

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Kue bukan makanan utama, tetapi bisa dinikmati kapan saja. Kue pada dasarnya terdiri dari tepung, gula, telur, dan pengembang. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) mendefinisikan *cake* atau kue sebagai bentuk pangan dengan berbagai bahan dasar dan memiliki ragam variasi bentuk.

Dekorasi kue merupakan salah satu seni yang memadukan kreativitas dan ketelitian dalam menghasilkan karya yang memikat para calon pembeli. Dalam industri kuliner, dekorasi kue memiliki peran penting untuk menarik perhatian konsumen dan memberikan nilai tambahan pada produk-produk yang dijual oleh suatu usaha.

Pada saat ini, kue bukan hanya makanan ringan yang hanya untuk dikonsumsi saja. Umumnya, bukan hanya sekedar makanan ringan, tetapi juga dibuat khusus untuk berbagai perayaan besar, seperti pernikahan, ulang tahun, dan acara lainnya (Trivedi, 2022). Pada abad ke-19, teknik dekorasi menjadi semakin berkembang dengan diperkenalkannya *fondant* dan *buttercream* yang lebih fleksibel dalam menciptakan desain kue yang *artistic* (Eagle, 2016)

Dekorasi kue menjadi sangat penting pada zaman sekarang. Maka sudah sangat banyak variasinya yang tentu, bisa menjadi pertimbangan saat calon pembeli akan mengadakan suatu acara. Mulai dari bentuk, konsep, hingga penampilannya. Salah satunya adalah dekorasi kue yang berkembang menjadi *sculpted cake*. *Sculpted cake* adalah kue yang dipahat atau kue 3 dimensi, yang dibentuk menjadi figur orang, makanan, hewan, alat musik, dan masih banyak lagi (Elizabeth, 2014). *Sculpted cake* telah *booming* di Inggris dan Amerika Serikat sejak tahun 2006 silam. *Sculpted cake* yang berbentuk tiruan figur orang, makanan, dan bentuk lainnya juga mulai diminati warga Indonesia. Untuk membuat *sculpted cake* menjadi seperti bentuk yang nyata, diperlukan keahlian yang khusus (Natasha, 2011).

**Gambar 1. 1** POSTER FILM *STRAWBERRY SHORTCAKE*



(Sumber: IMDb, 2003)

*Strawberry Shortcake* adalah kaakter fiksi yang pertama kali diperkenalkan pada tahun 1979 oleh perusahaan *American Greetings* sebagai bagian dari koleksi kartu ucapan. (Wikipedia, 2025) Seiring popularitasnya yang meningkat, karakter ini berkembang menjadi merek ikonik yang mencakup mainan, buku cerita, serta beberapa adaptasi animasi dengan berbagai pembaruan desain dan cerita.

Serial ini banyak menceritakan tentang perjalanan *Strawberry Shortcake* Bersama dengan teman-temannya di dunia yang dipenuhi dengan aneka buah dan hidangan manis. Dalam setiap petualangan, mereka menghadapi berbagai macam rintangan sambil belajar arti persahabatan, pentingnya kerja sama, dan bagaimana cara menjaga sikap positif.

Pada tahun 2003 DIC *Entertainment* dan *American Greetings* memulai ulang serial animasi *Strawberry Shortcake*, DVD dan *merchandise* laris manis pada saat itu, menjadikan *Strawberry Shortcake* salah satu

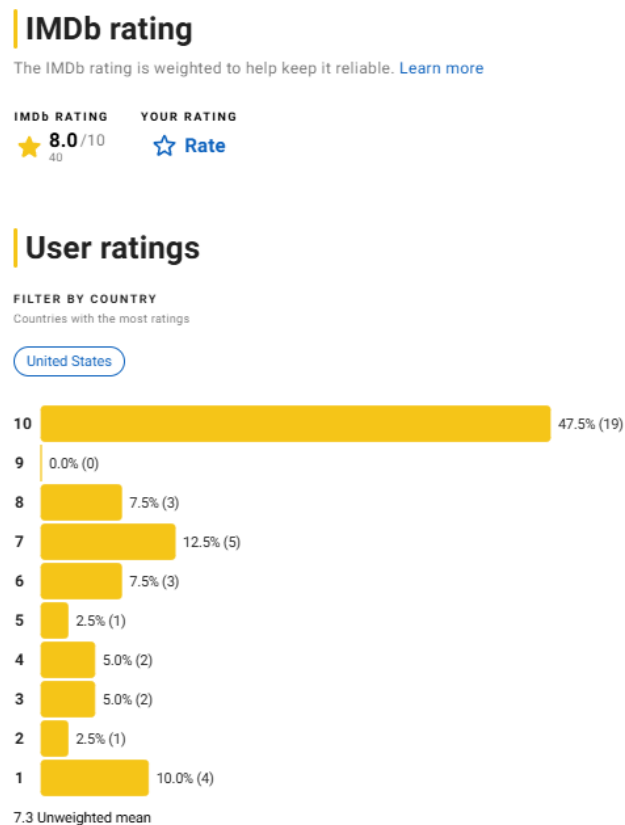
animasi terlaris di awal 2000-an. Serial ini tayang diberbagai negara termasuk di *Nickelodeon* dan *Cartoon Network* untuk versi internasional .(Business Wire, 2003)

Strawberry Shortcake menghasilkan pendapatan lisensi miliaran dolar dari penjualan merchandise, pada 2008, merek ini dibeli oleh Cookie Jar Entertainment dan kemudian oleh Iconix Brand Group seharga 105 juta USD. Firma tersebut kemudia menjual keseluruhan division entertainment termasuk Strawberry Shortcake ke DHX Media (sekarang WildBrain) pada Mei-Juni 2017 dalam kesepakatan 345 juta USD. (License Global, 2018)

Menjadi ikon budaya pop bagi generasi anak-anak Perempuan ditahun 1980-an dan 2000-an, Banyak yang menyebut Strawberry Shortcake sebagai “*girl-centric franchises*” legendaris, sejajar dengan *My Little Pony*, *Barbie*, dan *Dora the Explorer*. (Wikipedia,2025)

Serial ini ditayangkan di lebih dari 150 negara, menandakan jangkauan dan popularitas internasional.

**Gambar 1. 2** IMDB *STRAWBERRY SHORTCAKE* TAHUN 2018



(Sumber: IMDb,2018)

Serial ini dianggap cukup populer karena pernah meraih peringkat 8.0/10 pada tahun 2018 berdasarkan IMDb.

Brand *Strawberry Shortcake* telah menghasilkan 4 miliar USD dalam penjualan ritel sejak 2002 melalui strategi lisensi global.

Sampai saat ini, popularitas *Strawberry Shortcake* masih bisa dibuktikan dengan aktifnya sosial media resmi dari *Strawberry Shortcake* seperti Tiktok, Instagram, Youtube dengan ratusan ribu pengikut. Banyak fan art, cosplay, dan bahkan nostalgia posting yang dibagikan oleh penggemar generasi lama maupun baru. Hashtag seperti *#strawberryshortcake* mendapat jutaan tampilan di Tiktok dan Instagram.

Tahun 2021, karakter ini di muat ulang dengan nama “*Strawberry Shortcake: Berry in the Big City*” di Youtube Kids.

Boneka, buku cerita, serta aksesoris *Strawberry Shortcake* masih diproduksi dan dijual di toko online besar seperti Amazon, Walmart, dan Target.

Banyak penggemar dewasa dari generasi 80-90-an menghidupkan kembali minat terhadap *Strawberry Shortcake* sebagai bagian dari tren nostalgia *pop culture*.

## **B. USULAN PRODUK**

Berikut adalah rancangan dekorasi kue yang telah disusun, dengan penjabaran yang mencakup tema, konsep dasar, ilustrasi sketsa, dan detail produk.

### **1. Tema Produk**

Tema yang diangkat dalam dekorasi kue ini adalah animasi *Strawberry Shortcake*, karakter ikonik yang dikenal dengan tampilan ceria, feminin, dan penuh warna. Tema ini mencerminkan dunia *Strawberry Shortcake* yang penuh dengan elemen buah-buahan, terutama stroberi, serta dekorasi khas seperti warna merah muda, hijau, putih dan warna-warna pastel lain. Warna-warna ini juga memiliki daya tarik visual yang tinggi, sehingga mampu meningkatkan daya saing produk di pasar. Warna pastel juga sering kali diasosiasikan dengan emosi positif dan menarik perhatian konsumen dalam industri makanan dan minuman.

Pemilihan komponen dalam dekorasi kue ini berupa berbagai jenis buah-buahan sebagai ikon, yang melambangkan beberapa karakter yang berada di dalam film *Strawberry Shortcake*. Terdapat pula elemen-elemen seperti bunga-bunga, dedaunan. Juga terdapat topi ikonik yang dikenakan oleh peran utamanya sendiri yakni, *Strawberry Shortcake*. Pemilihan warna yang juga tetap menggunakan *color palette* khas dari film ini.

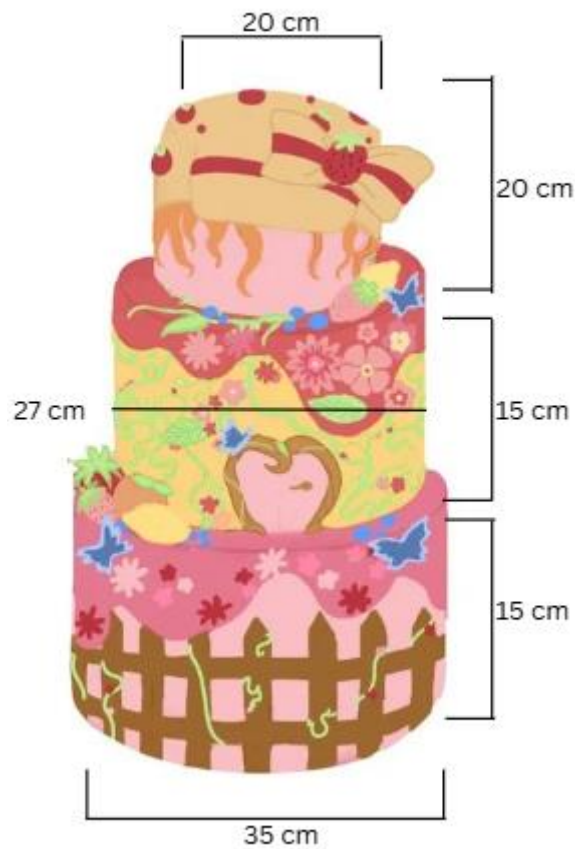
## 2. Konsep Produk

Kue yang akan dijadikan sebagai lapisan utama dari dekorasi kue yang bertemakan *Memories of Strawberry Shortcake* ini adalah *Vanilla Butter Cake*. *Butter Cake* pada dasarnya dibuat dengan metode *creaming*, atau bisa dijelaskan menjadi teknik pengocokan mentega dan gula sampai pucat dan mengembang hingga menghasilkan tekstur yang padat namun lembut. Penulis memutuskan untuk menggunakan *base Butter Cake* karena memiliki struktur yang padat dan kokoh, akan meminimalisir produk akhir *collapse*. *Butter cake* juga akan menopang dekorasi lebih baik dibandingkan base lain seperti *Sponge Cake*.

Penulis akan menggunakan *Strawberry Buttercream* sebagai *filling* dan *Ruby Chocolate Ganache* sebagai *coating* sebelum *Vanilla Butter Cake* dilapisi dengan *fondant*. Tujuannya selain untuk memperkokoh fondasi, tetap menghasilkan kue yang enak.

Pada pelaksanaan dan penyelesaian tugas akhir, penulis akan memanfaatkan dummy styrofoam sebagai substitusi *Vanilla Butter Cake* guna memudahkan dan melancarkan proses Ujian Sidang Tugas Akhir.

### 3. Skesta Produk



**Gambar 1. 3** Sketsa Desain Dekorasi Kue Dengan Tema  
 “*Memories of Strawberry Shortcake*”  
 (Sumber: Olahan Penulis)

Mengacu pada gambar rancangan di atas, produk akan tersusun dari tiga tingkatan (*tier*) dimana setiap *tier* memiliki panjang diameter dan ketinggian berbeda, serta dilengkapi dengan komponen-komponen pendukung yang sudah penulis tentukan, sesuai dengan referensi yang diambil yaitu animasi *Strawberry Shortcake*. Produk ini akan menggunakan alas berupa *cake board* dengan bentuk lingkaran dan ber-diameter 40 cm. Berikut spesifikasi detail masing-masing *tier* :



**Gambar 1. 4** Sketsa *Tier* Pertama

(Sumber: Olahan Penulis)

a. *Tier* 1

Dengan tema yang mengambil referensi dari animasi *Strawberry Shortcake*, maka kebanyakan komponen yang akan di buat adalah bunga, buah buahan, efek kayu, dan dedaunan. Sesuai yang penulis sajikan pada sketsa, *tier* 1 akan diberikan warna pink muda dan akan terdapat pagar kayu yang disekitar pagarnya terdapat uliran dedaunan liar berwarna hijau tua dan hijau muda. Terdapat pula bunga-bunga yang bertebaran. Lalu akan ada efek cream yang dibuat dari *fondant* berwarna pink tua.



**Gambar 1. 5** Sketsa *Tier* Kedua

(Sumber: Olahan Penulis)

b. *Tier 2*

Pada *tier 2*, komponen yang dibuat lebih banyak yakni bunga, dedaunan, buah-buahan yang melambangkan para karakter yakni *Lemon Meringue*, *Blueberry Muffin*, *Orange Blossom*, *Raspberry Torte*, dan sang tokoh utama, *Strawberry Shortcake*. Terdapat pintu dengan tekstur kayu yang dimaksud sebagai “Pintu menuju dunia *Strawberry Shortcake*”. Dilapisi dengan *fondant* yang diberi warna cream terang. Terdapat sebaran bunga-bunga dan juga lukisan dari tumbuhan merambat di sekitarnya. Lalu akan ada efek *cream* yang akan diberi warna merah. Terakhir akan terdapat kupu-kupu yang seolah hinggap disebelah kanan.



**Gambar 1. 6** Sketsa *Tier* Ketiga

(Sumber: Olahan Penulis)

c. *Tier 3*

Pada *tier 3*, *dummy* akan dilapisi dengan *fondant* yang diberi warna merah muda, lalu dikelilingi dengan tanaman rambat berwarna hijau, di atasnya terdapat topi yang merupakan salah satu ikon khas, topi *Strawberry Shortcake* yang memiliki detail *strawberry* bertebaran di topinya, juga pita. Terdapat pula gambaran helaian rambut berwarna coklat-oranye milik sang tokoh utama.

## C. TINJAUAN PRODUK

### 1. Standart Recipe

**Tabel 1. 1**

*STANDART RECIPE*

*VANILLA BUTTER CAKE TIER 1*

<b><i>VANILLA BUTTER CAKE TIER 1</i></b>		Kategori : <i>Gateau &amp; Torten</i>		
		<i>Yield : D 35 cm T 15 cm</i>		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
	Olesi dan alasi		Loyang	Dengan <i>butter</i> dan <i>baking paper</i>
2	Masukan	1187 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i>
3	Campurkan	950 g	<i>Granulated Sugar</i>	Aduk dengan <i>whisk attachment</i> hingga pucat dan mengembang.
4	Saring	1068 g	<i>Soft Flour</i>	Sampai tidak tersisa gumpalan tepung
		<i>Pinch of</i>	<i>Salt</i>	
5	Masukan			Bahan kering 1-3 kali untuk memastikan tercampur rata
6	Masukan	17 pcs	<i>Whole Egg</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> , 3-4 kali
	Lanjutkan			Mencampurkan sisa tepung dengan adonan tadi hingga tercampur rata
7	Masukan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla Essence</i>	Kedalam adonan
8	Pindahkan		Adonan	Ke loyang yang sudah siap digunakan.
9	Panggang		Adonan	Dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Vanilla Butter Cake</i>	Dari oven, diatas <i>cooling wire</i>

Sumber: Polteknik Pariwisata NHI Bandung

**Tabel 1. 2**  
**STANDART RECIPE**  
**VANILLA BUTTER CAKE TIER 2**

<b>VANILLA BUTTER CAKE TIER 2</b>		Kategori : <i>Gateau &amp; Torten</i>		
		<i>Yield : D 27 cm T 15 cm</i>		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan  Olesi dan alasi		Loyang	Bahan dan peralatan yang akan digunakan  Dengan <i>butter</i> dan <i>baking paper</i>
2	Masukan	706 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i>
3	Campurkan	565 g	<i>Granulated Sugar</i>	Kocok hingga pucat dan mengembang menggunakan <i>whisk attachment</i>
4	Saring	636 g <i>Pinch of</i>	<i>Soft Flour</i> <i>Salt</i>	Sampai tidak tersisa gumpalan tepung
5	Masukan			Bahan kering 1-3 kali untuk memastikan tercampur dengan rata
6	Masukan  Lanjutkan	10 pcs	<i>Whole egg</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , 1-4 kali  Mengaduk sisa tepung dengan adonan tadi hingga tercampur rata
7	Masukan	Few drops	<i>Vanilla Essence</i>	Ke dalam adonan
8	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang sudah disiapkan
9	Panggang		Adonan	Dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Vanilla Butter Cake</i>	Dari oven, diatas <i>cooling wire</i>

Sumber: Polteknik Pariwisata NHI Bandung

**Tabel 1. 3**  
**STANDART RECIPE**  
**VANILLA BUTTER CAKE TIER 3**

<b>VANILLA BUTTER CAKE TIER 3</b>		Kategori : <i>Gateau &amp; Torten</i>		
		Yield : D 20 cm T 20 cm		
		Halaman :1 dari 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
	Olesi dan alasi		Loyang	Dengan <i>butter</i> dan <i>baking paper</i>
2	Masukan	515 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i>
3	Campurkan	412 g	<i>Granulated Sugar</i>	Kocok hingga pucat dan mengembang menggunakan <i>whisk attachment</i>
4	Saring	464 g	<i>Soft Flour</i>	Sampai tidak tersisa gumpalan tepung
		<i>Pinch of</i>	<i>Salt</i>	
5	Masukan			Bahan kering 1-3 kali untuk memastikan tercampur dengan rata
6	Masukan	7 pcs	<i>Whole Egg</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , 1-4 kali
	Lanjutkan			Mengaduk sisa tepung dengan adonan tadi hingga tercampur rata
7	Masukan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
8	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang sudah disiapkan
9	Panggang		Adonan	Dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Vanilla Butter Cake</i>	Dari oven, diatas <i>cooling wire</i>

Sumber: Polteknik Pariwisata NHI Bandung

**Tabel 1. 4**  
*STANDART RECIPE*  
*STRAWBERRY BUTTERCREAM FILLING*

<b><i>STRAWBERRY BUTTERCREAM FILLING</i></b>		<i>Yield : 4391 g</i>		
		Halaman : 1 dari 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Haluskan	138 g	<i>Freeze Dried Strawberry</i>	Menggunakan <i>blender/food processor</i> , sisihkan
3	Masukan	1243 g 2640 g	<i>Butter</i>  <i>Powdered Sugar</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> , aduk sampai mengembang
4	Tuang  Tambahkan	330 g  35 g  5 g	<i>Heavy Cream</i>  <i>Vanilla Essence</i>  <i>Salt</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> tadi, aduk merata
5	Pindahkan		<i>Buttercream</i>	Ke dalam <i>bowl</i> , sudah siap digunakan

Sumber: Olahan Penulis, 2025

**Tabel 1. 5**  
*STANDART RECIPE*  
*RUBY CHOCOLATE GANACHE COATING*

<b><i>RUBY CHOCOLATE GANACHE COATING</i></b>		<b><i>Yield : 4500 g</i></b>		
		Halaman : 1 dari 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Panaskan	2200 g	Heavy Cream	Di dalam sauce pan, sampai hangat-hangat kuku. Pastikan tidak mendidih
3	Masukan	2200 g	Callebaut Ruby Chocolate	Ke dalam bowl
4	Tuang			Heavy cream yang tadi sudah di panaskan, ke dalam bowl
5	Aduk			Hingga merata
6	Tambahkan	100 g	Butter	Ke dalam bowl tadi, aduk rata dan biarkan hingga set

Sumber: Olahan Penulis, 2025.

Tabel 1. 6

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE

Dekorasi kue dengan tema “ <i>Memories of Strawberry Shortcake</i> ”			Yield : 3 Tiers Cake	
			Halaman :	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
TIER 1				
	Campurkan	400 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Dengan
		200 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	
		100 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	
		50 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga merata
	Ratakan		<i>Fondant</i> bewarna pink	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
	Olesi		Styrofoam	Dengan <i>corn syrup</i>
	Lapisi			Dengan <i>fondant</i> yang telah dipipihkan.
	Potong		<i>Fondant</i> berwarna coklat	Menyerupai bentuk pagar, berikan tekstur kayu menggunakan <i>fondant embosser</i>

Tabel 1. 7

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna hijau muda dan tua	Berbentuk dedaunan dan uliran tanaman merambat
	Campur	100 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Dengan Hingga merata
	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna pink tua	Bergelombang menyerupai cream yang meleleh
	Olesi			Sebelah kanan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi dengan edible glue
	Lapisi			Dengan <i>Fondant</i> yang sudah dicetak berbentuk gelombang
	Cetak		Sisa <i>fondant</i> berwarna pink dan pink tua	Menjadi bentuk bunga dengan berbagai ukuran
	Lukis		<i>Fondant</i> yang sudah dicetak	Dengan pewarna untuk menambahkan efek gradasi (dedaunan, kayu, bunga)  Biarkan mongering
	Susun		<i>Fondant</i> yang sudah dicetak	Pada <i>dummy</i> yang sudah dilapisi, menggunakan kuas yang diberi air untuk merekatkannya

Tabel 1. 8

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

TIER 2				
	Campurkan	400 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Dengan
		300 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna merah	
		100 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna merah	
		30 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga Merata
		50 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	
		30 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna biru	
	Ratakan		<i>Fondant</i> berwarna <i>cream-kuning</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
	Olesi		<i>Dummy</i>	Dengan kuas yang sudah diberikan <i>corn syrup</i>

Tabel 1. 9

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> berwarna <i>cream-kuning</i> , haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i>
	Berikan		<i>Fondant</i> berwarna coklat	Tekstur kayu, pilin menjadi gulungan gulungan kecil
	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna merah muda  <i>Fondant</i> berwarna hijau	Dan  Menjadi bentuk bunga dan daun
	Lukis		<i>Fondant</i> yang sudah dicetak	Dengan menggunakan pewarna untuk membentuk gradasi
	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna <i>cream-kuning</i>  <i>Fondant</i> berwarna merah  <i>Fondant</i> berwarna merah muda  <i>Fondant</i> berwarna biru	Dengan      Menjadi bentuk kupu kupu dan buah buahan (strawberry, lemon, jeruk, berries)

Tabel 1. 10

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

	Ratakan		<i>Fondant</i> berwarna merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu bentuk bergelombang menyerupai lelehan cream
	Olesi			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> dengan air
	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> merah yang sudah dibentuk, haluskan
	Pilin		<i>Fondant</i> berwarna hijau	Berbentuk untaian tanaman rambart yang nantinya akan direkatkan pada permukaan <i>tier</i> 2 dengan air
	Susun		<i>Fondant</i> yang sudah dicetak	Pada <i>dummy</i> yang sudah dilapisi, menggunakan <i>corn syrup</i> untuk merekatkannya
TIER 3				
	Campurkan	300 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Dengan
		100 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	
		100 g <i>few drops</i>	Pewarna coklat	
		150 g <i>few drops</i>	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	
			<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur merata

Tabel 1. 11

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

	Ratakan		<i>Fondant</i> berwarna pink	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
	Olesi		<i>Dummy</i>	Dengan menggunakan edible glue
	Ratakan  Cetak		<i>Fondant</i> berwarna oranye	Menggunakan <i>rolling pin</i>  Menjadi bentuk bentuk uliran rambut, lalu beri tekstur dengan ujung belakang kuas
	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna merah, merah muda	Menjadi bentuk bunga, <i>strawberry</i> , dan kupu-kupu
	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna hijau	Menjadi bentuk uliran uliran tanaman rambut
	Ratakan  Potong  Cetak		<i>Fondant</i> berwarna coklat muda	Menggunakan <i>rolling pin</i>  Menjadi 3 bagian : lingkaran ber diameter <i>dummy</i> , dan 2 persegi panjang sepanjang sekeliling <i>dummy</i>  Permukaan rangka topi dengan menggunakan campuran alkohol dan pewarna merah, berbentuk <i>strawberry</i>  Berbentuk persegi panjang mengelilingi rangka topi

Tabel 1. 12

## STANDART RECIPE

## PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN DEKORASI KUE (LANJUTAN)

	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna merah	Sisa <i>fondant</i> berwarna merah dicetak berbentuk lingkaran berdiameter 3 cm
	Ratakan		<i>Fondant</i> berwarna putih gading	Menggunakan <i>rolling pin</i>
	Potong			Berbentuk : 2 persegi panjang untuk bagian lengkungan pita, 2 persegi panjang dengan lebar 4 cm dan panjang 10 cm
	Cetak		<i>Fondant</i> berwarna merah	Berbentuk lingkaran berdiameter 3 cm
	Satukan			Permukaan rangka pita Bagian bagian pita dengan edible glue, Tengah “simpul” pita berikan ornament strawberry
	Susun		Ornamen-ornament <i>fondant</i> yang sudah dibentuk	Pada <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> dan juga direkatkan dengan <i>edible glue</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2025

## 2. Purchase Order

*Purchase Order* (PO) adalah dokumen resmi yang diberikan oleh pembeli kepada penjual yang menunjukkan rincian barang atau jasa yang ingin mereka beli, termasuk jumlah, harga dan spesifikasi lainnya. Hal ini guna memastikan barang yang telah dipesan dan barang yang datang sesuai. Pembeli membuat dan mengirimkan *Purchase Order* kepada penyedia barang (*supplier*) dan *vendor* yang bersangkutan. PO membantu suatu Perusahaan mengontrol ketersediaan barang, serta menghindari kesalahan dalam transaksi (Johnson,2020). Selain itu dokumen ini juga mempermudah pencatatan keuangan dan audit perusahaan (Brown, 2019).

**Tabel 1. 13**

### *PURCHASE ORDER*

#### *CAKE DECORATION MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE*

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp. 35.000	pcs	Rp. 35.000
2.	<i>Dummy</i>	D. 35 cm T. 15 cm	1	pcs	Rp. 66.000	pcs	Rp. 66.000
3.	<i>Dummy</i>	D. 27 cm T. 15 cm	1	pcs	RP. 20.000	pcs	RP. 20.000
4.	<i>Dummy</i>	D. 20 cm T. 20 cm	1	pcs	Rp. 23.000	pcs	Rp. 23.000
5.	Tusuk Sate	15 cm 100 pcs	6	pcs	Rp. 5.000	pack	Rp. 300
6.	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	3,5	kg	Rp. 436.500	pail	Rp.304.550
7.	<i>Soft Flour</i>	1 kg Kunci Biru	2168	g	Rp. 14.000	g	Rp. 30.352
8.	<i>Butter</i>	Anchor Unsalted 200 g	3751	g	Rp. 60.000	g	Rp. 1.125.000
9.	<i>Granulated Sugar</i>	1 kg Gulaku	1927	g	Rp. 20.000	g	Rp. 38.540

**Tabel 1. 14**  
**PURCHASE ORDER**  
**CAKE DECORATION MEMORIES OF STRAWBERRY SHORTCAKE**  
**(LANJUTAN)**

10.	<i>Whole Egg</i>	Harga per 10 pcs	34	pcs	Rp. 26.000	pcs	Rp. 88.400
11.	<i>Salt</i>	250 g	7	g	Rp. 8.000	g	Rp. 224
12.	<i>Vanilla Essence</i>	Jansen 100 g	40	g	Rp. 72.000	g	Rp. 28.800
13.	<i>Heavy Cream</i>	Millac Gold 1 ltr	2530	g	Rp. 67.000	g	Rp. 169.510
14	<i>Freeze Dried Strawberry</i>	25 g	138	g	Rp. 32.200	g	Rp. 177.744
.15.	<i>Powdered Sugar</i>	500 g	2640	g	Rp. 10.100	g	Rp. 53.328
16.	<i>Ruby Chocolate</i>	Callebaut 100 g	2200	g	Rp. 69.000	G	Rp. 1.518.000
17.	Pewarna Merah	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
18.	Pewarna Biru	Koepoe- Koepoe	5	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 1.500
19.	Pewarna Kuning	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
20.	Pewarna Coklat	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
21.	Pewarna Hijau	Koepoe- Koepoe	7	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 2.100
22.	Maizena	Maizenaku	500	gr	Rp. 8.000	pax	Rp.8.000
Total							Rp. 3.699.348

Sumber: Olahan Penulis, 2025.

### 3. Recipe Costing

*Recipe Costing* merupakan proses menghitung pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu hidangan. Dalam dunia kuliner, terutama di sektor restoran, *bakery*, dan *catering*, pemahaman yang baik mengenai *recipe costing* sangat krusial untuk menetapkan harga jual yang kompetitif sekaligus menjaga kualitas makanan tanpa mengurangi keuntungan (Dopson & Hayes, 2015).

Berikut *recipe costing* yang sudah penulis susun untuk pembuatan tugas akhir dengan judul Dekorasi Kue dengan tema “*Memories of Strawberry Shortcake*”.

**Tabel 1. 15**

*RECIPE COSTING*

*CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY*

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp. 35.000	pcs	Rp. 35.000
2.	<i>Dummy</i>	D. 35 cm T. 15 cm	1	pcs	Rp. 66.000	pcs	Rp. 66.000
3.	<i>Dummy</i>	D. 27 cm T. 15 cm	1	pcs	RP. 20.000	pcs	RP. 20.000
4.	<i>Dummy</i>	D. 20 cm T. 20 cm	1	pcs	Rp. 23.000	pcs	Rp. 23.000
5.	Tusuk Sate	15 cm 100 pcs	6	pcs	Rp. 5.000	pack	Rp. 300
6.	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	3,5	kg	Rp. 436.500	pail	Rp.304.550
7.	Pewarna Merah	Koepoe-Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
8.	Pewarna Biru	Koepoe-Koepoe	5	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 1.500
9.	Pewarna Kuning	Koepoe-Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000

**Tabel 1. 16***RECIPE COSTING**CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)*

10.	Pewarna Coklat	Koepoe-Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
11.	Pewarna Hijau	Koepoe-Koepoe	7	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 2.100
12.	Maizena	Maizenaku	500	gr	Rp. 8.000	pa x	Rp.8.000
Total							Rp. 469.450

Sumber: Olahan Penulis, 2025

**Tabel 1. 17**  
**RECIPE COSTING**  
**CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR KUE**

No.	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pcs	Rp. 35.000	pcs	Rp. 35.000
2.	<i>Soft Flour</i>	1 kg Kunci Biru	2168	g	Rp. 14.000	g	Rp. 30.352
3.	<i>Butter</i>	Anchor Unsalted 200 g	3751	g	Rp. 60.000	g	Rp. 1.125.000
4.	<i>Granulated Sugar</i>	1 kg Gulaku	1927	g	Rp. 20.000	g	Rp. 38.540
5.	<i>Whole Egg</i>	Harga per 10 pcs	34	pcs	Rp. 26.000	pcs	Rp. 88.400
6.	<i>Salt</i>	250 g	7	g	Rp. 8.000	g	Rp. 224
7.	<i>Vanilla Essence</i>	Jansen 100 g	40	g	Rp. 72.000	g	Rp. 28.800
8.	<i>Heavy Cream</i>	Millac Gold 1 ltr	2530	g	Rp. 67.000	g	Rp. 169.510
9.	<i>Freeze Dried Strawberry</i>	25 g	138	g	Rp. 32.200	g	Rp. 177.744

**Tabel 1. 18***RECIPE COSTING**CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR KUE (LANJUTAN)*

10.	<i>Powdered Sugar</i>	500 g	2640	g	Rp. 10.100	g	Rp. 53.328
11.	<i>Callebaut Ruby Chocolate</i>	Callebaut 100 g	2200	g	Rp. 69.000	g	Rp. 1.518.000
12.	Tusuk Sate	15 cm 100 pcs	6	pcs	Rp. 5.000	pack	Rp. 300
13.	<i>Fondant</i>	Tigerson 5 kg	3,5	kg	Rp. 436.500	pail	Rp.304.550
14.	Pewarna Merah	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
15.	Pewarna Biru	Koepoe- Koepoe	5	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 1.500
16.	Pewarna Kuning	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
17.	Pewarna Coklat	Koepoe- Koepoe	10	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 3.000
18.	Pewarna Hijau	Koepoe- Koepoe	7	ml	Rp. 9.000	btl	Rp. 2.100
19.	Maizena	Maizenaku	500	gr	Rp. 8.000	pax	Rp.8.000
Total							Rp. 3.590.348

Sumber: Olahan Penulis, 2025.

#### 4. Selling Price

Harga Jual (*Selling Price*) merupakan elemen paling penting dalam bisnis kuliner karena berperan dalam menjaga keberlanjutan suatu usaha dan meningkatkan daya tarik pasar. Penetapan harga yang sesuai dengan kualitas dan pasar tidak hanya akan berdampak pada keuntungan suatu usaha, namun juga memperhitungkan nilai yang diberikan kepada pelanggan serta daya tarik produk di pasar (Walker, 2020).

Metode penetapan harga jual yang penulis gunakan mengacu pada rumus yang dikemukakan oleh Alex Onyeocha (2015) yang mana penetapan harga jual ditentukan dengan rumus :

$$\textit{Selling Price} = \textit{Total Cost} / \textit{Desired Cost Percentage} \times 100$$

Jumlah pengeluaran adalah *Product Cost* yang merupakan biaya total yang dikeluarkan untuk membuat, memproses, atau menghasilkan suatu produk atau jasa yang akan dijual kepada konsumen. *Product Cost* terdiri dari *Material Cost*, *Labour cost*, dan *Overhead*. *Material Cost* merupakan biaya yang dikeluarkan untuk SDM yang turut ikut serta dalam proses produksi maupun pemasaran produk. *Overhead* merupakan biaya yang dikeluarkan diluar dari biaya bahan baku dan biaya SDM (CFI Team, 2023).

**Tabel 1. 19**  
**SELLING PRICE**  
**CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR DUMMY**

<b>NO</b>	<b>ITEM</b>	<b>PRICE</b>
1	<i>Food Cost</i>	Rp. 469.450
2	<i>Food Cost Percentage</i>	60%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 782.416
4	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 785.000

Sumber: Olahan Penulis, 2025.

**Tabel 1. 20**  
**SELLING PRICE**  
**CAKE DECORATION BERBAHAN DASAR REAL CAKE**

<b>NO</b>	<b>ITEM</b>	<b>PRICE</b>
1	<i>Food Cost</i>	Rp. 3.590.348
2	<i>Food Cost Percentage</i>	60%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 5.983.913
4	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 5.990.000



Sumber: Olahan Penulis, 2025.

## 5. Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam pelaksanaan latihan presentasi Tugas Akhir Dekorasi Kue, alat-alat menjadi satu dari sekian faktor yang penting dalam menunjang kelancaran kegiatan menyelesaikan tugas akhir ini. Berikut merupakan alat-alat yang akan digunakan penulis untuk melakukan proses kegiatan latihan presentasi tugas akhir.

**Tabel 1. 21**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1.	<i>Cutting Mat</i>		Alas memotong dan menipiskan <i>fondant</i>
2.	<i>Acrylic Rolling Pin</i>		Alat untuk menipiskan <i>fondant</i>

Tabel 1. 22

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (LANJUTAN)

3.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan
4.	<i>Modelling Tools</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i>

Tabel 1. 23

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (LANJUTAN)

5.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
6.	<i>Paint Brush</i>		Untuk melukis permukaan <i>fondant</i>
7.	<i>Scissors</i>		Untuk menggunting

Tabel 1. 24

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (LANJUTAN)

9.	<i>Plunger</i> <i>Fondant</i>		Cetakan untuk membuat berbagai bentuk <i>fondant</i>
10.	<i>Fondant</i> <i>Embosser</i>		Untuk memberi tekstur tertentu pada <i>fondant</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2025.

**6. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

- a. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan Latihan
  - Lokasi : Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat
  - Waktu : Bulan Mei
- b. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang
  - Lokasi : Jl. Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanag, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat
  - Waktu : Bulan Juli