

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Dekorasi kue merupakan bentuk ekspresi seni dalam dunia *pastry* yang memadukan teknik kuliner dan nilai estetika, sehingga tidak hanya berfungsi untuk memperindah tampilan makanan, tetapi juga menyampaikan makna simbolik dan budaya. Dalam konteks modern, dekorasi kue telah berkembang menjadi media visual yang mencerminkan identitas, emosi, serta perayaan momen penting. Kemajuan teknologi dan media sosial turut mendorong penyebaran estetika kue sebagai karya seni yang dapat direproduksi, sementara penggunaan bahan seperti *buttercream* dan *fondant* memungkinkan kreasi yang unik dan personal, menjadikan dekorasi kue sebagai bagian dari seni kontemporer yang melampaui fungsi makanan itu sendiri (Borsato, 2023).

Beragam jenis bahan dapat digunakan dalam praktik dekorasi kue, termasuk *buttercream*, *rolled fondant*, *gumpaste*, *royal icing*, *marzipan* (pasta *almond*), dan *chocolate modelling*, masing-masing memberikan karakteristik visual dan tekstur yang berbeda sesuai kebutuhan dekoratif. Selain itu, terdapat *chocolate ganache* yang juga sering dimanfaatkan sebagai elemen pelapis atau hiasan karena kemampuannya menghasilkan permukaan yang halus dan mengkilap, sekaligus menambah cita rasa yang kaya pada kue (Garrett, 2012). Dalam Tugas Akhir ini, penulis merancang sebuah karya dekorasi kue dengan mengombinasikan beberapa elemen dekoratif, yaitu

chocolate ganache, jelly, microsp sponge, dan *biscuit crumbs* guna menciptakan tampilan yang atraktif sekaligus memperkaya tekstur serta cita rasa pada produk akhir.

Sebagai salah satu elemen utama dalam dekorasi kue, *buttercream* berfungsi optimal karena memiliki tekstur yang halus, elastis, dan stabil, sehingga memungkinkan pembuatan berbagai ornamen dengan hasil akhir yang presisi serta estetis. Campuran utama berupa gula dan lemak (biasanya mentega) dikocok hingga menghasilkan konsistensi yang sesuai untuk berbagai teknik, seperti *piping, coating*, hingga pembentukan hiasan detail. Selain sebagai dekorasi, *buttercream* juga berfungsi sebagai isian antar lapisan kue, di mana kestabilan dan ketahanannya terhadap suhu menjadi faktor utama, khususnya untuk jenis kue bertingkat. Varian seperti *Swiss* dan *Italian meringue buttercream* kerap dipilih karena mampu mempertahankan bentuk dan memberikan tekstur ringan namun kokoh saat dikonsumsi (Fernandes et al., 2024).

Alternatif bahan pada dekorasi kue selain *buttercream, chocolate ganache* tidak hanya digunakan sebagai isian, tetapi juga sering dipilih sebagai lapisan *coating*. Jika *buttercream* dikenal dengan tampilan lembut dan dapat dibentuk dengan beragam teknik *piping, ganache* unggul dalam menciptakan permukaan yang rata, berkilau, dan cenderung lebih stabil terhadap suhu. Lapisan *ganache* yang disiramkan ke atas kue membentuk hasil akhir yang halus dan elegan, sekaligus membantu menjaga kelembaban bagian dalam kue. Untuk keperluan *coating, ganache* biasanya dibuat dengan konsistensi yang lebih cair namun tetap cukup pekat agar dapat menyelimuti

kue secara merata. Efek visualnya sangat cocok untuk teknik modern seperti *mirror glaze* atau *drip decoration* (Lapčíková et al., 2024).

Dalam dekorasi kue modern, *island cake* merupakan inovasi yang memanfaatkan *jelly* untuk menciptakan efek visual tiga dimensi menyerupai lanskap tropis seperti laut, pantai, dan pulau miniatur. Teknik ini menggabungkan kejernihan *jelly* dengan dekorasi kecil berbentuk bintang laut atau pasir, yang disusun secara presisi untuk menghasilkan tampilan artistik yang memikat. Selain menghadirkan estetika yang unik, desain ini juga memberikan pengalaman sensorik yang menarik, sehingga banyak digunakan dalam acara bertema musim panas atau pernikahan di pantai. Keberhasilan dekorasi ini sangat ditentukan oleh keterampilan teknis, termasuk pengolahan *jelly*, pewarnaan, serta penyusunan elemen dengan detail tinggi (Marek, 2020).

Penggunaan *jelly* dalam dekorasi kue merupakan teknik artistik yang mengandalkan *jelly* transparan atau berwarna untuk menciptakan efek visual tiga dimensi, seperti lanskap bawah laut, pulau, atau flora. *Jelly* tidak hanya memperindah tampilan kue melalui kejernihan dan detail visualnya, tetapi juga menambah variasi tekstur saat dikonsumsi. Gaya dekorasi ini dikenal luas sebagai *jelly art cake* atau *jello island cake*, dan semakin populer berkat daya tarik estetikanya yang tinggi serta eksistensinya di media sosial sebagai representasi seni dalam dunia *pastry* (Lexis, 2021).

Sejak tahun 2020, *island cake* mulai mendapat perhatian luas, seiring meningkatnya eksistensi karya para dekorator kue di berbagai *platform digital*. Media sosial seperti Instagram dan YouTube menjadi sarana utama penyebaran *trend* ini, karena tampilannya yang atraktif dan mampu menarik perhatian audiens global. Dekorasi ini memadukan unsur-unsur tropis seperti air laut bening, pasir, dan pulau mini dalam bentuk kue tiga dimensi, menggunakan bahan seperti *jelly* transparan, *buttercream*, dan *ganache*. *Island cake* bukan hanya dinikmati sebagai sajian manis, melainkan juga sebagai bentuk penyampaian cerita visual dan suasana emosional mewakili ketenangan alam atau kenangan akan liburan tropis. Kepopulerannya mencerminkan pergeseran fungsi kue sebagai bagian dari seni kuliner modern yang menggabungkan estetika, rasa, dan nilai simbolik dalam satu kesatuan kreatif (Hussein, 2020).

Dalam perkembangan *pastry* modern, dekorasi kue kini tidak semata-mata menonjolkan keindahan visual, tetapi juga berperan sebagai media untuk menyampaikan tema dan pesan visual yang sarat makna. Salah satu bentuk implementasinya adalah pemilihan tema destinasi wisata yang ikonik dan memiliki daya tarik visual tinggi. Pulau Nusa Penida di Bali telah menjadi salah satu destinasi utama wisata bahari karena kekayaan alamnya yang memukau. Kombinasi lanskap tropis, pantai berpasir putih, serta air laut yang jernih memberikan inspirasi visual yang kuat untuk diangkat dalam konsep dekorasi kue (Rahman & Suryawan, 2025).

Keindahan alam Nusa Penida seperti tebing kapur Kelingking Beach, pantai berpasir putih, dan laut biru jernih menjadi inspirasi visual yang kuat dalam konsep *island cake*. Tema ini tidak hanya menonjolkan estetika tropis dalam bentuk kue, tetapi juga menghadirkan suasana eksotis khas Indonesia. Pemilihan tema Nusa Penida oleh penulis merupakan bentuk kontribusi kreatif dalam memperkenalkan daya tarik wisata bahari Indonesia melalui medium kuliner. Dengan mengangkat pesona lanskap Nusa Penida ke dalam karya dekorasi kue, diharapkan tercipta peluang untuk memperluas promosi pariwisata lokal secara inovatif dan menarik perhatian pasar internasional melalui pendekatan artistik yang menggugah secara visual maupun emosional (Justine, 2025).

Oleh karena itu, Penulis memilih konsep *island cake* yang merepresentasikan keindahan Nusa Penida sebagai wujud ekspresi artistik dalam dekorasi kue. Melalui pendekatan ini, Penulis ingin menunjukkan bahwa dekorasi kue tidak hanya menampilkan keindahan visual semata, tetapi juga dapat mengandung nilai naratif dan makna kultural. Tema ini juga dipilih karena mencerminkan *trend* dekorasi kontemporer yang menekankan kombinasi antara teknik, dan estetika dalam dunia *pastry* modern. Dekorasi yang dihadirkan tidak hanya menyajikan lanskap tropis yang menarik secara visual, tetapi juga menjadi sarana untuk memperkenalkan keindahan destinasi wisata Indonesia melalui media kuliner.

Dekorasi kue tersebut kemudian Penulis ajukan sebagai Tugas Akhir dengan judul:

“ DEKORASI KUE “ISLAND CAKE NUSA PENIDA” ”

1.2 USULAN PRODUK

Island cake merupakan salah satu bentuk dekorasi kue kontemporer yang menampilkan miniatur pulau tropis dalam bentuk sajian makanan. Desain ini umumnya terdiri dari *sponge cake* yang dibentuk menyerupai daratan, dilapisi *ganache*, dan dikelilingi oleh lapisan *jelly* yang meniru kejernihan air laut. Permukaan kue dihias dengan berbagai elemen pendukung seperti pasir tiruan dari *biscuit crumbs*, serta aksesoris dekoratif berupa bintang laut, kerang atau rumput laut, sehingga keseluruhan tampilan menyerupai lanskap tropis tiga dimensi. Komposisi visual yang detail dan estetik menjadikan *island cake* sebagai media dekorasi kue yang menggabungkan keahlian teknis dengan narasi visual yang kuat (Yani, 2020).

Gambar 1 *Island Cake* Inspirasi Penulis



(Sumber : Sonya, 2021)

Ketertarikan penulis memilih dekorasi kue dengan konsep *island cake* berawal dari kekaguman ketika pertama kali melihat karya tersebut melalui unggahan seorang *baker* asal Rusia bernama Sonya di akun Instagram @oh.honeycake. Kesan mendalam dari

visualisasi kue bernuansa tropis itu kemudian menumbuhkan inspirasi untuk menghadirkan suasana pulau ke dalam seni dekorasi kue. Selain itu, kecintaan penulis terhadap keindahan Bali, khususnya panorama eksotis Nusa Penida, semakin menguatkan keputusan untuk menjadikan *island cake* sebagai konsep utama dalam pembuatan karya ini.

1.2.1 Tema

Gambar 2 Nusa Penida



(Sumber : Melissa, 2025)

Penulis memilih konsep *island cake* yang merepresentasikan visual salah satu pulau terkenal di Bali, Nusa Penida sebagai tema utama dekorasi kue. Ide ini berawal dari pengalaman pribadi saat menghabiskan waktu berbulan-bulan di Bali untuk *on job training*, di mana keindahan alamnya meninggalkan kesan mendalam. Selain sebagai sumber inspirasi, pemilihan tema ini juga dimaksudkan sebagai bentuk penghargaan terhadap potensi pariwisata alam lokal, sekaligus upaya untuk memperkenalkan dan mengembangkan daya tariknya lebih luas.

Dekorasi Kue “*Island Cake* Nusa Penida” ini juga dibuat sebagai simbol perayaan yang berkaitan dengan momen perjalanan, liburan, atau kedekatan seseorang dengan destinasi wisata Nusa Penida. Kue ini digunakan untuk memperingati acara seperti ulang tahun bagi pecinta *travelling*, perayaan keberangkatan atau kepulangan dari liburan, hingga acara atau kegiatan bertema pariwisata. Desainnya yang menampilkan elemen khas Nusa Penida menjadikannya hadiah yang tepat bagi individu yang memiliki kenangan atau hubungan emosional dengan pulau tersebut mulai dari wisatawan, pelaku usaha pariwisata lokal, hingga pasangan yang pernah berbagi momen romantis di sana, sehingga kue ini menjadi bentuk apresiasi yang personal dan berkesan.

Bali merupakan pulau di Indonesia yang tersohor di dunia internasional karena keindahan alam, kekayaan budayanya, dan keramahan masyarakat setempat. Pulau ini menawarkan lanskap yang beragam, mulai dari pantai berpasir putih, terasering sawah yang hijau, hingga gunung yang menjulang. Kebudayaan Bali tercermin dalam seni pertunjukan, musik, serta berbagai upacara adat yang masih dilestarikan. Sejak berkembangnya pariwisata pada akhir 1970-an, khususnya sejak 1976, sektor ini menjadi penggerak utama ekonomi daerah. Daya tariknya yang mendunia menjadikan Bali tidak hanya tujuan wisata, tetapi juga sumber inspirasi bagi industri kreatif dan objek kajian akademik di bidang pariwisata (Wiweka & Pickel-Chevalier, 2022). Bali dipilih sebagai tema utama pada dekorasi kue karena statusnya sebagai destinasi wisata internasional yang memadukan keindahan alam, kekayaan budaya, dan kemajuan

infrastruktur pariwisata, sekaligus memiliki nilai emosional bagi penulis yang telah terpesona pada pandangan pertama sejak masa kecil.

Salah satu wilayah yang turut memperkaya daya tarik Bali adalah Nusa Penida. Daya tarik Nusa Penida tidak hanya terletak pada keindahan bentang alamnya, tetapi juga pada citra destinasi yang memperoleh penilaian positif dari para wisatawan. Keunggulan lanskap yang memukau, dipadukan dengan pengalaman berwisata yang berkesan, berperan penting dalam membentuk loyalitas pengunjung. Hasil penelitian kuantitatif menunjukkan bahwa persepsi positif terhadap suatu destinasi berkontribusi signifikan terhadap meningkatnya minat wisatawan untuk melakukan kunjungan ulang serta merekomendasikannya kepada pihak lain (Suardana et al., 2023).

Nusa Penida telah berkembang menjadi salah satu destinasi wisata utama di Bali, dengan tingkat popularitas yang terus meningkat seiring melonjaknya minat wisatawan terhadap keindahan alam serta pengalaman wisata baharinya. Pulau ini menarik perhatian wisatawan domestik maupun mancanegara, meskipun peningkatan kunjungan tidak selalu diimbangi dengan perkembangan infrastruktur publik yang memadai. Data Dinas Pariwisata menunjukkan bahwa jumlah wisatawan yang berkunjung ke Nusa Penida pada tahun 2023 mencapai 653.579 orang, meningkat tajam dibandingkan sekitar 312.872 pengunjung pada tahun sebelumnya (Bagiarta, 2023). Bahkan, beberapa sumber menyebutkan bahwa jika dihitung sebagai satu kesatuan kawasan wisata, jumlah kunjungan ke “Kawasan Nusa Penida” pada tahun

2023 dapat mencapai 2,14 juta pengunjung, menegaskan posisi Nusa Penida sebagai salah satu destinasi paling diminati di Bali (Simbolon, 2024).

Karakter alam Nusa Penida yang khas meliputi tebing karang yang menjulang, pantai berpasir putih nan memesona, dan suasana tropis yang autentik mampu menghadirkan kesan visual maupun emosional yang mendalam. Keunikan ini menjadikan Nusa Penida bukan sekadar lokasi persinggahan, melainkan tujuan utama wisata yang mendorong kunjungan berulang serta meninggalkan pengalaman tak terlupakan bagi para wisatawan (Suardana et al., 2023).

Dengan demikian, pengangkatan tema *Island Cake Nusa Penida* pada dekorasi kue tidak hanya sekadar menonjolkan estetika, tetapi juga menjadi media inovatif untuk merepresentasikan keindahan serta nilai pariwisata Bali dalam bentuk karya kuliner yang memberikan dampak positif secara budaya.

1.2.2 Konsep

Konsep *island cake* merupakan bentuk inovasi dalam seni dekorasi kue yang menghadirkan representasi miniatur pulau tropis dalam wujud *edible art*. Pada pembuatan kue ini, bagian dasar menggunakan *chocolate butter cake* yang dibentuk menyerupai daratan, kemudian diberi isian *cream cheese buttercream*, dilapisi (*coating*) dengan *chocolate ganache*, dan diberi lapisan *jelly* transparan untuk menciptakan efek visual laut. Tampilan realistis diperkuat melalui penambahan *biscuit crumbs* sebagai representasi pasir dan *microsponge* sebagai elemen tumbuhan di atas

pulau. Detail tambahan seperti bintang laut maupun kerang dibentuk menggunakan *chocolate*. Kombinasi komponen tersebut dipilih karena cita rasanya yang populer, mudah diterima berbagai kalangan, serta memberikan perpaduan yang stabil. Selain itu, penggunaan teknik *chocolate ganache* mendukung konsep visual tanpa mengalihkan fokus dari dekorasi.

Berikut ini contoh gambar *island cake* yang menampilkan representasi konsep tersebut:

Gambar 3 *Island Cake*



(Sumber : Sonya, 2022)

Pada proses pembuatan *island cake*, tahap awal pembentukan pulau umumnya dilakukan melalui teknik *carving*, yaitu memahat kue dengan pisau tajam untuk menghadirkan kontur yang menyerupai dasar laut. Potongan kue yang tersisa biasanya dimanfaatkan kembali dengan dicampur *ganache* untuk membangun detail berupa bukit maupun dataran, sehingga menghasilkan tampilan tiga dimensi yang lebih hidup sekaligus menonjolkan nuansa tropis (Valeriya, 2020). Namun, dalam pembuatan karya ini penulis memutuskan menggunakan *styrofoam dummy* sebagai dasar pulau.

Bahan tersebut dipilih dengan tujuan agar fokus utama dapat diberikan pada penerapan teknik dekorasi kue.

Dalam pembuatan *island cake*, penggunaan *chocolate ganache* sangat penting sebagai lapisan pelapis (*coating*) karena memiliki kestabilan tinggi, sehingga mampu menopang dan mempertahankan struktur lapisan *jelly* di bagian atasnya. *Chocolate ganache* sendiri merupakan campuran sederhana antara *chocolate* dan *cream* yang dipanaskan terlebih dahulu, lalu dicampur hingga memperoleh tekstur yang halus, lembut, dan mengkilap. Dalam dunia *pastry*, *ganache* sering dimanfaatkan sebagai *filling*, *coating*, atau glasir pada berbagai jenis kue dan produk *chocolate*, berfungsi memberikan rasa *chocolate* yang kaya serta sensasi tekstur *creamy* yang nikmat saat disantap (Lapčiková et al., 2024).

Perbandingan antara *chocolate* dan *cream* menjadi faktor krusial yang memengaruhi karakteristik fisik *ganache*, seperti kekentalan, stabilitas, serta kemampuan mengeras setelah proses pendinginan. Memahami sifat-sifat *ganache* secara mendalam sangatlah penting untuk menghasilkan produk *pastry* berkualitas tinggi yang memiliki tekstur dan rasa yang optimal, sehingga mampu memenuhi ekspektasi konsumen terhadap cita rasa dan tampilan yang menarik (Lapčiková et al., 2024). Untuk pelapisan *island cake*, komposisi *ganache* yang digunakan oleh penulis adalah perbandingan *chocolate* dan *cream* 2:1.

Penggunaan *chocolate ganache* sebagai lapisan *coating* dipilih oleh penulis karena mampu memberikan keselarasan rasa yang lebih optimal. Selain menawarkan cita rasa yang kaya, *ganache* memiliki tingkat kestabilan yang lebih tinggi dibandingkan *buttercream* dalam menahan cairan *jelly* saat dituangkan. Penulis juga menggunakan lelehan *white chocolate*/pewarna putih untuk menutupi *ganache* berwarna gelap dan menambah tekstur agar lebih natural. Lapisan ini tidak hanya berfungsi sebagai penyeimbang warna, tetapi juga memperkuat kesan visual yang menyerupai batuan tebing, sehingga tampilan dekorasi kue menjadi lebih realistis dan artistik.

Sebagai representasi dasar laut, penulis akan menambahkan elemen *chocolate casting* berbentuk berbagai makhluk laut, seperti kerang, maupun bintang laut, sehingga dapat memperkaya visualisasi serta mempertegas tema dekorasi kue.

Teknik *chocolate casting* merupakan salah satu keterampilan mendasar dalam seni pengolahan *chocolate* yang mengintegrasikan aspek teknis dan artistik untuk menghasilkan bentuk yang menarik secara visual. Dalam praktik *pastry*, metode ini sering menggunakan *compound chocolate* karena lebih praktis dibanding *couverture* yang memerlukan *tempering*. Prosesnya dilakukan dengan mencairkan *chocolate compound*, kemudian menuangkannya ke dalam cetakan sesuai desain, dan didinginkan hingga mengeras. Keunggulan *compound* adalah ketahanannya pada suhu ruang serta teksturnya yang kokoh, sehingga sangat sesuai dijadikan elemen dekoratif pada kue, *dessert*, maupun produk *pastry* lainnya (Notter et al., 2011).

Island cake merupakan inovasi kreatif dalam dekorasi kue yang mengintegrasikan elemen visual dan tekstur unik melalui penggunaan *jelly* sebagai lapisan terakhir. Dalam pembuatan *island cake*, *jelly* berperan penting untuk menciptakan efek visual yang menyerupai permukaan laut yang jernih dan berkilau, mengelilingi bagian “pulau” pada kue. Hal ini memberikan kesan realistis sekaligus nilai seni yang tinggi pada karya *edible art* tersebut, membuat tampilannya lebih menarik dan hidup (Hussein, 2020).

Pada pembuatan *island cake*, teknik penuangan *jelly* perlu dilakukan dengan hati-hati agar tidak bocor. *Cake ring* dipasang mengelilingi kue yang sudah dilapisi *ganache*, kemudian bagian dalamnya diberi plastik mika dengan sambungan tertutup rapat. Untuk keamanan tambahan, dapat ditambahkan lapisan *ganache* tipis di tepi ring. *Jelly* yang sudah dingin dituangkan perlahan mulai dari lapisan tipis, lalu setelah mengeras, ring dan mika dapat dilepas (Marek, 2020).

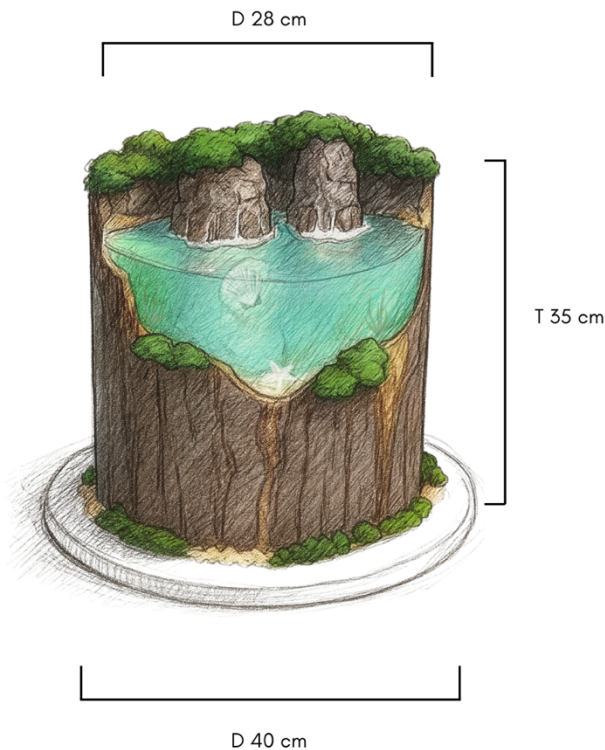
Lapisan *jelly* yang digunakan sebagai *finishing* tidak hanya mempercantik tampilan, tetapi juga memberikan sensasi tekstur yang berbeda, sehingga pengalaman menikmati kue menjadi lebih variatif. Penggunaan *jelly* pada *island cake* menjadi salah satu faktor yang menambah keunikan dan daya tarik produk *pastry* ini bagi konsumen (Hussein, 2020).

Pada dekorasi *island cake* ini, penulis menggunakan *microsponge* dan *biscuit crumbs* yang terinspirasi dari keindahan alam Nusa Penida. Pulau tersebut terkenal

dengan vegetasi hijau yang rimbun dan ombak yang menghantam pesisirnya. *Microsponge* berwarna hijau diaplikasikan untuk melambangkan pepohonan tropis, sedangkan *biscuit crumbs* ditambahkan sebagai representasi pasir pantai. Kombinasi kedua elemen tersebut tidak hanya memperkuat kesan alami, tetapi juga menambah keselarasan visual dengan tema pulau tropis yang diangkat. Untuk melengkapi nuansa laut, penulis menambahkan efek ombak di tepi pantai dengan sapuan cat berwarna putih.

1.2.3 Desain Produk

Gambar 4 Desain *Island Cake* Nusa Penida

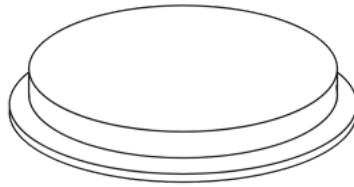


Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Berikut ini merupakan penjelasan untuk tiap bagian dari sketsa dekorasi kue yang dimaksud.

a) *Cake Board*

Gambar 5 *Cake Board*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dalam karya dekorasi kue ini, penulis menggunakan *cake board* berwarna putih polos berbentuk lingkaran dengan diameter 35 cm.

b) Kerangka

Gambar 6 *Styrofoam Dummy*

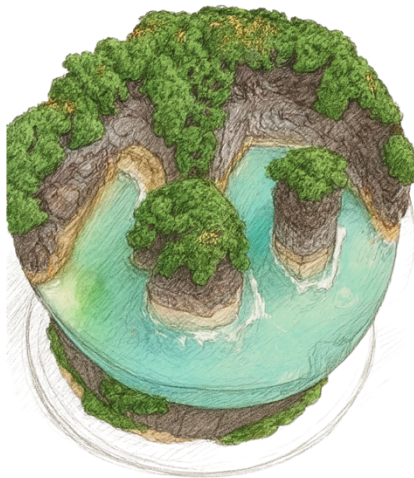


Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Dekorasi kue ini menggunakan *styrofoam dummy* berbentuk silinder dengan diameter 28 cm dan tinggi 35 cm sebagai pengganti kue, yang diukir menyerupai pulau Nusa Penida. Permukaannya dilapisi *chocolate ganache* terlebih dahulu, lalu diberi detail guratan tebing menggunakan *modelling tools*. Pada bagian dasar laut, ditambahkan *chocolate casting* sebagai hiasan berbentuk kerang, bintang laut, dan rumput laut. Selanjutnya, *jelly* berwarna biru dituangkan untuk menciptakan efek visual air laut.

c) Dekorasi pulau

Gambar 7 Desain Tampilan Atas Kue



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2025

Di bagian atas pulau ditempatkan potongan *microsponge* yang menyerupai pepohonan, sedangkan area pantai ditaburi *biscuit crumbs*. Sebagai penutup, ombak digambarkan dengan sapuan cat putih.

1.3 TINJAUAN PRODUK

1.3.1 *Standard Recipe*

Standard recipe atau resep baku adalah format resep yang disusun secara konsisten, berisi daftar bahan, takaran presisi, dan langkah terstruktur untuk menghasilkan produk dengan kualitas dan rasa seragam (Busch, 2011). Penerapannya memberikan kontrol produksi, memudahkan replikasi, meminimalkan variasi hasil, serta menjadi acuan bersama dalam industri kuliner. Selain memastikan mutu dan kepuasan konsumen, resep baku juga mencerminkan profesionalisme melalui disiplin, akurasi, dan konsistensi dalam praktik kuliner (Patil & Pol, 2014).

Dalam pembuatan produk, *standard recipe* kadang perlu disesuaikan, misalnya ukuran loyang, jumlah porsi, atau berat akhir. Perubahan ini dilakukan dengan menghitung faktor konversi:

$$\text{Fraction} = \frac{\text{New yield}}{\text{Old yield}} = \text{Conversion Factor}$$

Rumus volume:

$$\text{Kubus: Volume} = \text{sisi (s)} \times \text{sisi (s)} \times \text{sisi (s)} [\text{s}^3]$$

$$\text{Balok: Volume} = \text{Panjang (p)} \times \text{lebar (l)} \times \text{tinggi (t)}$$

$$\text{Tabung: Volume} = \pi \times \text{jari-jari}^2 (\text{r}^2) \times \text{tinggi (t)} [\pi \text{r}^2 \text{t}]$$

Perhitungan ini mempermudah penyesuaian resep saat diperlukan (Novianti, 2022).

Berikut adalah *standard recipe* untuk pembuatan dekorasi kue, yang mencakup formulasi *chocolate butter cake*, *cream cheese buttercream*, *chocolate ganache*, *microspunge*, *chocolate casting*, *biscuit crumbs*, dan *jelly*.

a) *Chocolate Butter Cake***Tabel 1 Standard Recipe Chocolate Butter Cake**

Chocolate Butter Cake			Yield : 3 loyang Cake Bulat ø28cm x 7 cm	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Oleskan	20 ml	<i>Greasing Oil</i>	Pada loyang, lalu letakkan <i>baking paper</i> di bagian dasarnya.
2.	Panaskan			<i>Oven</i> dengan suhu 170°C.
3.	Masukkan	1.200 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , lalu <i>creaming</i> dengan <i>paddle attachment</i> sampai tercampur rata, ringan, mengembang, dan berwarna pucat.
		1.200 gr	Gula Kastor	
4.	Tambahkan	96 gr	Pasta <i>Chocolate</i>	Ke dalam adonan, aduk sampai tercampur rata.
5.	Tambahkan	960 gr	Telur	Satu persatu ke dalam <i>mixing bowl</i> , sambil terus di aduk hingga rata.
6.	Campurkan	1.104 gr	Tepung Protein Rendah	Kemudian saring dan simpan dalam wadah terpisah.
		240 gr	<i>Cocoa Powder</i>	
		36 gr	<i>Baking Powder</i>	
		12 gr	Garam	

Tabel 1 *Standard Recipe Chocolate Butter Cake*

(Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tuangkan	480 ml	Susu	Secara perlahan dalam tiga tahap, bergantian dengan campuran bahan kering, ke dalam <i>mixing bowl</i> (aduk hanya sampai adonan tercampur rata).
8.	Pindahkan			Adonan ke dalam loyang yang sudah dipersiapkan sebelumnya.
9.	Panggang			Adonan dalam <i>oven</i> dengan suhu 170°C selama 40-50 menit, atau hingga ketika ditusuk tidak ada adonan yang menempel (matang sempurna).
10.	Dinginkan			Sejenak <i>Chocolate Butter Cake</i> yang sudah matang.
	Keluarkan			Kue dari loyang, dan dinginkan sepenuhnya di atas <i>cooling wire</i> .

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

b) *Cream Cheese Buttercream***Tabel 2 Standard Recipe Cream Cheese Buttercream**

Cream Cheese Buttercream			Yield : 2.835 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masukkan	225 gr	Putih Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , gunakan <i>whisk attachment</i> untuk pengocokkan.
2.	Panaskan	450 gr	Gula Pasir	Di dalam panci dengan api sedang.
		120 gr	Air	
3.	Kocok			Putih telur (ketika <i>sugar syrup</i> mulai mendidih) dengan kecepatan sedang, tingkatkan perlahan hingga mencapai tahap <i>soft peak</i> .
4.	Cek			Suhu <i>sugar syrup</i> menggunakan <i>thermometer</i> hingga mencapai 115°C.
5.	Tuang			<i>Sugar syrup</i> perlahan ke dalam putih telur (<i>soft peak</i>), sambil terus dikocok pada kecepatan sedang hingga mencapai <i>stiff peak</i> .

Tabel 2 *Standard Recipe Cream Cheese Buttercream*

(Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Masukkan	1000 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>meringue</i> , lalu kocok kembali hingga merata.
		40 ml	<i>Vanilla Essence</i>	
7.	Tambahkan	1000 gr	<i>Cream Cheese</i>	Dengan suhu ruang ke dalam <i>buttercream</i> , lalu kocok sampai tercampur halus tanpa gumpalan.
8.	Pindahkan			<i>Cream cheese buttercream</i> ke dalam wadah, tutup dengan <i>plastic wrap</i> , dan simpan di <i>chiller</i> sebelum digunakan.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

c) *Dark Chocolate Ganache***Tabel 3 Standard Recipe Dark Chocolate Ganache**

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			Yield : 900 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Potong	600 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi ukuran kecil, lalu masukkan ke dalam mangkuk.
2.	Panaskan	300 gr	<i>Cream</i>	Di dalam panci hingga muncul gelembung kecil di bagian pinggir (hindari sampai mendidih penuh), kemudian tuangkan ke dalam mangkuk berisi <i>chocolate</i> . Diamkan beberapa menit agar <i>chocolate</i> meleleh merata oleh panasnya <i>cream</i> .
3.	Aduk			Perlahan dengan <i>whisk</i> hingga tercampur rata dan halus, lalu biarkan hingga mencapai suhu ruang sebelum digunakan.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

d) *White Chocolate Ganache***Tabel 4 *Standard Recipe White Chocolate Ganache***

<i>White Chocolate Ganache</i>			Yield : 800 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Potong	600 gr	<i>White Chocolate</i>	Menjadi ukuran kecil, lalu masukkan ke dalam mangkuk.
2.	Panaskan	200 gr	<i>Cream</i>	Di dalam panci hingga muncul gelembung kecil di bagian pinggir (hindari sampai mendidih penuh), kemudian tuangkan ke dalam mangkuk berisi <i>chocolate</i> . Diamkan beberapa menit agar <i>chocolate</i> meleleh merata oleh panasnya <i>cream</i> .
3.	Aduk			Perlahan dengan <i>whisk</i> hingga tercampur rata dan halus, lalu biarkan hingga mencapai suhu ruang sebelum digunakan.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

e) *Microsponge***Tabel 5 Standard Recipe *Microsponge***

<i>Microsponge</i>			Yield : 405 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan	150 gr	Telur	Ke dalam <i>blender</i> . Haluskan hingga adonan tercampur rata.
		150 gr	Gula Pasir	
		81 gr	Tepung Terigu	
		15 ml	<i>Vanilla Essence</i>	
		3 gr	<i>Baking Powder</i>	
		1 gr	Garam	
		5 gr	Pewarna Hijau	
2.	Saring			Adonan ke dalam <i>paper cup</i> tahan panas agar teksturnya halus.
3.	Panaskan			Menggunakan <i>microwave</i> dengan suhu tinggi selama 2–5 menit sampai adonan mengembang menyerupai spons.
4.	Dinginkan			Beberapa saat, lalu keluarkan <i>microsponge</i> dari wadah dan siap digunakan sebagai dekorasi kue.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

f) *Chocolate Casting***Tabel 6 Standard Recipe Chocolate Casting**

<i>Chocolate Casting</i>			Yield : 100 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Lelehkan	100 gr	<i>White Chocolate</i>	Dengan metode <i>bain-marie</i> atau menggunakan <i>microwave</i> hingga mencair, dengan suhu <i>maximal 42°C</i> .
2.	Tuangkan			<i>Chocolate</i> cair ke dalam cetakan berbentuk hewan laut (atau sesuai kebutuhan).
3.	Dinginkan			<i>Chocolate Casting</i> pada suhu ruang, atau masukkan sebentar ke dalam <i>chiller</i> sampai mengeras.
4.	Keluarkan			<i>Chocolate</i> dari cetakan secara hati-hati, lalu gunakan sebagai dekorasi kue.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

g) *Biscuit Crumbs***Tabel 7 Standard Recipe Biscuit Crumbs**

<i>Biscuit Crumbs</i>			Yield : 120 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	120 gr	<i>Biscuit</i> kering	Di dalam plastik, lalu tumbuk dengan <i>rolling pin</i> hingga menjadi remah halus (atau gunakan blender).
2.	Pindahkan			Ke dalam wadah, dan <i>biscuit crumbs</i> siap digunakan sebagai dekorasi kue.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

h) *Jelly***Tabel 8 Standard Recipe Jelly**

<i>Jelly</i>			Yield : 4.078 gram	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Blooming</i>	20 gr	<i>Gelatine</i>	Dengan merendam dalam air dingin hingga mengembang.

Tabel 8 *Standard Recipe Jelly*

(Lanjutan)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Masukkan	3500 ml	Air	Ke dalam panci, lalu panaskan hingga mendidih.
		500 gr	Gula Pasir	
		35 gr	Agar-agar	
3.	Tambahkan	10 gr	<i>Vanilla Essence</i>	Aduk hingga tercampur rata, lalu matikan api.
4.	Masukkan			<i>Gelatine</i> yang telah di <i>blooming</i> , aduk hingga larut sempurna. Setelah tercampur rata, pindahkan ke dalam wadah.
5.	Tambahkan	4 tetes	Pewarna Biru	Ke dalam wadah, kemudian aduk hingga merata.
6.	Dinginkan			Hingga mencapai suhu 26°C, lalu gunakan <i>Jelly</i> untuk dekorasi kue.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

1.3.2 Kebutuhan Peralatan

Tools adalah peralatan tangan berukuran kecil yang digunakan langsung oleh koki untuk pekerjaan detail, seperti pisau, spatula, atau *whisk*. Sementara itu, *equipment* mengacu pada peralatan berukuran besar yang biasanya tetap berada di dapur dan digunakan untuk pengolahan berskala besar, seperti *oven*, kompor, atau lemari pendingin. Kedua jenis peralatan ini saling melengkapi dalam menunjang efisiensi kerja, kapasitas produksi, serta menjaga kualitas masakan yang dihasilkan (Labensky et al., 2015).

Dalam penyusunan tugas akhir berupa dekorasi kue *Island Cake* bertema Nusa Penida, penulis memerlukan berbagai peralatan yang berperan penting dalam menunjang setiap tahap proses pembuatan. Adapun alat-alat yang dipakai beserta fungsinya dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 9 Kebutuhan Peralatan

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Rubber Spatula</i>		Mengaduk <i>chocolate ganache</i> .
2.	<i>Turntable</i>		Mempermudah pengerjaan dekorasi.

Tabel 9 Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
3.	<i>Digital Scale</i>		Menakar bahan sesuai kebutuhan dekorasi.
4.	<i>Thermometer</i>		Mengecek suhu.
5.	<i>Piping Bag</i>		Mengoleskan <i>ganache</i> pada <i>Styrofoam dummy</i> dan membentuk dekorasi <i>chocolate</i> .
6.	<i>Mini Palette Knife</i>		Menghaluskan <i>ganache</i> untuk memperoleh hasil akhir yang rapi.
7.	<i>Paper Cup</i>		Sebagai cetakan <i>microsponge</i> .
8.	<i>Blender</i>		Mencampur adonan <i>microsponge</i> dan menghaluskan <i>biscuit crumbs</i> .
9.	<i>Modelling Tools</i>		Memberikan detail tekstur pada lapisan <i>ganache</i> .

Tabel 9 Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
10.	Cetakan <i>Shell</i>		Menghasilkan <i>chocolate</i> yang dibentuk sebagai dekorasi bertema laut.
11.	<i>Bowl</i>		Melelehkan <i>chocolate</i> dengan metode <i>double boiling</i> , sebagai wadah untuk <i>jelly</i> , serta bahan dekorasi lain seperti <i>ganache</i> , <i>microsponge</i> , dan <i>biscuit crumbs</i> .
12.	Kompor		Sebagai media utama dalam memasak dengan kemampuan menghasilkan energi panas.
13.	Tusuk sate		Sebagai alat penopang untuk menjaga posisi <i>styrofoam dummy</i> tetap stabil.
14.	<i>Plastic Wrap</i>		Melapisi bagian dasar <i>styrofoam dummy</i> guna mencegah kebocoran saat <i>jelly</i> dituangkan.
15.	Plastik Mika		Membantu proses pencetakan <i>jelly</i> sehingga hasilnya lebih presisi dan sempurna.

Tabel 9 Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
16.	<i>Adjustable Cake Ring</i>		Menopang plastik mika sehingga tidak mudah bergeser atau lepas dari tempatnya.
17.	<i>Brush</i>		Melukis efek ombak sekaligus mengaplikasikan warna pada dekorasi kue.
18.	<i>Balloon Whisk</i>		Mengaduk <i>jelly</i> agar tercampur rata dengan lebih mudah.
19.	<i>Ladle</i>		Membantu penuangan <i>jelly</i> secara merata tanpa tumpah berlebihan.
20.	Panci		Memasak <i>jelly</i> serta memanaskan air sebagai dasar <i>double boiling</i> .
21.	<i>Airbrush</i>		Mengaplikasikan warna putih pada bagian tebing guna menambah kesan tekstur.
22.	<i>Tweezer</i>		Meletakkan potongan <i>microspoon</i> secara presisi pada dekorasi kue.
23.	Sendok teh		Memastikan <i>biscuit crumbs</i> dapat diletakkan secara halus tanpa merusak elemen dekorasi lainnya.
24.	<i>Microwave</i>		Berfungsi sebagai alat untuk membuat <i>microspoon</i> dan melelehkan <i>chocolate</i> .

Tabel 9 Kebutuhan Peralatan

(Lanjutan)

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
25.	<i>Cake Board</i> bulat diameter 40 cm		Sebagai alas dekorasi kue.
26.	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk pulau Nusa Penida ø28cmx35cm		Berfungsi sebagai pengganti kue dalam proses dekorasi.

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

1.3.3 Purchase Order

Purchase order (PO) merupakan surat resmi dari pihak pembeli kepada pemasok yang memuat informasi lengkap mengenai barang atau layanan yang dipesan, beserta jumlah dan harga yang disepakati. Dokumen ini berfungsi untuk memastikan proses pengadaan berjalan teratur, transparan, serta sesuai dengan kebutuhan dan anggaran perusahaan (Sabri et al., 2007). Dalam industri *pastry*, PO biasanya digunakan untuk memesan bahan baku seperti tepung, mentega, gula, maupun peralatan pendukung produksi sehingga ketersediaannya tetap terjamin.

Berikut adalah rincian *purchase order* terkait dengan pembuatan Dekorasi Kue “*Island Cake* Nusa Penida”:

Tabel 10 *Purchase Order* menggunakan *Base Cake*

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	Agar – agar	Nutrijell	35	gr	Rp5.500	7 gr	Rp27.500
2.	<i>Baking Powder</i>	Bakels	110	gr	Rp13.500	110 gr	Rp13.500
3.	<i>Biscuit</i>	Regal	120	gr	Rp11.500	120 gr	Rp11.500
4.	<i>Butter</i>	Anchor	2200	gr	Rp52.000	200 gr	Rp572.000
5.	<i>Cake Board</i>	40 cm	1	pc	Rp70.000	1 pc	Rp70.000
6.	<i>Cake Ring</i>	30 cm	1	pc	Rp75.000	1 pc	Rp75.000
7.	<i>Cocoa Powder</i>	Tulip Bordeaux	500	gr	Rp205.000	500 gr	Rp205.000
8.	<i>Cream</i>	Anchor	1000	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp115.000
9.	<i>Cream Cheese</i>	Anchor	1000	gr	Rp158.000	1000 gr	Rp158.000
10.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Colatta	1000	gr	Rp75.000	1000 gr	Rp75.000
11.	Garam	Dolphin	250	gr	Rp5.000	250 gr	Rp5.000
12.	<i>Gelatine</i>	Powder	250	gr	Rp65.000	250 gr	Rp65.000

Tabel 10 *Purchase Order* menggunakan *Base Cake*
(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
13.	<i>Greasing Oil</i>	Zeelandia	500	ml	Rp60.000	500 ml	Rp60.000
14.	Gula Kastor	Royal Semut	1500	gr	Rp22.000	500 gr	Rp66.000
15.	Gula Pasir	Gulaku	1000	gr	Rp17.500	1000 gr	Rp17.500
16.	Pasta <i>Chocolate</i>	ChefMate	1000	gr	Rp90.000	1000 gr	Rp90.000
17.	Pewarna Biru	Koepoe – koepoe	30	ml	Rp5.000	30 ml	Rp5.000
18.	Pewarna Hijau	Koepoe – koepoe	30	ml	Rp5.000	30 ml	Rp5.000
19.	Pewarna Putih	Koepoe – koepoe	50	ml	Rp11.000	50 ml	Rp11.000
20.	Plastik Mika	30cm x 25cm	1	pc	Rp32.000	1 pc	Rp32.000
21.	Susu	Diamond	1000	ml	Rp20.000	1000 ml	Rp20.000
22.	Telur	Ayam Negeri	1500	gr	Rp30.000	1000 gr	Rp45.000
23.	Tepung Terigu	Kunci Biru	2000	gr	Rp15.000	1000 gr	Rp30.000
24.	<i>Vanilla Essence</i>	Jansen	100	gr	Rp60.000	100 gr	Rp60.000

Tabel 10 *Purchase Order* menggunakan *Base Cake*

(Lanjutan)

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
25.	<i>White Chocolate Compound</i>	Colatta	1000	gr	Rp65.000	1000 gr	Rp65.000
TOTAL PURCHASE ORDER							Rp1.899.000

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 11 *Purchase Order* menggunakan *Styrofoam Dummy*

No.	Bahan	Spesifikasi	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	Agar – agar	Nutrijell	35	gr	Rp5.500	7 gr	Rp27.500
2.	<i>Baking Powder</i>	Bakels	110	gr	Rp13.500	110 gr	Rp13.500
3.	<i>Biscuit</i>	Regal	120	gr	Rp11.500	120 gr	Rp11.500
4.	<i>Cake Board</i>	40 cm	1	pc	Rp70.000	1 pc	Rp70.000
5.	<i>Cake Ring</i>	30 cm	1	pc	Rp75.000	1 pc	Rp75.000
6.	<i>Cream</i>	Anchor	1000	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp115.000
7.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Colatta	1000	gr	Rp75.000	1000 gr	Rp75.000

Tabel 11 *Purchase Order* menggunakan *Styrofoam Dummy*

(Lanjutan)

8.	Garam	Dolphin	250	gr	Rp5.000	250 gr	Rp5.000
9.	<i>Gelatine</i>	Powder	250	gr	Rp65.000	250 gr	Rp65.000
10.	Gula Pasir	Gulaku	1000	gr	Rp17.500	1000 gr	Rp17.500
11.	Pewarna Biru	Koepoe – koepoe	30	ml	Rp5.000	30 ml	Rp5.000
12.	Pewarna Hijau	Koepoe – koepoe	30	ml	Rp5.000	30 ml	Rp5.000
13.	Pewarna Putih	Koepoe – koepoe	50	ml	Rp11.000	50 ml	Rp11.000
14.	Plastik Mika	30cm x 25cm	1	pc	Rp32.000	1 pcs	Rp32.000
15.	Telur	Ayam Negeri	1000	gr	Rp30.000	1000	Rp30.000
16.	Tepung Terigu	Kunci Biru	1000	gr	Rp15.000	1000 gr	Rp15.000
17.	Tusuk Sate	-	60	pcs	Rp3.000	60 pcs	Rp3.000
18.	<i>Vanilla Essence</i>	Jansen	100	gr	Rp60.000	100 gr	Rp60.000
19.	<i>Styrofoam Dummy</i>	28x10 cm	3	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp150.000
20.	<i>White Chocolate Compound</i>	Colatta	1000	gr	Rp65.000	1000 gr	Rp65.000

Tabel 11 *Purchase Order* menggunakan *Styrofoam Dummy*
(Lanjutan)

TOTAL PURCHASE ORDER	Rp851.000
-----------------------------	-----------

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

1.3.4 *Recipe Costing*

Recipe costing berfokus pada konversi resep ke dalam satuan pembelian agar biaya bahan dapat dihitung dengan tepat (Lynch, 2008). Dalam bidang *pastry*, hal ini penting karena banyak bahan seperti buah, kacang, atau *chocolate* mengalami penyusutan saat diproses. *Pastry Chef* dapat memperkirakan kebutuhan bahan bersih (*edible portion*) serta menyesuaikan harga berdasarkan biaya aktual, sehingga pemakaian bahan mahal tetap efisien dan keuntungan tetap terjaga.

Berikut merupakan penjelasan mengenai *recipe costing* yang digunakan dalam pembuatan Dekorasi Kue “*Island Cake* Nusa Penida”:

Tabel 12 *Recipe Cost* menggunakan *Base Cake*

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Agar – agar	35	gr	Rp5.500	7 gr	Rp27.500
2.	<i>Baking Powder</i>	49	gr	Rp13.500	110 gr	Rp6.013
3.	<i>Biscuit</i>	120	gr	Rp11.500	120 gr	Rp11.500
4.	<i>Butter</i>	220	gr	Rp52.000	200 gr	Rp572.000
5.	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp70.000	1 pc	Rp70.000

Tabel 12 *Recipe Cost* menggunakan *Base Cake*

(Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
6.	<i>Cake Ring</i>	1	pc	Rp75.000	1 pc	Rp75.000
7.	<i>Cocoa Powder</i>	240	gr	Rp205.000	500 gr	Rp98.400
8.	<i>Cream</i>	500	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp57.500
9.	<i>Cream Cheese</i>	1000	gr	Rp158.000	1000 gr	Rp158.000
10.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	600	gr	Rp75.000	1000 gr	Rp45.000
11.	Garam	13	gr	Rp5.000	250 gr	Rp260
12.	<i>Gelatine</i>	20	gr	Rp65.000	250 gr	Rp5.200
13.	<i>Greasing Oil</i>	20	ml	Rp60.000	500 ml	Rp2.400
14.	Gula Kastor	1200	gr	Rp22.000	500 gr	Rp52.800
15.	Gula Pasir	1100	gr	Rp17.500	1000 gr	Rp19.250
16.	<i>Pasta Chocolate</i>	96	gr	Rp90.000	1000 gr	Rp8.640
17.	Pewarna Biru	5	ml	Rp5.000	30 ml	Rp833
18.	Pewarna Hijau	5	ml	Rp5.000	30 ml	Rp833
19.	Pewarna Putih	5	ml	Rp11.000	50 ml	Rp1.100
20.	Plastik Mika	1	pc	Rp32.000	1 pcs	Rp32.000
21.	Susu	480	ml	Rp20.000	1000 ml	Rp9.600
22.	Telur	1335	gr	Rp30.000	1000 gr	Rp40.050
23.	Tepung Terigu	1185	gr	Rp15.000	1000 gr	Rp17.775

Tabel 12 *Recipe Cost* menggunakan *Base Cake*

(Lanjutan)

24.	<i>Vanilla Essence</i>	65	gr	Rp60.000	100 gr	Rp39.000
25.	<i>White Chocolate Compound</i>	700	gr	Rp65.000	1000 gr	Rp45.500
TOTAL RECIPE COST						Rp1.394.928

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 13 *Recipe Cost* menggunakan *Styrofoam Dummy*

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
1.	Agar – agar	35	gr	Rp5.500	15 gr	Rp27.500
2.	<i>Baking Powder</i>	3	gr	Rp13.500	110 gr	Rp368
3.	<i>Biscuit</i>	120	gr	Rp11.500	120 gr	Rp11.500
4.	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp70.000	1 pc	Rp70.000
5.	<i>Cake Ring</i>	1	pc	Rp75.000	1 pc	Rp75.000
6.	<i>Cream</i>	500	gr	Rp115.000	1000 gr	Rp57.500
7.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	600	gr	Rp75.000	1000 gr	Rp45.000
8.	Garam	1	gr	Rp5.000	250 gr	Rp20
9.	<i>Gelatine</i>	20	gr	Rp65.000	250 gr	Rp5.200

Tabel 13 *Recipe Cost* menggunakan *Styrofoam Dummy*

(Lanjutan)

No.	Bahan	Banyak	Unit	Harga Pasar		Harga Total
				Harga	Unit	
10.	Gula Pasir	650	gr	Rp17.500	1000 gr	Rp11.375
11.	Pewarna Biru	5	ml	Rp5.000	30 ml	Rp833
12.	Pewarna Hijau	5	ml	Rp5.000	30 ml	Rp833
13.	Pewarna Putih	5	ml	Rp11.000	50 ml	Rp1.100
14.	Plastik Mika	1	pc	Rp32.000	1 pcs	Rp32.000
15.	Telur	150	gr	Rp30.000	1000 gr	Rp4.500
16.	Tepung Terigu	81	gr	Rp15.000	1000 gr	Rp1.215
17.	Tusuk Sate	10	pcs	Rp3.000	60 pcs	Rp500
18.	<i>Vanilla Essence</i>	25	gr	Rp60.000	100 gr	Rp15.000
19.	<i>Styrofoam Dummy</i>	3	pcs	Rp50.000	1 pcs	Rp150.000
20.	<i>White Chocolate Compound</i>	700	gr	Rp65.000	1000 gr	Rp45.500
TOTAL RECIPE COSTING						Rp554.944

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

1.3.5 Selling Price

Selling price mengacu pada nilai jual produk yang ditetapkan oleh produsen atau penjual, dengan memperhitungkan biaya produksi serta margin keuntungan yang diinginkan (Ewens et al., 2024). Dalam bidang *pastry*, harga ini tidak hanya berasal dari bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*, tetapi juga dipengaruhi faktor tak berwujud seperti reputasi merek, keunikan desain, serta pengalaman konsumen. Dengan demikian, produk *pastry* premium wajar dipasarkan lebih tinggi karena *selling price* mencerminkan gabungan biaya nyata dan nilai tambah yang tidak kasat mata (Wiyasha, 2011).

Penetapan *selling price* dapat dilakukan dengan berbagai metode dan rumus perhitungan. Dalam penelitian tugas akhir ini, penulis menggunakan salah satu rumus yang telah dipelajari pada mata kuliah Pengadaan dan Pengendalian Biaya Makanan pada semester sebelumnya. Persentase biaya makanan yang dianggap wajar berkisar antara 30–60%, dengan rumus sebagai berikut:

$$\textbf{Selling Price} = \frac{\textit{food cost}}{\textit{food cost percent}}$$

Berikut adalah hasil perhitungan *selling price* menggunakan rumus di atas oleh penulis :

Tabel 14 *Selling Price* menggunakan *Base Cake*

No.	Item	Keterangan	Cost	Price
1.	<i>Direct/Material Cost</i>	Total Bahan	-	Rp1.394.928
Total cost				Rp1.394.928
Food cost percentage 45%				
Selling price				Rp3.099.840
Actual selling price				Rp3.100.000

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

Tabel 15 *Selling Price* menggunakan *Styrofoam Dummy*

No.	Item	Keterangan	Cost	Price
1.	<i>Direct/Material Cost</i>	Total Bahan	-	Rp554.944
Total cost				Rp554.944
Food cost percentage 45%				
Selling price				Rp1.233.208
Actual selling price				Rp1.300.000

Sumber : Hasil Data Olahan Penulis, 2025

1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan

Lokasi: Cluster Rancamanyar No. E1, Rancamanyar, Kecamatan Baleendah,

Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40375

Waktu: Agustus – November 2025

1.4.2 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang

Lokasi: Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi No.

186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4014

Waktu: November 2025