

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake* merupakan istilah yang biasanya digunakan untuk merujuk pada aneka macam kue dengan tekstur yang bervariasi mulai dari yang lembut dan mengembang sampai yang padat dan kaya rasa (Garett, 2006). Terdapat dua variasi *cake* yang umumnya diketahui yaitu *fat base cake* dan *foam base cake*. *fat base cake* dibuat dengan mencampur bahan dasar seperti mentega, gula, telur dan tepung terigu. Lalu, ada pula pembuatan *cake* mengembangkan tekstur yang lebih ringan dan lembut dengan cara mengocok telur, gula lalu tepung, dikenal sebagai *foam base cake* (Miller, 2015).

*Cake* yang paling awal ditemukan oleh para arkeolog berada di reruntuhan desa dekat danau neolitikum di Swiss, yaitu kue-kue bundar pipih dari biji-bijian yang dihancurkan, dibasahi, dipadatkan dengan kemungkinan besar dimasak menggunakan batu yang dipanaskan. Namun, ada beberapa orang juga yang menyatakan bahwa *cake* berawal dari Mesir kuno. Sejarah menunjukkan bahwa masyarakat Mesir dipercaya sudah membuat *cake* sejak tahun 3000-5000 SM (Humble, 2010)

*Cake decoration* merupakan seni artistik dalam mempercantik sebuah kue, di mana tampilan *cake* yang awalnya biasa saja menjadi menawan, berbeda serta memiliki nilai seni (Melisa, 2021). Dahulu mungkin kue hanya didekorasi dengan *butter cream*, *icing* ataupun *frosting*, sedangkan untuk dekorasi kue zaman sekarang sudah sangat berkembang dari mulai bahan dasar hingga

bentuknya (Trezise, 2013). Dekorasi pada kue tidak hanya berfungsi sebagai hiasan semata, tetapi juga menjadi bentuk karya seni yang mampu menyampaikan makna atau cerita melalui tampilan visual pada kue.

Para *pastry chef* dan *cake decorator* menggunakan berbagai bahan dan peralatan untuk membuat dekorasi pada kue. *Marzipan*, *fondant*, *gum paste*, *butter cream*, dan cokelat termasuk di antara bahan yang umum digunakan (Stewart & Kromer, 2007). Di mana untuk Tugas Akhir ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dasar dekorasi kue.

*Fondant* yang berasal dari bahasa Prancis memiliki arti meleleh, selain itu *fondant* juga termasuk pada salah satu jenis *icing*. Terdapat dua jenis *fondant* yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Rolled fondant* cukup sering digunakan karena bentuknya yang padat namun lentur sehingga sangat mudah untuk menciptakan karya seni. Pada umumnya, *rolled fondant* berbasah dasar dari air, gula halus, *gelatine*, *glucose* dan *glycerin* (Trezise, 2016). *Fondant* dapat dicetak menjadi berbagai bentuk, warna, dan digunakan untuk menciptakan dekorasi yang halus dan rapi pada kue. Ini adalah salah satu teknik yang paling umum digunakan dalam pembuatan kue dekoratif (William, 2025).

Dalam penggunaan *rolled fondant* ada dua teknik yang biasa digunakan saat melapisi *cake* yaitu teknik *paneling* dan teknik *drapping*, teknik *paneling* merupakan teknik di mana *rolled fondant* ditipiskan lalu dipotong sesuai bentuk atau ukuran *cake* baru ditempelkan pada permukaan *cake*, teknik ini menghasilkan pinggiran yang tajam dan juga lurus (*sharp edges*). Selanjutnya adalah teknik *drapping*, teknik ini umum dan mudah untuk dilakukan karena

*rolled fondant* langsung diletakan pada *cake* setelah ditipiskan yang mana akan menutupi permukaan *cake* secara menyeluruh, namun penggunaan teknik ini akan sulit untuk dilakukan pada *cake* yang besar ataupun tinggi karena *rolled fondant* akan mudah sobek, *crack* atau retak (Carpenter, 2012). Terdapat beberapa teknik lainnya seperti untuk penggunaan *rolled fondant* ini seperti menggunakan cetakan (*molding*), dibentuk menggunakan tangan secara langsung (*hand modelling*), mencetak pola atau tekstur timbul (*emboss*), mencetak pola serta tekstur cekung atau tertekan kedalam (*deboss*) dan memotong menggunakan *cutter* atau *plunger (cut-outs)*, ada juga teknik melukis diatas permukaan (*painting*), memercikkan warna pada permukaan (*speckling*), mewarnai dengan kuas kering dengan sedikit warna (*dry brushing*), menepuk-nepuk warna menggunakan *spons* atau kuas (*dabbing*) dan membuat garis warna dengan satu sapuan kuas (*brushstroke*) untuk pewarnaan pada *rolled fondant* (Yusof, 2015)

Ada berbagai jenis pewarna makanan yang biasanya digunakan dalam proses pembuatan makanan. Dalam proses pewarnaan pada *rolled fondant* disarankan menggunakan *gel colors*, jenis pewarna ini tidak mengubah tekstur dan konsistensi *rolled fondant* karena memiliki pigmentasi warna yang cukup kuat. Selain *gel colors*, saat menggunakan *fondant* dapat pula menggunakan *dusting color* seperti *gold dust*, *silver dust*, *pearl dust* yang digunakan pada permukaan *rolled fondant* (Carpenter, 2012).



**GAMBAR 1 DEKORASI KUE PERNIKAHAN BERTEMA  
*MIDSUMMER***

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

*Cake* sangat serbaguna, cocok untuk berbagai acara dan tersedia dalam desain yang tak terhitung jumlahnya. Namun, satu hal yang tetap ada yaitu *cake* menjadi simbolisme abadi dalam perayaan, yang mewakili harapan manis dan positif untuk yang dicintai. Makna universal inilah yang membuat *cake* menjadi pilihan yang sangat populer dan banyak dipilih (Heng, 2024). Seiring berjalannya waktu dan berkembangnya zaman, *cake* bukan hanya sekedar hidangan manis atau digunakan untuk merayakan ulang tahun atau pernikahan tetapi menjadi bagian penting dalam berbagai acara serta kesempatan.

Dewasa ini, dekorasi pada *cake* dapat terinspirasi dari berbagai sumber, mulai dari yang umum, ada yang unik, ada yang mudah dipahami, dan ada juga yang tak terduga. Inspirasi bisa datang dari desain busana *haute couture*, porselen antik, pertandingan olahraga, bentuk makanan, peta negara bagian, relik iklan dari dekade tertentu dan orang atau acara yang sedang dirayakan (LoCicero, 2011).

Banyak munculnya *pastry chef*, *cake decorator* atau *chocolatier* di *platform* sosial media seperti Amaury Guichon, Blanc-Tailler bastien, Meruyert

Nursela dan Duff Goldman, serta munculnya acara TV (*reality show*) seperti *Ace of Cakes*, *Cake Wars*, *Is It Cake?*, dan *Super Mega Cakes* membuat masyarakat saat ini lebih berani dan ekspresif dalam mengutarakan keinginan atau kesukaannya terhadap sesuatu, baik itu hobi, idola, genre musik, genre film atau bahkan barang-barang disekitar.

Sebagai contoh, pada acara *Is It Cake?* yang ditayangkan oleh *Netflix* para peserta membuat *hyperrealistic cake* seperti *cake* berbentuk kulit kerang yang dibuat oleh Andrew Fuller, lalu ada *cake* berbentuk ular piton yang dibuat oleh Henderson Gonzalez, *cake* berbentuk lukisan Mona Lisa yang dibuat oleh Miko Kaw, bahkan ada *cake* berbentuk sarung tangan, bola bisbol dan sepatu kulit yang dibuat oleh Elizabeth Rowe (Paperno, 2025). Ada pula *cake* bertemakan film terkenal seperti *cake* berbentuk figur *superman* dari film *SUPERMAN* dalam acara *Super Mega Cake* yang sama-sama dibuat oleh Duff Goldman (Knowles, 2025).



**GAMBAR 2 DEKORASI KUE BERTEMA PIXAR *ANIMATION WORLD***

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023)

Terdapat banyak genre film yang ada mulai dari drama romantis, horor, komedi, keluarga, musikal ataupun animasi. Genre film yang saat ini sedang

ramai diperbincangkan di Indonesia adalah genre animasi, animasi sendiri adalah teknik menampilkan gambar atau objek secara berurutan pada kecepatan tertentu untuk memberi kesan bahwa mereka bergerak. Animasi dapat dilakukan dengan menggunakan gambar tangan dua dimensi (*2D*), model tiga dimensi (*3D*), atau objek fisik (*stop-motion*). Animasi dapat digunakan dalam berbagai konteks, seperti film, iklan, *game*, pelajaran, atau simulasi ilmiah (Dobson dkk, 2018). Salah satu contoh film animasi yang sedang naik daun atau diminati saat ini adalah film JUMBO (2025), film karya anak bangsa ini disutradarai oleh Ryan Adriandhy dengan 420 kreator asli Indonesia terlibat dalam pembuatannya (Satriawan, 2025).

Film ini bercerita tentang seorang anak yatim piatu bernama Don yang tinggal di desa Seruni bersama neneknya, Don memiliki nama panggilan jumbo karena tubuhnya yang gemuk. Sebelum ayah dan ibunya meninggal, ayah dan ibu Don memberinya buku dongeng berjudul "Pulau Gelembung". Don berencana untuk mengikuti kompetisi yang akan diadakan di desanya bersama Mae dan Nurman, dua sahabatnya. Don sering diganggu oleh teman-temannya, salah satu dari mereka adalah Atta. Atta dengan sengaja mencuri buku cerita Don agar mereka tidak dapat mengikuti lomba. Dalam perjalanan merebut kembali buku cerita milik Don, Ketiga sahabat itu bertemu dengan Meri, seorang gadis kecil yang telah meninggal dan terpisah dari orang tuanya. Don dan Meri akhirnya setuju untuk membantu satu sama lain (Adliyah, 2025).



**GAMBAR 3 UCAPAN SELAMAT OLEH KEMENTERIAN EKONOMI KREATIF**

(Sumber: Kementerian Ekonomi Kreatif/Badan Ekonomi Kreatif RI, 2025)

Film JUMBO (2025) menjadi film Indonesia terlaris sepanjang sejarah perfilman Indonesia, film ini telah ditonton lebih dari 10 juta penonton dalam kurun waktu 60 hari penayangannya, mengalahkan film KKN di Desa Penari (2022). Bukan hanya di Indonesia tetapi film ini menjadi film animasi dengan jumlah penonton terbanyak di Asia Tenggara, melampaui animasi Hollywood yang tayang di Indonesia. Film ini meraih rating yang cukup tinggi yaitu sebanyak 8.1/10 via IMDb (Hamidah, 2025).



**GAMBAR 4 KONSER JUMBO: KEAJAIBAN MUSIK DAN CERITA KITA**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Dalam rangka memperingati Hari Anak Nasional, salah satu jaringan bioskop terbesar di Indonesia yaitu Cinépolis mengajak 13.900 anak-anak untuk menonton film JUMBO (2025) yang digelar serentak pada tanggal 23 Juli 2025 dengan pemutaran di 56 titik lokasi yang tersebar di seluruh Indonesia (Krishnanda dkk, 2025). Film ini pun akan mengadakan konser “JUMBO: KEAJAIBAN MUSIK DAN CERITA KITA” pada 17 Agustus yang bertepatan dengan peringatan hari kemerdekaan Indonesia, konser ini menghadirkan beberapa penyanyi terkenal seperti Ariel “NOAH”, Bunga Citra Lestari, Maliq & D’Essentials, Prince Poetiray serta Quinn Salman sebagai pengisi *soundtrack* film ini. Hal ini dapat dilihat langsung pada Instagram resmi film Jumbo ([jumbofilm\\_id](#)) yang sudah memiliki 125.000 pengikut.

Oleh karena itu, sesuai dengan hasil penilaian dan pertimbangan penulis, penulis akan memilih presentasi produk dengan fokus dekorasi kue bertemakan film JUMBO (2025) dalam Tugas Akhir ini. Karena hal ini pula, penulis berharap dapat menggali berbagai teknik dan konsep dalam pembuatan dekorasi kue, lalu dapat mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta dapat menunjukkan keterampilan dan kreativitas penulis dalam mengolah dekorasi pada kue berbahan dasar *fondant*. Maka, dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis akan ajukan dengan judul:

**“DEKORASI KUE BERTEMAKAN FILM ANIMASI JUMBO (2025)”**

## B. Usulan Produk

Berikut merupakan penjelasan usulan produk yang penulis akan gunakan dalam menyusun Tugas Akhir ini.

### 1. Tema



**GAMBAR 5 POSTER FILM JUMBO (2025)**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Dalam karya ini penulis akan mengambil tema film JUMBO (2025) yang digarap oleh Ryan Adriandy. Film ini bergenre animasi drama musikal yang ditayangkan perdana pada tanggal 31 Maret 2025 serempak di seluruh bioskop Indonesia. Tema ini dipilih karena film JUMBO (2025) memiliki pesan moral tentang persahabatan, keberanian dan rasa percaya diri dengan alur cerita yang penuh petualangan serta keajaiban. Selain itu, film hasil karya anak bangsa ini kaya akan visual dunia fantasi seperti peri, portal magis, dan dunia imajinasi yang penuh warna (Info, 2025). Yang mana hal ini memberi banyak peluang bagi penulis untuk berkreasi dengan berbagai elemen artistik yang menarik di mana penulis akan menampilkan figurine Don, Nurman, Mae, Meri, Mbek, Mbeek dan Mbeek serta menampilkan beberapa detail lainnya yang akan

mengambarkan suasana desa Seruni sebagai ciri khas dalam dekorasi kue ini. Penulis juga akan menggunakan banyak warna sehingga akan menciptakan kesan ceria dan meriah.



**GAMBAR 6 FILM JUMBO (2025) LULUS SENSOR  
UNTUK SEMUA UMUR**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Film ini telah dinyatakan lulus sensor untuk semua umur, sehingga film ini dapat menarik banyak perhatian dari segala kalangan. Kue bertemakan film animasi JUMBO (2025) dapat disuguhkan dalam berbagai kesempatan dan acara perayaan seperti hari ulang tahun, khitanan, menjadi pajangan atau *centrepiece* pada acara pemutaran perdana film, konser maupun *anniversary* film tersebut.

## **2. Konsep Produk**

Pada produk ini, penulis akan membuat *cake* dengan desain empat tingkat (*4 tiers*) serta menggunakan *signature product* yang biasa digunakan oleh penulis yaitu *Chocolate Ambrosia Cake*. Seperti namanya, *cake* ini akan menggunakan *chocolate sponge cake* sebagai *base*, lalu

*mixberry compotes* dan *dark chocolate whipped ganache* sebagai isian serta akan menggunakan *chocolate ganache* sebagai *coating*. Kemudian didekorasi keseluruhannya menggunakan *rolled fondant*, penulis pun akan menggunakan *rice crispy treats* sebagai bahan dasar untuk pembuatan beberapa dekorasi lainnya.

*Chocolate Ambrosia Cake*, diambil dari kata *ambrosia* yang memiliki arti makanan untuk para dewa, kata ini pun berasal dari bahasa Yunani yaitu *ambrotos* atau keabadian. Dalam mitologi Yunani dan Romawi, diyakini bahwa hanya para dewa dan dewi yang boleh memakan *ambrosia* ini karena dipercaya akan memberikan kehidupan abadi kepada siapa pun yang memakannya (Baratz, 2015).

Biasanya dalam pembuatan dekorasi kue akan menggunakan *butter cake* sebagai *base*, di mana *butter cake* memiliki tekstur yang dirasa cocok karena dapat menahan beban dekorasi yang berat. Namun pada karya ini, penulis akan menggunakan *sponge cake* dengan rasa cokelat, dipadukan dengan *mixberry compotes* sebagai penyeimbang rasa karena memiliki rasa yang manis dan asam khas buah *berry*, lalu ada pula *dark chocolate whipped ganache* yang ditambahkan *feuilletine* sebagai penambah tekstur isian *cake* ini. Dikarenakan penulis menggunakan *sponge cake* sebagai *base* pada dekorasi kue ini maka penulis akan menggunakan *chocolate ganache* sebagai *coating*, bukan hanya memiliki rasa yang cocok tetapi juga memiliki tekstur yang cukup kokoh untuk menopang dekorasi saat *chocolate ganache* tersebut sudah dingin dan mengeras (Shotts, 2007).

*Ganche* merupakan istilah umum yang digunakan untuk campuran antara cokelat dan *cream* baik itu *dairy cream* maupun *non-dairy cream*. *Ganache* pertama kali ditemukan sekitar tahun 1850 di Prancis secara tidak sengaja dari tercampurnya cokelat dengan air, secara harfiah *ganache* memiliki arti *jowl* atau area pipi dan dagu karena *ganache* dapat meleleh di mulut. Tidak ada resep pasti dalam pembuatan *ganache*, baik itu komposisi atau proses pembuatannya karena dalam pembuatan *ganache* bisa juga ditambahkan bahan lain seperti gula ataupun mentega (Herrero dkk., 2009). Dalam pembuatan *ganache* rasio yang biasa digunakan adalah 1:1, 1:2, 1:4 atau seterusnya sesuai dengan konsistensi yang diperlukan, dalam *cake decoration* ini penulis membuat dua jenis *ganache* yaitu *chocolate whipped ganache* sebagai isian dan *chocolate ganache* dengan rasio 1:1 sebagai *covering*.

Dekorasi pada cake ini akan menggunakan *rolled fondant* dengan beberapa elemen-elemen dekorasi yang akan menggambarkan visual dari film JUMBO (2025) itu sendiri. Penulis akan menggunakan beberapa teknik seperti *molding* untuk beberapa dekorasi, *hand modelling* untuk membuat tokoh serta elemen film, lalu *embossing* untuk memberikan tekstur dan juga *painting* untuk pewarnaan pada sebagian fondant.

Dalam karya ini pun penulis menggunakan *rice crispy treats* untuk beberapa dekorasi karena konsistensi dari *rice crispy treats* ini mudah untuk dibentuk sesuai kebutuhan dan keinginan, bukan hanya itu *rice crispy treats* juga sangat mudah dibuat karena hanya terbuat dari campuran *marshmallow* dan *rice crispy*. *Rice crispy treats* juga sangat

cocok digunakan sebagai pengganti dekorasi-dekorasi yang sulit jika menggunakan *cake* asli seperti dalam proses pembuatan *anti-gravity cake* atau *cake* melayang (Whipple, 2015).

Tetapi, untuk Tugas Akhir ini penulis akan lebih berkonsentrasi pada bagian dekorasi sehingga penulis akan menggunakan *styrofoam/dummy* untuk menggantikan *ambrosia cake* sebagai *base* dan juga pengganti *rice crispy treats* untuk beberapa dekorasi.

Untuk proses pelapisan atau *covering* menggunakan *rolled fondant*, penulis akan menggunakan teknik *paneling* pada *tier* pertama, kedua dan ketiga serta menggunakan teknik *draping* pada *tier* keempat karena dirasa lebih cocok dengan desain yang sudah ada. Selain itu, penulis akan menambahkan beberapa efek tambahan khusus dengan menggunakan alat bantu seperti *automatic turning table* dan juga *mini tumblr lamp* yang akan memperkuat nuansa animasi serta akan membuat *cake* lebih hidup.

### 3. Desain Produk

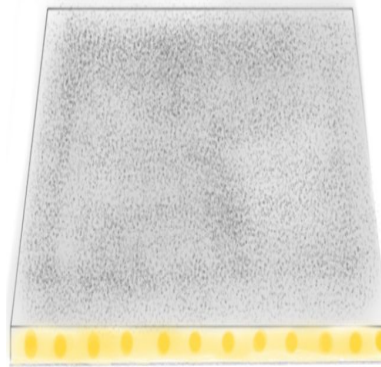


**GAMBAR 7 DESAIN PRODUK *CAKE DECORATION***

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Seperti yang dapat dilihat dari desain produk di atas, Produk ini terbagi menjadi empat tingkat. Setiap tingkatan akan memiliki bentuk, ukuran dan dekorasi yang berbeda, berikut merupakan penjelasan dari desain produk untuk *cake decoration* pada Tugas Akhir ini.

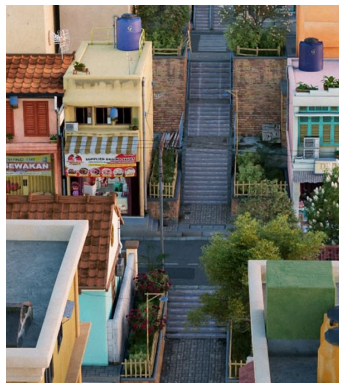
a. *Cake Board*



**GAMBAR 8 CAKE BOARD**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada produk ini, alas atau *cake board* yang digunakan memiliki bentuk persegi dengan ukuran 50cm x 50cm. *Cake board* ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna dominan abu, setelah itu akan menggunakan teknik *embossing* untuk menambahkan tekstur pada permukaan *rolled fondant* sehingga akan menggambarkan jalan desa Seruni pada film Jumbo.



**GAMBAR 9 DESA SERUNI**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Selain itu akan ditambahkan *mini tumbler lamp* di sekeliling cake board, lalu dilapisi pita berwarna emas untuk menggambarkan lampu jalan serta menambah estetika pada produk ini.

*b. Tier Pertama*



**GAMBAR 10 *TIER* PERTAMA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Untuk *tier* pertama ini, penulis menggunakan *styrofoam/dummy* berukuran 30cm x 14cm. Kemudian, dilapisi *rolled fondant* berwarna biru muda dengan gradasi biru yang lebih tua menggunakan teknik *paneling*. Kemudian, akan ditambahkan juga *rolled fondant* berbentuk awan warna putih, pemilihan warna biru dan ornamen awan didasarkan pada warna langit di siang hari dengan cuaca yang cerah. Pada bagian depan *tier* pertama ini, penulis akan menggunakan dekorasi timbul berbentuk pabrik gula terbengkalai yang mana tempat ini merupakan markas Jumbo, Nurman dan Mae serta tempat di mana mereka bertemu dengan sosok Meri.



**GAMBAR 11 PABRIK GULA**

(Sumber: [Instagram.com/jumbofilm\\_id](https://www.instagram.com/jumbofilm_id), 2025)

Selain itu, untuk sisi lainnya penulis akan menambahkan dekorasi timbul yang akan menggambarkan suasana warna-warni desa Seruni. Untuk teknik atau metode pewarnaan pada ornamen dekorasi *tier* pertama ini, penulis akan menggunakan teknik *painting* dengan mencampurkan pewarna makanan dengan *food grade alcohol*.

*c. Tier Kedua*



**GAMBAR 12 *TIER* KEDUA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada *tier* kedua akan menggunakan *styrofoam/dummy* berdiameter 20cm dengan tinggi 20cm. *Tier* ini akan dilapisi *rolled*

*fondant* berwarna ungu dan *rolled fondant* berwarna hijau di bagian dalam yang akan menyerupai tirai, hal ini karena penulis ingin menggambarkan panggung pentas seni desa Seruni, tempat di mana Don dan sahabatnya tampil.



**GAMBAR 13 PANGGUNG PENTAS SENI**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Pada bagian bawah *tier* ini pun akan diberi *rolled fondant* dengan *emboss* yang menyerupai papan kayu agar seperti panggung dengan tambahan ornamen-ornamen dekorasi lainnya. untuk bagian atas sendiri, akan ditutupi dengan *edible cloud* yang terbuat dari *pastillage* untuk efek awan atau asap dengan menampilkan logo atau ikon tulisan JUMBO di bagian depan yang berhiaskan renda berwarna merah di belangkangnya, sesuai dengan desain yang telah dibuat. Penulis pun akan menambahkan beberapa *mini tumblr lamp* untuk menambah efek dramatis pada *tier* kedua ini.

d. *Tier* Ketiga



**GAMBAR 14 *TIER* KETIGA**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

*Tier* ketiga merupakan *styrofoam/dummy* dengan bentuk persegi panjang yang memiliki ukuran 18cm x 24cm yang akan menyerupai sebuah buku. Pada bagian ini, penulis menggunakan teknik *paneling* untuk menutupi *styrofoam/dummy* dengan *rolled fondant* berwarna biru keunguan serta akan dihiasi dekorasi yang akan menggunakan teknik pewarnaan *painting*.



**GAMBAR 15 BUKU DONGENG PULAU GELEMBUNG**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

Pada bagian pinggiran dari *tier* ini penulis akan menggunakan teknik *emboss* untuk membentuk halaman buku dengan bantuan *modeling tools*. *Tier* ketiga ini akan menyerupai sebuah buku dongeng milik Don berjudul "pulau gelembung" yang mana ternyata pada bagian sampul belakang buku dongeng ini memiliki lirik lagu yang dibuat khusus untuk Don oleh kedua orang tuanya sebelum mereka meninggal dunia.

e. *Tier* Keempat



**GAMBAR 16 *TIER* KEEMPAT**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

*Tier* paling atas atau *tier* keempat pada Tugas Akhir ini merupakan *styrofoam/dummy* berbentuk bulat berdiameter 15cm dengan tinggi 7,5cm. *Tier* akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna ungu menggunakan teknik *draping* dan teknik pewarnaan *speckling* untuk menambahkan detail bintik-bintik berwarna putih atau perak. Pada bagian bawah *tier* ini akan menggunakan *edible cloud* yang terbuat dari *pastillage* untuk memberikan efek melayang dan menghubungkan dari *tier* ketiga dengan *tier* keempat. Akan ada

beberapa dekorasi yang terbuat dari *rolled fondant* dengan beberapa bentuk gelembung berwarna dan bintang-bintang dengan sosok Meri, arwah anak kecil yang bertemu dengan Don dan sahabatnya. bukan hanya itu, pada *tier* keempat ini juga penulis akan menambahkan efek khusus yaitu *automatic turning table* dan *mini tumbler lamp* untuk menambahkan kesan visual dunia fantasi.

*f. Figurine Don*



**GAMBAR 17 FIGURINE DON**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada *tier* kedua atau lebih tepatnya di atas panggung terdapat *figurine* tokoh utama dalam film Jumbo (2025) yaitu Don. *Figurine* karakter Don ini keseluruhannya terbuat dari *rolled fondant* yang dicampurkan *CMC* agar kering dan kokoh, dibuat dengan menggunakan teknik *hand modeling* di mana *rolled fondant* diberi warna krem untuk bagian tubuh, coklat muda untuk bagian celana, biru, putih untuk bagian baju dan merah serta menggunakan teknik *painting* untuk detail pewarnaan agar lebih realistis. Don memiliki ciri

has yaitu bentuk tubuhnya yang gempal dan sedikit lambat jika melakukan sesuatu sehingga sering kali dirundung oleh teman-temannya, tetapi di luar itu Don merupakan sosok yang berani, pantang menyerah dan bertekad kuat, di mana dia membuktikan dengan mengikuti pentas seni dengan menampilkan lagu ciptaan kedua orang tuanya.



**GAMBAR 18 KARAKTER DON**

(Sumber: Visinema, 2025)

*g. Figurine Nurman*



**GAMBAR 19 FIGURINE NURMAN**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Di bagian sebelah kanan atas *tier* pertama terdapat *figurine* karakter Nurman, salah satu sahabat Don. *Figurine* ini akan berposisi seolah-olah sedang duduk dan melambaikan tangan, yang mana karakter nurman ini terbuat dari *rolled fondant* menggunakan teknik *hand modeling* dengan warna pakaian ciri khas nya yaitu celana hijau, baju dengan motif garis berwarna putih kekuningan dan oranye serta menggunakan teknik *painting* untuk detail pewarnaan. Karakter Nurman merupakan sahabat Don yang humoris, penuh ide dan setia kawan.



**GAMBAR 20 KARAKTER NURMAN**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

#### *h. Figurine Mae*



**GAMBAR 21 FIGURINE MAE**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada bagian bawah depan *tier* pertama terdapat *figurine* karakter Mae yang juga merupakan sahabat dari Don. Figurine Mae ini terbuat dari *rolled fondant* dengan menggunakan *teknik hand modeling*, karakter Mae ini memiliki ciri khas yaitu rambut yang ikal dan mengembang lalu mengenakan kemeja flanel, kaos berwarna hijau muda, dan celana berwarna biru yang mana hal ini pula yang akan menjadi penggunaan warna pada *rolled fondant* serta menggunakan *teknik painting* untuk *detailing*.



**GAMBAR 22 KARAKTER MAE**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

*i. Figurine Meri*



**GAMBAR 23 FIGURINE MERI**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

*Figurine* Meri ini merupakan bagian paling atas atau sering disebut *cake topper*, karakter Meri terbuat dari *rolled fondant* dengan teknik *hand modeling* dengan warna dominasi ungu, krem dan coklat serta tambahan teknik pewarnaan *painting rolled fondant*. selain itu pada *figurine* ini akan dibuat seolah-olah melayang dengan diberi *edible cloud* yang terbuat dari *pastillage* pada bagian bawahnya, mengingat Meri merupakan sosok arwah anak kecil yang terpisah dengan kedua orang tuanya.



**GAMBAR 24 KARAKTER MERI**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

j. *Figurine* Mbek, Mbeek dan Mbeek



**GAMBAR 25 FIGURINE MBEK**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)



**GAMBAR 26 FIGURINE MBEEK**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)



**GAMBAR 27 FIGURINE MBEEK**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada *cake decoration* ini, terdapat tiga *figurine* dari karakter kambing milik Nurman yaitu Mbek untuk kambing kecil berwarna putih kecoklatan, Mbeek untuk kambing berwarna dominasi coklat dan Mbeek untuk kambing dewasa yang memiliki warna nyentrik yaitu hijau *tosca* dan putih. *Figurine* ini akan terbuat dari *rolled fondant* menggunakan teknik *hand molding* dengan campuran *CMC* agar kokoh, selain itu akan ditambahkan pewarnaan dengan teknik *painting* agar terlihat lebih realistis. Ketiga *figurine* ini diletakan di sebelah kiri dan kanan *tier* pertama di atas *dummy* berbentuk tabung

yang akan dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau, dominasi ungu dan putih.



**GAMBAR 28 KARAKTER MBEK, MBEEK & MBEEEK**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025)

k. Sepeda Keren dan Radio



**GAMBAR 29 SEPEDA KEREN**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)



**GAMBAR 30 RADIO**

(Sumber: Olahan Penulis, 2025)

Pada bagian depan sebelah kanan dan kiri *tier* pertama, terdapat dekorasi berbentuk sepeda dan radio. Dekorasi ini akan dibuat menggunakan *rolled fondant* yang disatukan dengan *CMC* dan dibuat satu persatu bagiannya menggunakan teknik *hand modeling* serta diwarnai dengan teknik *painting*. Sepeda dan radio ini merupakan elemen yang ada di film JUMBO (2025), di mana sepeda ini digunakan oleh Don, Nurman, Mae dan ketiga kambing milik Nurman untuk kabur saat dikejar oleh pak Rusli yang merupakan kepala desa Seruni. Sedangkan, untuk radio ini bukan sekedar radio biasa karena memiliki keistimewaan yaitu saat diatur ke frekuensi tertentu dapat menjadi media komunikasi antara yang masih hidup dengan yang sudah meninggal, di mana Don dapat berkomunikasi dengan kedua orang tuanya yang sudah meninggal dengan radio ini.

#### 1. Tangga, Pipa, Bintang, Gelembung dan Bendera

Pada *cake decoration* ini, penulis menambahkan beberapa elemen dekorasi lainnya yaitu tangga, pipa dan bendera. Dekorasi tangga akan menggunakan *styrofoam/dummy* yang kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* warna abu-abu untuk bagian atas dan *rolled fondant* berwarna merah muda untuk bagian sisi. Dekorasi pipa akan berjumlah tiga dengan ketinggian yang berbeda-beda memakai *styrofoam/dummy* lalu ditutup dengan *rolled fondant* berwarna hijau *tosca* ditambah ornamen batu bata untuk pipa pertama, *rolled fondant* berwarna gradasi ungu, biru dan putih untuk pipa kedua, *rolled fondant*

berwarna putih untuk pipa ketiga. Kemudian, untuk dekorasi gelembung terbuat dari *rolled fondant* yang diberi warna putih, hijau biru, merah muda, oranye dan ungu lalu akan diberi *silver dust* pada permukaannya untuk memberi kesan mengkilat dan berkilau. sedangkan, untuk dekorasi bendera akan terbuat dari *rolled fondant* berwarna merah, hijau, kuning, ungu, biru dan putih, menggunakan tusuk sate yang dilapisi *rolled fondant* sebagai tiang serta menggunakan *floral wire* sebagai tali bendera.

Seluruh warna pada *cake decoration* ini menggunakan palet warna yang sesuai dengan film Jumbo (2025), di mana penulis menggunakan palet warna yang diunggah oleh akun Instagram resmi film tersebut (@jumbofilm\_id).



**GAMBAR 31 COLOR PALETTE FILM JUMBO**

(Sumber: Official Account JUMBO Film, 2025  
dimodifikasi oleh penulis, 2025)

## C. Tinjauan Produk

### 1. *Standard Recipe*

*Standard recipe* merupakan daftar yang memuat penjelasan mulai dari nama dan jumlah bahan, alat yang diperlukan, cara pembuatan, serta jumlah akhir atau porsi yang dihasilkan saat membuat suatu produk. *Standard recipe* juga merupakan komponen dasar yang sangat penting untuk mengetahui kebutuhan alat dan bahan dalam proses pemesanan (*purchase order*), menentukan *costing* dan menentukan harga jual suatu produk, bukan hanya itu dengan adanya *standard recipe* maka kualitas produk akhir yang dihasilkan dapat terjaga (Saçkes, 2023).

Dalam proses pembuatan suatu produk terkadang diperlukan penyesuaian *standard recipe* seperti volume loyang, jumlah porsi atau total berat akhir suatu produk agar sesuai dengan yang dibutuhkan. Dalam hal ini diperlukan rumus perhitungan atau konversi dari *standard recipe* awal menjadi *recipe* yang diperlukan. Maka berikut merupakan perhitungan yang dapat digunakan untuk menentukan jumlah porsi atau total berat akhir dan volume loyang saat membuat suatu produk:

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

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

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

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

Dengan mengetahui perhitungan tersebut maka dapat memudahkan di saat perlunya perubahan atau penyesuaian pada *standard recipe* yang ada (Novianti, 2022). Berikut *standard recipe* yang akan digunakan dalam tugas akhir ini, terdiri dari resep *noir chocolate sponge cake*, *raspberry compotes*, *chocolate whipped ganache*, *chocolate ganache* dan *rice crispy treats*.

a. *Noir Chocolate Sponge Cake*

**TABEL 1 STANDARD RECIPE NOIR CHOCOLATE SPONGE CAKE**

| <i>Noir Chocolate Sponge Cake</i> |                                      |                      |                                                           | <b>Hasil :</b> 1 Kue 30cm x 15cm<br>1 Kue Bulat Ø20cm x 20cm<br>1 Kue 18cm x 26cm<br>1 Kue Bulat Ø15cm x 5cm                                           |
|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                      |                      |                                                           | <b>Halaman : 1 dari 2</b>                                                                                                                              |
| No.                               | Metode                               | Kuantitas            | Bahan                                                     | Keterangan                                                                                                                                             |
| 1                                 | Panaskan                             |                      |                                                           | Oven dengan suhu 180°C, api atas dan bawah.                                                                                                            |
| 2                                 | Oleskan<br><br>Lapisi                | 50 ml                | <i>Greasing oil</i>                                       | Pada permukaan loyang.<br><br>Bagian bawah loyang dengan <i>baking paper</i> .                                                                         |
| 3                                 | Masukkan                             | 900 gr               | <i>Butter</i>                                             | Dalam <i>mixing bowl</i> , kocok hingga pucat dan mengembang menggunakan <i>paddle attachment</i> lalu sisihkan dalam wadah terpisah.                  |
| 4                                 | Siapkan<br><br>Hangatkan<br><br>Aduk | 500 gr<br><br>600 ml | <i>Dark chocolate couverture</i><br><br><i>Fresh milk</i> | Dalam <i>bowl</i> .<br><br>Menggunakan <i>sauce pan</i> , lalu campurkan dengan <i>dark chocolate</i> .<br><br>Hingga tercampur dengan rata, sisihkan. |

TABEL 1 *STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE*

(Lanjutan)

|   |           |                             |                                                                                |                                                                                                                                                              |
|---|-----------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Pecahkan  | 48 pcs                      | Telur                                                                          | Dalam <i>mixing bowl</i> .                                                                                                                                   |
|   | Tambahkan | 2100 gr<br>300 gr           | <i>Granulated sugar</i><br><i>Emulsifier</i>                                   | Pada <i>bowl</i> yang sama.                                                                                                                                  |
|   | Ayak      | 1500 gr<br>600 gr<br>950 gr | <i>Medium flour</i><br><i>Cornstrach</i><br><i>Noir Cocoa</i><br><i>powder</i> | Lalu masukkan dalam <i>bowl</i> , kocok semua bahan hingga mengembang menggunakan <i>whisk attachment</i> .                                                  |
|   |           | 90 gr                       | <i>Milk powder</i>                                                             |                                                                                                                                                              |
| 6 | Campurkan |                             | <i>Butter</i>                                                                  | Yang telah disiapkan ke dalam adonan.                                                                                                                        |
|   | Kocok     |                             |                                                                                | Hingga tercampur rata.                                                                                                                                       |
|   | Tambahkan | 60 ml                       | Perisa bakar                                                                   | Ke dalam adonan, aduk hingga rata.                                                                                                                           |
| 7 | Tuang     |                             |                                                                                | Adonan ke dalam loyang yang telah dipersiapkan.                                                                                                              |
|   | Ratakan   |                             |                                                                                | permukaan adonan dengan <i>palette</i> .                                                                                                                     |
| 8 | Panggang  |                             |                                                                                | Adonan dalam oven kurang lebih 45-55 menit atau sampai adonan <i>cake</i> matang.                                                                            |
|   | Dinginkan |                             |                                                                                | <i>Cake</i> sesaat setelah dikeluarkan dari oven.                                                                                                            |
|   | Keluarkan |                             |                                                                                | <i>Cake</i> dari loyang, lalu lepaskan <i>baking paper</i> pada bagian bawah <i>cake</i> dan biarkan hingga benar-benar dingin di atas <i>cooling wire</i> . |

Sumber: Olahan Penulis, 2019

*b. Mixberry Compotes*

**TABEL 2 STANDARD RECIPE MIXBERRY COMPOTES**

| <i>Mixberry Compotes</i> |           |                                      |                                                            | Hasil : 2180 gr                                                                    |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |           |                                      |                                                            | Halaman : 1 dari 1                                                                 |
| No.                      | Metode    | Kuantitas                            | Bahan                                                      | Keterangan                                                                         |
| 1                        | Masukkan  | 750 gr<br>360 gr<br>30 ml<br>1000 gr | Raspberry puree<br>Sugar<br>Lemon juice<br>Frozen mixberry | Ke dalam <i>sauce pan</i> .                                                        |
|                          | Panasakan |                                      |                                                            | Dengan api sedang hingga mendidih.                                                 |
| 2                        | Campurkan | 20 gr<br>20 ml                       | Cornstrach<br>Air                                          | Dalam <i>bowl</i> .                                                                |
|                          | Tuang     |                                      |                                                            | Ke dalam <i>compotes</i> yang sudah mendidih, aduk hingga mengental lalu sisihkan. |
| 3                        | Dinginkan |                                      |                                                            | <i>Mixberry compotes</i> sebelum digunakan.                                        |

Sumber: Pullman Bandung, 2020 dimodifikasi oleh Penulis, 2023

*c. Chocolate Whipped Ganache*

**TABEL 3 STANDARD RECIPE CHOCOLATE WHIPPED GANACHE**

| <i>Chocolate Whipped Ganache</i> |           |                 |                        | Hasil : 3000 gr                                                                        |
|----------------------------------|-----------|-----------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |           |                 |                        | Halaman : 1 dari 2                                                                     |
| No.                              | Metode    | Kuantitas       | Bahan                  | Keterangan                                                                             |
| 1                                | Masukkan  | 350 ml<br>70 gr | Dairy cream<br>Glucose | Ke dalam <i>sauce pan</i> .                                                            |
|                                  | Panasakan |                 |                        | Dengan api sedang hingga susu menjadi hangat dan <i>glucose</i> tercampur dengan rata. |

**TABEL 3 STANDARD RECIPE CHOCOLATE WHIPPED GANACHE**  
(Lanjutan)

|   |                                                  |         |                                  |                                                                                                                                                                                            |
|---|--------------------------------------------------|---------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Siapkan<br><br>Tuang                             | 1070 gr | <i>Dark chocolate couverture</i> | Dalam <i>bowl</i> .<br><br><i>Cream</i> yang sudah dipaskan ke dalam <i>bowl</i> , aduk hingga cokelat tercampur rata.                                                                     |
| 3 | Tambahkan<br><br>Dinginkan<br><br><i>Whipped</i> | 1050 ml | <i>Dairy cream (cold)</i>        | Ke dalam <i>ganache</i> , aduk hingga rata.<br><br><i>Ganache</i> di dalam <i>chiller</i> .<br><br><i>Ganache</i> hingga mengembang menggunakan <i>whisk attachment</i> sebelum digunakan. |
| 4 | Campurkan                                        | 460 gr  | <i>Feuillettine</i>              | Ke dalam <i>chocolate ganache</i> yang sudah di <i>whipped</i> hingga tercampur dengan rata.                                                                                               |

Sumber: Pullman Bandung, 2020

*d. Chocolate Ganache*

**TABEL 4 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANCHE**

| <i>Chocolate Ganache</i> |                          |                        |                                                          | Hasil : 5000 gr                                                                                                 |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                          |                          |                        |                                                          | Halaman : 1 dari 1                                                                                              |
| No.                      | Metode                   | Kuantitas              | Bahan                                                    | Keterangan                                                                                                      |
| 1                        | Siapkan<br><br>Panasakan | 2500 gr<br><br>2500 gr | <i>Dark chocolate compound</i><br><br><i>Dairy cream</i> | Di dalam <i>bowl</i> .<br><br>Dengan api sedang lalu masukkan kedalam <i>bowl</i> , aduk hingga tercampur rata. |
| 2                        | Dinginkan                |                        |                                                          | Sejenak pada suhu ruang sebelum digunakan.                                                                      |

Sumber: Olahan Penulis, 2023

e. *Rice Crispy Treats*

TABEL 5 STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS

| <i>Rice Crispy Treats</i> |                                           |           |                    | Hasil : 900 gr                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|-------------------------------------------|-----------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |                                           |           |                    | Halaman : 1 dari 1                                                                                                                                                                              |
| No.                       | Metode                                    | Kuantitas | Bahan              | Keterangan                                                                                                                                                                                      |
| 1                         | Panasakan                                 | 100 gr    | <i>Butter</i>      | Di dalam <i>pan</i> dengan api sedang.                                                                                                                                                          |
| 2                         | Masukkan<br><br>Panaskan                  | 300 gr    | <i>Marshmallow</i> | Ke dalam <i>pan</i> .<br><br><i>Marshmallow</i> hingga meleleh sembari terus diaduk, matikan api.                                                                                               |
| 3                         | Tambahkan<br><br>Dinginkan<br><br>Diamkan | 500 gr    | <i>Rice crispy</i> | Ke dalam <i>marshmallow</i> , aduk hingga tecampur rata.<br><br><i>Rice crispy treats</i> sejenak sebelum digunakan. Cetak menjadi bentuk yang diperlukan dan dinginkan<br><br>Hingga mengeras. |

Sumber: Olahan Penulis, 2019

f. *Simple Syrup*

TABEL 6 STANDARD RECIPE SIMPLE SYRUP

| <i>Simple Syrup</i> |           |                   |                                         | Hasil : 2300 ml                                 |
|---------------------|-----------|-------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                     |           |                   |                                         | Halaman : 1 dari 2                              |
| No.                 | Metode    | Kuantitas         | Bahan                                   | Keterangan                                      |
| 1                   | Panasakan | 780 gr<br>1500 ml | <i>Granulated sugar</i><br><i>Water</i> | Hingga mendidih.                                |
|                     | Tambahan  | 20 ml             | Perisa bakar                            | Untuk menambah aroma pada <i>simple syrup</i> . |

**TABEL 6 STANDARD RECIPE SIMPLE SYRUP****(Lanjutan)**

|   |           |  |  |                                                                                  |
|---|-----------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Dinginkan |  |  | Pada suhu ruang atau dapat dimasukkan ke dalam <i>chiller</i> sebelum digunakan. |
|---|-----------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------|

Sumber: Olahan Penulis, 2023

g. *Decorations***TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS**

| <i>Cake Decorations</i>         |                                         |                       |                                                                          | Hasil : 1 Whole Cake (4 Tiers)                                                                                                           |
|---------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 |                                         |                       |                                                                          | Halaman : 1 dari 30                                                                                                                      |
| No.                             | Metode                                  | Kuantitas             | Bahan                                                                    | Keterangan                                                                                                                               |
| <i>Edible Glue/Fondant Glue</i> |                                         |                       |                                                                          |                                                                                                                                          |
| 1                               | Campurkan                               | 8 gr<br>200 gr        | CMC<br>Air                                                               | Aduk hingga tercampur rata dan tidak ada gumpalan.                                                                                       |
| 2                               | Diamkan                                 |                       |                                                                          | Semalaman atau <i>overnight</i> sebelum digunakan.                                                                                       |
| <i>Cake Board</i>               |                                         |                       |                                                                          |                                                                                                                                          |
| 1                               | Siapkan                                 |                       | <i>Cake Board</i>                                                        | Berukuran 50cm x 50cm, lalu dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> , sisihkan.                                                              |
| 2                               | Siapkan<br><br>Campurkan                | 900gr<br><br>Sejumput | <i>Rolled fondant</i><br><br>CMC<br>Pewarna Hitam                        | Setelah itu.<br><br>Lalu uleni sampai semua tercampur rata dan <i>rolled fondant</i> mencapai warna abu-abu yang diinginkan.             |
| 3                               | Taburkan<br><br>Pipihkan<br><br>Oleskan |                       | <i>Cornstarch</i><br><br><i>Rolled fondant</i><br><br><i>Edible glue</i> | Pada permukaan <i>silicon matt</i> .<br><br>Menggunakan <i>rolling pin</i> .<br><br>Ke seluruh permukaan bagian atas <i>cake board</i> . |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|                     |           |                   |                                            |                                                                                                       |
|---------------------|-----------|-------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4                   | Cover     |                   | Cake board                                 | Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah disiapkan.                                                    |
|                     | Ratakan   |                   |                                            | Dengan <i>fondant smoother</i> , lalu potong <i>rolled fondant</i> mengikuti ukuran <i>cake board</i> |
|                     | Tambahkan |                   |                                            | Tekstur pada <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>sculpting tools</i> hingga seperti tekstur jalan.   |
| 5                   | Tempelkan |                   | Mini tumblr lamp                           | Di keseluruhan sisi <i>cake board</i> menggunakan <i>double tape</i> . Lalu,                          |
|                     | Tempelkan |                   | Pita berwarna emas                         | Pada sisi <i>cake board</i> untuk menutupi <i>mini tumblr lamp</i> .                                  |
| <b>Tier Pertama</b> |           |                   |                                            |                                                                                                       |
| 1                   | Siapkan   | 1 buah            | Styrofoam/<br>dummy                        | Berukuran 35cm x 35cm x 15cm. Lalu, lapis dengan <i>plastic wrap</i> .                                |
| 2                   | Siapkan   | 1300 gr<br>1,5 gr | Rolled Fondant<br>CMC<br>Pewarna biru muda |                                                                                                       |
|                     | Uleni     |                   |                                            | Hingga semua tercampur rata dan warna <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan.                   |
| 3                   | Taburkan  |                   | Cornstrach                                 | Ke permukaan <i>silicone matt</i> , lalu.                                                             |
|                     | Pipihkan  |                   | Rolled fondant                             | Yang sebelumnya telah diberi warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                   |
|                     | Potong    |                   |                                            | Dengan ukuran 30cm x 12cm untuk bagian sisi dan 30cm x 30cm untuk bagian atas.                        |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |                                                           |        |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Oleskan<br><br>Cover<br><br>Gunakan<br><br>Ratakan        |        | <i>Edible glue</i>                                                                                                                                                 | <p>Secukupnya pada permukaan <i>styrofoam/dummy</i> yang sudah dipersiapkan.</p> <p>Bagian sisi pinggir <i>styrofoam/dummy</i> pertama-tama dengan <i>rolled fondant</i> yang sebelumnya sudah dipipihkan.</p> <p>Teknik <i>paneling</i>, ulangi satu-persatu hingga semua sisi <i>styrofoam/dummy</i> tertutup dengan <i>rolled fondant</i>.</p> <p>Setiap sisi nya menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>.</p> |
| 5 | Warnai                                                    |        |                                                                                                                                                                    | Bagian bawah setiap sisi dengan warna biru tua menggunakan teknik <i>painting</i> untuk menciptakan gradasi warna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6 | Siapkan<br><br>Campurkan<br><br><br><br><br><br><br>Uleni | 1500gr | <i>Rolled fondant</i><br><br>Pewarna merah<br>Pewarna hijau<br>Pewarna kuning<br>Pewarna oranye<br>Pewarna hitam<br>Pewarna ungu<br>Pewarna coklat<br>Pewarna biru | <p>Lalu bagi menjadi 150gr.</p> <p>Ke masing-masing <i>rolled fondant</i> yang sebelumnya sudah dibagi dan ditimbang.</p> <p>Hingga rata dan sesuai warna yang dibutuhkan.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |
| 7 | Pipihkan                                                  |        | <i>Rolled fondant</i>                                                                                                                                              | Yang sudah diberikan warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                   |           |                |                                                     |                                                                                                      |
|-------------------|-----------|----------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8                 | Potong    |                |                                                     | Dan cetak untuk membentuk bagian depan pabrik.                                                       |
|                   | Tempelkan |                |                                                     | Pada bagian depan <i>tier</i> pertama menggunakan <i>edible glue</i> .                               |
| 8                 | Pipihkan  |                | <i>Rolled fondant</i>                               | Yang sudah diberikan warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                          |
|                   | Potong    |                |                                                     | Dan cetak menjadi bagian-bagian membentuk rumah penduduk.                                            |
|                   | Tempelkan |                |                                                     | Pada bagian sisi kanan, kiri dan belakang <i>tier</i> pertama menggunakan <i>edible glue</i> .       |
| 9                 | Pipihkan  |                | <i>Rolled fondant</i>                               | Yang sudah diberikan warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                          |
|                   | Potong    |                |                                                     | Dan cetak menjadi bagian-bagian pohon, rumput, tiang listrik, awan dan tembok pembatas.              |
|                   | Tempelkan |                |                                                     | Pada beberapa sisi menggunakan <i>edible glue</i> .                                                  |
| 10                | Warnai    |                |                                                     | Setiap bagian ornamen dekorasi menggunakan teknik <i>painting</i> untuk menciptakan kesan realistis. |
| <b>Tier Kedua</b> |           |                |                                                     |                                                                                                      |
| 1                 | Siapkan   | 1 buah         | <i>Styrofoam/ dummy</i>                             | Berukuran Ø 20cm x 20 cm. Lalu, lapisi dengan <i>plastic wrap</i> .                                  |
| 2                 | Siapkan   | 800 gr<br>1 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna ungu |                                                                                                      |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |          |                    |                                                      |                                                                                                                |
|---|----------|--------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Uleni    |                    |                                                      | Hingga semua tercampur rata dan warna <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan.                            |
| 3 | Taburkan |                    | <i>Cornstrach</i>                                    | Ke permukaan <i>silicone matt</i> , lalu.                                                                      |
|   | Pipihkan |                    | <i>Rolled fondant</i>                                | Yang sebelumnya telah diberi warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                            |
|   | Potong   |                    |                                                      | Dengan ukuran 60cm x 20cm untuk bagian sisi dan Ø 20cm untuk bagian atas.                                      |
| 4 | Oleskan  |                    | <i>Edible glue</i>                                   | Secukupnya pada permukaan <i>styrofoam/dummy</i> yang sudah dipersiapkan.                                      |
|   | Cover    |                    |                                                      | Bagian sisi <i>styrofoam/dummy</i> pertama-tama dengan <i>rolled fondant</i> yang sebelumnya sudah dipipihkan. |
|   | Gunakan  |                    |                                                      | Teknik <i>paneling</i> , hingga sisi <i>styrofoam/dummy</i> tertutup dengan <i>rolled fondant</i> .            |
|   | Ratakan  |                    |                                                      | Menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> .                                                                  |
| 5 | Siapkan  | 500 gr<br>Sejumput | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna hijau |                                                                                                                |
|   | Uleni    |                    |                                                      | Hingga semua tercampur rata dan warna <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan.                            |
| 6 | Taburkan |                    | <i>Cornstrach</i>                                    | Ke permukaan <i>silicone matt</i> , lalu.                                                                      |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|    |          |                    |                                                           |                                                                                                                              |
|----|----------|--------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pipihkan |                    | <i>Rolled fondant</i>                                     | Yang sebelumnya telah diberi warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                          |
|    | Potong   |                    |                                                           | Dengan ukuran 30cm x 16cm.                                                                                                   |
| 7  | Oleskan  |                    | <i>Edible glue</i>                                        | Secukupnya pada permukaan cekungan panggung <i>styrofoam/dummy</i> yang sudah dipersiapkan.                                  |
|    | Cover    |                    |                                                           | Bagian dalam cekungan <i>styrofoam/dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang sebelumnya sudah dipipihkan.                  |
|    | Gunakan  |                    |                                                           | Teknik <i>paneling</i> , dengan membentuk seperti tirai menggunakan <i>rolled fondant</i> .                                  |
| 8  | Siapkan  | 150 gr<br>Sejumpot | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna hijau muda |                                                                                                                              |
|    | Uleni    |                    |                                                           | Hingga semua tercampur rata dan warna <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan.                                          |
| 9  | Pipihkan |                    | <i>Rolled fondant</i>                                     | Yang sebelumnya telah diberi warna.                                                                                          |
|    | Potong   |                    |                                                           | Menggunakan <i>ring cutter</i> dengan ukuran Ø 5,7cm                                                                         |
| 10 | Gambar   |                    |                                                           | Siluet pria dan wanita menggunakan pewarna hijau tua yang dicampur <i>food grade alcohol</i> dengan teknik <i>painting</i> . |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|    |           |                    |                                                                         |                                                                                                          |
|----|-----------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Diamkan   |                    |                                                                         | Hingga pewarna mengering.                                                                                |
| 11 | Oleskan   |                    | <i>Edible glue</i>                                                      | Secukupnya pada permukaan bagian belakang <i>rolled fondant</i> .                                        |
|    | Tempelkan |                    |                                                                         | Pada bagian tengah tirai.                                                                                |
| 12 | Siapkan   | 400 gr<br>sejumput | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna merah                    |                                                                                                          |
|    | Uleni     |                    |                                                                         | Hingga semua tercampur rata dan warna <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan                       |
| 13 | Pipihkan  |                    | <i>Rolled fondant</i>                                                   | Yang sebelumnya telah diberi warna menggunakan <i>rolling pin</i> .                                      |
|    | Potong    |                    |                                                                         | Dengan ukuran 25cm x 10cm.                                                                               |
| 14 | Oleskan   |                    | <i>Edible glue</i>                                                      | Pada bagian atas depan <i>tier</i> kedua.                                                                |
|    | Tempelkan |                    | <i>Rolled fondant</i>                                                   | Yang telah dipotong membentuk rumbai tirai bergelombang.                                                 |
| 15 | Siapkan   | 250 gr<br>Sejumput | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna kuning<br>Pewarna oranye | Lalu bagi menjadi dua.                                                                                   |
|    | Uleni     |                    |                                                                         | Pada masing-masing <i>rolled fondant</i> hingga semua tercampur rata dan mencapai warna yang diinginkan. |
| 16 | Pipihkan  |                    | <i>Rolled fondant</i>                                                   | Berwarna kuning menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                         |
|    | Cetak     |                    |                                                                         | Membentuk kata JUMBO.                                                                                    |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|    |           |        |                                         |                                                                                                     |
|----|-----------|--------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pipihkan  |        | <i>Rolled fondnat</i>                   | Berwarna oranye menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                    |
|    | Cetak     |        |                                         | Sesuai denga <i>rolled fondant</i> kata JUMBO sebelumnya dengan sedikit melebihkan potongannya.     |
| 17 | Oleskan   |        | <i>Edible Glue</i>                      | Pada <i>rolled fondant</i> berwarna kuning.                                                         |
|    | Tempelkan |        |                                         | Pada bagian atas <i>rolled fondant</i> berwarna oranye.                                             |
|    | Diamkan   |        |                                         | Hingga mengering.                                                                                   |
| 18 | Oleskan   |        | <i>Edible glue</i>                      | Pada bagian belakang <i>rolled fondant</i> JUMBO.                                                   |
|    | Tempelkan |        |                                         | Pada bagian depan <i>rolled fondant</i> tirai merah.                                                |
|    | Tusuk     |        |                                         | Menggunakan tusuk sate untuk menopang <i>rolled fondant</i> JUMBO.                                  |
| 19 | Siapkan   | 150 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat |                                                                                                     |
|    | Uleni     |        |                                         | Dengan dipelintir dan tidak perlu sampai tercampur rata untuk menciptakan warna seperti papan kayu. |
| 20 | Pipihkan  |        | <i>Rolled fondant</i>                   | menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                                    |
|    | Potong    |        |                                         | dengan ukurang 5cm x 2cm.                                                                           |
|    | Beri      |        |                                         | Tekstur kayu pada <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant embosser</i> .                       |
| 21 | Olesi     |        | <i>Edible glue</i>                      | Pada bagian depan bawah <i>sytrofoam/dummy</i> .                                                    |
|    | Tempelkan |        | <i>Rolled fondant</i>                   | Satu per satu hingga bagian                                                                         |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                    |                                                                   |                                  |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                                                                   |                                  |                                                                                              | Bawah <i>stryfoam/dummy</i> tertutup dengan rata.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tier Ketiga</b> |                                                                   |                                  |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1                  | Siapkan                                                           | 1 buah                           | <i>Styrofoam/dummy</i>                                                                       | Berukuran 18cm x 24cm x 10cm. Lalu, lapisi dengan <i>plastic wrap</i> .                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                  | Siapkan<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Uleni              | 750 gr<br><br>200 gr<br><br>1 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna biru<br>Pewarna ungu | untuk diberi warna.<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Semua bahan hingga tercampur rata dan mencapai warna yang dominan biru.                                                                                                                                                                                               |
| 3                  | Taburkan<br><br><br>Pipihkan<br><br>Potong                        |                                  | <i>Cornstrach</i><br><br><i>Rolled fondant</i>                                               | Pada permukaan <i>sillicone matt</i> .<br><br>Menggunakan <i>rolling pin</i> .<br><br>Dengan ukuran 18cm x 24cm untuk <i>fondant</i> berwarna biru dan ukuran 66cm x 10cm untuk <i>rolled fondant</i> berwarna putih.                                                                                                            |
| 4                  | Oleskan<br><br><br>Tempelkan<br><br><br>Tempelkan<br><br><br>Beri |                                  | <i>Edible glue</i><br><br><i>Rolled fondant</i><br><br><i>Rolled fondant</i>                 | Pada permukaan <i>styrofoam/dummy</i><br><br>Berwana biru pada bagian depan, belakang dan sisi sebelah kiri, lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> .<br><br>Berwana putih pada bagian sisi bawah, kanan dan atas, lalu ratakan dengan <i>fondant smoother</i> .<br><br>Tekstur kertas menggunakan <i>modelling tools</i> . |



**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|                     |           |                |                                                                     |                                                                                                         |
|---------------------|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9                   | Siapkan   |                | Pewarna kuning<br>Pewarna hijau<br><i>Gold dust</i>                 |                                                                                                         |
|                     | Campurkan |                |                                                                     | Masing-masing pewarna dengan <i>food grade alcohol</i> .                                                |
|                     | Beri      |                |                                                                     | Detail pada bagian depan <i>tier</i> ketiga menggunakan kuas sesuai dengan sampul buku pulau gelembung. |
|                     | Diamkan   |                |                                                                     | Hingga mengering.                                                                                       |
| <b>Tier Keempat</b> |           |                |                                                                     |                                                                                                         |
| 1                   | Siapkan   | 1 buah         | <i>Styrofoam/ dummy</i>                                             | Berukuran Ø 15cm x 7,5 cm. Lalu, lapisi dengan <i>plastic wrap</i> .                                    |
| 2                   | Siapkan   | 650 gr<br>1 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i><br>Pewarna ungu<br>Pewarna biru |                                                                                                         |
|                     | Uleni     |                |                                                                     | Semua bahan hingga tercampur rata dan mencapai warna yang dominan ungu.                                 |
| 3                   | Taburkan  |                | <i>Cornstrach</i>                                                   | Pada permukaan <i>silicone matt</i> .                                                                   |
|                     | Pipihkan  |                | <i>Rolled fondant</i>                                               | Menggunakan <i>rolling pin</i> .                                                                        |
| 4                   | Olesi     |                | <i>Edible glue</i>                                                  | Ke seluruh permukaan <i>styrofoam/dummy</i> .                                                           |
|                     | Cover     |                |                                                                     | Menggunakan <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan menggunakan teknik <i>drapping</i> .            |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                     |         |                  |                                                          |                                                                                                                                   |
|---------------------|---------|------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5                   | Ratakan |                  |                                                          | Menggunakan <i>fondant smoother</i> .                                                                                             |
|                     | Potong  |                  |                                                          | Bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih sesuai dengan bentuk <i>styrofoam/dummy</i> .                                          |
| 6                   | Siapkan | 50 ml            | <i>Food grade alcohol</i><br><i>Silver dust</i>          | Campurkan hingga rata.                                                                                                            |
|                     | Gunakan |                  |                                                          | Kuas lalu beri warna pada permukaan <i>tier</i> keempat dengan teknik <i>speckling</i> untuk memberi efek bintik-bintik.          |
| <b>Figurine Don</b> |         |                  |                                                          | <b>Ukuran Hasil:</b> 14,5cm<br><b>Jumlah:</b> 1 Buah                                                                              |
| 1                   | Siapkan | 245 gr<br>1,5 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                      |                                                                                                                                   |
|                     | Uleni   |                  |                                                          | Hingga tercampur rata. lalu, bagi menjadi lima bagian.                                                                            |
| 2                   | Uleni   | 110 gr           | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning<br>Pewarna merah | Hingga tercampur rata dan berwarna <i>skin tone</i> . lalu bagi menjadi 3 bagian.                                                 |
|                     | Bentuk  | 40 gr            | <i>Rolled fondant</i>                                    | menjadi bola, lalu bentuk oval untuk membuat kepala. Tambahkan cekungan untuk mata dan mulut menggunakan <i>modelling tools</i> . |
|                     | Bentuk  | 30 gr            | <i>Rolled fondant</i>                                    | Memanjang, bagi menjadi dua dan potong sesuai panjang tangan. Lalu bentuk jari dengan <i>cutter</i> atau <i>modelling tools</i> . |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |          |       |                                         |                                                                                                                                                    |
|---|----------|-------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Bentuk   | 40 gr | <i>Rolled fondant</i>                   | Silinder memanjang, bagi menjadi dua. Lalu, beri detail lekuk telapak kaki.                                                                        |
| 3 | Uleni    | 70 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna Biru   | Hingga tercampur rata.                                                                                                                             |
|   | Bentuk   |       |                                         | Menjadi silinder sedikit lebar untuk membentuk badan atau torso. Tambahkan kerah lengan pada bagian sisi.                                          |
| 4 | Uleni    | 20 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat | Hingga tercampur rata.                                                                                                                             |
|   | Bentuk   |       |                                         | Dengan bentuk silinder pendek, satukan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk kaki. Lalu tambahkan detail lipatan celana.                          |
| 5 | Uleni    | 25 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam  | Hingga tercampur rata. Lalu, bagi menjadi dua bagian.                                                                                              |
|   | Bentuk   | 20 gr | <i>Rolled fondant</i>                   | Menjadi helaian rambut, tempelkan pada atas <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala satu per satu. Beri detail menggunakan <i>modelling tools</i> . |
|   | Bentuk   | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                   | Bulat kecil untuk bagian mata dan tambahkan titik putih menggunakan <i>rolled fondant</i> . Pasangkan pada <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala. |
| 6 | Pipihkan | 10 gr | <i>Rolled fondant</i>                   | Berwana putih. Lalu, potong dan bentuk menjadi pita tipis serta persegi untuk bagian depan badan Don.                                              |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|                        |           |                |                                                             |                                                                                                                                     |
|------------------------|-----------|----------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Uleni     | 10 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning                     | Hingga tercampur rata.                                                                                                              |
|                        | Bentuk    | 5 gr           | <i>Rolled fondant</i>                                       | Menjadi bentuk sandal.                                                                                                              |
|                        | Tipiskan  | 5 gr           | <i>Rolled fondant</i>                                       | Menggunakan <i>rolling pin</i> , cetak menggunakan <i>star fondant cutter</i> . Lalu tempelkan <i>rolled fondant</i> putih persegi. |
| 7                      | Siapkan   |                | Tusuk sate                                                  | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                                                                              |
|                        | Olesi     |                | <i>Edible glue</i>                                          | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                                                                            |
|                        | Pasangkan |                | <i>Rolled fondant</i>                                       | Bentuk kaki terlebih dahulu, lalu pasang celana di atasnya, setelah itu gabungkan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk badan.     |
|                        | Pasangkan |                | <i>Rolled fondant</i>                                       | Berbentuk tangan dan yang terakhir pasang bagian kepala.                                                                            |
| 8                      | Siapkan   | 50 ml          | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna biru<br>Pewarna coklat |                                                                                                                                     |
|                        | Campurkan |                |                                                             | Masing-masing warna hingga rata dan warnai agar terlihat lebih realistis.                                                           |
| <b>Figurine Nurman</b> |           |                |                                                             | <b>Ukuran Hasil:</b> 13,5cm<br><b>Jumlah:</b> 1 Buah                                                                                |
| 9                      | Siapkan   | 235 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                         | Uleni hingga rata. lalu, bagi menjadi lima bagian.                                                                                  |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|    |        |       |                                                          |                                                                                                                                        |
|----|--------|-------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Uleni  | 80 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning<br>Pewarna merah | Hingga tercampur rata dan berwarna <i>skin tone</i> . lalu bagi menjadi 3 bagian.                                                      |
|    | Bentuk | 40 gr | <i>Rolled fondant</i>                                    | Menjadi bola, lalu bentuk oval untuk membuat kepala. Tambahkan cekungan untuk mata dan mulut menggunakan <i>modelling tools</i> .      |
|    | Bentuk | 30 gr | <i>Rolled fondant</i>                                    | Memanjang, bagi menjadi dua dan potong sesuai panjang tangan. Lalu bentuk jari dengan <i>small knife</i> atau <i>modelling tools</i> . |
|    | Bentuk | 20 gr | <i>Rolled fondant</i>                                    | Silinder pendek, bagi menjadi dua. Lalu, beri detail lekuk telapak kaki.                                                               |
| 10 | Bentuk | 55 gr | <i>Rolled fondant</i>                                    | Menjadi silinder sedikit lebar untuk membentuk badan atau torso.                                                                       |
| 11 | Uleni  | 50 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau                   | Hingga tercampur rata.                                                                                                                 |
|    | Bentuk |       |                                                          | Dengan bentuk silinder panjang, satukan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk kaki.                                                   |
| 12 | Uleni  | 30 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam                   | Hingga tercampur rata. Lalu, bagi menjadi dua bagian.                                                                                  |
|    | Bentuk | 25 gr | <i>Rolled fondant</i>                                    | Menjadi helaian rambut, tempelkan pada atas <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala satu per satu. Beri detail                          |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|    |           |       |                                                              |                                                                                                                                                                                                |
|----|-----------|-------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Bentuk    | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                                        | menggunakan <i>modelling tools</i> .<br><br>Bulat kecil untuk bagian mata dan tambahkan titik putih menggunakan <i>rolled fondant</i> . Pasangkan pada <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala. |
| 13 | Uleni     | 10 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna oranye                      | Hingga tercampur rata.                                                                                                                                                                         |
|    | Bentuk    | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                                        | Menjadi bentuk sandal.                                                                                                                                                                         |
|    | Tipiskan  | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                                        | Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu tempelkan untuk kerah lengan.                                                                                                                            |
| 14 | Siapkan   |       | Tusuk sate                                                   | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                                                                                                                                         |
|    | Olesi     |       | <i>Edible glue</i>                                           | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                                                                                                                                       |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                        | Bentuk kaki terlebih dahulu, lalu pasangkan celana di atasnya, setelah itu gabungkan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk badan.                                                             |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                        | Berbentuk tangan dan yang terakhir pasangkan bagian kepala.                                                                                                                                    |
| 15 | Siapkan   | 50 ml | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna oranye<br>Pewarna hijau |                                                                                                                                                                                                |
|    | Campurkan |       |                                                              | Masing-masing warna hingga                                                                                                                                                                     |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                     |         |                |                                                          |                                                                                                                                        |
|---------------------|---------|----------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Warnai  |                |                                                          | rata.<br><br>Setiap bagian <i>figurine</i> agar lebih realistis. Lalu, diamkan hingga mengering.                                       |
| <b>Figurine Mae</b> |         |                |                                                          | <b>Ukuran Hasil:</b> 14cm<br><b>Jumlah:</b> 1 Buah                                                                                     |
| 1                   | Siapkan | 250 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br>CMC                             | Uleni hingga rata. Lalu bagi menjadi enam bagian.                                                                                      |
| 2                   | Uleni   | 110 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning<br>Pewarna merah | Hingga tercampur rata dan berwarna <i>skin tone</i> . lalu bagi menjadi 3 bagian.                                                      |
|                     | Bentuk  | 40 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                    | menjadi bola, lalu bentuk oval untuk membuat kepala. Tambahkan cekungan untuk mata dan mulut menggunakan <i>modelling tools</i> .      |
|                     | Bentuk  | 30 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                    | Memanjang, bagi menjadi dua dan potong sesuai panjang tangan. Lalu bentuk jari dengan <i>small knife</i> atau <i>modelling tools</i> . |
|                     | Bentuk  | 40 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                    | Silinder memanjang, bagi menjadi dua. Lalu, beri detail lekuk telapak kaki.                                                            |
| 3                   | Uleni   | 55 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau                   | Hingga rata. Lalu bentuk menjadi silinder sedikit lebar untuk membentuk badan atau torso.                                              |
| 4                   | Uleni   | 20 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna biru                    | Hingga tercampur rata.                                                                                                                 |
|                     | Bentuk  |                |                                                          | Dengan bentuk silinder pendek, satukan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk kaki. Lalu tambahkan detail lipatan celana.              |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |           |       |                                        |                                                                                                                                                    |
|---|-----------|-------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Uleni     | 35 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam | Hingga tercampur rata. Lalu, bagi menjadi dua bagian.                                                                                              |
|   | Bentuk    | 30 gr | <i>Rolled fondant</i>                  | Menjadi helaian rambut, tempelkan pada atas <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala satu per satu. Beri detail menggunakan <i>modelling tools</i> . |
|   | Bentuk    | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                  | Bulat kecil untuk bagian mata dan tambahkan titik putih menggunakan <i>rolled fondant</i> . Pasangkan pada <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala. |
| 6 | Bentuk    | 10 gr | <i>Rolled fondant</i>                  | Menjadi bentuk sepatu lalu satukan dengan <i>rolled fondant</i> bentuk kaki.                                                                       |
| 7 | Uleni     | 20 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna merah | Hingga tercampur rata.                                                                                                                             |
|   | Tipiskan  |       |                                        | Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu bentuk menjadi kemeja.                                                                                       |
| 8 | Siapkan   |       | Tusuk sate                             | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                                                                                             |
|   | Olesi     |       | <i>Edible glue</i>                     | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                                                                                           |
|   | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                  | Bentuk kaki terlebih dahulu, lalu pasangkan celana di atasnya, setelah itu gabungkan dengan <i>rolled fondant</i> berbentuk badan.                 |
|   | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                  | Berbentuk kemeja dan tangan. Terakhir pasangkan bagian kepala.                                                                                     |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                      |           |                |                                                                             |                                                                                                                                   |
|----------------------|-----------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9                    | Siapkan   | 50 ml          | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna biru<br>Pewarna merah<br>Pewarna hijau | Masing-masing warna hingga rata.<br><br>Setiap bagian <i>figurine</i> agar lebih realistis. Diamkan hingga mengering.             |
|                      | Campurkan |                |                                                                             |                                                                                                                                   |
|                      | Warnai    |                |                                                                             |                                                                                                                                   |
| <b>Figurine Meri</b> |           |                |                                                                             | <b>Ukuran Hasil:</b> 14,5cm<br><b>Jumlah:</b> 1 Buah                                                                              |
| 1                    | Siapkan   | 190 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                                         | Uleni hingga rata. lalu, bagi menjadi empat bagian.                                                                               |
| 2                    | Uleni     | 50 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning<br>Pewarna merah                    | Hingga tercampur rata dan berwarna <i>skin tone</i> . lalu bagi menjadi 3 bagian.                                                 |
|                      | Bentuk    | 40 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                                       | menjadi bola, lalu bentuk oval untuk membuat kepala. Tambahkan cekungan untuk mata dan mulut menggunakan <i>modelling tools</i> . |
|                      | Bentuk    | 10 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                                       | Silinder pendek, bagi menjadi dua dan potong sesuai telapak tangan. Lalu bentuk jari.                                             |
| 3                    | Uleni     | 90 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna ungu                                       | Hingga rata. Lalu bagi menjadi dua bagian.                                                                                        |
|                      | Bentuk    | 80 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                                       | Menjadi silinder sedikit lebar untuk membentuk torso gaun panjang.                                                                |
|                      | Bentuk    | 10 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                                       | Silinder, lalu bagi menjadi dua membentuk lengan.                                                                                 |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |           |       |                                                            |                                                                                                                                                    |
|---|-----------|-------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Uleni     | 40 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat                    | Hingga tercampur rata. Lalu, bagi menjadi dua bagian.                                                                                              |
|   | Bentuk    | 35 gr | <i>Rolled fondant</i>                                      | Menjadi helaian rambut, tempelkan pada atas <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala satu per satu. Beri detail menggunakan <i>modelling tools</i> . |
|   | Bentuk    | 5 gr  | <i>Rolled fondant</i>                                      | Bulat kecil untuk bagian mata dan tambahkan titik putih menggunakan <i>rolled fondant</i> . Pasangkan pada <i>rolled fondant</i> berbentuk kepala. |
| 5 | Uleni     | 10 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna ungu tua                  | Hingga rata. Lalu bentuk menjadi pita untuk ikat pinggang dan <i>headband</i> .                                                                    |
| 6 | Siapkan   |       | Tusuk sate                                                 | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                                                                                             |
|   | Olesi     |       | <i>Edible glue</i>                                         | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                                                                                           |
|   | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                      | beberbentuk badan dengan bagian lengan.                                                                                                            |
|   | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                      | Terakhir pasang bagian kepala.                                                                                                                     |
| 7 | Siapkan   | 50 ml | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna ungu<br>Pewarna putih |                                                                                                                                                    |
|   | Campurkan |       |                                                            | Masing-masing warna hingga rata. Lalu, warnai setiap detail bagian <i>figurine</i> .                                                               |
|   | Diamkan   |       |                                                            | Hingga mengering.                                                                                                                                  |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

| <b>Figurine Mbek, Mbeek dan Mbeek</b> |           |                |                                                              | <b>Ukuran Hasil: 5cm x 5cm</b><br><b>Jumlah: 3 buah</b>                       |
|---------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                     | Siapkan   | 286 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                          | Uleni hingga rata.                                                            |
| 2                                     | Uleni     | 70 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat                      | Hingga tercampur rata dan berwarna coklat muda, lalu bagi menjadi dua bagian. |
|                                       | Bentuk    | 40 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                        | Menjadi badan dasar kambing Mbeek.                                            |
|                                       | Bentuk    | 30 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                        | Menjadi oval untuk membuat kepala, bentuk sedikit lonjong untuk moncong.      |
| 3                                     | Uleni     | 20 gr          | <i>Rolled fondant</i>                                        | Bentuk menjadi bulu di atas kepala, ekor kecil dan mata.                      |
| 4                                     | Uleni     | 10 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat                      | Hingga tercampur rata dan berwarna coklat tua.                                |
|                                       | Bentuk    |                |                                                              | Menjadi tanduk melengkung kebelakang.                                         |
| 5                                     | Siapkan   |                | <i>Tusuk sate</i>                                            | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                        |
|                                       | Olesi     |                | <i>Edible glue</i>                                           | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                      |
|                                       | Pasangkan |                | <i>Rolled fondant</i>                                        | Badan dengan kepala.                                                          |
|                                       | Pasangkan |                | <i>Rolled fondant</i>                                        | Tanduk dan mata pada bagian kepala.                                           |
| 6                                     | Siapkan   | 50 ml          | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna coklat<br>Pewarna hitam |                                                                               |
|                                       | Campurkan |                |                                                              | Masing-masing warna hingga                                                    |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|    |           |       |                                            |                                                                                      |
|----|-----------|-------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Diamkan   |       |                                            | rata. Lalu, warnai setiap detail <i>figurine</i> .<br><br>Hingga mengering.          |
| 7  | Uleni     | 70 gr | <i>Rolled fondant</i>                      |                                                                                      |
|    | Bentuk    | 35 gr | <i>Rolled fondant</i>                      | Menjadi badan dasar kambing Mbek.                                                    |
|    | Bentuk    | 25 gr | <i>Rolled fondant</i>                      | Menjadi oval untuk membuat kepala, bentuk sedikit lonjong untuk moncong.             |
|    | Bentuk    | 10 gr | <i>Rolled fondant</i>                      | Bulu keriting kecil untuk bagian atas kepala.                                        |
| 8  | Uleni     | 6 gr  | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam     | Hingga tercampur rata dan berwarna abu.                                              |
|    | Bentuk    |       |                                            | Menjadi tanduk kecil.                                                                |
| 9  | Siapkan   |       | Tusuk sate                                 | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                               |
|    | Olesi     |       | <i>Edible glue</i>                         | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                             |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                      | Badan dengan kepala.                                                                 |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                      | Tanduk, mata dan bulu pada bagian kepala.                                            |
| 10 | Siapkan   | 50 ml | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna hitam |                                                                                      |
|    | Campurkan |       |                                            | Masing-masing warna hingga rata. Lalu, warnai setiap detail bagian <i>figurine</i> . |
|    | Diamkan   |       |                                            | Hingga mengering.                                                                    |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|    |           |       |                                                             |                                                                                                                |
|----|-----------|-------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Uleni     | 65 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna biru<br>Pewarna hijau      | Hingga tercampur rata dan berwarna hijau <i>tosca</i> , lalu bagi menjadi dua bagian.                          |
|    | Bentuk    | 45 gr | <i>Rolled fondant</i>                                       | Menjadi setengah badan dasar kambing Mbecek.                                                                   |
|    | Bentuk    | 20 gr | <i>Rolled fondant</i>                                       | Bulu untuk bagian atas kepala menutupi mata.                                                                   |
| 12 | Uleni     | 30 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat                     | Hingga tercampur rata dan berwarna krem.                                                                       |
|    | Bentuk    |       |                                                             | Menjadi kepala dan setengah bagian badan lainnya.                                                              |
| 13 | Uleni     | 15 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam                      | Hingga tercampur rata.                                                                                         |
|    | Bentuk    |       |                                                             | Menjadi tanduk melingkar ke samping.                                                                           |
| 14 | Siapkan   |       | Tusuk sate                                                  | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .                                                         |
|    | Olesi     |       | <i>Edible glue</i>                                          | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                                                       |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                       | Setengah badan berwarna hijau <i>tosca</i> dengan badan berwarna krem. lalu pasang kepala dengan bagian badan. |
|    | Pasangkan |       | <i>Rolled fondant</i>                                       | Tanduk, mata dan bulu pada bagian kepala.                                                                      |
| 15 | Siapkan   | 50 ml | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna hitam<br>Pewarna hijau |                                                                                                                |
|    | Campurkan |       |                                                             | Masing-masing warna                                                                                            |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|                               |         |                |                                         |                                                                                                   |
|-------------------------------|---------|----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Diamkan |                |                                         | hingga rata. Lalu, warnai setiap detail bagian <i>figurine</i> .<br><br>Hingga mengering.         |
| <b>Sepeda Keren dan Radio</b> |         |                |                                         | <b>Ukuran Hasil:</b> Sepeda 3cm x 6cm<br>Radio 2cm x 3cm<br><b>Jumlah:</b> 2 Buah                 |
| 1                             | Siapkan | 365 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>     | Uleni hingga rata.                                                                                |
| 2                             | Uleni   | 110 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam  | Hingga tercampur rata dan berwarna abu-abu, lalu bagi menjadi dua bagian.                         |
|                               | Bentuk  | 25 gr          | <i>Rolled fondant</i>                   | Menjadi bagian depan sepeda yaitu setang.                                                         |
|                               | Bentuk  | 45 gr          | <i>Rolled fondant</i>                   | Menjadi rangka sepeda.                                                                            |
|                               | Bentuk  | 50 gr          | <i>Rolled fondant</i>                   | Keranjang besi sebelah kanan sepeda.                                                              |
| 3                             | Uleni   | 50 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau  | Hingga rata.                                                                                      |
|                               | Bentuk  |                |                                         | Menjadi bak mandi disebelah kiri sepeda.                                                          |
| 4                             | Uleni   | 50 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna coklat | Bagi menjadi dua bagian dengan berwarna coklat tua.                                               |
|                               | Bentuk  | 25 gr          | <i>Rolled fondant</i>                   | Berwarna coklat muda menjadi keranjang di bagian depan sepeda dan penahan bagian bawah bak mandi. |
|                               | Bentuk  | 25 gr          | <i>Rolled fondant</i>                   | Berwarna coklat tua menjadi penahan bagian bawah keranjang besi dan roda depan bak mandi.         |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|    |                                                 |       |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                     |
|----|-------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | Uleni<br><br>Bentuk                             | 50 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam                                                              | Hingga rata.<br><br>Menjadi ban depan dan belakang sepeda serta roda depan keranjang besi.                                                                                                          |
| 6  | Siapkan<br><br>Olesi<br><br>Pasangkan           |       | <i>Floral wire</i><br><br><i>Edible glue</i><br><br><i>Rolled fondant</i>                           | Sebagai kerangka atau penopang <i>rolled fondant</i> .<br><br>Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .<br><br>Satu per satu hingga semuanya menjadi satu bagian utuh sesuai desain. |
| 7  | Siapkan<br><br><br><br>Campurkan<br><br>Diamkan | 60 ml | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna hitam<br>Pewarna hijau<br>Pewarna coklat<br><i>Silver dust</i> | Masing-masing warna hingga rata. Lalu, warnai setiap detail bagian Sepeda.<br><br>Hingga mengering.                                                                                                 |
| 8  | Uleni<br><br>Bentuk                             | 50 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna Oranye                                                             | Hingga rata.<br><br>Menjadi badan utama radio dan pegangan atas radio.                                                                                                                              |
| 9  | Uleni<br><br>Bentuk                             | 20 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna kuning                                                             | Hingga rata.<br><br>Menjadi pinggiran radio.                                                                                                                                                        |
| 10 | Uleni                                           | 20 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau                                                              | Hingga rata dan berwarna hijau muda.                                                                                                                                                                |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|                                                     |           |                |                                            |                                                                           |
|-----------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | Bentuk    |                |                                            | Bagian sepiker dan tombol radio.                                          |
| 11                                                  | Uleni     | 15 gr          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam     | Hingga rata.                                                              |
|                                                     | Bentuk    |                |                                            | Menjadi pinggiran paling luar radio.                                      |
| 12                                                  | Olesi     |                | <i>Edible glue</i>                         | Sebelum menyatukan setiap bagian <i>rolled fondant</i> .                  |
|                                                     | Pasangkan |                | <i>Rolled fondant</i>                      | Satu per satu hingga semuanya menjadi satu bagian utuh sesuai desain.     |
| 13                                                  | Siapkan   | 60 ml          | <i>Food grade alcohol</i><br>Pewarna hitam | Hingga tercampur rata                                                     |
|                                                     | Warnai    |                |                                            | Setiap detail bagian radio.                                               |
|                                                     | Diamkan   |                |                                            | Hingga mengering.                                                         |
| <b>Tangga, Pipa, Bintang, Gelembung dan Bendera</b> |           |                |                                            |                                                                           |
| 1                                                   | Siapkan   | 1 buah         | <i>Styrofoam/dummy</i>                     | Berbentuk tangga. Lalu, lapisi dengan <i>plastic wrap</i> .               |
| 2                                                   | Siapkan   | 400 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>        | Uleni hingga rata. Bagi menjadi dua bagian.                               |
| 3                                                   | Uleni     | 200 g          | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hitam     | Hingga rata.                                                              |
|                                                     | Taburkan  |                | <i>Cornstrach</i>                          | Pada permukaan <i>silicone matt</i> .                                     |
|                                                     | Pipihkan  |                | <i>Rolled fondant</i>                      | Menggunkan <i>rolling pin</i> .                                           |
|                                                     | Potong    |                |                                            | Untuk bagian atas tangga.                                                 |
| 4                                                   | Oleskan   |                | <i>Edible glue</i>                         | Secukupnya pada permukaan <i>styrofoam/dummy</i> yang sudah dipersiapkan. |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|   |          |                            |                                                                                                                   |                                                                                                   |
|---|----------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Cover    |                            |                                                                                                                   | Bagian atas <i>styrofoam/dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang sebelumnya sudah dipipihkan. |
|   | Ratakan  |                            |                                                                                                                   | Setiap anak tangga menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> .                                  |
| 5 | Uleni    | 200 g                      | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna merah muda                                                                       | Hingga rata.                                                                                      |
|   | Taburkan |                            | <i>Cornstrach</i>                                                                                                 | Pada permukaan <i>silicone matt</i> .                                                             |
|   | Pipihkan |                            | <i>Rolled fondant</i>                                                                                             | Menggunkan <i>rolling pin</i> .                                                                   |
|   | Potong   |                            |                                                                                                                   | Untuk bagian sisi tangga.                                                                         |
| 6 | Oleskan  |                            | <i>Edible glue</i>                                                                                                | Secukupnya pada sisi <i>styrofoam/dummy</i> .                                                     |
|   | Cover    |                            |                                                                                                                   | Bagian sisi pinggir hingga <i>styrofoam/dummy</i> tertutup.                                       |
|   | Ratakan  |                            |                                                                                                                   | Setiap sisi nya menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> .                                     |
| 7 | Siapkan  | 1 buah<br>1 buah<br>1 buah | <i>Styrofoam/dummy</i> Ø 5cm x 20cm<br><i>Styrofoam/dummy</i> Ø 5cm x 18cm<br><i>Styrofoam/dummy</i> Ø 5cm x 18cm | Berbentuk tabung. Lalu, lapis dengan <i>plastic wrap</i> .                                        |
| 8 | Siapkan  | 650 gr<br>2 gr             | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                                                                               | Uleni hingga rata. Bagi menjadi enam bagian.                                                      |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|    |          |        |                                                       |                                                                                                                                             |
|----|----------|--------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Uleni    | 200 g  | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau                | Hingga rata.                                                                                                                                |
|    | Taburkan |        | <i>Cornstrach</i>                                     | Pada permukaan <i>silicone matt</i> .                                                                                                       |
|    | Pipihkan |        | <i>Rolled fondant</i>                                 | Menggunkan <i>rolling pin</i> .                                                                                                             |
|    | Potong   |        |                                                       | Sesuai dengan keliling dan diameter tabung pertama.                                                                                         |
| 9  | Oleskan  |        | <i>Edible glue</i>                                    | Secukupnya pada sisi <i>styrofoam/dummy</i> .                                                                                               |
|    | Cover    |        |                                                       | Bagian sisi pinggir hingga <i>styrofoam/dummy</i> tertutup.                                                                                 |
|    | Ratakan  |        |                                                       | Setiap sisi nya menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> .                                                                               |
|    | Beri     |        |                                                       | detail batu bata menggunakan <i>rolled fondant</i> yang telah diberi warna abu.                                                             |
| 10 | Siapkan  | 250 gr | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna ungu<br>Pewarna biru | Bagi menjadi lima bagian sesuai dengan masing-masing warna yaitu 4 tingkatan warna ungu, warna biru tua dan warna putih. Uleni hingga rata. |
|    | Taburkan |        | <i>Cornstrach</i>                                     | Pada permukaan <i>silicone matt</i> .                                                                                                       |
|    | Pipihkan |        | <i>Rolled fondant</i>                                 | Menggunkan <i>rolling pin</i> .                                                                                                             |
|    | Potong   |        |                                                       | Sesuai dengan keliling dan diameter tabung kedua.                                                                                           |
| 11 | Oleskan  |        | <i>Edible glue</i>                                    | Secukupnya pada sisi <i>styrofoam/dummy</i> .                                                                                               |

**TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS****(Lanjutan)**

|    |         |                |                                         |                                                                                                                 |
|----|---------|----------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Cover   |                |                                         | Bagian sisi pinggir mulai dari yang paling atas dan warna termuda hingga ke paling bawah dengan warna tergelap. |
|    | Ratakan |                |                                         | Setiap sisi nya menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> .                                                   |
| 12 | Siapkan | 500 gr<br>2 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>     | Uleni hingga rata. lalu bagi menjadi enam bagian.                                                               |
| 13 | Uleni   | 100 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna hijau  | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
|    | Uleni   | 100 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna biru   | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
|    | Uleni   | 100 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna merah  | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
|    | Uleni   | 100 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna oranye | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
|    | Uleni   | 100 gr         | <i>Rolled fondant</i><br>Pewarna ungu   | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
|    | Uleni   |                | <i>Rolled fondant</i>                   | Hingga rata dan bentuk menjadi bulat dengan berbagai ukuran.                                                    |
| 14 | Siapkan |                | <i>Floral wire</i>                      | Lalu tusukkan ke bola-bola yang sebelumnya sudah dibuat                                                         |
|    | Siapkan | 15 gr          | <i>Silver dust</i>                      | Oleskan pada setiap bola-bola menggunakan kuas.                                                                 |

TABEL 7 STANDARD RECIPE DECORATIONS

(Lanjutan)

|                 |                                                               |                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15              | Siapkan                                                       | 300 gr<br>1 gr | <i>Rolled fondant</i><br><i>CMC</i>                                                                                                    | Uleni hingga rata. lalu bagi menjadi enam bagian.                                                                                                                                                                                                        |
| 16              | Beri<br><br><br>Taburkan<br><br>Pipihkan<br><br><br>Pasangkan |                | Pewarna merah<br>Pewarna hijau<br>Pewarna kuning<br>Pewarna biru<br>Pewarna ungu<br><br><i>Cornstrach</i><br><br><i>Rolled fondant</i> | pada setiap <i>rolled fondant</i> yang telah dibagi sebelumnya.<br><br>Ke permukaan <i>silicone matt</i> .<br><br>Yang sudah diberi warna lalu bentuk menjadi segitiga kecil seperti bendera.<br><br>Pada <i>floral wire</i> , diamkan hingga mengering. |
|                 | Siapkan<br><br>Oleskan<br><br><br>Pasangkan                   | 2 pcs          | Tusuk sate<br><br><i>Edible glue</i>                                                                                                   | lalu lapis dengan <i>rolled fondant</i> berwarna merah.<br><br>Bendera yang sudah disiapkan ke tusuk sate.                                                                                                                                               |
| <b>Assembly</b> |                                                               |                |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1               | Siapkan                                                       | 1 buah         | <i>Cake board</i>                                                                                                                      | Yang sebelumnya sudah didekorasi.                                                                                                                                                                                                                        |
| 2               | Letakkan                                                      |                | <i>Tier pertama</i>                                                                                                                    | Di atas <i>cake board</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| 3               | Tempatkan                                                     |                | <i>Tier kedua</i>                                                                                                                      | Di atas <i>tier pertama</i>                                                                                                                                                                                                                              |
| 4               | Tempatkan                                                     |                | <i>Tier ketiga</i>                                                                                                                     | Di atas <i>tier kedua</i>                                                                                                                                                                                                                                |
| 5               | Tempatkan                                                     |                | <i>Tier keempat</i>                                                                                                                    | Di atas <i>tier ketiga</i>                                                                                                                                                                                                                               |
| 6               | Letakkan                                                      | Semua          | Dekorasi                                                                                                                               | Yang sudah dibuat pada tempatnya sesuai dengan desain.                                                                                                                                                                                                   |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

h. *Edible Cloud*TABEL 8 STANDARD *EDIBLE CLOUD*

| <i>Edible Cloud</i> |                                                            |                         |                                                                                        | <i>Hasil : 900 gr</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                                                            |                         |                                                                                        | Halaman : 1 dari 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| No.                 | Metode                                                     | Kuantitas               | Bahan                                                                                  | Keterangan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 1                   | Campurkan                                                  | 6 gr<br>75 ml           | <i>Gelatine powder</i><br>Air                                                          | Hingga larut menggunakan metode <i>bain-marie</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                   | Campurkan<br><br><br>Masukkan                              | 500 gr<br>62 gr<br>1 gr | Gula halus<br>Maizena<br><i>Cream of tartar</i><br><br><i>Gelatine</i><br>Pewarna ungu | Di wadah terpisah, lalu.<br><br><br>Yang sudah dilarutkan kedalam wadah berisi bahan kering. Uleni hingga tercampur rata dan sisihkan.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3                   | Tambahkan<br><br>Letakkan<br><br>Panaskan<br><br>Dinginkan | 250 gr                  | Gula Halus<br><br>Adonan                                                               | Dengan adonan hingga rata, lalu bentuk menjadi bulat kecil atau sesuai kebutuhan.<br><br>Di atas wadah yang telah diberi <i>baking paper</i> .<br><br>Dalam <i>microwave</i> selama 30-60 detik atau hingga adonan menjadi mengembang.<br><br><i>Edible cloud</i> sebelum digunakan. Lalu tempelkan satu dengan yang lain membentuk awan sesuai kebutuhan menggunakan cokelat putih atau <i>royal icing</i> . |

Sumber: Olahan Penulis, 2020

## 2. Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, penulis membutuhkan alat pendukung atau alat penunjang yang memudahkan dan mempersingkat waktu pengerjaan. Peralatan sendiri merupakan perkakas atau perlengkapan yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan yang terbagi menjadi beberapa klasifikasi yaitu *storage equipment*, *measuring equipment*, *baking equipment*, *supporting equipment*, *decorating equipment*, *medium and heavy equipment*. Peralatan secara umum dikenal menjadi dua jenis yaitu alat-alat kecil (*utensils*) dan alat sedang atau berat (*Equipment*) (Novianti, 2020). Berikut merupakan tabel daftar kebutuhan peralatan yang akan digunakan oleh penulis pada pembuatan Tugas Akhir ini.

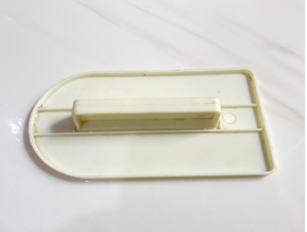
### a. *Utensils & Decorating Tools*

**TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN *UTENSILS & DECORATING TOOLS***

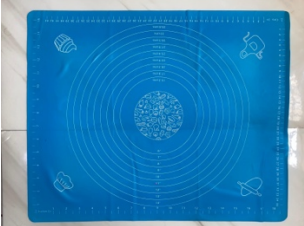
| No. | Nama                           | Gambar Alat                                                                         | Keterangan                                                                          |
|-----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | <i>Color pallete</i>           |  | Digunakan sebagai tempat untuk mencampur <i>food coloring</i> saat proses pewarnaan |
| 2   | <i>Dusting cup</i>             |  | Digunakan untuk membantu menaburkan maizena pada permukaan <i>rolled fondant</i> .  |
| 3   | <i>Fondant cutter (flower)</i> |  | Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk bunga/daun pohon.          |

TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN *UTENSILS & DECORATING TOOLS*

(Lanjutan)

|    |                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | <i>Fondant cutter (star)</i>      |    | Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk bintang.                                                                                    |
| 5  | <i>Fondant cutter (round)</i>     |    | Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk lingkaran.                                                                                  |
| 6  | <i>Fondant embosser</i>           |    | Digunakan untuk membuat pola dan tekstur pada <i>rolled fondant</i> .                                                                                |
| 7  | <i>Fondant Smoother</i>           |   | Digunakan untuk menghaluskan dan merapikan permukaan <i>rolled fondant</i> .                                                                         |
| 8  | Gunting                           |  | Digunakan untuk membantu memudahkan saat memotong <i>rolled fondant</i> .                                                                            |
| 9  | Kuas                              |  | Digunakan untuk mengaplikasikan <i>food coloring</i> pada proses pewarnaan <i>rolled fondant</i> dengan teknik <i>painting</i> dan <i>spekling</i> . |
| 10 | <i>Modelling/ sculpting tools</i> |  | Digunakan untuk memudahkan saat membuat figurine dan detail ornamen-ornamen pada <i>rolled fondant</i> .                                             |

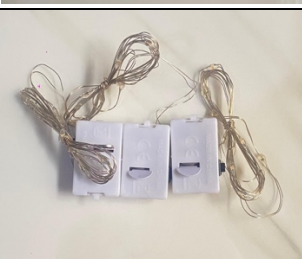
**TABEL 9 DAFTAR KEBUTUHAN *UTENSILS & DECORATING TOOLS***  
**(Lanjutan)**

|    |                        |                                                                                     |                                                                                             |
|----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | Penggaris              |    | Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> .                                            |
| 12 | <i>Plastic scraper</i> |    | Digunakan sebagai alat potong <i>rolled fondant</i> .                                       |
| 13 | <i>Rolling pin</i>     |   | Digunakan untuk memipihkan atau menipiskan <i>rolled fondant</i> .                          |
| 14 | <i>Silicone matt</i>   |  | Digunakan sebagai alas saat mempersiapkan, memipihkan dan membentuk <i>rolled fondant</i> . |
| 15 | Pisau                  |  | Digunakan sebagai alat potong <i>rolled fondant</i> .                                       |
| 16 | Timbangan digital      |  | Digunakan untuk menimbang semua kebutuhan bahan dekorasi.                                   |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

*b. Decorations & Supporting*

**TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN *DECORATIONS & SUPPORTING***

| <b>No.</b> | <b>Nama</b>                             | <b>Gambar Alat</b>                                                                  | <b>Keterangan</b>                                                                         |
|------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | <i>Cake board</i><br>ukuran 50cm x 50cm |    | Digunakan sebagai alas <i>cake decoration</i> .                                           |
| 2          | <i>Cutter</i>                           |    | Digunakan sebagai alat potong <i>fondant</i> atau kebutuhan dekorasi lainnya.             |
| 3          | <i>Double tape</i>                      |   | Digunakan untuk merekatkan <i>mini tumblr lamp</i> dan pita emas pada <i>cake board</i> . |
| 4          | <i>Floral wire</i>                      |  | Digunakan sebagai struktur dalam pembuatan <i>figurine</i> dan ornamen-ornamen dekorasi.  |
| 5          | <i>Mini tumblr lamp</i>                 |  | Digunakan untuk ornamaen dekorasi tambahan saat di presentasikan.                         |
| 6          | Pita emas                               |  | Digunakan untuk menutupi bagian pinggiran <i>cake board</i> .                             |

TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN *DECORATIONS & SUPPORTING*

(Lanjutan)

|    |                                                      |                                                                                     |                                                                                     |
|----|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | <i>Platic wrap</i>                                   |    | Digunakan untuk melapisi atau membungkus <i>styrofoam/ dummy</i> sebelum digunakan. |
| 8  | <i>Rotate table display</i>                          |    | Digunakan sebagai alat yang digunakan untuk memutar <i>tier</i> keempat.            |
| 9  | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>ukuran 30cm x 30cm x 14cm |   | Digunakan untuk menggantikan <i>cake</i> asli pada <i>tier</i> pertama.             |
| 10 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>Ø 20cm x 20 cm            |  | Digunakan untuk menggantikan <i>cake</i> asli pada <i>tier</i> kedua.               |
| 11 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>ukuran 18cm x 24cm x 10cm |  | Digunakan untuk menggantikan <i>cake</i> asli pada <i>tier</i> ketiga.              |
| 12 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>Ø 15cm x 7,5 cm           |  | Digunakan untuk menggantikan <i>cake</i> asli pada <i>tier</i> keempat.             |
| 13 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>Ø 5cm x 20cm              |  | Digunakan untuk menggantikan <i>rice crispy treats</i> pada ornamen pipa.           |

**TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN *DECORATIONS & SUPPORTING*****(Lanjutan)**

|    |                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                  |
|----|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>Ø 5cm x 18cm           |    | Digunakan untuk menggantikan <i>rice crispy treats</i> pada ornamen pipa.                                                        |
| 15 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>Ø 5cm x 9cm            |    | Digunakan untuk menggantikan <i>rice crispy treats</i> pada ornamen pipa.                                                        |
| 16 | <i>Styrofoam/ dummy</i><br>10cm x 10,5cm x 11,5cm |   | Digunakan untuk menggantikan <i>rice crispy treats</i> pada ornamen tangga.                                                      |
| 17 | Tusuk sate<br>40cm                                |  | Digunakan sebagai penyangga atau penyambung <i>styrofoam</i> satu dengan <i>styrofoam</i> lainnya. untuk dekorasi tiang bendera. |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

### 3. *Purchase Order*

*Purchase order* atau yang biasanya disingkat PO, adalah dokumen atau formulir yang diberikan oleh pembeli kepada penjual sebagai bentuk bukti adanya pemesanan dan dapat dijadikan acuan jika terdapat kesalahan saat pemesanan. Di dalam *purchase order* biasa menunjukkan informasi seperti nama barang, spesifikasi, jumlah atau kuantitas barang, kontak baik itu kontak pembeli maupun kontak penjual dan informasi lainnya yang dibutuhkan (Fadil & Oktivasari, 2015).

Berikut merupakan *Purchase Order* yang dibutuhkan dan diperlukan untuk pembuatan Tugas Akhir ini,

*a. Purchase Order Real Cake*

**TABEL 11 PURCHASE ORDER REAL CAKE**

| No. | Nama Barang               | Spesifikasi      | Banyak | Unit | Harga Pasar |         | Jumlah    |
|-----|---------------------------|------------------|--------|------|-------------|---------|-----------|
|     |                           |                  |        |      | Harga       | Unit    |           |
| 1   | <i>Butter</i>             | Mother choice    | 1000   | gr   | Rp35.000    | 1000 gr | Rp35.000  |
| 2   | <i>Dark chocolate</i>     | Schoko coverture | 2000   | gr   | Rp173.250   | 1000 gr | Rp346.500 |
| 3   | <i>Dark chocolate</i>     | Collata compound | 3000   | gr   | Rp67.455    | 1000 gr | Rp202.365 |
| 4   | <i>Cake board</i>         | 50cm x 50cm      | 1      | pcs  | Rp40.000    | 1 pcs   | Rp40.000  |
| 5   | <i>Cake board</i>         | Ø 20cm           | 1      | pcs  | Rp4.000     | 1 pcs   | Rp4.000   |
| 6   | <i>Cake board</i>         | Ø 15cm           | 1      | pcs  | Rp3.000     | 1 pcs   | Rp3.000   |
| 7   | <i>CMC</i>                | -                | 100    | gr   | Rp16.500    | 100 gr  | Rp16.500  |
| 8   | <i>Cocoa powder</i>       | Tulip black noir | 1000   | gr   | Rp75.500    | 250 gr  | Rp302.000 |
| 9   | <i>Cornstrach</i>         | Maizenaku        | 1000   | gr   | Rp20.600    | 1000 gr | Rp20.600  |
| 10  | <i>Cream of tartar</i>    | Kopoe-kopoe      | 1      | btl  | Rp10.000    | 1 btl   | Rp10.000  |
| 11  | <i>Dairy cream</i>        | Anchor           | 4000   | ml   | Rp119.430   | 1000 ml | Rp477.720 |
| 12  | <i>Double tape</i>        | Kenko            | 1      | pcs  | Rp3500      | 1 pcs   | Rp3.500   |
| 13  | <i>Drat stainless</i>     | M8               | 100    | cm   | Rp31.798    | 100 cm  | Rp31.798  |
| 14  | <i>Emulsifier</i>         | Quick 75         | 500    | gr   | Rp24.000    | 250 gr  | Rp48.000  |
| 15  | <i>Feuillettine</i>       | DGF royaltine    | 500    | gr   | Rp102.600   | 250 gr  | Rp205.200 |
| 16  | <i>Food grade alcohol</i> | -                | 1000   | ml   | Rp30.500    | 1000 ml | Rp30.500  |

**TABEL 11 PURCHASE ORDER REAL CAKE**  
**(Lanjutan)**

|    |                         |               |      |      |          |         |          |
|----|-------------------------|---------------|------|------|----------|---------|----------|
| 17 | <i>Floral wire</i>      | No. 22        | 1    | pack | Rp12.850 | 1 pack  | Rp12.850 |
| 18 | <i>Fresh Milk</i>       | Indomilk      | 1000 | ml   | Rp19.800 | 1000 ml | Rp19.800 |
| 19 | <i>Gelatine powder</i>  | -             | 15   | gr   | Rp25.500 | 15 gr   | Rp25.500 |
| 20 | <i>Glucose</i>          | -             | 400  | gr   | Rp15.300 | 400 ml  | Rp15.300 |
| 21 | <i>Granulated sugar</i> | -             | 4000 | gr   | Rp12.999 | 1000 gr | Rp51.996 |
| 22 | <i>Greasing oil</i>     | Carlo         | 500  | ml   | Rp30.240 | 500 ml  | Rp30.240 |
| 23 | <i>Lemon Juice</i>      | Piacelli      | 200  | ml   | Rp22.950 | 200 ml  | Rp22.950 |
| 24 | <i>Marsh-mallow</i>     | Corniche      | 200  | gr   | Rp39.552 | 200 gr  | Rp39.552 |
| 25 | <i>Medium flour</i>     | Segitiga biru | 2000 | gr   | Rp12.888 | 1000 gr | Rp25.776 |
| 26 | <i>Milk powder</i>      | Baker mix     | 250  | gr   | Rp41.280 | 250 gr  | Rp41.280 |
| 27 | <i>Mini tumblr lamp</i> | 2 meter       | 7    | pcs  | Rp2.500  | 1 pcs   | Rp17.500 |
| 28 | <i>Mixberry</i>         | Frozen        | 1000 | gr   | Rp21.000 | 500 gr  | Rp42.000 |
| 29 | Perisa bakar            | Toffico       | 250  | ml   | Rp33.600 | 250 ml  | Rp33.600 |
| 30 | Pewarna biru            | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 31 | Pewarna biru tua        | Cross         | 20   | ml   | Rp14.500 | 20 ml   | Rp14.500 |
| 32 | Pewarna coklat          | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 33 | Pewarna hijau muda      | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 34 | Pewarna hijau tua       | Cross         | 20   | ml   | Rp14.500 | 20 ml   | Rp14.500 |
| 35 | Pewarna hitam           | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 36 | Pewarna kuning          | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 37 | Pewarna merah           | Red bell      | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |

**TABEL 11 PURCHASE ORDER REAL CAKE**  
**(Lanjutan)**

|              |                        |            |      |      |           |         |             |
|--------------|------------------------|------------|------|------|-----------|---------|-------------|
| 38           | Pewarna merah muda     | Red bell   | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399     |
| 39           | Pewarna oranye         | Red bell   | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399     |
| 40           | Pewarna ungu           | Red bell   | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399     |
| 41           | Pewarna ungu tua       | Cross      | 20   | ml   | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500    |
| 42           | <i>Purple Dust</i>     | -          | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp28.000    |
| 43           | Pita emas              | -          | 1    | roll | Rp15.600  | 1 roll  | Rp15.600    |
| 44           | <i>Plastic wrap</i>    | Best fresh | 2    | roll | Rp9.800   | 1 roll  | Rp19.600    |
| 45           | <i>Raspberry puree</i> | Boiron     | 1000 | ml   | Rp180.490 | 1000 ml | Rp180.490   |
| 46           | <i>Rice crispy</i>     | -          | 500  | gr   | Rp25.000  | 500 gr  | Rp25.000    |
| 47           | <i>Rolled fondant</i>  | Bakels     | 7000 | gr   | Rp496.000 | 7000 gr | Rp496.000   |
| 48           | <i>Rolled fondant</i>  | Tigerson   | 5000 | gr   | Rp376.000 | 5000 gr | Rp376.000   |
| 49           | <i>Silver Dust</i>     | -          | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp25.500    |
| 50           | Telur                  | -          | 2000 | gr   | Rp25.300  | 1000 gr | Rp50.600    |
| <b>TOTAL</b> |                        |            |      |      |           |         | Rp3.512.908 |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

*b. Purchase Order Styrofoam/Dummy*

**TABEL 12 PURCHASE ORDER STYROFOAM/DUMMY**

| No. | Nama Barang       | Spesifikasi | Banyak | Unit | Harga Pasar |       | Jumlah   |
|-----|-------------------|-------------|--------|------|-------------|-------|----------|
|     |                   |             |        |      | Harga       | Unit  |          |
| 1   | <i>Cake board</i> | 50cm x 50cm | 1      | pcs  | Rp40.000    | 1 pcs | Rp40.000 |

**TABEL 12 PURCHASE ORDER STYROFOAM/DUMMY****(Lanjutan)**

|    |                           |             |      |      |          |         |          |
|----|---------------------------|-------------|------|------|----------|---------|----------|
| 2  | <i>Cake board</i>         | Ø 20cm      | 1    | pcs  | Rp4.000  | 1 pcs   | Rp4.000  |
| 3  | <i>Cake board</i>         | Ø 15cm      | 1    | pcs  | Rp3.000  | 1 pcs   | Rp3.000  |
| 4  | <i>CMC</i>                | -           | 100  | gr   | Rp16.500 | 100 gr  | Rp16.500 |
| 5  | <i>Cornstrach</i>         | Maizenaku   | 500  | gr   | Rp10.800 | 500 gr  | Rp10.800 |
| 6  | <i>Cream of tartar</i>    | Kopoe-kopoe | 1    | btl  | Rp10.000 | 1 btl   | Rp10.000 |
| 7  | <i>Double tape</i>        | Kenko       | 1    | roll | Rp3.500  | 1 roll  | Rp3.500  |
| 8  | <i>Drat stainless</i>     | M8          | 100  | cm   | Rp31.798 | 100 cm  | Rp31.798 |
| 9  | <i>Food grade alcohol</i> | -           | 1000 | ml   | Rp35.500 | 1000 ml | Rp35.500 |
| 10 | <i>Floral wire</i>        | No.22       | 1    | pack | Rp12.850 | 1 pack  | Rp12.850 |
| 11 | <i>Gelatine powder</i>    | -           | 15   | gr   | Rp25.500 | 15 gr   | Rp25.500 |
| 12 | <i>Mini tumblr lamp</i>   | 2 meter     | 7    | pcs  | Rp2.500  | 1 pcs   | Rp17.500 |
| 13 | Pewarna biru              | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 14 | Pewarna biru tua          | Cross       | 20   | ml   | Rp14.500 | 20 ml   | Rp14.500 |
| 15 | Pewarna coklat            | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 16 | Pewarna hijau muda        | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 17 | Pewarna hijau tua         | Cross       | 20   | ml   | Rp14.500 | 20 ml   | Rp14.500 |
| 18 | Pewarna hitam             | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 19 | Pewarna kuning            | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 20 | Pewarna merah             | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 21 | Pewarna merah muda        | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |
| 22 | Pewarna oranye            | Red bell    | 20   | ml   | Rp6.399  | 20 ml   | Rp6.399  |

**TABEL 12 PURCHASE ORDER STYROFOAM/DUMMY****(Lanjutan)**

|              |                        |                    |      |      |           |         |                     |
|--------------|------------------------|--------------------|------|------|-----------|---------|---------------------|
| 23           | Pewarna ungu           | Red bell           | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399             |
| 24           | Pewarna ungu tua       | Cross              | 20   | ml   | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500            |
| 25           | <i>Purple Dust</i>     | -                  | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp28.000            |
| 26           | Pita emas              | -                  | 1    | roll | Rp15.600  | 1 roll  | Rp15.600            |
| 27           | <i>Plastic wrap</i>    | -                  | 2    | roll | Rp9.800   | 1 roll  | Rp9.800             |
| 28           | <i>Rolled fondant</i>  | Bakels             | 7000 | gr   | Rp496.000 | 7000 gr | Rp496.000           |
| 29           | <i>Rolled fondant</i>  | Tigerson           | 5000 | gr   | Rp376.000 | 500 gr  | Rp376.000           |
| 30           | <i>Silver Dust</i>     | -                  | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp25.500            |
| 31           | <i>Styrofoam/dummy</i> | 30cm x 30cm x 15cm | 1    | pcs  | Rp52.000  | 1 pcs   | Rp52.000            |
| 32           | <i>Styrofoam/dummy</i> | Ø 20cm x 22 cm     | 1    | pcs  | Rp27.500  | 1 pcs   | Rp27.500            |
| 33           | <i>Styrofoam/dummy</i> | 18cm x 26cm x 10cm | 1    | pcs  | Rp25.500  | 1 pcs   | Rp25.500            |
| 34           | <i>Styrofoam/dummy</i> | Ø 15cm x 7,5cm     | 1    | pcs  | Rp13.500  | 1 pcs   | Rp13.500            |
| 35           | <i>Styrofoam/dummy</i> | Ø 5cm x 30cm       | 2    | pcs  | Rp9.217   | 1 pcs   | Rp18.434            |
| 36           | <i>Styrofoam/dummy</i> | 10cm x 12cm        | 1    | pcs  | Rp9.000   | 1 pcs   | Rp9.000             |
| 37           | Tusuk sate             | 50 cm              | 1    | pack | Rp14.397  | 1 pack  | Rp14.397            |
| <b>TOTAL</b> |                        |                    |      |      |           |         | <b>Rp.1.473.070</b> |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe costing* merupakan metode penetapan biaya yang didasarkan pada jumlah atau spesifikasi bahan dasar pada resep, hal ini penting dilakukan untuk mengetahui perhitungan biaya yang dikeluarkan saat membuat suatu produk sehingga diperoleh total biaya akhir per porsi ataupun per resep (Davis dkk., 2018). Berikut perhitungan *recipe costing* pada Tugas Akhir ini.

##### a. *Recipe Costing Real Cake*

**TABEL 13 RECIPE COSTING REAL CAKE**

|    | Nama Barang                  | Banyak | Unit | Harga Pasar |         | Jumlah    |
|----|------------------------------|--------|------|-------------|---------|-----------|
|    |                              |        |      | Harga       | Unit    |           |
| 1  | <i>Butter</i>                | 1000   | gr   | Rp35.000    | 1000 gr | Rp35.000  |
| 2  | <i>Dark choco. coverture</i> | 1570   | gr   | Rp173.250   | 1000 gr | Rp272.003 |
| 3  | <i>Dark choco. compound</i>  | 2500   | gr   | Rp67.455    | 1000 gr | Rp168.637 |
| 4  | <i>Cake board</i>            | 1      | pcs  | Rp40.000    | 1 pcs   | Rp40.000  |
| 5  | <i>Cake board</i>            | 1      | pcs  | Rp4.000     | 1 pcs   | Rp4.000   |
| 6  | <i>Cake board</i>            | 1      | pcs  | Rp3.000     | 1 pcs   | Rp3.000   |
| 7  | <i>CMC</i>                   | 60     | gr   | Rp16.500    | 100 gr  | Rp9.900   |
| 8  | <i>Cocoa powder</i>          | 900    | gr   | Rp75.500    | 250 gr  | Rp271.800 |
| 9  | <i>Cornstrach</i>            | 850    | gr   | Rp20.600    | 1000 gr | Rp17.510  |
| 10 | <i>Cream of tartar</i>       | 1      | btl  | Rp.10.000   | 1 btl   | Rp.10.000 |
| 11 | <i>Dairy cream</i>           | 2500   | ml   | Rp119.430   | 1000 ml | Rp298.575 |

**TABEL 13 RECIPE COSTING REAL CAKE****(Lanjutan)**

|    |                           |      |     |           |         |           |
|----|---------------------------|------|-----|-----------|---------|-----------|
| 12 | <i>Double tape</i>        | 1    | pcs | Rp3.500   | 1 pcs   | Rp3.500   |
| 13 | <i>Drat stainless</i>     | 50   | cm  | Rp31.798  | 100 cm  | Rp15.899  |
| 14 | <i>Emulsifier</i>         | 300  | gr  | Rp24.000  | 250 gr  | Rp28.800  |
| 15 | <i>Feuilletine</i>        | 460  | gr  | Rp102.600 | 250 gr  | Rp188.784 |
| 16 | <i>Food grade alcohol</i> | 600  | ml  | Rp30.500  | 1000 ml | Rp18.300  |
| 17 | <i>Floral wire</i>        | 20   | pcs | Rp12.850  | 75 pcs  | Rp3.427   |
| 18 | <i>Fresh Milk</i>         | 600  | ml  | Rp19.800  | 1000 ml | Rp11.880  |
| 19 | <i>Gelatine powder</i>    | 15   | gr  | Rp25.500  | 15 gr   | Rp25.500  |
| 20 | <i>Glucose</i>            | 70   | gr  | Rp15.300  | 400 ml  | Rp2.677   |
| 21 | <i>Granulated sugar</i>   | 3240 | gr  | Rp12.999  | 1000 gr | Rp42.116  |
| 22 | <i>Greasing oil</i>       | 50   | ml  | Rp30.240  | 500 ml  | Rp3.024   |
| 23 | <i>Lemon Juice</i>        | 30   | ml  | Rp22.950  | 200 ml  | Rp3.442   |
| 24 | <i>Marsh-mallow</i>       | 300  | gr  | Rp39.552  | 200 gr  | Rp59.328  |
| 25 | <i>Medium flour</i>       | 1500 | gr  | Rp12.888  | 1000 gr | Rp19.332  |
| 26 | <i>Milk powder</i>        | 90   | gr  | Rp41.280  | 250 gr  | Rp14.860  |
| 27 | <i>Mini tumblr lamp</i>   | 7    | pcs | Rp2.500   | 1 pcs   | Rp17.500  |
| 28 | <i>Mixberry</i>           | 1000 | gr  | Rp21.000  | 500 gr  | Rp41.000  |
| 29 | Perisa bakar              | 60   | ml  | Rp33.600  | 250 ml  | Rp8.064   |
| 30 | Pewarna biru              | 20   | ml  | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 31 | Pewarna biru tua          | 20   | ml  | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500  |
| 32 | Pewarna coklat            | 20   | ml  | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |

**TABEL 13 RECIPE COSTING REAL CAKE****(Lanjutan)**

|              |                        |      |      |           |         |                    |
|--------------|------------------------|------|------|-----------|---------|--------------------|
| 33           | Pewarna hijau muda     | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 34           | Pewarna hijau tua      | 20   | ml   | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500           |
| 35           | Pewarna hitam          | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 36           | Pewarna kuning         | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 37           | Pewarna merah          | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 38           | Pewarna merah muda     | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 39           | Pewarna oranye         | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 40           | Pewarna ungu           | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399            |
| 41           | Pewarna ungu tua       | 20   | ml   | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500           |
| 42           | <i>Purple Dust</i>     | 20   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp28.000           |
| 43           | Pita emas              | 1    | roll | Rp15.600  | 1 roll  | Rp15.600           |
| 44           | <i>Plastic wrap</i>    | 2    | roll | Rp9.800   | 1 roll  | Rp19.600           |
| 45           | <i>Raspberry puree</i> | 750  | gr   | Rp180.490 | 1000 ml | Rp135.367          |
| 46           | <i>Rice crispy</i>     | 500  | gr   | Rp25.000  | 250 gr  | Rp50.000           |
| 47           | <i>Rolled fondant</i>  | 7000 | gr   | Rp496.000 | 7000 gr | Rp496.000          |
| 48           | <i>Rolled fondant</i>  | 5000 | gr   | Rp376.00  | 5000 gr | Rp376.000          |
| 49           | <i>Silver Dust</i>     | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp25.500           |
| 50           | Telur                  | 2880 | gr   | Rp25.300  | 1000 gr | Rp72.864           |
| <b>TOTAL</b> |                        |      |      |           |         | <b>Rp2.997.880</b> |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

*b. Recipe Costing Styrofoam/Dummy*

**TABEL 14 RECIPE COSTING STYROFOAM/DUMMY**

| No. | Nama Barang               | Banyak | Unit | Harga Pasar |         | Jumlah    |
|-----|---------------------------|--------|------|-------------|---------|-----------|
|     |                           |        |      | Harga       | Unit    |           |
| 1   | <i>Cake board</i>         | 1      | pcs  | Rp40.000    | 1 pcs   | Rp40.000  |
| 2   | <i>Cake board</i>         | 1      | pcs  | Rp4.000     | 1 pcs   | Rp4.000   |
| 3   | <i>Cake board</i>         | 1      | pcs  | Rp3.000     | 1 pcs   | Rp3.000   |
| 4   | <i>CMC</i>                | 60     | gr   | Rp16.500    | 100 gr  | Rp9.900   |
| 5   | <i>Cornstrach</i>         | 500    | gr   | Rp10.800    | 500 gr  | Rp10.800  |
| 6   | <i>Cream of tartar</i>    | 1      | btI  | Rp.10.000   | 1 btI   | Rp.10.000 |
| 7   | <i>Double tape</i>        | 1      | roll | Rp3.500     | 1 roll  | Rp3.500   |
| 8   | <i>Drat stainless</i>     | 50     | cm   | Rp31.798    | 100 cm  | Rp15.899  |
| 9   | <i>Food grade alcohol</i> | 600    | ml   | Rp35.500    | 1000 ml | Rp18.300  |
| 10  | <i>Floral wire</i>        | 20     | pcs  | Rp12.850    | 75 pcs  | Rp3.427   |
| 11  | <i>Gelatine powder</i>    | 15     | gr   | Rp25.500    | 15 gr   | Rp25.500  |
| 12  | <i>Mini tumbler lamp</i>  | 7      | pcs  | Rp2.500     | 1 pcs   | Rp17.500  |
| 13  | Pewarna biru              | 20     | ml   | Rp6.399     | 20 ml   | Rp6.399   |
| 14  | Pewarna biru tua          | 20     | ml   | Rp14.500    | 20 ml   | Rp14.500  |
| 15  | Pewarna coklat            | 20     | ml   | Rp6.399     | 20 ml   | Rp6.399   |
| 16  | Pewarna hijau muda        | 20     | ml   | Rp6.399     | 20 ml   | Rp6.399   |
| 17  | Pewarna hijau tua         | 20     | ml   | Rp14.500    | 20 ml   | Rp14.500  |
| 18  | Pewarna hitam             | 20     | ml   | Rp6.399     | 20 ml   | Rp6.399   |

**TABEL 14 RECIPE COSTING STYROFOAM/DUMMY****(Lanjutan)**

|    |                        |      |      |           |         |           |
|----|------------------------|------|------|-----------|---------|-----------|
| 19 | Pewarna kuning         | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 20 | Pewarna merah          | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 21 | Pewarna merah muda     | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 22 | Pewarna oranye         | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 23 | Pewarna ungu           | 20   | ml   | Rp6.399   | 20 ml   | Rp6.399   |
| 24 | Pewarna ungu tua       | 20   | ml   | Rp14.500  | 20 ml   | Rp14.500  |
| 25 | <i>Purple Dust</i>     | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp28.000  |
| 26 | Pita emas              | 1    | roll | Rp15.600  | 1 roll  | Rp15.600  |
| 27 | <i>Plastic wrap</i>    | 2    | roll | Rp9.800   | 1 roll  | Rp19.600  |
| 28 | <i>Rolled fondant</i>  | 7000 | gr   | Rp496.000 | 7000 gr | Rp496.000 |
| 29 | <i>Rolled fondant</i>  | 5000 | gr   | Rp376.000 | 2000 gr | Rp172.992 |
| 30 | Silver Dust            | 15   | gr   | Rp25.500  | 15 gr   | Rp25.500  |
| 31 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 1    | pcs  | Rp52.000  | 1 pcs   | Rp52.000  |
| 32 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 1    | pcs  | Rp27.500  | 1 pcs   | Rp27.500  |
| 33 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 1    | pcs  | Rp25.500  | 1 pcs   | Rp25.500  |
| 34 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 1    | pcs  | Rp13.500  | 1 pcs   | Rp13.500  |
| 35 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 2    | pcs  | Rp9.217   | 1 pcs   | Rp18.434  |
| 36 | <i>Styrofoam/dummy</i> | 1    | pcs  | Rp9.000   | 1 pcs   | Rp9.000   |
| 37 | Tusuk sate             | 10   | pcs  | Rp14.397  | 100 pcs | Rp1.440   |

**TABEL 14 *RECIPE COSTING STYROFOAM/DUMMY***  
(Lanjutan)

|              |              |
|--------------|--------------|
| <b>TOTAL</b> | Rp.1.613.999 |
|--------------|--------------|

Sumber: Olahan Penulis, 2025

### 5. *Selling Price*

Menghitung *selling price* atau harga jual untuk suatu produk merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan. Dalam menentukan harga jual ada berbagai aspek penting yang menjadi pertimbangan, berikut merupakan rumus perhitungan *selling price* menurut Jones (2004):

$$\textbf{Selling Price} = \frac{\textit{Total Cost}}{\textit{Food Cost Percentage}}$$

*Total cost* sendiri terdiri dari *direct* atau *material cost*, *wages* atau *labour cost*, dan *overhead*. *Direct* atau *material cost* merupakan total keseluruhan bahan baku yang digunakan, *wages* atau *labour cost* adalah total biaya yang didapatkan dari menghitung lamanya waktu pengerjaan dengan mempertimbangkan beberapa faktor seperti kualitas, lokasi, ukuran, tingkat kesulitan dan keunikan. Sedangkan *overhead* adalah biaya air, gas, listrik dan biaya lainnya yang mendukung berjalannya operasional (Chelsey, 2019).

Dalam bidang industri makanan *food cost percentage* pada umumnya berkisar dari 35%-60%, tergantung dengan berapa banyak keuntungan yang ingin dihasilkan (Andjelia dkk., 2024). Pada Tugas Akhir ini, penulis menetapkan *food cost percentage* sebesar 50% dengan

mempertimbangkan beberapa aspek seperti tingkat kesulitan, lokasi penjualan, jenis kue, serta beberapa aspek lainnya

**TABEL 15 SELLING PRICE REAL CAKE**

| No.                             | Item                        | Keterangan                       | Cost       | Price        |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------|--------------|
| 1                               | <i>Direct/Material Cost</i> | Total bahan                      | -          | Rp2.997.880  |
| 2                               | <i>Wages/Labour Cost</i>    | Hourly rate x 30 hours           | Rp60.000   | Rp1.800.000  |
| 3                               | <i>Overhead</i>             | Gas, air, listrik, dan lain-lain | Rp.200.000 | Rp200.000    |
| <b>Total Cost</b>               |                             |                                  |            | Rp4.997.880  |
| <b>Food Cost Percentage 50%</b> |                             |                                  |            |              |
| <b>Selling Price</b>            |                             |                                  |            | Rp9.995.760  |
| <b>Actual Selling Price</b>     |                             |                                  |            | Rp10.000.000 |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

**TABEL 16 SELLING PRICE STYROFOAM/DUMMY**

| No.                             | Item                        | Keterangan                       | Cost       | Price       |
|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------------|-------------|
| 1                               | <i>Direct/Material Cost</i> | Total bahan                      | -          | Rp1.613.999 |
| 2                               | <i>Wages/Labour Cost</i>    | Hourly rate x 21 hours           | Rp60.000   | Rp1.260.000 |
| 3                               | <i>Overhead</i>             | Gas, air, listrik, dan lain-lain | Rp.100.000 | Rp100.000   |
| <b>Total Cost</b>               |                             |                                  |            | Rp2.973.999 |
| <b>Food Cost Percentage 50%</b> |                             |                                  |            |             |
| <b>Selling Price</b>            |                             |                                  |            | Rp5.947.998 |
| <b>Actual Selling Price</b>     |                             |                                  |            | Rp6.000.000 |

Sumber: Olahan Penulis, 2025

**D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan****a. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan**

Lokasi I: Jl. Leuwipanjang No. 64, Rt.04/Rw.01, Kel. Situsaeur, Kec.  
Bojongloa Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat.

Lokasi II: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi  
No.186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

Waktu: Agustus - November 2025

**b. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang**

Lokasi: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Jl. Dr. Setiabudi No.186,  
Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

Waktu: November 2025