

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food presentation adalah tentang menyajikan makanan yang merupakan seni dalam mengatur , mendekorasi, dan menyusun hidangan secara menarik agar tampak lebih menarik secara visual. Tujuan utamanya adalah menciptakan tampilan makanan yang menggugah selera sebelum menyantapnya. Dalam industri kuliner, penyajian makanan memegang peran yang penting dikarenakan tampilan hidangan dapat mempengaruhi persepsi rasa serta menambah kualitas pengalaman makan. (Brown, 2015).

Food presentation merupakan suatu seni mengolah, menata, dan menghias makanan dalam wadah yang dihidangkan untuk meningkatkan daya tarik visual. Ketika ingin menyajikan makanan kepada konsumen, selalu ingat bahwa orang akan selalu memakannya dengan mata mereka yang melihat tampilannya sebelum memakannya (Hause & Labensky, 2006).

Di media sosial sekarang ini, penyajian makanan berkaitan dengan aspek visual, karena tampilan yang menarik menjadi kunci untuk menarik perhatian dan meningkatkan daya tarik suatu konten di banyak platform. Seperti Instagram, TikTok dan Pinterest telah menjadi sarana bagi para koki, pembuat kue, dan pelaku kuliner lainnya untuk menampilkan hasil karya mereka kepada para yang melihat konten .

Salah satu elemen penyajian makan yang paling banyak di gemari dan menonjol di media sosial saat ini adalah dekorasi kue (*cake decoration*), yang sering menjadi perhatian karena keestetikaannya dan kreativitasnya.

Dekorasi kue adalah usaha seseorang yang bertujuan untuk membuat tampilan kue menjadi lebih menarik. Hal tersebut disampaikan juga oleh L.Cicero J. pada tahun 2011 bahwa sanya setiap individu dapat mengekspresikan kreatifitas diri melalui perencanaan desain dengan tema yang dipilih dan perpaduan warna yang diaplikasikan. Warna dan desain yang baik pada topik ini mempertimbangkan empat faktor yaitu warna, tata letak, tekstur dan *edibility* (Hanneman, 1978).

Dekorasi kue adalah bentuk seni dalam memperindah tampilan kue dengan memanfaatkan beragam teknik dan bahan, guna memperkuat daya tarik visual serta tampilan presentasi kue (Ananda et al., 2022). Proses ini mampu memperindah estetika kue dengan menambahkan elemen visual yang menarik dan unik, serta berkontribusi dalam menaikkan nilai jual dan daya saing produk lewat variasi desain yang kreatif (Shi-Jie et al., 2021).

Dekorasi kue dilakukan dengan memanfaatkan unsur dekoratif yang menciptakan tampilan menarik. Unsur–unsur ini sangat penting karena dapat meningkatkan daya tarik visual. Dengan melibatkan objek tiga dimensi berbentuk karakter, lokasi atau benda yang bisa dibuat dengan marzipan, chocolate modelling dan fondant. (Baking T.O.C., 2021).

Dekorasi kue adalah bentuk seni yang dipusatkan pada estetika dalam pembuatan kue. Biasanya, dekorasi diterapkan pada kue yang di desain untuk ulang tahun , kue pengantin (pernikahan) , *cupcakes*, atau jenis-jenis kue tertentu seperti berbagai kue yang menggunakan krim sebagai komponen utamanya. Melalui seni

seperti ini, tampilan kue jadi menonjol keindahannya dan ada ciri khas sendiri dari kue-kue biasanya. Di dalam proses dekorasinya, kue sering dilapisi dengan *marzipan* dan *royal icing*. Namun kalau di negara Inggris penggunaan fondant lebih umum digunakan, sementara orang-orang di Australia jarang meskipun mereka mengadaptasi gaya dekorasi kue dari Inggris, *royal icing* juga tidak digunakan untuk melapisi kue.

Dalam proses dekorasi kue, terdapat banyak macam-macam bahan yang bisa digunakan untuk menciptakan tampilan yang estetik dalam kue. Ada beberapa bahan yang umum dipakai antara lain *buttercream*, *glaze*, *royal icing*, *marzipan*, *ganache*, *gumpaste*, *edible ink printing*, serta *fondant*.

butter cream sangat sering dan sudah di kenal dalam menghias kue, yang dibuat dengan bahan dari mentega, gula halus, dan sedikit susu atau krim, *buttercream* mempunyai tekstur lembut dan *creamy*. (Gafour & Aly, 2020) Bahan ini dapat diberikan pewarna makanan serta dimodifikasi sesuai dengan rasa dan sesuai selera yang di inginkan. Namun, ada kelemahan *buttercream* yaitu cukup sensitif terhadap suhu tinggi sehingga mudah meleleh dalam kondisi panas, menjadi kurang ideal digunakan di ruangan bersuhu hangat karena sulit mempertahankan bentuknya. Selain itu, teksturnya tidak sehalus *fondant*, sehingga lebih cocok diaplikasikan pada dekorasi kue yang simpel atau tidak terlalu rumit.

Didunia dekorasi kue, terdapat banyak jenis media yang umum dipakai, yang banyak di kenal adalah *fondant*. Istilah "*fondant*" sendiri didapatkan dari bahasa Prancis yang mempunyai arti meleleh. *Fondant* sendiri terbuat dari gula, air, dan gelatin yang dicampurkan. Gula disini berperan dalam memberikan rasa manis serta tekstur yang padat, kalau air membantu melarutkan gula dan menentukan

konsistensinya, sedangkan gelatin memberikan elastisitas dan kelembutan agar *fondant* mudah dibentuk dan tidak mudah retak.

zaman sekarang orang banyak yang terinspirasi untuk mendekorasi kue dengan menggunakan *fondant* seperti yang sudah di jelaskan sebelumnya jadi *fondant* itu dapat diberi beragam warna dan rasa sesuai keinginan. Komposisinya meliputi gula, *gelatin*, *glukosa*, *gliserin*, *shortening*, dengan gula sebagai bahan utama. Saat ini, penggunaan *fondant* semakin populer karena hasil dekorasinya tampak lebih halus, rapi, dan menarik secara visual. *Fondant* juga sangat ideal untuk membuat kue bertema atau berkarakter karena mudah dibentuk sesuai desain dan karakter yang diinginkan. Dengan *fondant*, berbagai efek dekoratif dapat diciptakan, mulai dari tampilan seperti kayu, batu, hingga bentuk tanaman dan hewan-hewan.

Fondant adalah adonan gula yang umum digunakan untuk dekorasi kue, dengan tekstur yang kaku menjadikannya mudah dibentuk daripada dengan produk olahan gula lainnya membuat-nya unik. Terdapat dua jenis fondant yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant* (Mill, 2018) .Maka dari itu pada tugas akhir saat ini penulis memutuskan mengaplikasikan *rolled fondant* untuk mendekorasi kue.

Rolled fondant sering diaplikasikan untuk melapisi permukaan kue karena mampu menampilkan tampilan halus juga rapi. Setelah diaplikasikan kepada kue *fondant* ini adalah jenis yang cenderung awet dan tahan lama bentuknya dalam waktu yang lama. Oleh karena itu, *rolled fondant* sangat cocok digunakan dalam dekorasi yang memerlukan waktu pengerjaan lebih panjang atau lama, seperti pembuatan figurin atau elemen detail lainnya.

Teknik *rolled fondant* dipergunakan untuk melapisi hampir seluruh permukaan kue atau untuk bahan menjadikan dekorasi tali, figurin, dan lain-lain. Penerapannya dimulai dengan menggiling *fondant* agar pipih , kemudian meletakkannya di atas kue yang telah dilapisi lapisan tipis *buttercream* atau *ganache* yang biasanya digunakan untuk perekat (korkach & Krusir , 2017).

Rolled Fondant adalah pasta gula yang mudah dibentuk, dipahat dan dapat digulung oleh sebab itu olahan gula ini banyak digunakan untuk men-dekorasi kue. Dengan mencampurkan pewarna makanan dan menguleninya menjadi salah satu cara mewarnai fondant (J. Sbranti, 2023). Selain dapat di beri warna, dapat diberikan perasa juga. Topik yang serupa disampaikan oleh (Smith, 2011) mengatakan bahwa *Fondant* adalah pasta gula yang digunakan untuk menutupi kue dengan menggunakan teknik cetak, *modelling*, dan *carving*.

Selain *butter cream* dan *rolled fondant* ada satu bahan lain yang di pergunakan buat dekorasi kue yaitu *royal icing*. *Royal icing* adalah semacam adonan berwarna putih yang *ingredient* dari putih telur dan *icing sugar* yang dipergunakan untuk mendekorasi dekorasi yang tekturnya kokoh seperti tulisan, tumbuhan, juga berbagai macam dekorasi yang bisa di jadikan dekorasi di permukaan kue.

Royal icing biasanya digunakan karena mempunyai bahan ini menjadikan tampilan yang halus dan menonjol serta mempunyai kekuatan tempel sangat kuat saat menempel di kue . (Prasetya et al , 2020).

Carving adalah teknik mengukir dengan cara membentuk dan mengurangi bagian-bagian tertentu menggunakan alat khusus. Seperti cutter, pisau carving, atau tusuk gigi (Kumparan, 2023). Selain teknik *carving*, penulis juga menerapkan

teknik lain di antaranya adalah teknik *modelling*, yaitu membentuk *fondant* menjadi bentuk yang lebih terlihat hidup dan terperinci (Clairmont Patisserie, 2023).

Teknik *piping* merupakan salah satu metode mendasar dalam seni menghias kue, yang kerap digunakan untuk mengaplikasikan *buttercream*, *royal icing*, atau bahan dekoratif lainnya. Metode ini dilakukan dengan menekan adonan melalui piping bag yang dilengkapi berbagai jenis *nozzle*. Teknik ini sangat serbaguna dan cocok untuk menciptakan berbagai bentuk dekorasi, terutama detail halus seperti garis tipis dan titik kecil. Meski demikian, piping terutama saat memakai *buttercream* metode *piping* ini cukup sensitif terhadap suhu tinggi. Selain itu, membuat dekorasi yang rumit memerlukan ketelitian dan waktu ekstra, terutama jika desainnya terdiri dari banyak elemen kecil.

Kemudian teknik terakhir yang akan digunakan oleh penulis adalah teknik cetak atau *embossing fondant*. Teknik ini merupakan metode dekorasi kue dengan cara membentuk pola timbul pada fondant. Prosesnya dilakukan dengan menekan cetakan atau stempel ke permukaan fondant agar tercipta motif sesuai dengan desain yang diinginkan. jadi untuk tugas akhir kali ini seperti yang sudah penulis paparkan penulis akan menggunakan teknik *rolled fondant*, *carving* dan *embossing*.

Penulis memilih dekorasi kue sebagai Tugas Akhir karena penulis dapat mengekspresikan kreativitas melalui tema dan desain kue yang akan penulis dibuat. Selain itu juga kue merupakan bagian penting dari berbagai momen yang special bagi orang-orang seperti ulangtahun ,pernikahan dan lain -lain. Dengan teknik yang digunakan pada dekorasi kue ini membantu dalam mengembangkan keterampilan penulis. Namun secara umum, dekorasi kue temanya biasanya disesuaikan dengan keinginan dari pemesan atau konsumen. Desain tersebut juga dapat menyesuaikan

dengan tema acara yang akan diselenggarakan yang sudah di jelaskan konsumen sebelumnya. Biasanya, orang memilih tema dekorasi kue berdasarkan hal-hal yang mereka sukai, seperti warna favorit, hobi yang sedang diminati, atau bahkan film kesukaan mereka.

Sebagai contoh anak-anak umumnya pasti menyukai sebuah karakter yang menarik, lucu dan mengajarkan suatu hal yang membangun imajinasi anak-anak tersebut, mau itu dari karakter film bioskop , film *Disney*, film kartun jepang ataupun film serial televisi anak, sebagai contoh serial televisi anak-anak adalah *Barney & Friends*.

Barney & Friends adalah serial yang di tayangkan di tv anak-anak yang awal mulainya di tanyangkan di amerika yang dibuat juga di negara Amerika Serikat. Sebelumnya serial ini di khususkan bagi anak-anak prasekolah mereka yang berusia berada dikisaran lingkungan 2-8 tahun namun setelah berkembangnya serial ini dapat juga di gemari oleh remaja usia sekitar 11-18 tahun. Dalam acara televisi ini mempertunjukan karakter bernama Barney, dia adalah *T-rex* atau *Tyrannosaurus rex* yang mempunyai warna ungu yang memberikan pelajaran dengan lagu dan tarian kecil melalui watak barney yang mengayomi sesama dan optimis.

Barney sendiri pertama kali diciptakan oleh Sheryl Leach yang berasal dari Dallas, Texas. Serial ini awalnya dirilis dalam bentuk video rumahan. Kemudian, Public Broadcasting Service (PBS) mengadopsinya menjadi program televisi dan kemudian mulai menayangkannya.

Di Indonesia sendiri acara televisi ini pernah ditayangkan di program televisi SCTV pada tahun 2002 hingga 2004, kemudian dipindahkan ke ANTV pada tahun 2005 hingga 2007 dan yang akhir B-Channel pada tanggal 28 Mei 2012.

Setelah serial televisi ini memulai debutnya pada tanggal 6 April 1992, Barney menjadi hit besar, melampaui banyak ekspektasi PBS dan penonton. Pada pertengahan 1990-an, *Barney & Friends* menghadapi persaingan yang semakin ketat dari acara televisi anak-anak dan jaringan lainnya. Pada tahun 1997, statusnya sebagai acara anak-anak 1 di PBS diambil oleh pendatang baru, *Arthur*, dan pada tahun 1998, turun ke posisi ketiga, sebagian karena kesuksesan *Blue's Clues* dari Nickelodeon. Acara tersebut akhirnya kembali naik ke No. 1 pada bulan September tahun itu. Acara tersebut mengalami jeda singkat setelah musim keenam. Dan acara barney & friends masih juga di kenang hingga sekarang karena banyaknya video baru tentang nyanyian barney yang viral.

Dengan semua yang telah di paparkan penulis di atas maka itu untuk mengerjakan Tugas Akhir kali ini yang memiliki topik *Food Presentation* berjudul **“CAKE DECORATING BERTEMA BARNEY & FRIENDS”** yang akan di kerjakan 80% di rumah dan 20% di buat saat sidang dengan mendemostrasikan saat penulis membuat dekorasi tier dan juga *topper*.

B. Usulan Produk

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengusulkan sebuah dekorasi kue bertemakan “Barney & Friends” , penulis mengambil tema ini dikarenakan serial film ini sudah lama berada pada televisi dan di gemari oleh anak-anak bahkan remaja, serial ini juga telah meraih award yaitu Daytime Emmy Award pada tahun 2001 dan dinominasikan untuk sebelas Emmy Award selama penayangannya di

televisi. Penulis ingin mengambil tema ini juga dikarenakan di dalam film ini memiliki pesan positif seperti kebersamaan dan anti rasisme juga menyayangi sesama teman.

lagu-lagunya yang menarik, acaranya juga mendidik dan mencakup semua anak dari berbagai budaya dan ras. Acara ini mengajarkan tentang sopan santun, kebersihan, seni, imajinasi. Tidak ada acara yang dapat menandingi Barney dari awal hingga pertengahan tahun 90-an dan sekarang ,bagi saya sebagai seorang anak.(madv 2021). Penulis membuat *cake decoration* tema film *Barney & Friends* ini tujuannya untuk membuat kue ulang tahun untuk anak- anak dan remaja yang berusia 3 – 15 Tahun yang menyukai karakter yang berada di serial televisi *barney & friends*.

Sekarang serial acara televisi anak barney and friends ini akan di hadirkan kembali di televisi dengan alasannya adalah Perusahaan matel memberitahukan rencananya untuk menayangkan ulang serial televisi Barney si dinosaurus ungu ini. Penayangan mengulang ini dilakukan secara menyeluruh dimulai dari berbagai macam mainan seperti boneka, pakaian hingga serial acara televisi. Didalam pengumuman website mereka pada hari Senin tanggal 14 Febuari 2023, Mattel mengungkapkan usaha ini adalah untuk memikat pasar generasi baru. Tetapi, untuk sentuhan Barney klasik juga ada dan di peruntungkan untuk orang dewasa yang ingin mengenang masa kecilnya.

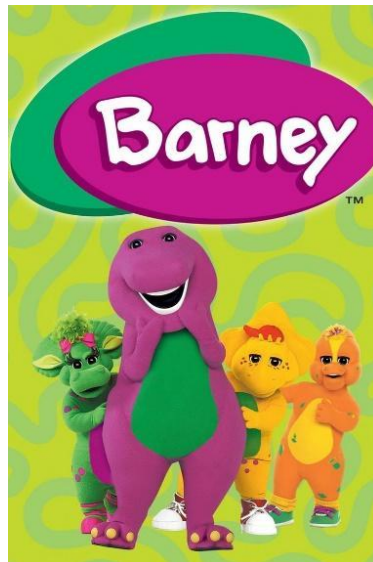
Tujuan dikembalikannya karakter Barney pun masih sama, yaitu untuk memberikan pembelajaran mengenai cinta, kebersamaan, dan keberanian melewati petualangan yang dimeriahkan melalui lagu-lagu yang menyenangkan. Kemudian, mengajarkan juga kepada remaja pada saat ini tetap meraih agar tidak ragu tentang

impian mereka dan memperbiasakan diri mereka sendiri dengan kekuatan persahabatan.

Chief Franchise Officer dan Global Head of Consumer Products Mattel, Josh Silverman juga mengatakan *remake* ini akan jadi nostalgia untuk generasi yang menua dengan Barney dan kini banyak yang telah menjadi orang tua dan mengenalkan dinosaurus ungu ikonis ke generasi baru yaitu anak-anak dan keluarga melalui konten, produk dan pengalaman, kata Josh Silverman.

C. Tinjauan Produk

1. Tema



Gambar 1 Gambar Poster Barney and friends

(sumber : [funstars-television world.fandom.com](http://funstars-television.world.fandom.com))

Menurut informasi dari situs Barney Fandom ditujukan untuk anak-anak berusia dua hingga tujuh tahun, acara ini didasarkan pada serial video berjudul *Barney & The backyard* yang dibuat oleh Sheryl Leach dan dikembangkan bersama oleh Kathy Parke dan Dennis DeShazer. Karakter utama acara ini adalah *Tyrannosaurus rex* ungu yang ramah dan boneka bernama Barney, yang hidup

melalui imajinasi anak-anak, setiap kali ia dibutuhkan untuk sesuatu. Ia bergabung dengan teman-teman dino lainnya Baby Bop , BJ , dan Riff , serta beragam pemain anak-anak.

Dalam film *Barney & Friends* menampilkan karakter unik dan berkesan, setiap karakter menjadi kesan tersendiri di dalam film *Barney & Friends* ini. Berikut beberapa karakter yang ada di dalam film *Barney & Friends* :

a. Karakter Barney



Gambar 2 Gambar Karakter Barney.

(sumber : barneyfriendsfanon.fandom.com)

Dari situs Tvtrapes di dapatkan informasi karakter barney adalah Seekor *Tyrannosaurus rex* ungu yang hidup melalui imajinasi anak-anak. Bermula sebagai boneka, saat anak-anak berimajinasi, Barney datang dan membantu anak-anak mempelajari berbagai pelajaran hidup.

- Meskipun dia T. rex, Barney sebagian besar adalah vegetarian.
- Cuddle Bug : Dia suka berpelukan membuatnya sangat cocok dengan kiasan sahabat semua anak, pelindung ajaib dan tuan eksposisi.

- Usianya 700 Tahun : Barney berusia lebih dari dua ratus juta tahun. Memang benar bahwa dia adalah T. rex, tetapi tetap saja mengherankan bahwa dia masih bisa berjalan dengan ringan.
- Katakan Namaku dan *The Glomp* yang dia mengucapkannya hampir setiap hari.
- Barney adalah dinosaurus yang cukup pintar dalam konteksnya.
- Barney dapat di miliki dalam bentuk mainan mewah.
- Makanan Favorit : Sandwich selai kacang dan jeli, terutama dengan segelas susu.

b. **Karakter Baby Bop**



Gambar 3 Karakter Baby Bop.

(sumber : new-ideas-by-matt-weaver.fandom.com)

Dari situs yang sama karakter Baby Bop adalah karakter yang disuarakan oleh Julie Johnson dibawakan oleh Jenny Dempsey pada tahun 1992, Jeff Ayers 1993-2008, dan Lauren Mayeux tahun 2009-sekarang. Seekor *Triceratops* hijau berusia tiga tahun yang merupakan saudara perempuan BJ. Ia berperan sebagai sarana untuk menggambarkan perilaku dan aktivitas khas anak berusia 2 hingga 3 tahun, usia sebagian besar penonton.

- Dia adalah adik yang menyebalkan.
- *Baby Talk* ,Terutama pada kemunculan awalnya tetapi sekarang sudah mulai ada perubahan meskipun masih muncul *baby talk* dari waktu ke waktu.
- Dia lucu saat bereaksi ketika mengetahui bahwa dia terlalu muda untuk sekolah dasar.

c. **Karakter B.J**



Gambar 4 Karakter B.J.

(sumber : doblaje.fandom.com)

BJ , dikenal juga sebagai Billy joe adalah karakter fiksi yang di ciptakan oleh Sheryl Leach. BJ adalah salah satu tokoh utama dalam serial *Barney & Friends*. *Protoceratops* kuning berusia tujuh tahun yang merupakan kakak laki-laki Baby Bop. BJ aktif dan impulsif, sangat menyukai bisbol, dan membantu adik perempuannya.

- BJ adalah dinosaurus *Protoceratops* berwarna kuning yang berusia tujuh tahun.

- BJ adalah kakak laki-laki dari Baby Bop, adik perempuannya yang sering dipanggil "Sissy".
- BJ adalah anak yang aktif dan impulsif, suka berlari, melompat, dan berkeliling dengan skuter merahnya.
- BJ suka makan acar, dan pernah mencobanya dengan berbagai cara, seperti pada pizza.
- BJ mengenakan topi bisbol merah dan sepatu kets merah.
- BJ menyanyikan "BJ's Song" tentang dirinya sendiri.

d. Karakter Riff



Gambar 5 Karakter Riff

(sumber : barneyfanon.fandom.com)

Riff adalah salah satu karakter utama yang muncul berulang kali di acara televisi Barney & Friends . Dia adalah dinosaurus pertama yang diciptakan dalam lebih dari tiga belas tahun untuk serial tersebut.

- Riff adalah teman baik Barney dan sepupu Baby Bop dan BJ .
- Riff sangat menyukai musik. Dia mendengarkan musik di mana pun dia pergi, yang berhubungan langsung dengan lagu temanya, "*I Hear Music Everywhere* ."
- Dia juga mampu meniru dan membuat berbagai suara.

- Seperti dinosaurus lainnya, dia adalah karakter yang ramah, meskipun bisa juga agak pemalu dan ragu pada dirinya sendiri, sering membutuhkan dorongan dari teman-temannya. Dia juga senang menciptakan hal-hal baru.

e. **Barney Park**



Gambar 6 Barney Park

(sumber : barney.fandom.com)

Berlatar di taman bermain, tempat Barney ditemani oleh B.J, Baby Bop dan Riff , Melalui petualangan bersama yang penuh aksi dan musik, Barney membantu anak-anak dan penonton mengeksplorasi emosi prasekolah yang besar, menunjukkan kepada mereka cara mencintai diri sendiri, orang lain, dan komunitas mereka.

2. **Konsep Produk**

Penulis memilih desain kue bertema *Barney & Friends* yang di peruntukan untuk kue ulang tahun tahun anak – anak . Penulis memilih jenis kue ulang tahun dengan alasan karena tema yang di pilih oleh penulis ini cocok untuk dekorasi ulang

tahun anak- anak . Yang mana cocok juga dengan warna dan karakter yang di buat menarik yang akan menarik perhatian anak- anak.

Penulis akan menggunakan base cake dengan *butter cake* . *Butter Cake* memiliki *base* tingkat kepadatan yang tinggi di bandingkan dengan *sponge cake* untuk itu penulis memilih menggunakan *butter cake* agar topangan kue lebih kuat akan menggunakan *base cake* dengan *butter cake* .

Butter cake adalah kue yang awal pembuatannya melalui proses pengocokan mentega hingga pucat dan halus *creamy* kemudian masukkan telur satu persatu sambil terus mengocoknya sampai kental dan dicampurkan dengan bahan kering kemudian di akhiri dengan proses pemanggangan atau pengukusan (Subagio, 2012).

Kemudian untuk *chocolate butter cake* penulis akan menggunakan *filling* yaitu *mango filling* alasan penulis memilih *mango filling* karena agar meimbangi rasa manis dari si *chocolate butter cake* dan memberikan rasa asam segar dari si buah manga yang di jadikan *filling*,Kemudian *mango filling* yang soft,berarir,dan juga bertekstur berbeda dengan *butter cake* ini menambah variasi saat memakan kue.

Penulis juga akan menggunakan bahan fondant sebagai bahan untuk mendekorasi kue, *covering* merupakan teknik menutupi *plastic icing*,*marzipan* , dan *royal iching* membuat *figurin* dan *ornamen* lainnya .Teknik ini dapat menghasilkan permukaan yang halus dan menjadi ideal untuk dekorasi kue.(wieghtman 2019).

Tetapi dalam pratek pengerjaan tugas akhir penulis tidak sungguhan membuat *chocolate butter cake* dengan isian *mango filling*, melainkan

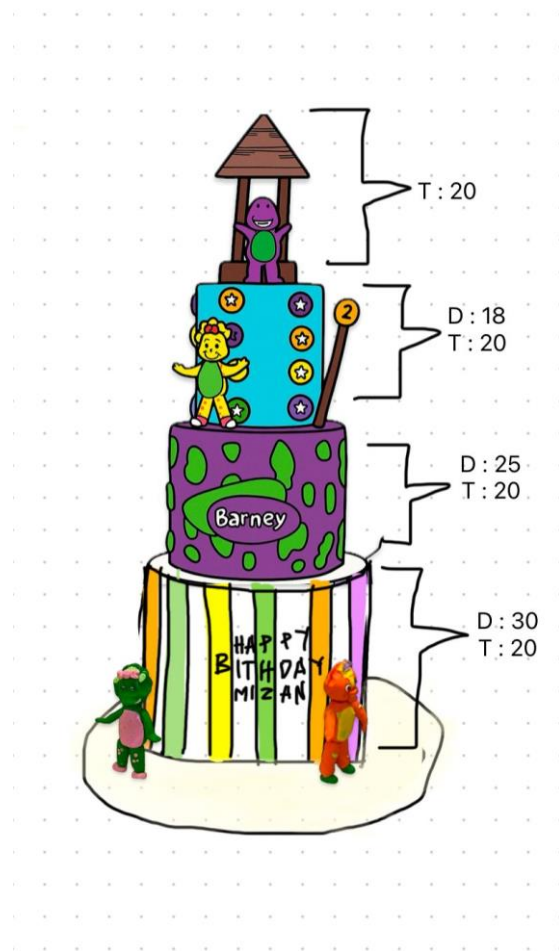
menggunakan *Dummy Styrofoam* karena penulis akan fokus pada dekorasi kue. *Dummy Styrofoam* adalah kue tiruan yang digunakan untuk menunjukkan keterampilan dekorasinya (The Vanilla Valley, 2022).

Pada tier ke 1 penulis menggunakan dummy ukuran 30 cm x 20 cm, pada tier 1 penulis akan mengcover kue dengan warna putih dengan bagian bawah dan atas ada garis-garis berwarna ungu, oren, kuning, hijau seperti motif karakter-karakter yang ada pada serial Barney ini, dan di tier ini ada tulisan Happy birthday dan nama yang ulang tahun penulis memilih contoh nama *Mizan* yang akan penulis cetak dengan cetakan huruf kemudian penulis akan membuat karakter baby bop dan ruff untuk di letakan di samping kanan dan kiri.

Pada tier ke 2 penulis akan menggunakan dummy berukuran 25 cm tinggi 20 cm yang akan penulis cover dengan fondant berwarna ungu, kemudian di tier ini penulis akan membuat dekorasi bulat-bulat berwarna hijau tua seperti motif pada badan barney, kemudian penulis membuat logo di film barney tulisan barney and friends.

Untuk tier ke 3 penulis menggunakan dummy diameter 18 cm tinggi 20 cm yang nantinya penulis cover dengan fondant berwarna biru muda dan penulis akan membuat bulat-bulat berwarna hijau, kuning, oren, dan ungu. Kemudian penulis akan mencetak bintang dengan fondant berwarna putih dan di tempel pada setiap bulatan yang tadi sudah di buat. Kemudian penulis akan membuat karakter B.J dan tiang angka dengan menggunakan fondant dan cetakan bulat dan angka 2 sebagai contoh. Selanjutnya penulis akan membuat karakter barney dan membuat topper dengan menggunakan dummy bulat di lapihi fondant berwarna coklat dan beri motif seperti kayu.

a. Desain Produk.



Gambar 7 Desain Produk

b. Topper



Gambar 8 Barney Park

(sumber : barney.fandom.com)

Barney Park adalah taman bermain di latar film barney and friends, tempat Barney ditemani oleh B.J, Baby Bop dan Riff, Melalui petualangan bersama yang penuh aksi dan musik, Barney membantu anak-anak dan penonton mengeksplorasi emosi prasekolah yang besar, menunjukkan kepada mereka cara mencintai diri sendiri, orang lain, dan komunitas mereka.

c. Tier 1

Pada desain di tier ini penulis akan membuat garis-garis warna seperti karakter di film barney dengan warna ungu, oren, kuning, dan hijau. Kemudian penulis akan membuat tulisan Happy Birthday dan nama anak yang berulang tahun disini penulis mengambil contoh nama Mizan.



Gambar 9 Tier 1

Kemudian penulis akan membuat karakter Baby Bop menggunakan tools agar mempermudah penulis dalam mendetail si karakter tersebut.



Gambar 10 Karakter Baby bop

Penulis juga bikin karakter Riff juga menggunakan bantuan tools agar mempermudah penulis mendetail karakternya.



Gambar 11 Karakter Riff

d. Tier 2

Penulis melapisi semua permukaan dummy dengan fondant ungu dan penulis akan membuat bulat abstrak berwarna hijau tua seperti motif di tubuh karakter barney.



Gambar 12 Tier ke 2

Kemudian penulis akan membuat logo di film barney dengan fondant hijau dan ungu yang lebih muda lagi juga tulisan barney dengan warna putih.



Gambar 13 Logo Barney

Lalu penulis akan membuat karakter B.J dengan detail seperti di gambar menggunakan fondant tools untuk mempermudah penulis mendetail.



Gambar 14 Karakter B.J

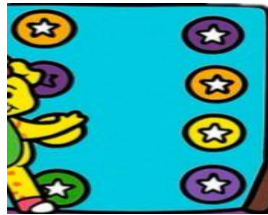
Dan juga penulis akan membuat seperti papan angka berwarna untuk gagangnya berwarna coklat untuk papan bulatnya berwarna kuning dengan angka 2 berwarna hitam. 2 disini melambangkan umur si anak yang berulang tahun.



Gambar 15 Papan Bulat

e. Tier 3

Di sini penulis akan mengcover dengan fondant berwarna Biru muda dan penulis akan tambahkan dekorasi bulat-bulat berwarna ungu, kuning, oren, hijau seperti warna karakter di film barney ini, lalu penulis menempelkan bintang-bintang berwarna putih di tengah bulat-bulat warna karakter tadi.



Gambar 16 Tier ke 3

Kemudian penulis akan membuat karakter barney dan barney park dengan bantuan fondant tools untuk karakter barneynya agar bertambah detail si karkter barneynya sendiri dan kemudian penulis akan melapisi fondant berwarna coklat pada dummy untuk barney park nya.



Gambar 17 Topper

3. Usulan Resep

Standard Recipe digunakan untuk menjamin konsistensi kualitas dan ukuran porsi dari sebuah produk, dengan menjabarkan secara rinci bahan-bahan, takaran, metode, serta durasi memasak. Hal ini sangat penting agar hasil akhir tetap seragam di setiap pembuatan, meskipun dilakukan dalam batch yang berbeda (Tri dkk., 2023). *Standar recipe* adalah penyusuaian resep mendetail dari kualitas bahan, prosedur pembuatan produk, hingga cara penyajian.

Standar Recipe itu disusun dengan tujuan untuk memastikan bahwa makanan atau minuman disajikan dengan kualitas dan tampilan yang konsisten setiap kali dibuat (Hayes & Ninemeier, 2024). Resep standar adalah format resep yang telah ditetapkan secara baku, sehingga menghasilkan hidangan yang sama meskipun dibuat oleh orang yang berbeda. Resep ini berfungsi sebagai pedoman dalam proses produksi masakan, untuk menjaga kualitas, mengontrol biaya produksi, serta memastikan kesesuaian jumlah porsi (Rahadiyanti, 2020). Berikut ini standar recipe dari pembuatan dekorasi kue bertema barney & friends ini.

Tabel 1
STANDAR RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>		Kategori : Cake		
		Hasil akhir : 15.495 gr 1 cetakan bulat 30 cm 1 cetakan bulat 25 cm 1 cetakan bulat 18 cm		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare</i>			Seluruh peralatan dan bahan-bahan
2.	Campurkan	5633 gr	Mentega	Sampai warnanya Putih pucat dan lembut
		4506 gr	Gula	
3.	Saring	5070 gr	Tepung protein Rendah	Biar nantinya tidak menggumpal
		180 gr	Coklat bubuk	
4.	Masukan seper tiga			Terigu dan coklat ke dalam adonan Mentega yang sudah di kocok sebelumnya.
5.	Masukan	81 pcs	Telur	Kedalam adonan dengan bertahap
6.	Tambah			Tepung yang tersisa di masukan kedalam adonan, kemudian aduk agar tercampur rata.
7.	Tuangkan	20 ml	<i>Vanilla flavoring</i>	Ke dalam adonan
8.	Parut & aduk	5 pcs	<i>Lemon zest</i>	Kemudian campurkan kedalam adonan hingga rata
9.	Tuangkan & ratakan			Adonan yang sudah dibuat tadi dituangkan kedalam cetakan yang sebelumnya di oles dengan margarin dan di tabor dengan tepung.
10.	<i>Bake</i>			40 menit suhu 175 derajat celcius.

Tabel 2
STANDAR RECIPE MANGGO FILLING

<i>Manggo Filling</i>		Kategori : isian krim		
		Hasil : 1740 gr		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Prepare</i>			Semua peralatan dan bahan-bahan
2	Iris/Potong	1200 gr	mangga	Potong dadu mangga letakan di panci
3.	Tambahkan	200 gr 40 gr 300 gr	Gula Pasir Maizena Air	Maasukan ke dalam panci berisi manga
4.	Tambahkan	2 tetes	Pewarna orange	Kedalam panci isi mangga.
5.	Panaskan			Diatas api sedang , aduk perlahan hingga mengental dan mendidih 4-5 menit.
6.	Dinginkan			Angkat dari kompor dan biarkan hingga mencapai suhu ruangnya
7.	Tuangkan			Ke dalam wadah yang tertutup, masukan ke dalam kulkas agar lebih awet dan <i>manggo filling</i> siap di gunakan

sumber : pinkhairedpastrychef.com dan di modifikasi sedikit oleh penulis.

Sebelum penulis mendekorasi menggunakan *fondant* penulis sebelumnya melapisi kue menggunakan ganache terlebih dahulu agar permukaan terlihat lebih halus dan rata membantu agar mempermudah penulis melapisi dengan *rolled fondant* kepermukaan kue. Ganache juga membuat kue dapat stay lama jika di simpan dalam suhu ruangan. Resep ganache yang di lampirkan sudah disesuaikan dengan keperluan dari penulis.

Tabel 3
STANDAR RECIPE GANACHE

<i>Ganache</i>		Kategori : <i>icing</i>		
		Hasil: 1938 gr		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>prepare</i>			Alat dan Bahan
2.	<i>Chop</i>	1250 gr	Cokelat	Chop dengan pisau.
	Hangatkan	625 gr	<i>Dairy cream</i>	Di panci
3.	campurkan	37,5 gr	<i>Cocoa powder</i>	Sebelumnya di saring/ayak kedalam mangkok
		25 gr	Gula	
4.	Tuangkan perlahan			<i>Cocoa powder</i> dengan gula ke krim mendidih Selama ½ menit
	angkat campur			Dari kompor Coklat yang tadi di potong
5.	Nyalakan Aduk kembali			Kompor Hingga coklat larut.
6.	Tuang			Ganache ke dalam wadah
7.	Diamkan			Sampai suhu ruang dan ganache siap di gunakan.

Sumber : Standar Recipe Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan penulis tambahkan sesuai dengan kebutuhan penulis.

Tabel 4
STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 1

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 tier kue dekorasi		
NO	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Mengcover <i>dummy</i> d: 30 cm dan t: 20				
1.	Melebarkan	1500 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>Rolling pin</i> hingga diameter 32 cm
2.	Lapiskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>Rolled Fondant</i>
3.	Di rapihin dan potong			<i>Rolled fondant</i> jikalau ada lebih dari <i>dummy</i> dengan kate.
4.	Rapihkan permukaan			Menggunakan <i>fondant smoother</i>
5.	Uleni dan ratakan	Masing-masing 50 gr	Fondant berwarna ungu Fondant berwarna hijau Fondant berwarna kuning Fondant berwarna oren	Menggunakan <i>Rolling pin</i> , lalu potong <i>Rolled Fondant</i> dengan pisau kecil bentuk persegi panjang memanjang.
6.	Tempelkan			Dengan CMC ke permukaan fondant berwarna putih satu persatu.
7.	Potong		<i>fondant</i>	Dikalau ada yang melebihi dengan <i>dummy</i> yang sidah di lapisi sebelumnya menggunakan pisau.
HBD & MIZAN				
8.	Uleni dan warnai	50 gr 1 gr	Fondant putih Pewarna hitam	Hingga mudah di bentuk dan campurkan warna hingga tercampur rata.
9.	Cetak dan tempel		Fondant hitam CMC	Cetak menggunakan cetkan huruf kemudian tempelkan satu persatu.

**STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 1
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 Tier kue dekorasi		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
Karakter Rif dan Baby bop				
10.	Uleni	500 gr	Fondant	Hingga mudah di bentuk,lalu bagi rata.
11.	Warnai	1 gr	Pewarna kuning Pewarna oranye Pewarna ungu Pewarna hitam	hingga tercampur rata.
12.	Timbang	Sedikit	Fondant berwarna oranye Fondant hijau Fondant ungu Fondant kuning Fondant hitam	Menggunakan fondant tools bentuk menjadi karakter Riff mulai dari kepala,badan dan anggota tubuh lain dengan warna oranye,dan detail dengan warna lainnya.
13.	Ambil		Fondant berwarna hijau Fondant berwarna ungu Fondant berwarna pink Fondant berwarna hitam	Menggunakan fondant tools bentuk menjadi karakter Baby Bop dari kepla ,badan dan yang lain dengan warna hijau,lalu detail dengan warna lain.
14.	Tempelkan			Semua bagian hingga membuat karakter bisa berdiri dan biarkan kering.

Tabel 5
STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 2

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 Tier Kue Dekorasi		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Dummy cake</i> bulat d:22 cm dan t: 20 cm				
1.	<i>prepare</i> Warnai	1000 gr 15 gr	<i>fondant</i> Pewarna ungu	Kemudian ulen agar warna rata
2.	Melebarkan	1000 gr	<i>fondant</i>	Yang tadi diwarnai dengan <i>rolling pin</i>
3.	Lapisin		<i>dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i>
4.	Rapihkan dan potong			<i>Rolled Fondant</i> yang lebih dari <i>dummy</i> menggunakan pisau
Dekorasi bulat abstrak.				
5.	Warnai	100 gr	<i>Fondant</i> Perwarna Hijau tua	Hingga warna tercampur rata
6.	Cetak Tempelkan		CMC	<i>Fondant</i> kemudian bentuk bulat jadi besar kecil dengan menggunakan cetakan. Pada sekeliling <i>dummy</i>
Membuat Logo Barney				
7.	Uleni & warnai	80 gr	Fondant putih Pewarna hijau tua Pewarna ungu	Hingga warna tercampur rata
8.	Potong dan cetak		Fondant putih Fondant hijau tua Fondant ungu	Dengan menggunakan small knife dan bentuk lonjong untuk fondant ungu dan hijau, lalu cetak huruf Barney.

**STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 2
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 Tier Kue Dekorasi		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
Membuat Karakter B.J dan Tiang papan angka				
9.	Uleni	400 gr	Fondant putih	Agar mudah di bentuk,kemudian bagi rata
10.	Warnai		Fondant Pewarna kuning Pewarna hijau Pewarna merah Pewarna coklat Pewarna oren Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
11.	Lebarkan Potong		Fondant oren Fondant hitam	Dengan rolling pin dan potong menggunakan small knife membentuk bulat dan angka 2
12.	Bentuk Potong & tempelkan		Fondant kuning Fondant hijau	Menjadi bagian dari badan,tangan, dan kaki si karakter B.j Kebadan karakter B.j
13.	Susun & kerigkan			Menjadi bentuk karakter B.j di bantu menggunakan fondant tools mulai dari kepala lalu ke badan dan anggota tubuh lainnnya.

Tabel 6
STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 3

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 Tier Kue Dekorasi		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Cover dummy</i> bulat d :18 cm t: 20				
1.	Lebarkan Warnai	1000 gr	Fondant pewarna makanan biru muda	Uleni sampai warna tercampur rata lalu <i>Rolling pin</i> hingga diameter 18 cm
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i>
3.	Rapihkan			Jika <i>Fondant</i> lebih dari <i>dummy</i> potong dengan menggunakan cutter
4.	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i>
5.	Lebarkan Potong	Masing- masing 20 gr	Fondant berwarna hijau tua Fondant oren Fondant ungu Fondant kuning	Dengan <i>Rolling pin</i> , kemudian potong <i>Rolled Fondant</i> dengan pisau kecil bentuk menjadi bulat.
6.	Lebarkan & tempel	20 gr	Fondant berwarna putih	Cetak dengan cetakan bintang.kemudian tempel pada permukaan fondant.

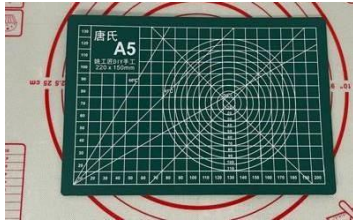
**STANDAR RECIPE DEKORASI
KUE TIER 3
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMA BARNEY & FRIENDS		Hasil: 1 Tier Kue Dekorasi		
No.	Metode	kuantitas	Bahan	Keterangan
Membuat dekorasi topper barney park.				
7.	Siapkan Warnai	200 gr	Fondant Pewarna makanan coklat Pewarna hitam	Lalu bagi rata dan warnai satu-satu.
8.	Bentuk	150 gr	Fondant coklat	Segitiga, garis panjang untuk membuat bangunan barney park.
9.	Biarkan Susun Tusuk			Biarkan mengering , susun dan tempel satu sama lain, setelah bisa berdiri tusuk di dummy.
Membuat Karakter Barney				
10.	Uleni	400 gr	Fondant Pewarna ungu Pewarna hijau Pewarna kuning	Uleni agar mudah di bentuk kemudian bagi rata untuk di warnai per satu-satu
11.	Bentuk & satukan	200 gr	Fondant ungu	Bentuk tangan, kaki dan badan dari barney menggunakan fondant tools agar mempermudah, kemud ian satukan
12.	Lebarkan		Fondant hijau	Tempelkan ke badan barney
13.	Tusuk & biarkan			Tusuk ke dummy kemudian biarkan kering.

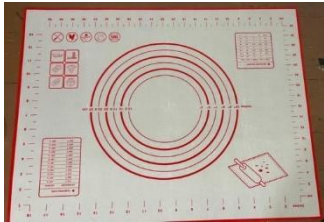
4. Kebutuhan Alat

Saat pelatihan pembuatan dekorasi kue ini sampai presentasi produk , penulis memerlukan beberapa alat-alat yang membantu penulis agar kelancaran dan memberikan dekorasi yang rapi juga detail sesuai apa yang penulis inginkan. Berikut ini kebutuhan alat yang penulis gunakan:

Tabel 7
DAFTAR ALAT

NO	ALAT	KEGUNAAN
1.		<i>Cutting mat</i> berfungsi untuk alas memotong dan mengerjakan fondant
2.		Penghalus fondant berfungsi meratakan dan menghaluskan permukaan fondant
3.		Gunting berfungsi untuk mengunting fondant saat pembuatan detail tangan dan kaki juga rambut dari karakter-karakter yang ada.
4.		Small knife berfungsi untuk memotong sisa fondant dan membentuk potongan untuk dekorasi.

**DAFTAR ALAT
(LANJUTAN)**

NO	ALAT	KEGUNAAN
5.		<i>Scale</i> digunakan agar tau berat <i>fondant</i> untuk dekorasi.
6.		Modeling tools berfungsi untuk meberi detail pada <i>fondant</i> .
7.		Rolling pin fungsinya untuk meratakan dan menggiling <i>fondant</i> agar tipis.
8.		<i>Silicon mat</i> fungsinya adalah alas untuk memipihkan <i>fondant</i> .
9.		Penggaris untuk mengetahui panjang pemotongan <i>fondant</i> .
10.		Tusuk sate berfungsi sebagai alat menusuk karakter ke dummy.

**DAFTAR ALAT
(LANJUTAN)**

NO	ALAT	KEGUNAAN
11.		<i>Turntable</i> berfungsi mempermudah penulis mendetail dekorasi kue.
12.		Kuas untuk menulis tulisan <i>Happy Birthday</i>
13.		Cetakan bintang untuk mencetak dekorasi tier ke 3.
14.		Embos kayu untuk dekorasi topper.

5. Kebutuhan Bahan

Purchase Order (PO) merupakan dokumen resmi yang dibuat oleh pihak pembeli sebagai bentuk memesan barang atau jasa kepada sipenjual, yang berisi

informasi rinci tentang jumlah pesanan, harga, juga ketentuan pengiriman (Elsamitia et al., 2024).

Efinisi Pemesanan Barang atau PO adalah dokumen pemesanan resmi yang dibuat saat sebelum barang di terima, berfungsi sebagai bukti bahwasanya pembeli telah melakukan pemesanan (Edi N., 2016). Dokumen ini diberikan oleh pembeli kepada penjual dan memberikan informasi mengenai jenis, kualitas, serta harga barang atau jasa yang dipesan.

Tabel 8

PEMESANAN BARANG (PURCHASE ORDER) BAHAN DASAR DUMMY

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Dummy Bulat dengan d:30 cm dan t: 20 cm	1	Buah	1	Buah	Rp 48.000	Rp 48.000
2	Dummy Bulat dengan d:22 cm t: 20 cm	1	Buah	1	Buah	Rp 26.000	Rp 26.000
3	Dummy Bulat 18 cm t: 20 cm	1	Buah	1	Buah	Rp 18.000	Rp 18.000
4	<i>Fondant bakel's</i>	7	Kg	7	Kg	Rp 495.000	Rp 495.000
5	Pewarna Makanan Biru	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
6	Pewarna Makanan Hijau	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
7	Pewarna Makan Kuning	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
8	Pewarna Makanan Oranye	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
9	Pewarna Makana Ungu	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000

**PEMESANAN BARANG (PURCHASE ORDER) BAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
10	Pewarna Makanan Coklat	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
11	Pewarna Makanan Hitam	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
12	Pewarna Makanan Hijau tua	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
13	Alas kue 30 cm	1	Buah	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
14	Tepung Maizena	500	gr	500	gr	Rp 9.800	Rp 9.800
TOTAL							Rp 625.800

Tabel 9

PEMESANAN BARANG (PURCHASE ORDER) BAHAN DASAR CAKE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
1	<i>Fondant bakel's</i>	7	Kg	7	Kg	Rp 495.000	Rp 495.000
2	Pewarna Makanan Biru	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
3	Pewarna Makanan Hijau	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
4	Pewarna Makanan Kuning	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
5	Pewarna Makanan Oranye	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
6	Pewarna Makanan Ungu	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
7	Pewarna Makanan Coklat	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000
8	Pewarna Makanan Hitam	1	Botol	1	Botol	Rp 3.000	Rp 3.000

**PEMESANAN BARANG (PURCHASE ORDER) BAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
9	Tepung Maizena	1	Kg	1	Kg	Rp 9.800	Rp 9.800
10	Mentega	6	Kg	1	Kg	Rp 50.000	Rp 300.000
11	Gula	5	Kg	5	Kg	Rp 21.500	Rp 21.500
12	Tepung Protein rendah	6	Kg	6	Kg	Rp 3.000	Rp 3.000
13	<i>Cocoa Powder</i>	300	Gr	500	Gr	Rp 9.5000	Rp 57.000
14	Telur	5	Kg	1	Kg	Rp 26.000	Rp 130.000
15	<i>Vanilla Flavoring</i>	15	ml	25	ml	Rp 23.000	Rp 13.800
16	Lemon	4	Buah	4	Buah	Rp 10.890	Rp 10.890
17	Alas Kue	1	Buah	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
	(diameter 30)						
18	Penyangga Kue	5	Pc	1	Pc	Rp 6.000	Rp 30.000
	30 cm						
19	Mangga	1	Kg	1	Kg	Rp 25.000	Rp 25.000
20	Cokelat Compounnd	1250	Gr	1000	Gr	Rp 63.000	Rp 78.750
21	<i>Dairy Cream</i>	1000	Gr	1000	Gr	Rp 85.500	Rp 85.500
22	<i>Icing sugar</i>	250	Gr	250	Gr	Rp 6.500	Rp 6.500
TOTAL							Rp 1.292.740

6. Perumusan Harga

a. *Recipe coasting*

Dikutip dalam buku Principles of Food, Beverage, And Labor Cost Control (2003 : 159) “Untuk mencari harga total, dalam daftar setiap bahan dan kuantitas dari standar resep pada detail resep dan kartu biaya, lalu dikalikan dengan kuantitas dari masing-masing bahan dengan biaya satuan bahan tersebut”.

Sebelum kita menentukan , menghitung biaya dari masing-masing bahan harga jual, saya penulis perlu dahulu paham akan perhitungan *recipe costing*.Proses ini adalah mencakup penguraian di setiap menu menjadikan bahan-bahan penyusunannya menentukan harga jual, menentukan harga jual,serta menetapkan total biaya produksi agar dapat memastikan keuntungan dan penetapan harga menu yang optimal (Lymar & Gumeniuk, 2019).

Oleh karena itu penulis telah menghitung recipe coating dengan menggunakan dummy dan yang menggunakan cake , berikut lampirannya :

Tabel 10
RECEPY COSTING DUMMY

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Dummy Bulat	1	Buah	1	Buah	Rp 35.000	Rp 35.000
	d: 30 cm t: 20 cm						
2	Dummy Bulat	1	Buah	1	Buah	Rp 25.000	Rp 25.000
	d: 22 cm t: 20 cm						
3	Dummy bulat d:18 cm t: 20 cm	1	Buah	1	Buah	Rp 14.000	Rp 14.000
4	<i>Rolled Fondant</i>	6	Kg	7	Kg	Rp 495.000	Rp 424.285
	<i>Bakel's</i>						

RECEPY COSTING DUMMY (LANJUTAN)

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
5	Pewarna Makanan	30	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Biru						
6	Pewarna Makanan	11	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.200
	Hijau						
7	Pewarna Makanan	10	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.000
	Kuning						
8	Pewarna Makanan	10	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.000
	Oranye						
9	Pewarna Makanan	30	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Ungu						
10	Pewarna Makanan	30	Botol	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Coklat						
11	Alas Kue	1	Buah	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
	Ukuran 30 cm						
12	Pewarna Makanan	10	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.000
	Hitam						
13	Tepung Maizena	500	Gr	500	Gr	Rp 9.800	Rp 9.800
TOTAL							Rp 539.285

Tabel 11

RECIPE COSTING CAKE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
1	Rolled Fondant	5	Kg	7	Kg	Rp 495.000	Rp 353.571
	Bakel's						
2	Pewarna Makanan	30	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Biru						
5	Pewarna Makanan	30	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Hijau						
6	Pewarna Makanan	10	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Kuning						

**RECIPE COSTING CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
7	Pewarna Makanan	10	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.000
	Oranye						
8	Pewarna Makanan	30	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
	Ungu						
9	Pewarna Makanan Coklat	30	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 6.000
10	Pewarna Makanan Hitam	10	Ml	15	Ml	Rp 3.000	Rp 2.000
11	Tepung Maizena	1	Kg	1	Kg	Rp 9.800	Rp 9.800
12	Mentega	5,6	Kg	1	Kg	Rp 37.000	Rp 207.200
13	Gula	4,6	Kg	1	Kg	Rp 18.000	Rp 82.800
14	Tepung Protein Rendah	5	Kg	1	Kg	Rp 10.000	Rp 50.000
15	<i>Cocoa Powder</i>	218	Gr	500	Gr	Rp 80.500	Rp 35.098
16	Telur	5	Kg	1	Kg	Rp 26.000	Rp 130.000
17	<i>Vanilla Flavor</i>	15	Ml	25	Ml	Rp 23.000	Rp 13.800
18	Lemon	4	Buah	4	Buah	Rp 10.890	Rp 10.890
19	Alas Kue	1	Buah	1	Buah	Rp 5.000	Rp 5.000
	(ukuran 30)						
20	Sanggaaan Kue	5	Buah	5	Buah	Rp 6.000	Rp 6.000
	30 cm						
21	Mangga	0,6	Kg	1	Kg	Rp 25.000	Rp 15.000
22	Cokelat <i>Coumpound</i>	1.25	Kg	1	Kg	Rp 63.000	Rp 78.750

**RECIPE COSTING CAKE
(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Per-satuan			Jumlah
				Jumlah	Unit	Harga	
23	<i>Dairy Cream</i>	625	Gr	1000	Gr	Rp 85.555	Rp 53.471
24	Gula halus	25	Gr	250	Gr	Rp 6.500	Rp 605
TOTAL							Rp 1.032.030

b. *Selling Price.*

Selling price merujuk kepada estimasi nilai di mana suatu produk atau jasa ditawarkan kepada konsumen, dan memiliki peran penting dalam pengakuan pendapatan terutama ketika harga individual tidak dapat ditentukan (Anup & Srivastava, 2014).

Selling price merupakan upaya di mana menyeimbangkan diantara keinginan untuk menjaga volume dalam penjualan. sesudah mendapatkan perhitungan *recipe costing* penulis melanjutkan mencari *Selling price* nya.

Penulis akan menggunakan rumus yang sebelumnya sudah ada di dalam rumus *selling price*.

Rumusnya sebagai berikut:

1. *Preliminary Selling Price = Total Recipe Costing : Creativity and art.*
2. *Actual Cost Percent = (Total Recipe Costing : Actual selling Price) X 100*

Berikut ini tabel harga jual yang dihitung menggunakan data simulasi di atas (*dummy*) serta contoh produk kue yang sebenarnya.

Tabel 12

SELLING PRICE BERBAHAN DUMMY

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp	539.285
<i>Creativity and art</i>		32%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp	1.685.265
<i>Actual Selling Price</i>	Rp	1.700.000

Tabel 13

SELLING PRICE CAKE

<i>Total Recipe Costing</i>	Rp	1.032.030
<i>Creativity and art</i>		32%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp	3.225.093
<i>Actual Selling price</i>	Rp	3.300.000

D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1. Lokasi

Penulis menggunakan 2 lokasi yang berbeda untuk latihan dan 1 lokasi untuk presentasi produk untuk menjalankan tugas akhir ini.

1) Lokasi kegiatan latihan

Alamat : Tridaya 3 jln kelapa sawit 3 blok d18/29 , Kab.Bekasi,
Tambun Selatan.

Alamat : Jalan picung no 72,Sukarasa,Sukasari,Kota Bandung.

2) Lokasi kegiatan presentasi

Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu

1) Latihan pembuatan produk

April - Juli 2025

2) Pengerjaan Tugas akhir

Juli 2025