 2016).

Penulis memilih untuk menggunakan teknik *panelling* dalam pengerjaan dekorasi kue ini, karena ukuran kue yang digunakan cukup besar penulis menggunakan teknik *panelling*, yaitu melapisi bagian atas terlebih dahulu sebelum melapisi sisi dengan mengukur diameternya. Selain itu, penulis juga menggunakan teknik *cutting*, yaitu dengan menggunakan bantuan alat *fondant cutter* dan cetakan, serta teknik *modeling*, yaitu dengan menggunakan alat *fondant tools* untuk membuat figurin objek 3D.

B. Desain produk

1. Tema



GAMBAR 1 POSTER FILM *TOY STORY*

(Sumber: IMDb, 2019)

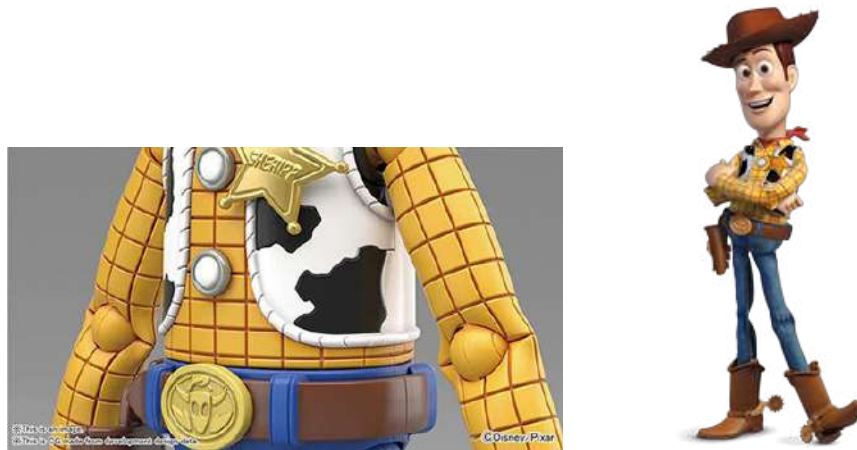
Toy Story adalah film pertama yang dirilis hanya untuk menggunakan citra yang dihasilkan oleh komputer dan film pertama yang dirilis oleh *Pixar Animation Studios*. *Toy Story* merupakan kisah tentang sekelompok mainan yang hidup tetapi berpura-pura mati ketika ada manusia. Film ini menceritakan tentang petualangan persahabatan, Andy merupakan anak laki-laki yang imajinatif sebagai pemilik awal Woody, Buzz Lightyear, dan mainan lainnya. Andy mencerminkan perjalanan dari kanak-kanak hingga ia dewasa (Rahmawati, 2025).

Dalam cerita film *Toy story* ini Woody merupakan boneka koboi milik Andy Davis yang berusaha mencari tau kado apa yang akan

didapat oleh Andy pada hari ulang tahunnya. Namun, ketika Buzz Lightyear muncul, Woody merasa ia adalah mainan favorit milik Andy. Woody khawatir mainan baru itu akan menjadi mainan kesukaan Andy sehingga Woody akan tersingkirkan. Untuk mencari tau informasi itu, Woody bekerja sama dengan mainan lainnya. Rupanya, mainan baru tersebut adalah Buzz Lightyear, *action figure* luar angkasa. Hal ini membuat Woody cemburu karena khawatir Buzz akan menjadi mainan kesayangan Andy dan ia akan tersingkirkan. Woody berusaha untuk menyingkirkan Buzz tetapi mereka terjebak dalam situasi dimana keduanya menjadi saling mengenal dan akhirnya bisa berteman baik sehingga menjadi mainan kesayangan Andy.

2. Konsep Produk

Dalam proses pembuatan dekorasi kue untuk Tugas Akhir ini, penulis memilih *Toy Story* karena film ini memiliki tatanan warna yang cerah serta mencerminkan kesan kegembiraan sehingga cocok untuk kue ulang tahun, seluruh dekorasi didasarkan pada alur cerita film, seperti baju dari karakter Woody, Buzz Lightyear, serta dinding kamar dan poster tulisan *Toy Story* yang terdapat dalam film.



GAMBAR 2 DESAIN BAJU WOODY

(Sumber: IMDb, 2019)

Desain ini menjadi *tier* pertama dalam dekorasi kue. Woody adalah tokoh utama dalam film *Toy Story*. Woody merupakan mainan koboi yang sangat berharga karena merupakan mainan kesayangan ayah Andy saat masih kecil. Ayah Andy sangat menyukai film televisi *Woody's Roundup* di tahun 1950-an, yang dibuat untuk menjual *cereal Cowboy Crunchies*. Namun, keluarga nya yang miskin tidak dapat mengumpulkan cukup kotak *cereal* untuk mendapatkan boneka Woody melalui promosi tersebut. Ayah Andy mengirimkan surat dengan harapan mendapatkan boneka Woody, sekretaris perusahaan tersebut merasa terharu dengan surat tersebut dan memutuskan untuk memberikan satu boneka Woody kepada satu anak yang dianggap layak untuk mendapatkan nya, yaitu Ayah Andy. Dengan demikian, Woody menjadi satu-satunya boneka koboi yang ada dan sangat langka.

Woody menjadi mainan kesayangan dan terus diwariskan kepada Andy sangat ia lahir. Woody menjadi pemimpin dari kumpulan mainan yang Andy miliki di kamarnya. Woody memiliki karakteristik yang setia,

protektif dan karismatik tetapi terkadang ia juga merasa cemburu dan khawatir kehilangan tempatnya sebagai mainan favorit Andy.



GAMBAR 3 DESAIN BAJU BUZZ LIGHTYEAR

(Sumber: IMDb, 2019)

Desain ini menjadi *tier* ketiga dalam dekorasi kue. Salah satu karakter utama dalam film *Toy Story* adalah Buzz Lightyear, mainan berbentuk astronaut yang awalnya ia mengira bahwa ia adalah seorang *Space Ranger* sungguhan. Buzz adalah hadiah ulang tahun Andy dan menjadi mainan favorit Andy yang baru, menggantikan posisi Woody. Buzz berpikir bahwa ia merupakan pahlawan luar angkasa dalam misi melawan Emperor Zurg saat pertama kali tiba. Namun ia tidak menyadari bahwa ia hanya merupakan sebuah mainan dan ia menganggap bahwa fitur, tombol serta sayapnya sebagai teknologi asli.

Buzz kehilangan identitas ketika akhirnya ia menyadari bahwa ia hanyalah sebuah mainan. Namun, ia menerima kenyataan dan tetap menjadi pahlawan tetapi dengan cara yang berbeda dengan bantuan Woody dan teman-temannya.



GAMBAR 4 DINDING KAMAR ANDY & POSTER TULISAN

(Sumber: IMDb, 2019)

Desain ini menjadi *tier* keempat dalam dekorasi kue. Desain ini menjadi ikon dari film *Toy Story* dan mencerminkan dunia imajinatif Andy. Kamar Andy dalam film *Toy Story* merupakan tempat para mainan hidup dan berinteraksi saat Andy tidak melihatnya. Kamar ini mencerminkan kepribadian Andy yang berani dan suka berpetualang. Warna biru memberi kesan keceriaan dan kenyamanan bagi mainan-mainan di dalamnya. Kamar ini menjadi tempat tinggal bagi Woody, Buzz dan mainan lainnya.

Dekorasi kue ini akan direalisasikan dengan empat *tier* berbentuk lingkaran, jenis fondasi yang digunakan yaitu *Butter cake* karena memiliki tekstur yang lembut, ideal untuk kue bertingkat yang membutuhkan stabilitas. Sedangkan untuk *filling cake* penulis memilih menggunakan *chocolate ganache* karena cocok untuk dijadikan *filling* serta *cover cake* sebelum kue dibalut dengan *rolled fondant*, kelebihan *chocolate ganache* memiliki tesktur yang kokoh sehingga cocok untuk dijadikan *filling* pake *cake decoration* ini. Namun penulis memilih untuk ketiga *tier* tersebut menggunakan *dummy cake* dari *styrofoam* sebagai pengganti kue agar memudahkan dalam mendekorasi.

3. Desain

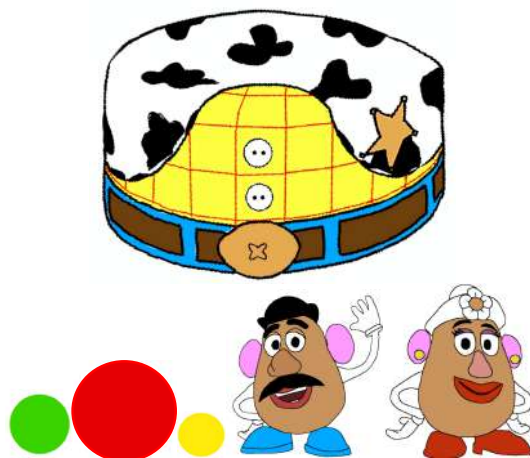


GAMBAR 5 SKETSA PRODUK

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

Penulis memilih *design* kue yang terdiri dari 4 *tier*, berdasarkan tema yang dipilih serta ide dekorasi kue :

3.1. *Tier* pertama



GAMBAR 6 *TIER* PERTAMA

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

a) Ukuran

Tier paling bawah atau *tier* pertama berdiameter 30 cm dengan tinggi 20 cm. Dengan penambahan karakter Mr. Potato Head dan Mrs. Potato Head serta bola-bola.

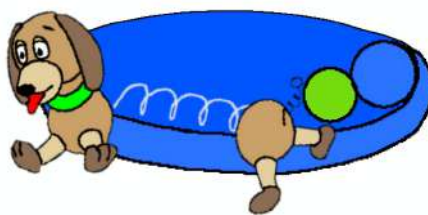
b) Warna

Dilapisi *fondant* berwarna kuning untuk base baju Woody, dengan celana biru dan ikat pinggang berwarna coklat, kemudian didekorasi dengan motif baju garis-garis berwarna merah, kancing baju serta rompi berwarna hitam putih.

c) Teknik dekorasi

Teknik dekorasi ini menggunakan teknik *covering*, *cutting* serta terdapat teknik *modeling*, dan melukis menggunakan kuas untuk mewarnai emas pada ikat pinggang Woody, lalu menggunakan metode *rope* untuk meniru tali lilit pada rompi Woody yang berwarna hitam putih.

3.2. *Tier* kedua



GAMBAR 7 *TIER* KEDUA

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

Tier kedua pada kue ini memiliki diameter 25 cm dan tinggi 2 cm sebagai panggung untuk menopang Buzz Lightyear. Bagian permukaannya dilapisi dengan *fondant* berwarna biru yang selaras

dengan tema keseluruhan kue tersebut serta penambahan karakter Slinky Dog dan bola-bola.

3.3. *Tier* ketiga



GAMBAR 8 *TIER* KETIGA

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

a) Ukuran

Tier ketiga berdiameter 20 cm dengan tinggi 16 cm, dilengkapi dengan tambahan sayap di kedua sisi, masing-masing sepanjang 20 cm. Total lebar keseluruhan mencapai 60 cm. Dengan penambahan figurin Alien dan bola-bola.

b) Warna

Dilapisi *fondant* berwarna putih untuk base baju Buzz Lightyear, dengan sayap kanan dan kiri Buzz yang berwarna merah, hijau, ungu.

c) Teknik dekorasi

Teknik dekorasi ini menggunakan teknik *covering* dan menggunakan teknik *cot out* untuk badan Buzz Lightyear yang berwarna hijau.

3.4. *Tier* keempat



GAMBAR 9 *TIER* KEEMPAT

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025)

a) Ukuran

Untuk *tier* keempat berdiameter 15 cm dengan tinggi 12 cm.

b) Warna

Warna *tier* ketiga ini terinspirasi dari *wallpaper* dinding kamar Andy yang memiliki warna biru langit disertai dengan motif awan putih. Pola logo tulisan “*Toy Story*” yang diberi warna kuning, biru dan merah.

c) Teknik dekorasi

Untuk *tier* ketiga ini menggunakan teknik *covering dan cut out* untuk pola logo tulisan “*Toy Story*”, sama seperti teknik yang dilakukan untuk pola awan putih yang dipipihkan lalu dicetak mengikuti pola awan.

C. Tinjauan Produk

1. Resep Standar

Menurut KBBI, resep adalah sebuah kumpulan atau rangkaian instruksisecara sistematis menjelaskan tahapan-tahapaan dalam pembuatan suatu jenis hidangan. Instruksi ini mencakup penjelasan terperinci mengenai

bahan-bahan yang dibutuhkan mulai dari jenis bahan, jumlah atau takaran yang digunakan, hingga langkah-langkah dalam proses pengolahannya. Resep standar mencakup informasi yang sangat penting. Berdasarkan definisi sebelumnya, kita dapat mengambil kesimpulan bahwa resep standar adalah panduan kerja yang dirancang secara seksama dan terperinci, yang memuat semua aspek penting dalam proses pembuatan makanan. Hal ini meliputi komposisi dan proporsi bahan, cara memperlakukan atau mempersiapkan bahan, teknik-teknik pengolahan yang relevan, serta prosedur atau langkah-langkah kerja yang harus dilakukan untuk memastikan hasil akhir yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan (Sungkawa, 2024).

Selain kekayaannya dan kemanisannya, kue memiliki popularitas sendiri. Kue memiliki banyak bentuk dan tinggi lemak dan gula. Dalam pembuatan kue, hal yang paling penting adalah membuat struktur yang mendukung seluruh bahan. Mendapatkan formula yang seimbang dan metode pencampurannya adalah kunci untuk membuat cake yang baik (Gisslen, 2013).

Butter cake terbuat dari mentega, gula, tepung terigu, telur. Jenis kue ini berasal dari jenis kue *pound cake*, yang secara tradisional dibuat dengan bahan-bahan yang sama dalam jumlah yang sama untuk mendapatkan hasil kue yang lembut. Alasan penulis menggunakan *butter cake* karena memiliki tekstur yang padat dan kokoh, rasa *butter cake* yang tidak terlalu manis sehingga cocok dikombinasikan dengan ganache, serta mempunyai permukaan yang halus sehingga mudah untuk dihias. Dalam penggunaan

standar resep *butter cake*, penulis menggunakan resep dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Alasannya karena penulis telah mempraktikkannya secara langsung dalam pembuatan *butter cake*.

White ganache terbuat dari campuran *chocolate*, *heavy* atau *dairy cream*. *White ganache* merupakan produk serbaguna yang kental dan juga kaku tetapi dapat meleleh. Alasan penggunaan *white ganache* yaitu karena mempunyai warna yang netral sehingga tidak merusak hasil akhir *fondant*, lebih kaku saat sudah dingin sehingga lebih cocok untuk *crumb coat* sebelum *fondant* ditempelkan, serta *white ganache* bisa diberikan pewarna makanan sesuai dengan kebutuhan. Penggunaan *white ganache* bisa digunakan untuk berbagai tujuan, seperti *filling*, *glaze*. Tingkat kekakuan *white ganache* didasarkan pada pertimbangan antara cream dan chocolate yang digunakan. Semakin banyak coklat maka semakin kaku konsistensinya (Gisslen, 2013).

TABLE 1 RESEP STANDAR BUTTER CAKE

BUTTER CAKE			Kategori : <i>Base cake</i>	
			Hasil : 3 <i>cake tin</i> , Ø : 30 cm, t : 20 cm	
			1 <i>cake tin</i> , Ø : 25 cm, t : 2 cm	
			2 <i>cake tin</i> , Ø : 20 cm, t : 16 cm	
			2 <i>cake tin</i> , Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh peralatan dan bahan.

TABLE 1 RESEP STANDAR BUTTER CAKE**(Lanjutan)**

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : <i>Base cake</i>	
			Hasil : 3 <i>cake tin</i> , Ø : 30 cm, t : 20 cm	
			1 <i>cake tin</i> , Ø : 25 cm, t : 2 cm	
			2 <i>cake tin</i> , Ø : 20 cm, t : 16 cm	
			2 <i>cake tin</i> , Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	<i>Grease flour</i>			<i>Greasing oil</i> dan tepung pada <i>cake form</i> .
3.	Campurkan	1797 gr	<i>Soft butter</i>	Sampai gula larut
		1347 gr	<i>Granulated sugar</i>	dan adonan berwarna pucat.
	Campur	1415 gr	<i>Soft flour</i>	Sedikit demi sedikit.
		8 gr	<i>Salt</i>	
	Pecahkan	29 pcs	<i>Eggs</i>	Masukkan bertahap.
	Tuangkan	Few drop	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan.
		2 pc	<i>Lemon zest</i>	Tambahkan zest.

TABLE 1 RESEP STANDAR BUTTER CAKE**(Lanjutan)**

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori : <i>Base cake</i>	
			Hasil : 3 <i>cake tin</i> , Ø : 30 cm, t : 20 cm 1 <i>cake tin</i> , Ø : 25 cm, t : 2 cm 2 <i>cake tin</i> , Ø : 20 cm, t : 16 cm 2 <i>cake tin</i> , Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4.	Tuangkan Panggang Keluarkan			Adonan <i>butter cake</i> pada <i>cake form</i> . Pada oven 175°C selama 30-40 menit. Dari oven, tunggu hingga mencapai suhu ruang, lalu cake siap digunakan.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Penulis, 2025.

TABLE 2 RESEP STANDAR WHITE GANACHE

<i>WHITE GANACHE</i>			Kategori : <i>Filling</i>	
			Hasil : 1500 gr	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh peralatan dan bahan.
2.	Panaskan	375 gr	<i>Dairy cream</i>	Hingga mendidih, lalu diamkan hingga hangat.
3.	Masukkan	1125 gr	<i>White chocolate chopped</i>	Ke dalam <i>dairy cream</i> hangat, aduk hingga merata.
4.	Sisihkan			Diamkan hingga suhu menurun.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABLE 3 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : tier 1 Ø : 30 cm, t : 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh peralatan dan bahan.

TABLE 3 RESEP STANDAR DEKORASI KUE
(Lanjutan)

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 1 Ø : 30 cm, t : 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Campurkan	20 tetes 5 tetes 3 tetes 5 tetes 3 tetes 3 tetes	Kuning Biru Coklat Hitam Hijau Merah	Pada <i>fondant</i> yang sudah dibuat ke dalam beberapa bagian.
3.	Cover	1500 gr 500 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna kuning <i>Fondant</i> berwarna putih <i>Butter cake with ganache / dummy.</i>	Diaplikasikan pada <i>tier</i> pertama.

TABEL 3 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 1 Ø : 30 cm, t : 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake smoother</i> .
5.	Bentuk	200 gr	<i>Fondant</i> berwarna biru	Untuk badan celana Woody.
		100 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Sebagai ornament pola pada rompi Woody.
		100 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	Untuk ikat pinggang.
		70 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	Untuk mainan bola.
		50 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau	Untuk mainan bola.
		30 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau	Untuk mainan bola.

TABEL 3 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier 1</i> Ø : 30 cm, t : 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			<i>Fondant</i> berwarna kuning	
6.	Tempelkan			Semua ornamen pada tier pertama.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Penulis, 2025.

TABLE 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier 2</i> Ø : 25 cm, t : 2 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh peralatan dan bahan.
2.	Campurkan	15 tetes 5 tetes 8 tetes 1 tetes	Biru Hijau Coklat Merah	Pada <i>fondant</i> .

TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

(Lanjutan)

DEKORASI KUE TOY STORY			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : tier 2 Ø : 25 cm, t : 2 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3.	Cover	1000 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna biru. <i>Butter cake</i> <i>with white</i> <i>ganache</i> <i>filling</i> / <i>dummy.</i>	Diaplikasikan pada <i>tier</i> kedua.
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake</i> <i>smoother.</i>
5.	Bentuk	35 gr 150 gr 5 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau <i>Fondant</i> berwarna coklat	Untuk mainan bola. Untuk figurin Slinky Dog. Untuk lidah figurin Slinky dog.

TABEL 4 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 2 Ø : 25 cm, t : 2 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			<i>Fondant</i> berwarna merah	
6.	Tempelkan			Semua ornamen pada <i>tier</i> kedua.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Penulis, 2025.

TABLE 5 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 3 Ø : 20 cm, t : 16 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh peralatan dan bahan.
2.	Campurkan	5 tetes 5 tetes 3 tetes 3 tetes	Ungu Biru Hijau Merah	Pada <i>fondant</i> yang sudah dibuat ke dalam beberapa bagian.

TABEL 5 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier 3 Ø : 20 cm, t : 16 cm</i>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
		2 tetes	Kuning	
3.	Cover	900 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna putih. <i>Butter cake</i> <i>with white</i> <i>ganache</i> <i>filling</i> / <i>dummy.</i>	Diaplikasikan pada <i>tier</i> kedua.
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake</i> <i>smoother.</i>
5.	Bentuk	500 gr 250 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau <i>Fondant</i> berwarna ungu	Sebagai ornament baju Buzz, sayap dan Alien. Untuk sayap Buzz Lightyear.

TABEL 5 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 3 Ø : 20 cm, t : 16 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
		200 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	Untuk ornamant pada sayap Buzz, tombol.
		100 gr	<i>Fondant</i> berwarna biru	Untuk badan alien.
		10 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning	Untuk ornamen tombol.
6.	Tempelkan			Semua ornamant pada <i>tier</i> ketiga.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Penulis, 2025.

TABLE 6 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 4 Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			Seluruh alat dan bahan.

TABEL 6 RESEP STANDAR DEKORASI KUE

(Lanjutan)

DEKORASI KUE TOY STORY			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : tier 4 Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Campurkan	2 tetes	Biru	Pada <i>fondant</i> yang sudah dibuat ke dalam beberapa bagian.
		3 tetes	Merah	
		3 tetes	Kuning	
3.	Cover	675 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna biru. <i>Butter cake with white ganache filling / dummy.</i>	Diaplikasikan pada <i>tier</i> kedua.
4.	Bentuk	70 gr	<i>Fondant</i> berwarna	Ornamen logo tulisan “Story”. Tulisan “Toy”.
		100 gr	merah.	
		30 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning.	

TABEL 6 RESEP STANDAR DEKORASI KUE**(Lanjutan)**

<i>DEKORASI KUE TOY STORY</i>			Kategori : Dekorasi kue	
			Hasil : <i>tier</i> 4 Ø : 15 cm, t : 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
			<i>Fondant</i> berwarna putih.	Untuk menghasilkan bentuk awan.
5.	Tempelkan			Semua ornamen yang ada pada <i>tier</i> kedua.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Penulis, 2025.

2. Kebutuhan alat

Dalam membuat *cake decoration*, penulis membutuhkan peralatan yang menunjang dalam proses pembuatannya. Peralatan ini sangat penting untuk membuat dekorasi terlihat menarik, rapi, dan sesuai dengan konsep yang diinginkan. Masing-masing alat memiliki tujuan unik yang membantu penulis menyampaikan ide-ide dan memastikan setiap detail kue diatur dengan tepat dan dengan cara yang menarik. Penulis menggunakan peralatan pendukung berikut dalam proses mendekorasi kue:

TABLE 7 ALAT-ALAT PENDUKUNG

NO.	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		<i>Dummy</i> Ø 30 cm, t : 20 cm	Dijadikan bahan pengganti <i>butter cake</i> pada <i>tier</i> 1 yang dilapisi <i>chocolate ganache</i> .
2.		<i>Dummy</i> Ø 25 cm, t : 2 cm	Dijadikan bahan pengganti <i>butter cake</i> pada <i>tier</i> 2 yang dilapisi <i>chocolate ganache</i> .
3.		<i>Dummy</i> Ø 20 cm, t : 16 cm	Dijadikan bahan pengganti <i>butter cake</i> pada <i>tier</i> 3 yang dilapisi <i>chocolate ganache</i> .
4.		<i>Dummy</i> Ø 15 cm, t : 12 cm	Dijadikan bahan pengganti <i>butter cake</i> pada <i>tier</i> 4 yang dilapisi <i>chocolate ganache</i> .
5.		<i>Dummy</i> 6 cm	Sebagai kerangka badan untuk Mr. dan Mrs. Potato Head.

TABEL 7 ALAT-ALAT PENDUKUNG**(Lanjutan)**

NO.	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
6.		<i>Dummy</i> <i>4 cm, 6 cm, 8 cm</i>	Sebagai <i>dummy</i> untuk bola-bola mainan.
7.		<i>Silicon mat</i>	Digunakan sebagai permukaan dasar untuk menggiling <i>rolled fondant</i> .
8.		<i>Fondant smoother</i>	Sebagai alat bantu memperhalus permukaan <i>fondant</i> .
9.		<i>Rolling pin</i>	Digunakan sebagai alat penggililing <i>fondant</i> .
10.		<i>Fondant tools</i>	Digunakan sebagai peralatan untuk membentuk ukiran, pola, dan berbagai detail lainnya.

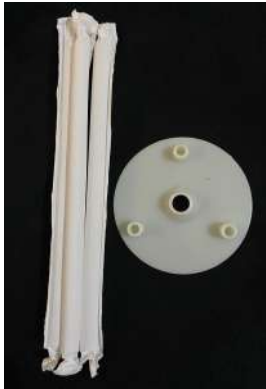
TABEL 7 ALAT-ALAT PENDUKUNG

(Lanjutan)

NO.	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
11.		<i>Fondant cutter</i>	Digunakan sebagai alat memotong <i>fondant</i> .
12.		Penggaris	Digunakan sebagai alat bantu ukur.
13.		Timbangan	Sebagai alat untuk menimbang bahan.
14.		Kuas lukis	Sebagai alat untuk melukis <i>fondant</i> .
15.		Plastic wrap	Digunakan sebagai lapisan penutup dummy sebelum ditutupi dengan rolled <i>fondant</i> .

TABEL 7 ALAT-ALAT PENDUKUNG

(Lanjutan)

NO.	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
16.		Alat Ukur Panjang	Mengukur Panjang <i>rolled fondant</i> dan sekeliling <i>styrofoam dummy</i> .
17.		<i>Small Knife</i>	Berfungsi untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
18.		<i>Edible Marker</i>	Berfungsi untuk memberi tulisan pada <i>rolled fondant</i> .
19.		Kawat	Sebagai penyangga untuk memasang dekorasi seperti figurin.
20.		Dowel Plastik	Berfungsi sebagai penyangga <i>dummy</i> pada setiap <i>tier</i> .

TABEL 7 ALAT-ALAT PENDUKUNG**(Lanjutan)**

NO.	GAMBAR	NAMA ALAT	KETERANGAN
21.		Tusuk Sate	Berfungsi sebagai media pengait dekorasi pada kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

3. *Purchase order*

Purchase order atau PO adalah dokumen resmi yang dibuat oleh perusahaan atau seseorang yang ingin membeli barang atau jasa. Dokumen ini dikirimkan kepada penjual (*supplier* atau vendor) sebagai permintaan untuk menyediakan barang atau jasa yang dibutuhkan. (Yusra, 2012). *Purchase Order* mencakup informasi seperti jenis barang, jumlah barang, harga, waktu pengiriman serta syarat pembayaran. Sebelum proses pembayaran atau pembelian, *purchase order* berfungsi sebagai kontrak awal antara pembeli dengan penjual dalam dunia bisnis.

Purchase order sangat penting karena memiliki banyak manfaat yang dapat meningkatkan efisiensi operasional dan mengurangi kemungkinan kesalahan dalam transaksi pembelian. Salah satu keuntungannya yaitu mencegah kesalahan pembelian dengan cara menyimpan catatan rinci mengenai transaksi, termasuk jenis barang, jumlah barang, harga, dan waktu pengiriman. Oleh karena itu, penulis

membuat purchase order baik untuk produk yang menggunakan dummy maupun cake.

TABLE 8 PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE GANACHE

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Unsalted butter</i>	2 kg	Rp. 246.000	Kg	Rp. 492.000
2.	<i>Sugar</i>	2 kg	Rp. 25.000	Kg	Rp. 50.000
3.	<i>Soft flour</i>	2 kg	Rp. 28.000	Kg	Rp. 56.000
4.	<i>Eggs</i>	30 pcs	Rp. 60.000	Papan	Rp. 60.000
5.	<i>Lemon</i>	2 pcs	Rp. 3.000	Pcs	Rp. 6.000
6.	<i>Vanilla essence</i>	30 ml	Rp. 20.000	MI	Rp. 30.000
7.	<i>White chocolate</i>	2 kg	Rp. 65.000	Kg	Rp. 130.000

**TABEL 8 PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE
GANACHE
(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
8.	<i>Dairy cream</i>	1 liter	Rp. 156.000	Liter	Rp. 156.000
9.	CMC	1 botol	Rp. 11.500	Botol	Rp. 11.500
10.	Alas kue D.40 cm	1 pcs	Rp. 24.000	Pcs	Rp. 24.000
11.	Maizena	1 kg	Rp. 20.000	Kg	Rp. 20.000
12.	Pewarna kuning	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
13.	Pewarna biru	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
14.	Pewarna hijau	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
15.	Pewarna merah	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500

**TABEL 8 PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE
GANACHE
(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
16.	Pewarna ungu	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
17.	Pewarna coklat	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
18.	Pewarna hitam	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
19.	Tusuk sate	1 pack	Rp. 3.000	Pack	Rp. 3.000
20.	Dowel plastik	1 pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000
21.	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	Rp. 516.000	Kg	Rp. 516.000
22.	<i>Gold Dust</i>	5 gr	Rp. 22.000	5 gr	Rp. 22.000
TOTAL					Rp. 1.610.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABLE 9 PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Dummy</i> D. 30, T. 20 cm	1 pcs	Rp. 40.000	Pcs	Rp. 40.000
2.	<i>Dummy</i> D. 25, T. 2 cm	1 pcs	Rp. 6.000	Pcs	Rp. 6.000
3.	<i>Dummy</i> D. 20, T. 16 cm	1 pcs	Rp. 19.000	Pcs	Rp. 19.000
4.	<i>Dummy</i> D. 15, T. 12 cm	1 pcs	Rp. 10.000	Pcs	Rp. 10.000
5.	<i>Dummy eggs</i>	2 pcs	Rp. 3.000	Pcs	Rp. 6.000
6.	<i>Dummy bola</i>	6 pcs	Rp. 7.000	Pcs	Rp. 42.000
7.	Alas kue D.40 cm	1 pcs	Rp. 24.000	Pcs	Rp. 24.000
8.	CMC	1 botol	Rp. 11.500	Botol	Rp. 11.500
9.	Maizena	1 kg	Rp. 30.000	Kg	Rp. 30.000
10.	Pewarna kuning	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
11.	Pewarna biru	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
12.	Pewarna hijau	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500

TABEL 9 PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE**(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
13.	Pewarna merah	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
14.	Pewarna ungu	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
15.	Pewarna coklat	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
16.	Pewarna hitam	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
17.	Tusuk sate	1 pack	Rp. 3.000	Pack	Rp. 3.000
18.	Dowel plastik	1 pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000
19.	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	Rp. 516.000	Kg	Rp. 516.000
20.	<i>Gold Dust</i>	5 gr	Rp. 22.000	5 gr	Rp. 22.000
TOTAL					Rp. 763.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

4. Recipe costing

Proses menghitung semua biaya yang terkait dengan pembuatan makanan atau minuman, meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, serta *overhead*, dikenal sebagai *recipe costing* atau biaya resep.

Proses ini sangat penting dalam dunia bisnis untuk menentukan harga yang tepat. Perhitungan biaya resep dapat mempengaruhi profitabilitas dan efisiensi operasional restoran.

TABLE 10 RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE GANACHE

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Unsalted butter</i>	1797 gr	Rp. 246.000	Kg	Rp. 442.062
2.	<i>Sugar</i>	1347 gr	Rp. 25.000	Kg	Rp. 33.675
3.	<i>Soft flour</i>	1415 gr	Rp. 28.000	Kg	Rp. 39.620
4.	<i>Eggs</i>	29 pcs	Rp. 60.000	Kg	Rp. 58.000
5.	<i>Lemon</i>	2 pcs	Rp. 3.000	Pcs	Rp. 6.000
6.	<i>Vanilla essence</i>	10 ml	Rp. 20.000	@30 ml	Rp. 6.667
7.	<i>White chocolate</i>	1125 kg	Rp. 65.000	Kg	Rp. 73.125
8.	<i>Dairy cream</i>	375 ml	Rp. 156.000	Liter	Rp. 58.500
9.	CMC	1 botol	Rp. 11.500	Botol	Rp. 11.500
10.	Alas kue D.40 cm	1 pcs	Rp. 24.000	Pcs	Rp. 24.000
11.	Maizena	1 kg	Rp. 20.000	Kg	Rp. 20.000

***TABEL 10 RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE
GANACHE
(Lanjutan)***

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
12.	Pewarna kuning	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 4.000
13.	Pewarna biru	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 4.000
14.	Pewarna hijau	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
15.	Pewarna merah	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
16.	Pewarna ungu	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
17.	Pewarna coklat	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
18.	Pewarna hitam	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
19.	Tusuk sate	1 pack	Rp. 3.000	Pack	Rp. 3.000
20.	Dowel plastik	1 pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000

**TABEL 10 RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE DAN WHITE
GANACHE
(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
21.	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	Rp. 516.000	@7 Kg	Rp. 516.000
22.	<i>Gold Dust</i>	5 gr	Rp. 22.000	5 gr	Rp. 22.000
TOTAL					Rp. 1.339.649

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABLE 11 RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Dummy</i> D. 30, T. 20 cm	1 pcs	Rp. 40.000	Pcs	Rp. 40.000
2.	<i>Dummy</i> D. 25, T. 2 cm	1 pcs	Rp. 6.000	Pcs	Rp. 6.000
3.	<i>Dummy</i> D. 20, T. 16 cm	1 pcs	Rp. 19.000	Pcs	Rp. 19.000
4.	<i>Dummy</i> D. 15, T. 12 cm	1 pcs	Rp. 10.000	Pcs	Rp. 10.000

TABEL 11 RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE**(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
5.	<i>Dummy eggs</i>	2 pcs	Rp. 3.000	Pcs	Rp. 6.000
6.	<i>Dummy bola</i>	6 pcs	Rp. 7.000	Pcs	Rp. 42.000
7.	Alas kue D.40 cm	1 pcs	Rp. 24.000	Pcs	Rp. 24.000
8.	CMC	1 botol	Rp. 11.500	Botol	Rp. 11.500
9.	Maizena	1 kg	Rp. 30.000	Kg	Rp. 30.000
10.	Pewarna kuning	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
11.	Pewarna biru	2 botol	Rp. 4.000	Botol @15 ml	Rp. 8.000
12.	Pewarna hijau	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
13.	Pewarna merah	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
14.	Pewarna ungu	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
15.	Pewarna coklat	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500

TABEL 11 RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE**(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN		TOTAL BIAYA
			HARGA (RP)	UNIT	
16.	Pewarna hitam	1 botol	Rp. 2.500	Botol @15 ml	Rp. 2.500
17.	Tusuk sate	1 pack	Rp. 3.000	Pack	Rp. 3.000
18.	Dowel plastik	1 pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000
19.	<i>Rolled fondant</i>	7 kg	Rp. 516.000	@7 Kg	Rp. 516.000
20.	<i>Gold Dust</i>	5 gr	Rp. 22.000	5 gr	Rp. 22.000
TOTAL					Rp. 763.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

5. Selling price

Harga jual atau yang juga dikenal sebagai *selling price*, adalah harga akhir yang ditetapkan oleh penjual untuk menjual barang atau jasa kepada pelanggan. Harga ini mencakup seluruh biaya produksi, distribusi, dan pemasaran, termasuk harga pokok penjualan (HPP), serta margin keuntungan yang diharapkan.

Fungsi utama harga jual adalah untuk menentukan jumlah pendapatan yang dibutuhkan oleh bisnis guna mencapai margin keuntungan yang ditargetkan. Selain sebagai alat untuk memperoleh laba, harga jual juga mencerminkan nilai suatu produk di mata

konsumen dan berperan penting dalam strategi pemasaran serta daya saing bisnis.

Penetapan harga jual harus mempertimbangkan berbagai faktor, seperti biaya produksi. Harga akhir yang ditetapkan untuk sebuah barang atau jasa untuk dijual kepada pelanggan disebut harga penjualan.

RUMUS *SELLING PRICE*

$$\textit{Selling price} = \textit{Direct Cost} + \textit{Overhead Cost} + \textit{Labour Cost} + \textit{Profit}$$

Direct Cost atau biaya langsung merupakan biaya yang secara langsung dapat dikaitkan dengan objek atau proses produksi tertentu. Contohnya meliputi bahan baku dalam proses pembuatan produk. (Kuswadi, 2005). *Overhead Cost* adalah semua biaya yang tidak langsung dikeluarkan selama proses produksi atau operasional. Biaya ini tidak berhubungan langsung dengan barang yang dibuat seperti listrik, gas, air, packaging. (Iyer, 2021).

Labour Cost atau biaya tenaga kerja merupakan pengeluaran yang dialokasikan untuk membayar tenaga kerja yang terlibat dalam proses pembuatan suatu produk, dalam konteks ini adalah pembuatan kue. Biaya tenaga kerja biasanya dihitung dengan mengambil tarif per jam kerja (*hourly rate*) dan kemudian dikalikan dengan perkiraan waktu (*estimated time*) yang diperlukan untuk membuat kue dari awal hingga selesai. Tarif per jam ini dapat berbeda untuk setiap orang karena dapat ditentukan oleh pembuat kue atau dekorator kue, yang juga dikenal

sebagai *cake decorator*. Misalnya, semakin kompleks desain kue yang harus dibuat atau semakin ahli dan berpengalaman dekoratornya, maka tarif per jamnya cenderung lebih tinggi. (Chelsey, 2025).

Desired profit percentage merupakan persentase keuntungan yang diinginkan untuk menghasilkan keuntungan bersih dari setiap produk yang dijual. Karena tidak ada standar mutlak yang mengatur persentase keuntungan yang tepat, seorang dekorator kue dapat menentukan sendiri berapa persen keuntungan yang diinginkan. Namun, agar persentase tersebut tetap rasional dan kompetitif, ada baiknya mempertimbangkan beberapa faktor penting, seperti jenis kue yang dibuat, tingkat kesulitannya, keahlian, serta lokasi bisnis. (Iyer, 2021).

TABLE 12 SELLING PRICE CAKE DECORATION DENGAN BASE CAKE

Total Recipe Cost			Rp. 1.339.649
Labour Cost	<i>Hourly rate</i>	Rp. 50.000	Rp. 1.200.000
	<i>Estimated time</i>	24 hours	
Overhead Cost	Listrik, gas, air, <i>plastic</i> , <i>wrap</i> , dll		Rp. 300.000
Total Cost			Rp. 2.839.649
Desired Cost	38%		
Preliminary Selling Price			Rp. 7.472.760
Actual Selling Price			Rp. 7.500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

TABLE 13 SELLING PRICE CAKE DECORATION DENGAN DUMMY

Total Recipe Cost			Rp. 763.000
Labour Cost	<i>Hourly rate</i>	Rp. 50.000	Rp. 900.000
	<i>Estimated time</i>	18 hours	
Overhead Cost	Listrik, gas, air, <i>plastic</i> , <i>wrap</i> , dll		Rp. 150.000
Total Cost			Rp. 1.813.000
Desired Cost	38%		
Preliminary Selling Price			Rp. 4.771.052
Actual Selling Price			Rp. 4.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2025.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a) Penulis melaksanakan latihan kegiatan presentasi produk Tugas Akhir ini berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi, Gang H. Ridho No. 1/174b, RT.2/RW.4, Gegerkalong, Sukasari, yang merupakan rumah singgah temporer penulis.
- b) Di ruang praktik dapur Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang terletak di Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186, Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141, presentasi produk Tugas Akhir berjudul “*Cake Decoration Bertema Toy Story*” akan dilakukan.

2. Waktu

Pelaksanaan Latihan presentasi produk Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2025. Untuk pelaksanaan presentasi produk Tugas Akhir dilakukan pada bulan Juli 2025.