

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam Bahasa Indonesia “*cake*” diartikan sebagai kue, yakni makanan yang dibuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, dan cairan, kemudian dipanggang dengan suhu dan waktu yang sesuai. Umumnya, *cake* dihias dengan *topping* seperti krim kocok, buah, atau saus selai untuk menambah daya Tarik (Sheila, 2024). Kebiasaan menyajikan kue ulang tahun diyakini sudah ada sejak zaman Yunani kuno, di mana pada zaman dahulu kue memiliki tekstur seperti roti dan disajikan pada acara keagamaan.

Sejak abad 17 kue tart sangat diminati di Eropa karena menjadi simbol kemakmuran dan terdapat di pesta-pesta mewah, Penampilan kue tart pun mulai dipenuhi hiasan Bunga dan dekorasi yang menarik minat semua orang. Saat ini kue tart tidak hanya kelezatan rasa tetapi juga visual yang kreatif dan keindahan dekorasi agar menjadi pusat perhatian (Patricia, 2023).

Cake Decoration atau Dekorasi kue adalah seni menghias kue untuk berbagai acara khusus, seperti ulang tahun, pernikahan, keagamaan maupun untuk promosi barang. *Cake decoration* menggunakan bahan-bahan yang dapat dimakan seperti *icing*, *fondant*, dan lainnya. Menurut Atmodjo (2005), Aspek Kualitas makanan yang perlu diperhatikan mencakup rasa, bentuk, konsistensi, kandungan gizi, aroma dan visual. Oleh karna itu dalam membuat produk tidak hanya rasa yang diperhatikan tetapi juga penyajian dan penampilan produk tersebut.

Terdapat tujuh jenis media dekorasi kue yang umum digunakan, antara lain:

1. *Buttercream* merupakan krim yang dibuat dengan menggabungkan mentega dan gula halus, dengan tekstur yang lembut dan mudah dibentuk menggunakan *piping bag*. Namun karena sifatnya yang cepat meleleh pada suhu ruang, *buttercream* sebaiknya disimpan di tempat bersuhu rendah agar tetap stabil.
2. *Royal icing* merupakan campuran putih telur dan gula halus yang biasanya ditambah sedikit *cream of tartar* atau cuka untuk membantu kestabilan. Teksturnya cair saat baru dibuat, tapi cepat mengeras saat terkena udara, sehingga cocok untuk hiasan detail atau dekorasi tiga dimensi.
3. *Ganache* adalah campuran cokelat dan krim yang bisa digunakan sebagai isian maupun penutup kue, teksturnya lembut dan hasil yang mengkilap. Namun, *ganache* cukup sensitif terhadap suhu sehingga harus disimpan dengan stabil agar tidak rusak.
4. *Glaze* berasal dari campuran gula atau sirup yang bisa ditambahkan rasa buah. Karena teksturnya cair, *glaze* hanya digunakan sebagai pelapis tipis di permukaan kue, memberikan efek mengkilap tapi tidak menambah struktur.
5. *Gumpaste*, juga dikenal sebagai *pastillage*, terbuat dari gelatin, putih telur, cuka atau air jeruk nipis, dan tepung maizena. Bahan ini cepat kering dan mengeras, cocok untuk membuat hiasan seperti miniatur bangunan, tetapi tidak bisa dimakan karena terlalu keras.
6. *Marzipan* atau *almond paste*, dibuat dari kacang almond bubuk dan gula. Teksturnya lebih padat dan lentur, sehingga cocok untuk membuat figurin kecil seperti buah atau sayur. Namun, karena tidak mengeras secepat

gumpaste, *marzipan* kurang cocok untuk dekorasi yang butuh ketahanan lama.

7. Dalam bahasa Prancis, kata *fondant* berarti meleleh yang menggambarkan tekstur lembut dan lumer dari bahan ini, dengan gula sebagai komponen utama. Berdasarkan Teknik pengolahannya, *fondant* terbagi menjadi dua tipe, yaitu:
 - a. *Poured fondant* bertekstur cair dan biasanya digunakan sebagai lapisan halus dan mengkilap di atas kue atau permen.
 - b. *Rolled fondant* lebih padat dan lentur karena mengandung gelatin atau agar-agar, sehingga bisa untuk *covering cake*, dibentuk, dan membuat dekorasi tiga dimensi (tiara, 2021).

Penulis memilih menggunakan *Rolled Fondant* untuk tugas akhir karena, banyak digunakan dalam dekorasi kue karena mampu memberikan permukaan yang rata dan halus, sehingga menghasilkan hasil yang rapi (Christian, 2024). Teksturnya yang elastis memungkinkan *rolled fondant* diaplikasikan dengan mudah untuk menutup kue secara menyeluruh dan membentuk dekorasi tiga dimensi seperti bunga, dan figurin lainnya (Shopify, 2024). Selain itu, *rolled fondant* memiliki ketahanan yang baik terhadap suhu ruang, membuatnya ideal untuk digunakan pada kue yang dipajang dalam waktu lama atau di acara luar ruangan tanpa risiko meleleh.

Rolled Fondant atau sering disebut dengan *plastic icing* merupakan bahan dekoratif untuk kue yang dapat dibentuk sesuai dengan selera atau desain yang diinginkan. *Rolled Fondant* umumnya diaplikasikan sebagai *covering* kue dan membuat berbagai ornamen seperti bunga, figuran, pita dan lainnya. Komposisi

fondant umumnya terdiri dari gula, air, *glukosa*, *gelatin*, serta tambahan *gliserin* untuk memberikan elastisitas. Gula merupakan komponen utama dalam pembuatan *fondant*, sehingga memberikan rasa manis. Seringkali *fondant* ditambahkan *gum* untuk membuat tekstur menjadi lebih kuat. Untuk *Fondant* sebaiknya tidak disimpan di lemari es atau freezer karena dapat mengubah tekstur aslinya menjadi keras (Mutiara, 2015).

Fondant dapat diberi warna menggunakan pewarna *edible*, seperti pewarna bubuk, pewarna cair, dan *glitter*. Terdapat 2 jenis pewarna *edible* yaitu pewarna yang mudah larut dalam air serta pewarna yang larut dalam lemak. Untuk memberi warna pada *fondant* yang diperlukan adalah pewarna larut dalam air. Pewarna cair cenderung tidak memiliki pigmen yang kuat sehingga memerlukan pewarnaan yang lebih banyak, Sedangkan pewarna bubuk dapat menyebabkan *fondant* terlalu kering dan sulit untuk mewarnai dengan rata (Tereza, 2015).

Menghias kue dengan *fondant* adalah proses menutupi kue dehan bahan dekoratif dan memberikan hiasan menggunakan *fondant*, Tujuan menghias kue dengan menggunakan *fondant* dapat meningkatkan penampilan, rasa, dan bentuk. Terkadang kue disajikan kurang menarik karena warna permukaan menunjukkan bahan dasar pembuatannya, dengan menghias kue menggunakan bahan dekoratif penampilannya dapat diubah dari polos menjadi lebih menarik. Lalu menghias kue dapat menutupi kekurangan fisik karena sering kali kue yang dibuat tidak sesuai harapan seperti kue yang hangus, bantat, retak atau cacat, Hal ini bisa terjadi karena kelalaian dalam proses pembuatan, namun kue dapat diperbaiki dengan menutupi bagian yang cacat menggunakan *fondant*. Dengan kreativitas dan imajinasi kue dapat dirubah menjadi lebih menarik.

Pada dasarnya dekorasi kue memerlukan teknik dan perencanaan yang matang. Sebelum memutuskan bentuk dan dekorasi kue, sangat penting untuk memahami tema yang diangkat. Tema berfungsi agar tampilan kue sesuai dengan konteks dan tujuan acara, dekorasi yang digunakan hendaknya mencerminkan keseimbangan antara keindahan visual dan tema acara. Salah satu elemen dekoratif dapat dijadikan titik fokus untuk menarik perhatian saat kue disajikan. Selain itu keselarasan juga perlu diperhatikan baik dari design dan pemilihan warna yang harus sesuai dengan tema. Keseimbangan ukuran kue juga harus diperhatikan agar semua aspek sesuai dengan tema.

Kue telah menjadi bagian penting dari perayaan ulang tahun karena makna historis, simbolisme, dampak psikologis dan aspek sosialnya. Kue menambahkan sentuhan manis dan kebahagiaan pada acara ulang tahun, menjadikan acara tersebut menjadi semakin Istimewa. Kebiasaan merayakan ulang tahun dengan kue dipercaya berasal dari peradaban Yunani kuno, di mana Masyarakat setempat mempersembahkan kue berbentuk bulat yang dihiasi lilin kepada dewi Artemis sebagai symbol penghormatan dan doa. (Samat,2009). Untuk campuran sederhana dari tepung, gula dan telur kue ulang tahun memiliki Sejarah yang panjang melewati berbagai perkembangan zaman, perbedaan daerah dan ekonomi. Kue ulang tahun mengalami transformasi menjadi karya seni yang penuh warna, dengan berbagai rasa, desain dan dekorasi. Dari kue klasik hingga modern kue ulang tahun kini tidak hanya menjadi symbol perayaan tetapi juga mencerminkan gaya hidup, budaya, dan inovasi khususnya dibidang kuliner (anges de sucre, 2025).

Salah satu topik yang hangat dibicarakan adalah film “*Wicked*” yang disutradarai oleh Jon M. tayang pada tanggal 22 November 2024, Film ini

merupakan adaptasi dari *novel* karya Gregory Maguire yang rilis pada tahun 1995. Film ini diproduksi oleh *Universal Pictures* dan *Marc Platt Production* dan telah meraih berbagai prestasi yang mengesankan, baik dalam aspek pemasukan maupun pengakuan industri. Secara global, film ini menghasilkan pendapatan lebih dari 750 juta dolar AS, menjadikannya salah satu film musikal dengan pendapatan tertinggi sepanjang masa (Box office Mojo, 2024). Selain itu, “*Wicked*” memenangkan *Golden globe* untuk kategori *Cinematic and box office achievement*, menerima banyak nominasi termasuk 10 nominasi *Oscar* seperti *Best picture* dan *Best actress*. (Academy of motion picture arts and sciences, 2025). Kesuksesan ini memperkuat posisi “*Wicked*” sebagai salah satu film musikal paling berpengaruh dan dinantikan sekuelnya oleh publik.

Film ini menceritakan tentang dua penyihir ikonik dari Negeri Oz, yaitu Elphaba, yang dikenal sebagai penyihir jahat dari Barat, dan Glinda, penyihir baik. Keduanya bertemu saat berkuliah di Universitas Shiz dan memulai kisah persaingan menuju persahabatan. Namun karena perbedaan prinsip membuat mereka memilih jalan yang berbeda. Elphaba menjadi pemberontak sementara Glinda berusaha mempertahankan citranya yang baik. Film ini menggambarkan perjuangan, Persahabatan dan bagaimana pilihan seseorang menentukan takdir hidupnya.

B. Usulan Produk

Penulis akan membuat Cake decoration 3 tier yang ditujukan untuk acara ulang tahun, tinggi dan diameter kue yang di buat juga bervariasi agar saat disusun menjadi satu setiap tier merepresentasikan karakter yang berbeda. Penulis memilih mengangkat tema yang berasal dari film “*Wicked*” alasan mengangkat film ini

sebagai tema dari dekorasi kue ini karena menggabungkan estetika visual yang kuat dengan narasi temati yang sedang menjadi tren. Konsumen dalam industri makanan dan minuman modern semakin mencari produk yang tidak hanya lezat, tapi juga *instagrammable* dan bermakna secara emosional (Kivela, 2005).

Kue ulang tahun bertemakan film "*Wicked*" ini ditujukan untuk anak-anak, remaja sampai dewasa muda yang suka dengan film, musikal, dan hal-hal yang sedang tren. Mereka biasanya aktif di media sosial dan suka produk yang tampilannya unik dan bisa jadi bahan posting. Karena "*Wicked*" merupakan film yang sedang populer terbukti film ini akan merilis part 2 pada tanggal 21 November 2025 mendatang.

Berdasarkan penjelasan yang telah disampaikan dari bagian-bagian sebelumnya, maka dengan ini Untuk projek Tugas Akhir Penulis mengangkat tema:

CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM "WICKED".

Cake yang akan menjadi *base* dari *cake decoration* bertemakan film "*Wicked*" adalah *butter cake*, *Butter cake* digemari oleh berbagai kalangan karena teksturnya yang lembut serta cita rasa manis yang khas. Pembuatan *butter cake* dilakukan dengan Teknik *creaming*, yaitu proses mengocok mentega dan gula hingga lembut dan mengembang. Setelah itu ditambahkan telur sedikit demi sedikit, selanjutnya bahan kering dan bahan basah dimasukkan secara bergantian hingga adonan tercampur rata (Faridah, 2011).

Penulis memutuskan menggunakan *Butter cake* sebagai *cake base* karena *Butter cake* memiliki tekstur yang lembut, padat, dan stabil, cocok untuk menopang dekorasi berbahan *fondant*. Kue akan dilapisi *dark chocolate ganache* sebagai lapisan dalam dan luar sebelum *rolled fondant* ditempelkan. Namun dalam

pelaksanaan tugas akhir, penulis memutuskan untuk memakai *dummy* dari sterofoam sebagai substitusi kue asli untuk mempermudah proses dekorasi.

C. Tinjauan Produk

1. Tema produk

Tema yang diangkat adalah “*Wicked*”, sebuah film musikal bergenre fantasi hasil produksi Universal Pictures dan Marc platt. meski tayang dari bulan November 2024 lalu, film ini masih hangat diperbincangkan oleh publik, karena film ini membahas tema persahabatan, dan diskriminasi Dimana hal ini sering dijumpai di kehidupan nyata. Film ini tidak hanya sekedar hiburan tetapi juga mengandung pesan mendalam tentang keadilan, identitas, dan keberanian.



Gambar 1 Poster Film *Wicked*

Sumber: universal pictures, 2024

Film *Wicked* mencetak rekor yang sangat luar biasa dalam Sejarah adaptasi musikal layar lebar. Menurut Anthony D'Alessandro, 2025. Film ini melaumapaui pencapaian sebesar US \$700 juta di box office global. Film *Wicked* menerima sepuluh nominasi Oscar, termasuk *best picture*, dan memenangkan kategori *best production design* dan *best costume design*. Keberhasilan ini mendorong ambisi

kreatif untuk melanjutkan sekuel berjudul *Wicked: For good* direncanakan akan rilis pada tanggal 21 November 2025, menceritakan tentang konsekuensi dari pilihan yang telah diambil oleh dua karakter utama Elphaba dan Glinda.

Dari visualnya dalam film, *Wicked* menceritakan 2 orang penyihir yang berlatarkan di negeri Oz, pemilihan komponen dalam *cake decoration* berupa atribut penyihir seperti topi, tongkat sihir, sapu terbang serta tanaman dalam latar film lainnya. Film *Wicked* digemari oleh berbagai kalangan karna film yang unik serta musik yang ceria menginspirasi penulis untuk membuat desain kue ulang tahun bertemakan film ini, khususnya untuk penggemar film *wicked*. Karakter inti dalam film ini hanya dua yaitu Glinda dan Elphaba yang akan ditonjolkan keunikannya masing-masing melalui elemen-elemen yang akan dibuat di *cake decoration*. Seperti karakter Elphaba yang identik dengan warna hijau dan hitam, sedangkan karakter Glinda identik dengan warna merah muda nya.



Gambar 2 Karakter Glinda

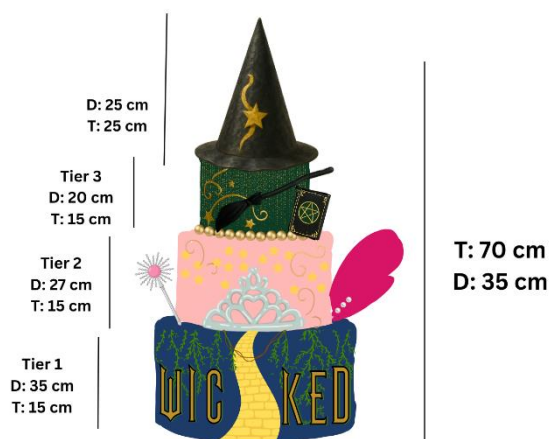
Sumber: wicked fandom, 2024



Gambar 3 Karakter Elphaba

Sumber: wicked fandom, 2024

2. Ilustrasi produk



Gambar 4 Ilustrasi desain

Gambar sketsa menunjukkan bahwa desain kue terdiri dari tiga tingkat dengan ukuran diameter yang berbeda-beda. Mengusung tema dari *musikal Broadway* terkenal *Wicked* yang mengangkat kisah dua penyihir dengan karakter yang bertolak belakang. Setiap tingkat pada kue ini didekorasi menggunakan *rolled*

fondant dan dilengkapi dengan figure dekoratif yang mencerminkan elemen-elemen khas dari cerita *wicked*. Warna-warna seperti hijau tua, *pink* pastel, dan biru tua digunakan untuk membedakan suasana dan karakter dalam cerita. Elemen seperti jalan bata kuning, mahkota, tongkat sihir, sapu terbang, dan buku sihir memperkaya narasi visual yang kuat. Setiap Tingkat mengusung elemen visual yang berbeda, Keseluruhan struktur kue akan diletakkan di atas papan alas atau *cake board* berdiameter 40 cm untuk menopang berat dan memberi ruang estetika pada tampilan keseluruhan.



Gambar 5 Tier pertama

Tingkat pertama berfungsi sebagai dasar utama dalam dekorasi kue, yang menopang elemen-elemen hiasan di atasnya, desainnya merepresentasikan *Emerald city* dalam *universe The wizard of Oz*. Bagian ini didominasi warna biru tua dengan tambahan tulisan '*wicked*' dengan gaya don't dramatis yang ikonik, menunjukkan secara langsung tema utama dari kue ini, serta jalur kuning (*yellow brick road*) yang berliku mengarah ke tengah-tengah desain, untuk menciptakan efek visual seolah-olah membawa pandangan menuju dunia fantasi. Dihiasi dengan tanaman merambat hijau di bagian atas menambahkan nuansa hutan yang rimbun dan magis. *Tier* ini berdiameter 35 cm dan tinggi 15 cm. Penulis menggunakan Teknik *covering*, *molding* dan *texturing* pada *fondant* untuk membentuk objek-objek

dekoratif. Setelah itu, warna dasar diaplikasikan dan disempurnakan dengan Teknik pengecatan (*painting*) untuk menampilkan detail visual yang lebih nyata.



Gambar 6 Tier kedua

Tingkat kedua menggambarkan karakter Glinda “*The good witch*” yang mencerminkan kepribadian Glinda yang feminim, ceria, dan anggun. bagian ini memiliki diameter 27 cm dan tinggi 15 cm. Dibalut dengan rolled fondant yang diberi pewarna makanan merah muda, warna ini dipilih untuk mencerminkan sisi lembut, ceria, dan feminim Glinda. Sebagai simbol dari karakter Glinda, ditambahkan elemen mahkota yang melambangkan status Glinda sebagai penyihir baik yang dikagumi, permukaan kue dihiasi pola Bintang-bintang kuning berukuran kecil dan sedang yang tersebar merata sebagai simbol keajaiban dan pesona sihir yang dimiliki oleh karakter Glinda, Di samping kiri terdapat tongkat sihir dengan ujung berbentuk bola *pink* dan hiasan seperti percikan yang merupakan ciri khas yang ikonik, dan Sayap di sisi kanan kue melengkapi representasi Glinda yang menyiratkan citra peri yang lembut dan penuh kebaikan. Teknik pengerjaan sama seperti pada Tingkat pertama, yaitu penggunaan *covering*, *molding* dan *texturing* pada *fondant*, kemudian dilanjutkan dengan Teknik *painting* agar hasil akhirnya tampak lebih detail dan realistis.



Gambar 7 Tier ketiga

Tingkat ketiga merepresentasikan karakter Elphaba, penyihir utama dalam cerita *Wicked*. Warna utama yang digunakan hijau emerald dengan tambahan *glitter*, yang menjadi ciri khas Elphaba dan melambangkan kekuatan magis sekaligus identitas uniknya. Di atasnya terdapat topi sihir hitam berbentuk kerucut yang dihias dengan ornamen Bintang memperkuat Kesan bahwa karakter ini memiliki kekuatas sihir yang besar. Terdapat ornamen sapu terbang berwarna hitam yang melambangkan kebebasan dan kemampuan Elphaba untuk melampaui batas. Selain itu, ada juga buku sihir berwarna hitam, buku ini mencerminkan pengetahuan dan keahlian Elphaba untuk mempertahankan dirinya. Untuk memberikan transisi visual antara *tier* kedua dan ketiga, digunakan ornamen mutiara emas yang berjejer rapi untuk memberikan nuansa elegan, Secara keseluruhan, elemen-elemen dekoratif dalam *tier* ini menyampaikan karakter Elphaba yang kuat, berani, pintar, dan memiliki kekuatan besar yang sering disalahpahami. Teknik pengerjaan hamper

sama seperti pada Tingkat sebelum- sebelumnya yaitu dengan *covering*, dan *texturing* pada *fondant*, kemudian dilanjutkan dengan Teknik *painting* agar hasil akhirnya tampak lebih detail dan realistis.

3. *Standard recipe*

Standard recipe digunakan untuk menjaga konsistensi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan, terlepas dari siapa yang membuatnya. Proses ini dilakukan dengan peralatan serta suhu yang tepat guna memastikan hasil yang konsisten (Choirun, 2017).

Butter cake dipilih sebagai *base cake* karena memiliki tekstur yang padat namun tetap lembut, sehingga sangat cocok digunakan untuk kue bertingkat. *Butter cake* dibuat dengan teknik *creaming* yang menghasilkan struktur kue yang stabil dan tidak mudah runtuh saat diberi beban, seperti lapisan *rolled fondant* atau ornamen lainnya. Tekstur padat juga membuat permukaan kue lebih rata dan tidak mudah retak (Faridah, 2011). Selain itu, *butter cake* memiliki rasa yang netral sehingga cocok dipadukan dengan berbagai rasa lainnya termasuk *chocolate ganache*.

Chocolate Ganache sendiri digunakan sebagai pelapis luar (*crumb coat*) karena fungsinya yang mampu menutup pori-pori kue, meratakan permukaan, sekaligus memberikan daya rekat yang kuat antara kue dan *rolled fondant*. *Ganache* yang terbuat dari campuran cokelat dan krim memiliki tekstur yang halus dan mudah dibentuk saat dalam suhu ruang, namun cukup kokoh saat mengeras. Hal ini membuat *chocolate ganache* ideal sebagai dasar kue sebelum pengaplikasian *rolled*

fondant, karna mencegah *rolled fondant* melorot atau bergelombang. Selain fungsi teknismya, *chocolate ganache* juga menambah cita rasa yang lebih kaya pada kue, dan mampu menyeimbangkan rasa manis dari *rolled fondant* dengan karakter coklat yang lebih pahit dan pekat (Karp, 2020).

Berikut penulis cantumkan standar resep pembuatan *Butter cake* dan *Chocolate Ganache* yang berasal dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Pemilihan resep ini didasarkan pada pengalaman di mana penulis sudah pernah membuatnya dan merasa yakin bahwa resep tersebut mampu menghasilkan kualitas terbaik untuk *cake decoration* yang akan dibuat.

TABEL 1. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 1*

<i>BUTTER CAKE</i>		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 35cm T 15 cm		
		HALAMAN : 1/3		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang akan digunakan
1	Saring	1.068 gr	<i>Soft Flour</i>	Di bowl terpisah
		Little	<i>Salt</i>	
2	Masukkan	1.187 gr	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	950 gr	<i>Granulated Sugar</i>	Kocok hingga mengembang menggunakan <i>attachment paddle</i>
4	Masukkan			<i>Soft flour</i> dan <i>salt</i> yang sudah disaring

TABEL 1. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 1*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 35cm T 15 cm		
		HALAMAN : 2/3		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	Aduk			Bahan kering ke dalam adonan butter sugar menggunakan Teknik folding.
6	Tambahkan	17 pcs	Telur	Ke dalam mixing bowl, aduk hingga rata.
7	Masukkan	Few drops	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan.
8	Tuangkan		adonan	Ke loyang yang sudah di alasi dengan <i>baking paper</i> dan diolesi <i>butter</i>

TABEL 1. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 1*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 35cm T 15 cm		
		HALAMAN : 3/3		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
9	Panggang			Dengan suhu 170°C selama 30-40 menit.
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter cake</i>	Dari oven.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2025

TABEL 2. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 2*

BUTTER CAKE		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 27 cm T 15 cm		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang akan digunakan.
1	Saring	636 gr <i>Little</i>	<i>Soft Flour</i> <i>Salt</i>	Di <i>bowl</i> terpisah
2	Masukkan	706 gr	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	565 gr	<i>Granulated Sugar</i>	Kocok hingga mengembang menggunakan <i>attachment paddle</i>
4.	Masukkan			<i>Soft flour</i> dan <i>salt</i> yang sudah disaring
5.	Aduk			Bahan kering ke dalam adonan butter sugar menggunakan Teknik folding

TABEL 2. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 2*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 27 cm T 15 cm		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6.	Tambahkan	<i>10 pcs</i>	Telur	Ke dalam mixing bowl, aduk hingga rata.
7	Masukkan	<i>Few frops</i>	Vanilla essence	Ke dalam adonan.
8	Tuang		Adonan	Ke loyang yang sudah di alasi dengan <i>baking paper</i> dan diolesi <i>butter</i>
9	Panggang			Dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10.	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter cake</i>	Dari oven.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2025

TABEL 3. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 3*

BUTTER CAKE		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 20 cm T 15 cm		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang akan digunakan
1	Saring	464 gr <i>Little</i>	<i>Soft Flour</i> <i>Salt</i>	Di <i>bowl</i> terpisah
2	Masukkan	515 gr	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	412 gr	<i>Granulated Sugar</i>	Kocok hingga mengembang menggunakan <i>attachment paddle</i>
4.	Masukkan			<i>Soft flour</i> dan <i>salt</i> yang sudah disaring
5.	Aduk			Bahan kering ke dalam adonan butter sugar menggunakan Teknik folding

TABEL 3. STANDAR RESEP *BUTTER CAKE TIER 3*
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>		KATEGORI: <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : Ø 20 cm T 15 cm		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6.	Tambahkan	<i>7 pcs</i>	Telur	Ke dalam mixing bowl, aduk hingga rata.
7.	Masukkan	<i>Few drops</i>	Vanilla essence	Ke dalam adonan.
8	Tuang		Adonan	Ke loyang yang sudah di alasi dengan <i>baking paper</i> dan diolesi <i>butter</i>
9	Panggang			Dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10.	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter cake</i>	Dari oven.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2025

TABEL 4. STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>		KATEGORI: Cream & Sauce		
STANDAR RESEP		HASIL : 4.500 gr		
		HALAMAN : 1/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang akan digunakan.
1	Potong	3000 gr	<i>Dark chocolate</i>	Menjadi bagian kecil-kecil
2	Panaskan	1500 gr	<i>Dairy cream</i>	Di dalam panci
3	Campurkan	90 gr 60 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Sugar</i>	Ke dalam bowl
4.	Tambahkan		<i>Cocoa powder & sugar mixture</i>	Ke panci berisi <i>boiling dairy cream</i> , aduk hingga rata.

TABEL 4. STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

(LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>		KATEGORI: Cream & Sauce		
STANDAR RESEP		HASIL : 4.500 gr		
		HALAMAN : 2/2		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5	angkat			Panci dari kompor
	Masukkan		<i>Dark chocolate</i>	Yang sudah dipotong kecil
6	Panaskan kembali			Keatas kompor hingga cokelat meleleh.
7.	Siapkan		<i>Butter cake</i>	
	Tuangkan		<i>Chocolate Ganache</i>	Hingga menutupi semua bagian kue
8.	Masukkan		<i>Butter cake</i>	Ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2025

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 tiers cake		
		HALAMAN : 1/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Perlatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.
TIER 1				
2	Uleni	900 gr 20 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru tua	Secara rata
3	Ratakan		<i>Rolled Fondant</i> Biru	dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
4	Olesi Lapisi		<i>styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> , kemudian Dengan <i>rolled fondant</i> biru yang telah diratakan sebelumnya

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 2/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN TULISAN WICKED				
5	uleni	300 gr 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Dengan rata lalu bagi menjadi 6 dengan gramasi 50g
6	cetak		<i>Rolled fondant</i> Merah muda	Menggunakan cetakan agar menjadi huruf w,i,c,k,e dan d
7	tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> huruf	Ke <i>rolled fondant</i> biru menggunakan <i>edible glue</i>
8	lukis	4 ml 2 ml	Alcohol <i>Gold dust</i>	Permukaan huruf untuk memberi gradasi

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 3/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN TANAMAN LIAR				
9	uleni	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan rata
		2 ml	Pewarna hijau	
10	bentuk		<i>Rolled fondant hijau</i>	Spiral menyerupai daun menjuntai
11	lukis	2 ml	Alcohol	Permukaan daun untuk memberi warna gradasi
		1 ml	Pewarna hijau	

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 tiers cake		
		HALAMAN : 4/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN YELLOW BRICK ROAD HASIL: 1 PCS T: 15 CM				
12	uleni	100 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga warna tercampur rata
13	cetak		Rolled fondant kuning	Menggunakan cetakan berbentuk brick
TIER 2				
14	uleni	500 gr 10 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda	Hingga warna tercampur rata
15	Olesi		<i>styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> , kemudian

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 5/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	Lapisi			Dengan <i>rolled fondant</i> merah muda yang telah diratakan sebelumnya
ORNAMEN SAYAP HASIL: 2 PCS T: 15 CM				
16	uleni	50 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda	Hinga tercampur rata
17	timbang		<i>Rolled fondant</i> Merah muda	Menjadi 2 bagian, 35 gram dan 15 gram

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 6/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
18	bentuk	35 gr	<i>Rolled fondant Merah muda</i>	Menjadi bentuk sayap
ORNAMEN TONGKAT SIHIR HASIL: 1 PCS T: 10CM				
19	bentuk	15 gr	<i>Rolled fondant Merah muda</i>	menjadi bola untuk <i>base</i> tongkat sihir
20	uleni	70 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna abu-abu	Hinga tercampur rata
21	timbang		<i>Rolled fondant Abu-abu</i>	Menjadi 2 bagian sama rata.

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 7/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
22	bentuk	35 gr	<i>Rolled fondant Abu-abu</i>	Menjadi tongkat sihir
ORNAMEN MAHKOTA HASIL: 1 PCS				
23	cetak	35 gr	<i>Rolled fondant Abu-abu</i>	Menggunakan cetakan berbentuk mahkota
ORNAMEN BINTANG HASIL: 20 PCS				
24	uleni	40 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hinga tercampur rata
25	timbang		<i>Rolled fondant kuning</i>	Menjadi masing- masing 2 gram

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 8/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
26	cetak		<i>Rolled fondant kuning</i>	Menggunakan cetakan berbentuk bintang
TIER 3				
27	uleni	300 gr 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua	Dengan rata
28	Ratakan		<i>Rolled Fondant hijau</i>	dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
29	Olesi Lapisi		<i>styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> , kemudian Dengan <i>rolled fondant</i> hijau yang telah diratakan sebelumnya

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 9/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN SAPU TERBANG DAN BUKU SIHIR HASIL: 2 PCS				
30	uleni	150 gr 25 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Dengan rata
31	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	menjadi sapu terbang dan buku sihir
32	Campurkan lukis	4 ml 2 ml	Alcohol Gold dust	Dengan Permukaan <i>fondant</i> berbentuk buku agar memberikan efek yang lebih realistis

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 10/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN TOPI SIHIR HASIL: 1 PCS D: 25CM T: 10 CM				
33	uleni	200 gr 75 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata
34	bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Menjadi topi sihir
ORNAMEN HIASAN				
35	uleni	20 gr 3 ml 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga tercampur rata

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 11/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
36	cetak	8 gr	<i>Rolled fondant</i> Kuning tua	Menggunakan cetakan Bintang, masing-masing 2 gr.
37	bentuk	12 gr	<i>Rolled fondant</i> Kuning tua	Spiral memanjang
38	tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk Bintang dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk spiral
39	lukis	2 ml	Alkohol	Ke permukaan <i>rolled fondant</i> Bintang dan spiral yang baru saja dibentuk.
		1 ml	Gold dust	

**TABEL 5. STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE**

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM “Wicked”		Kategori: <i>Decorative works</i>		
STANDAR RESEP		HASIL : 3 <i>tiers cake</i>		
		HALAMAN : 12/12		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
ASSEMBLING				
40	pasang	4 pcs	<i>Dowel</i>	Berdiameter 3 cm pada <i>tier</i> 1 dan 2 untuk <i>assembling</i>
41	Letakkan			<i>Tier</i> pertama di atas <i>cake board</i> yang telah dilapisi <i>edible glue</i>
42	Letakkan			<i>Tier</i> kedua dan ketiga di posisi tengah
43	Susun			Seluruh ornament dan objek yang telah dibuat sesuai dengan sketsa

4. *Purchase order*

Purchase order (PO) merupakan dokumen resmi untuk pemesanan barang dari pemasok yang juga berfungsi sebagai bentuk kesepakatan awal sebelum transaksi dilakukan. *Purchase order* berperan dalam memastikan pesanan, jenis produk, jumlah produk dan biaya yang dibayar akurat. Selain itu dokumen ini juga membantu mencatat keuangan yang lebih sistematis dan mempermudah pengelolaan inventaris. (Mohamadi, 2025)

TABEL 6. PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	unit	harga	unit	Harga total
1.	<i>Cake board</i>	D 40 cm	1	pcs	Rp65.000	pcs	Rp65.000
2.	<i>Dummy</i>	D 35 cm T 15 cm	1	pcs	Rp45,000	pcs	Rp45,000
3.	<i>Dummy</i>	D 27 cm T 15 cm	1	pcs	Rp25.000	pcs	Rp25.000
4.	<i>Dummy</i>	D 20 cm T 15 cm	1	pcs	Rp19,000	pcs	Rp19,000
5.	<i>fondant</i>	Bakels 7 kg	1	pail	Rp547.000	pail	Rp547.000
6.	Pewarna biru	<i>Oil based</i> 30ml	1	pax	Rp5.000	pax	Rp5.000
7.	Pewarna merah muda	<i>oil based</i> 20ml	2	pax	Rp14.000	pax	Rp28.000

TABEL 6. *PURCHASE ORDER* MENGGUNAKAN *DUMMY*

(LANJUTAN)

[illegible]

TABEL 7. PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE

No.	Nama bahan	kuantitas	unit	Harga satuan	unit	Harga total
1	<i>Rolled fondant</i>	1	pail	Rp547.000	pail	Rp547.000
2	<i>Dowel</i>	1	pcs	Rp6.000	pcs	Rp6.000
3	<i>Edible glue</i>	1	pax	Rp28.000	pax	Rp28.000
4	Pewarna biru	1	pax	Rp5.000	pax	Rp5.000
5	Pewarna merah muda	2	pax	Rp14.000	pax	Rp28.000
6	Pewarna hijau	1	pax	Rp5.000	pax	Rp5.000
7	Pewarna kuning	1	pax	Rp5.000	pax	Rp5.000
8	Pewarna hitam	4	pax	Rp6.000	pax	Rp24.000
9	Pewarna merah	1	pax	Rp6.000	pax	Rp6.000
10	Pewarna putih bubuk	1	pax	Rp10.800	pax	Rp10.800
11	Alkohol	1	btl	Rp24.500	btl	Rp24.500
12	Maizena	1	kg	Rp20.659	kg	Rp20.659
13	<i>Gold dust</i>	1	pax	Rp14.000	pax	Rp14.000
14	Gold ball	1	pax	Rp9.900	pax	Rp9.900
15	Silver ball	1	pax	Rp9.900	pax	Rp9.900

TABEL 7. PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE

(LANJUTAN)

No	Nama bahan	Kuantitas	unit	Harga satuan	unit	Harga total
16	<i>Unsalted butter</i>	3	kg	Rp160.000	kg	Rp480.000
17	Gula pasir	2	kg	Rp21.000	kg	Rp42.000
18	Tepung terigu	3	kg	Rp15.500	kg	Rp46.500
19	Garam	1	pack	Rp8.999	500gr/pack	Rp8.999
20	Telur	34	pcs	Rp2.000	pcs	Rp68.000
21	<i>Vanilla essence</i>	1	btl	Rp23.000	25ml/btl	Rp23.000
22	<i>Dairy cream</i>	2	pack	Rp120.000	1L/pack	Rp240.000
23	<i>Dark chocolate</i>	3	kg	Rp250.000	1 kg/pack	Rp750.000
24	<i>Cocoa powder</i>	1	pack	Rp45.900	165 gr/pack	Rp45.900
25	<i>Cake board</i>	1	pcs	Rp65.000	pcs	Rp65.000
Total						Rp2.513.158

5. *Recipe costing*

Recipe costing merupakan proses menganalisis menu dengan menghitung biaya tiap bahan yang digunakan dalam satu porsi produk, agar total biaya produksi bisa diketahui secara akurat. Total biaya hidangan diperoleh dari penjumlahan seluruh biaya bahan yang digunakan. Proses perhitungan biaya dapat dilakukan secara mendetail atau lebih sederhana sesuai kebutuhan. Semakin rinci analisis yang dilakukan, semakin baik informasi yang diperoleh untuk menentukan strategi harga yang tepat (Bemporat, 2022).

Tabel 8. *RECIPE COSTING DENGAN DUMMY*

No.	Nama bahan	kuantitas	unit	Harga pasar		Harga total	keterangan
				harga	unit		
1.	<i>Cake board</i>	1	pcs	Rp65.000	pcs	Rp65.000	D 40 cm
2	<i>Dummy</i>	1	pcs	Rp45.000	pcs	Rp45.000	D 35 cm T 15 cm
3	<i>Dummy</i>	1	pcs	Rp25.000	pcs	Rp25.000	D 27 cm T 15 cm
4	<i>Dummy</i>	1	pcs	Rp19.000	pcs	Rp19.000	D 20 cm T 15 cm
5.	<i>fondant</i>	2.622	kg	Rp547.000	kg	Rp204.890	Bakels 7 kg

TABEL 8. RECIPE COSTING DENGAN DUMMY**(LANJUTAN)**

No.	Nama bahan	kuantitas	unit	Harga pasar		Harga total	keterangan
				harga	unit		
6.	Pewarna biru	20	ml	Rp5.000	pax	Rp3.333	<i>Oil based</i> 30ml
7.	Pewarna merah muda	45	ml	Rp14.000	pax	Rp31.500	<i>oil based</i> 20ml
8.	Pewarna hijau	15	ml	Rp5.000	pax	Rp2.500	<i>Oil based</i> 30ml
9.	Pewarna kuning	2	ml	Rp5.000	pax	Rp333	<i>Oil based</i> 30ml
10.	Pewarna hitam	100	ml	Rp6.000	pax	Rp20.000	<i>Oil based</i> 30ml
11.	Pewarna merah	1	ml	Rp6.000	pax	Rp200	<i>Oil based</i> 30ml
12.	Pewarna bubuk putih	3	gr	Rp10.800	pax	Rp648	50gr
13.	Alkohol	11	ml	Rp24.500	btl	Rp2.695	<i>Food grade</i> 100ml

TABEL 9. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE

No	Nama Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total	Keterangan
				harga	unit		
1	<i>Rolled fondant</i>	2.622	kg	Rp547.000	pail	Rp204.890	Bakels 7 kg
2	<i>Dowel</i>	1	pcs	Rp6.000	pcs	Rp6.000	30 cm
3	<i>Edible glue</i>	75	ml	Rp28.000	pax	Rp21.000	100 gr
4	Pewarna biru	20	ml	Rp5.000	pax	Rp3.333	<i>Oil based</i> 30 ml
5	Pewarna merah muda	45	ml	Rp14.000	pax	Rp31.500	<i>Oil based</i> 20 ml
6	Pewarna hijau	15	ml	Rp5.000	pax	Rp2.500	<i>Oil based</i> 30 ml
7	Pewarna kuning	2	ml	Rp5.000	pax	Rp333	<i>Oil based</i> 30 ml
8	Pewarna hitam	100	ml	Rp6.000	pax	Rp20.000	<i>Oil based</i> 30 ml
9	Pewarna merah	1	ml	Rp6.000	pax	Rp200	<i>Oil based</i> 30 ml
10	Pewarna putih bubuk	3	gr	Rp10.800	pax	Rp648	50 gr
11	Alkohol	11	ml	Rp24.500	btl	Rp2.695	<i>Food grade</i> 100 ml
12	Maizena	364	gr	Rp20.659	kg	Rp7.519	1 kg
13	<i>Gold dust</i>	3	gr	Rp14.000	pax	Rp7.000	6 gr
14	<i>Gold ball</i>	5	gr	Rp9.900	pax	Rp4.950	10 gr
15	<i>Silver ball</i>	5	gr	Rp9.900	pax	Rp4.950	10 gr

6. *Selling price*

Selling price atau harga jual adalah jumlah keseluruhan yang dibayarkan oleh konsumen atas bentuk penawaran dalam wujud barang maupun layanan, yang mencakup biaya produksi. Tujuan utamanya adalah memastikan bisnis mencapai target keuntungan. *Selling price* dipengaruhi oleh factor musim, Lokasi, permintaan pasar, strategi, pesaing, serta regulasi pemerintah (Sekarningrum,2022).

Sedangkan menurut (Rasiq, 2025) penetapan harga jual adalah proses menentukan harga produk atau layanan agar seimbang antara biaya produksi, daya saing pasar, dan nilai bagi pelanggan. Strategi harga yang salah dapat menghambat pertumbuhan bisnis. Produk mewah cenderung memiliki harga tinggi untuk mencerminkan eksklusivitas, sedangkan bisnis baru sering menetapkan harga lebih rendah untuk menarik pelanggan.

**TABEL 10. *SELLING PRICE CAKE DECORATION* BERBAHAN DASAR
*DUMMY***

No	Item	Price
1	<i>Food cost</i>	Rp480.885
2	<i>Food cost percentage</i>	40%
3	<i>Preliminary selling price</i>	Rp1.202.212
4	<i>Actual selling price</i>	Rp1.205.000

**TABEL 11. *SELLING PRICE CAKE DECORATION* BERBAHAN DASAR
*BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE***

No	Item	Price
1	<i>Food cost</i>	Rp1.875.544
2	<i>Food cost percentage</i>	40%
3	<i>Preliminary selling price</i>	Rp4.688.860
4	<i>Actual selling price</i>	Rp4.690.000

7. Peralatan penunjang kegiatan

TABEL 12. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

No.	Nama alat	Gambar	Fungsi
1.	<i>Cutting mat</i>	 Gambar 8 <i>cutting mat</i>	Alas saat bekerja menggunakan <i>fondant</i>
2.	<i>Rolling pin</i>	 Gambar 9 <i>Rolling pin</i>	Alat meratakan <i>fondant</i>
3.	<i>Scale</i>	 Gambar 10 <i>Scale</i>	Mengukur berat bahan
4.	<i>Cutter</i>	 Gambar 11 <i>cutter</i>	Memotong bahan sesuai bentuk yang diinginkan

TABEL 12. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN**(LANJUTAN)**

5.	<i>Fondant Smoother</i>	 Gambar 12 <i>Fondant smoother</i>	Meratakan permukaan <i>fondant</i>
6.	<i>Scraper</i>	 Gambar 13 <i>Scraper</i>	Membantu memotong fondant berukuran besar
7.	<i>Modelling tools</i>	 Gambar 14 <i>Modelling tools</i>	Membentuk hiasan dari fondant
8.	<i>Paint brush</i>	 Gambar 15 <i>Paint brush</i>	Mengecat dan menambahkan detail fondant

TABEL 12. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

(LANJUTAN)

9.	<i>Lazy susan</i>	 Gambar 16 <i>Lazy susan</i>	Alas berputar yang memudahkan proses menghias kue dari berbagai sisi
10.	<i>Scissors</i>	 Gambar 17 <i>Scissors</i>	Untuk memotong
11.	<i>thinwall</i>	 Gambar 18 <i>Thin wall</i>	Wadah untuk bahan

12.	<i>Plastic wrap</i>	 Gambar 19 <i>Plastic wrap</i>	Melapisi permukaan <i>fondant</i> yang akan digunakan kembali
-----	---------------------	--	---

D. Pelaksanaan kegiatan

a) Lokasi kegiatan

Proses Latihan serta pembuatan dekorasi kue bertempat di *kost* penulis yang beralamat di Jl. Budi Agung no.186J, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

b) Waktu Pelaksanaan

Rangkaian kegiatan Latihan dan pengerjaan proyek ini direncanakan berlangsung selama bulan Mei - Juni 2025.