

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue mewujudkan sebuah makanan atau kudapan ringan yang diidentikan dengan rasa manis namun ada pula bercita rasa gurih. Asal muasal kata kue bermula dari bahasa *viking* yang berarti membakar tepung yang dicampurkan beserta bahan pemanis seperti gula maupun madu, lalu mencampurkannya dengan telur, tetapi tidak selalu dengan susu, maupun lemak, lalu memiliki struktur berpori. Sejarah kue, dalam arti yang luas sudah ada sejak lama. Di antara sisa-sisa yang ditemukan di desa-desa danau Swiss adalah kue mentah yang terbuat dari biji-bijian yang dihancurkan secara kasar, dibasahi, lalu dipadatkan, dan dimasak diatas batu panas. Kue sejenis itu dapat dianggap sebagai bentuk roti namun tidak beragi (Davidson, 1999).

Kue sering menjadi sorotan dan sebagai hidangan dalam berbagai perayaan seperti perayaan ulang tahun, pernikahan, dan peringatan hari jadi (*anniversary*). Menurut para ahli tradisi kue ulang tahun atau dikenal dengan *geburtstagorten* berasal dari negara Jerman, dimana kala itu lilin pada kue ulang tahun diartikan sebagai cahaya kehidupan. Perayaan ulang tahun untuk saat ini sudah mulai merambah hingga seluruh dunia hingga menciptakan banyak lagu untuk perayaan ini (Grove, 2015).

Seiring berjalannya waktu, kue mengalami banyak perkembangan seperti jenis-jenis kue yang dipakai sebagai *bases*, berbagai ragam rasa yang digunakan untuk *filling*, dekorasi maupun bentuk yang digunakan pada kue. Dekorasi kue pada

jaman dahulu lebih didominasi oleh warna putih dan berbentuk bulat karena pada 200 tahun yang lalu kue menggunakan *frosting (butter cream)* putih pada seluruh permukaannya menyimbolkan kemurnian, keperawanan, dan kekayaan yang luar biasa, tetapi sekarang lebih banyak menggunakan warna dan desain yang lebih bervariasi sehingga dapat menambahkan nilai keindahannya. Membuat kue selain perlunya rasa yang lezat dan enak, tetapi juga membutuhkan keterampilan dan kreativitas pada saat mendekorasi kue sehingga dapat menjadikan sebuah karya seni yang dapat dimakan. Dekorasi kue dapat didefinisikan sebagai suatu karya seni artistik dalam pembuatan kue. Seni ini membuat tampilan kue menjadi berbeda dari biasanya. Dekorasi kue merupakan bagian akhir yang sangat penting dalam pembuatan kue karena sering menjadi kesan pertama orang-orang akan memilih kue tersebut (Garret, 2007).

Dekorasi kue, adalah suatu seni dan kegiatan yang dapat mengekspresikan diri dalam berbagai cara untuk menumbuhkembangkan berbagai bakat seperti beradaptasi dengan berbagai rasa, berpikir dan menciptakan desain, menciptakan lalu dapat memutuskan warna, model dekorasi, dan menguasai keterampilan. Selain itu, kegiatan ini dapat menumbuhkan ekspresi artistik serta menanamkan kepribadian diri ke dalam bagaimana kue disajikan sehingga menciptakan sebuah mahakarya (LoCicero, 2007).

Seni menghias kue pertama kali muncul pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth 1 di Britania Raya pada tahun 1914. Kue-kue pada waktu itu hanya dihiasi oleh *almond paste* atau biasa disebut dengan nama *marchpanes*. Namun sebelum masa pemerintahan Ratu, pada abad ke 17 hingga 19, istilah *icing* biasa diartikan sebagai kue yang dilapisi oleh *marzipan*. *Marzipan* pada abad ini merupakan

makanan dalam sebuah perayaan, dianggap sebagai alat artistik dan manisan yang lezat. Selain *marzipan*, adapula *sugar paste* yang biasa dikenal dengan nama *rolled fondant* yang dapat dibentuk, dipahat, atau dicetak menjadi hiasan ditengah meja yang indah (Garret, 2007).

Seiring berjalannya waktu, perkembangan dalam bahan mendekorasi kue mengalami kemajuan seperti menggunakan *royal icing*, *butter cream*, *ganache*, cokelat, *whipped cream*, *gum paste* dan *rolled fondant*. Salah satu contoh bahan yang kerap dipakai untuk mendekorasi adalah *rolled fondant*. Sehingga hal ini dapat menjadi salah satu mata pencaharian orang-orang untuk memenuhi keinginan pelanggan akan kue yang dihias untuk merayakan perayaan atau acara tertentu.

Fondant memiliki 2 jenis karakteristik, yaitu *fondant cair (poured fondant)* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* adalah sirup gula matang yang telah didinginkan dan diaduk mengkristal dan menciptakan hasil yang halus, berwarna putih dan kental. Cara penggunaannya dengan cara menghangatkan terlebih dahulu agar konsistensinya tidak terlalu kental, lalu mencelupkan kue kecil (*petit four*) dan dibiarkan hingga mengeras. Karena memiliki rasa yang sangat manis, *fondant cair* sering diberi perasa seperti cokelat, ekstra *almond* dan juga asam nitrat (Maggrett, 2021).

Sedangkan *Rolled fondant* mulai dikembangkan pada tahun 1558 yang masih menggunakan campuran jus lemon, gula, putih telur, air mawar, dan *gum tragacanth* yang kemudian disebut juga dengan *gum dragon* (Garret, 2007). *Rolled fondant* merupakan media dekorasi yang bagus untuk menutupi (*covering*) rata seluruh permukaan kue dengan cepat dan menghasilkan tekstur yang sangat lembut

dan halus untuk hasil akhirnya. Namun, sedikit latihan untuk mendapatkan hasil akhir yang benar-benar mulus dan *professional* (Dunn, 2009).

Mendekorasi kue merupakan salah satu kegiatan yang dapat menuaikan ide-ide sang *decorator* pada saat akan menyelesaikan pembuatan kue yang tidak ada batasannya. Ada beberapa macam teknik dalam menghias menggunakan *rolled fondant* yakni *ruffles* (renda), *panelling* (teknik melapisi seluruh bagian kue dengan cara melapisi per sisi kue), *quilting* (efek timbul), *quilling* (teknik menggulung), dan *ribbon* (potongan lurus *rolled fondant* untuk digulung). Untuk sebagian orang mendekorasi kue dapat menjadi salah satu alternatif untuk melepaskan penat yang ada di kepala karena akan hal itu *decorator* dapat melatih kesabaran dalam proses pembuatannya. Pemberian tema khususnya pada kue ulang tahun dapat berupa apa saja, seperti dari karakter kartun anak kecil, figur hewan, monokrom, hingga bertemakan alam. Namun, untuk sebagian orang dewasa menyukai tema kue ulang tahun yang sederhana dan elegan.

Mendekorasi menggunakan *rolled fondant* banyak digemari karena teksturnya yang elastis dan halus, mudah diberi warna karena memiliki warna dasar putih, mudah untuk dibentuk sesuai keinginan salah satunya dengan cara 3 dimensi hingga menyerupai figur/ bentuk aslinya, tekstur *rolled fondant* jika mengeras dapat diuleni kembali untuk mendapatkan tekstur yang lembut, dan yang terpenting dapat menutupi kekurangan pada dasar kue. Mendekorasi pada kue ulang tahun dengan penggunaan *rolled fondant* banyak disukai oleh kelompok usia anak-anak hingga orang dewasa karena mempunyai rasa yang manis serta pemberian ornamen/figur yang digunakan dapat bertahan cukup lama pada suhu ruang. Kue ulang tahun

dominan menggunakan dekorasi untuk menciptakan suasana yang semakin meriah dan menjadi pusat perhatian.

Pemberian kombinasi warna dapat kita tambahkan sesuai keinginan yang kita inginkan ke dalam *rolled fondant*. Terdapat beberapa macam pewarna yang dapat digunakan menurut (Dunn, 2009) adalah sebagai berikut.

1. *Liquid colors*.
2. *Paste colors*.
3. *Gel colors*.
4. *Non-toxic glitter* (sebagai tambahan bahan penghias).
5. *Powder colors* (sebagai tambahan bahan penghias).
6. *Food color pens* (sebagai tambahan bahan penghias).

Tetapi, pewarna yang paling tepat yaitu menggunakan *paste colors* karena akan mendapatkan hasil warna yang kuat dan tidak mempengaruhi pada konsistensi *rolled fondant*. Jika konsistensi *rolled fondant* menjadi sedikit lengket maka dapat diberi *dusting icing sugar* atau maizena, namun jika menggunakan maizena terlalu banyak tekstur pada *rolled fondant* akan menjadi kering.

Kue yang cocok untuk dilapisi dengan *rolled fondant* sebaiknya menggunakan karakteristik kue yang kokoh, padat, dan kering seperti *butter cake* ataupun *pound cake* karena dapat menopang beban berat dari *rolled fondant* itu sendiri.

Dalam penulisan Tugas Akhir Presentasi Produk ini, bahan utama dalam menghias kue penulis mengaplikasikan *rolled fondant* sebagai dekorasi kue. Pemilihan bahan ini karena mudahnya saat mengaplikasikan pada tema kue ulang tahun ini. *Rolled fondant* ini sangat mudah ditemukan di pasaran untuk saat ini dan merupakan *trend* untuk masa ini. Berkarya menggunakan *rolled fondant* adalah

kenikmatan nyata, *fondant* terbaik akan mengungkapkan semua ketidaksempurnaan pada kue yang dicakupnya.

Pemilihan tema yang akan diangkat oleh penulis adalah *Zen Garden* yaitu merupakan taman kering khas Jepang yang memiliki banyak makna dalam setiap unsur yang dipakai. Alasan penulis mengangkat tema ini adalah ingin meningkatkan popularitas taman berbudaya khas Jepang ini kepada masyarakat yang belum mengetahuinya dengan menampilkan ornamen-ornamen yang memiliki makna yang berkaitan dengan kehidupan sehingga dapat menjadi gambaran untuk dapat lebih mensyukuri apa yang telah dilewati dan akan dihadapi kedepannya.

Pada kesempatan ini, penulis mengaplikasikan *birthday cake* dengan tema ”*Zen Garden*” untuk topik Tugas Akhir *food presenting cake decoration* yang menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk mendekorasi.

B. Usulan produk



GAMBAR 1 ZEN GARDEN

Sumber: (Dougill, 2017)

Tema yang diangkat oleh penulis dalam pengolahan Presentasi Produk ini ialah *Zen Garden* dengan menggunakan 50% *real cake* yaitu *butter cake* yang akan

ditempatkan pada bagian *tier* 1 (bawah) untuk mengurangi beban dan harga yang akan disajikan, 48% menggunakan *dummy* sebagai pengganti dasar kue pada *tier* 2 dan 3, dan 2% dalam penggunaan *rice crispy* untuk bagian *red torii* dapat berdiri kokoh dan tahan lama yang berada di antara sisi kanan kiri *tier* 3 yang diberi warna lengkap dari warna gelap hingga cerah di setiap ornamen yang akan digunakan. Untuk Presentasi Produk, penulis ingin memfokuskan pada pengaplikasian *rolled fondant* untuk mendekorasi kue saat ini, sehingga *dummy* digunakan sebagai substitusi kue.

Alasan penulis mengangkat tema *Zen Garden* untuk bentuk dari *cake decoration* adalah taman ini memiliki konsep yang sederhana namun elegan, bagi sebagian orang taman ini memiliki konsep taman yang memiliki seni, arti yang mendalam, dan pemilihan warna yang senada sehingga menimbulkan kesan yang damai. Untuk di masa pandemik ini, semakin banyak orang yang memelihara dan menyukai tanaman karena dapat menyejukan penglihatan dan mengalihkan rasa stress dengan melihat warna hijau pada tanaman. Untuk sebagian orang masih jarang mengenali taman berbudaya Jepang ini, sehingga penulis ingin mengangkat tema ini agar dapat meningkatkan popularitas taman khas Jepang yang masih jarang dipakai sebagai tema pada salah satunya dekorasi kue. Target pasar dekorasi dengan tema ini diperuntukkan untuk usia remaja hingga dewasa dan semua kalangan perempuan maupun laki-laki.

C. Tinjauan produk

“KUE ULANG TAHUN DENGAN DEKORASI *ZEN GARDEN*”

Kue ulang tahun ini memiliki konsep, ukuran, dan bentuk yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Tema

Taman Jepang atau *zen garden* merupakan taman tradisional yang berasal dari Jepang diciptakan oleh biksu sebagai wadah meditasi. Kealamian, kesederhaan, dan kejelian adalah tiga prinsip utama untuk penataan taman ini (Imam, 2020). *Zen garden* sering disebut dengan nama *The Japanese Rock Garden* atau *dry landscape (kare-san-sui)* yang menciptakan taman bergaya miniatur melalui penyesuaian yang disiapkan oleh filosofi *zen* yang terdiri dari bebatuan, kolam, lumut, pohon yang dipangkas, semak-semak dan menggunakan kerikil atau pasir yang disapu. *Zen garden* biasanya memiliki dimensi relatif kecil yang dikelilingi oleh dinding, dan biasanya bertujuan untuk dilihat ketika duduk dari satu sudut pandang. Tujuan diciptakannya *zen garden* yaitu untuk meniru yang esensi alam dan untuk tempat bermeditasi tentang kebenaran makna kehidupan (Dougill, 2017).

Asal mula berdirinya *Zen garden* dimulai oleh taman Jepang yang dikembang dibawah pengaruh budaya Jepang dan Dinasti Tang China selama periode *Nara* (710-794), karena negara China lebih maju dalam hal taman, arsitektur dan perencanaan kota, namun pada periode *Muromachi* (1335-1573) *zen garden* dirancang dengan ukuran kecil untuk memudahkan pembersihan yang dilakukan oleh biksu *zen* yang sedang bereksperimen dengan berbagai desain taman batu yang dapat mewakili prinsip *zen* yang disiplin, pengujian diri, dan pencerahan. *Zen garden (Karesansui)* sering ditemukan di sisi selatan aula kuil yang dihiasi dengan pasir putih atau kerikil sebagai penutup permukaan tanah, lalu pasir tersebut dengan berbagai model yang berbeda untuk meniru

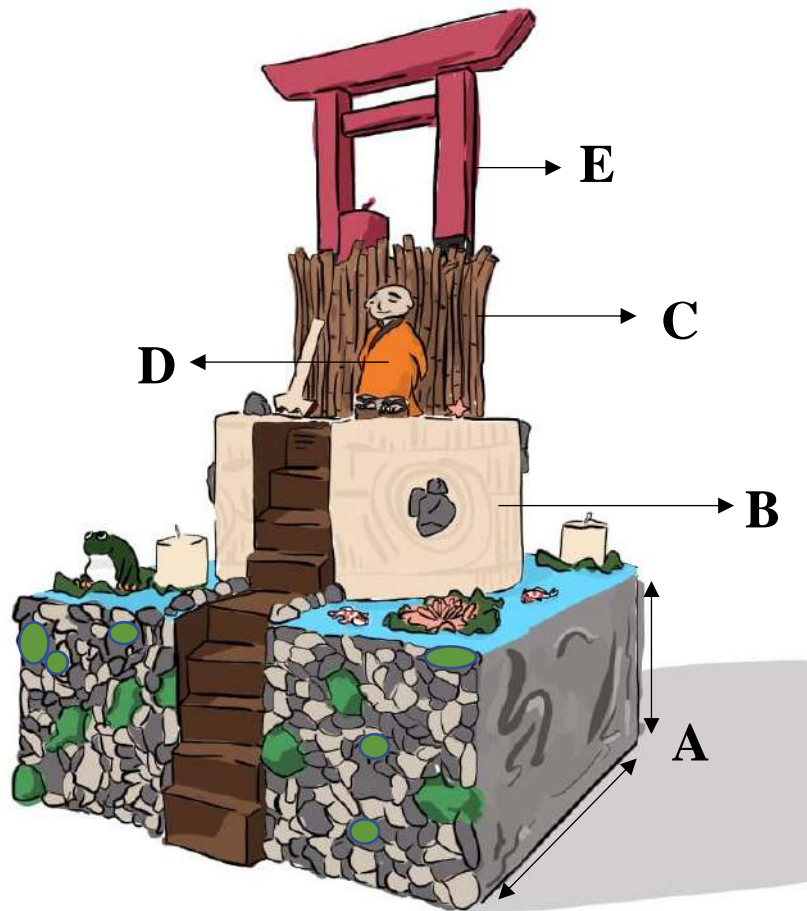
gelombang, tetesan, atau fenomena alam lainnya. Pasir atau kerikil yang digaruk disimbolkan sebagai lautan_(Earle, 2013).

Tema ini dapat digunakan sebagai dekorasi pada kue ulang tahun, maupun perayaan hari jadi bagi kalangan remaja hingga dewasa. Tema *zen garden* mampu menjadi salah satu opsi untuk orang yang ingin merealisasikan nuansa tanaman pada taman ini karena sudah didesain untuk menenangkan diri bagi para pengunjung yang memiliki konsep taman yang makna kehidupan di setiap ornamen yang digunakan.

2. Jenis Produk

Penggunaan *butter cake* yang digunakan pada *tier* 1 terbuat dari *butter*, terigu, telur, dan gula, sehingga kue ini memiliki ciri khas yaitu penggunaan *butter* (mentega) yang digunakan cukup banyak yang dapat mengeluarkan aroma yang ciri khas yaitu aroma susu/*buttery*. Penulis akan menambahkan *filling* (isian) pada tiap lapisan kuenya yaitu menggunakan *ganache* karena memiliki rasa yang dominan pahit dari coklat sehingga cocok untuk dipadupadankan dengan *butter cake* yang cenderung memiliki rasa yang manis. Untuk Usulan Penelitian, penulis ingin memfokuskan pada penggunaan *rolled fondant* untuk mendekorasi kue untuk saat ini, sehingga *dummy* digunakan sebagai pengganti kue.

3. Desain Produk



GAMBAR 2 DESAIN PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Penulis memilih Tugas Akhir ini dengan menggunakan *dummy* sebagai pengganti *real cake* karena akan menyoroti dekorasi *zen garden* sebagai tujuan utama.

Keterangan:

- A. 35x35 cm, tinggi 14 cm
- B. ϕ 24 cm, tinggi 12 cm
- C. ϕ 14 cm, tinggi 12 cm
- D. Biksu dengan tinggi 9 cm
- E. Tinggi 14 cm, Lebar 23 cm

a. Pada tier 1 (Bagian A)

Pada *tier* beralaskan *cake board* dan memilih *dummy* sebagai pengganti kue asli yang berbentuk persegi yang akan dihias pada bagian atas *dummy* dengan bentuk bebatuan, diberi tambahan dekorasi dengan nuansa seperti kolam ikan pada bagian atas *dummy* yang dilapisi oleh *rolled fondant* dengan diberi ornamen detail seperti daun, katak dan bunga teratai, dapat dilihat pada gambar dibawah ini

1. *Mizu* atau disebut dengan elemen air, biasa ditemukan di kolam, sungai, dan air terjun. Ini sangat penting untuk kehidupan untuk umat manusia. Air digunakan sebagai membersihkan dan mensucikan. Untuk *zen garden*, air adalah media yang sangat baik untuk latihan bermeditasi, setiap air yang menetes mewakili perjalanan waktu (Dougill, 2017). Elemen air ini akan ditaruh pada permukaan atas *dummy* yang diberi warna biru tua berartikan ketenangan dan harmoni (Gross, 2021) dan diberikan *neutral gel* untuk memberikan efek air. Peletakan air berada di *tier* 1 bertujuan karena air selalu mengalir ke permukaan rendah. Teknik yang akan digunakan yaitu *ribbon* (potongan lurus pada *rolled fondant*).
2. Katak
Pada tataran simbolis, katak merupakan hewan yang mengganggu ketenangan dan pikiran dalam meditasi. Namun, jika waktu pengamatannya cukup lama, pasti kolam akan kembali tenang. Suara katak melambangkan momen pencerahan, dan perendaman di dalam air melambangkan kesatuan dengan alam semesta. Itu adalah suara yang

menyadari bahwa sifat Buddha dapat menghubungkan kita semua (Dougill, 2017). Katak dengan menggunakan warna hijau tua, putih-hitam pada bagian mata, lalu oren untuk bagian kaki yang berartikan segar dan petualangan, terdapat hanya 1 katak. Dan untuk daun teratai dengan lebar berbagai ukuran yang terdiri dari 10 daun teratai, lalu penulis menggunakan warna hijau muda yang memiliki arti yaitu nuansa alam, berkeselarasan, dan perkembangan (Gross, 2021). Yang apabila dikaitkan dengan tema ini berarti berkeselarasan antar setiap makhluk hidup. Pada pembuatan kali ini, penulis menggunakan *hand molding* (dibentuk menggunakan tangan) untuk membuat ornamen katak dan *ruffles* (bergelombang) untuk ornamen daun teratai.

3. Bunga teratai

Karena keindahannya murni muncul berasal dari kedalaman berlumpur, bunga teratai disimbolkan sebagai pencerahan (Dougill, 2017). Bunga teratai disini akan menggunakan warna merah muda yang berartikan kasih sayang dan nuansa romansa (Gross, 2021) dan akan diletakkan di atas daun teratai, terdapat 5 bunga teratai. Teknik yang digunakan yaitu menggunakan *modelling tools* dan cetakan bunga.

Pada bagian sisi depan dan belakang *dummy* akan diberi ornamen bebatuan kecil, palet kayu, dan lumut yang menempel diantara bebatuan dan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dekorasi.

4. Bebatuan atau dalam bahasa Jepang disebut dengan *Ishi* adalah elemen penting dalam taman Jepang. Mereka biasanya dapat mewakili gunung, tetapi mereka juga dapat mewakili sosok Buddha atau tanda kekuatan

dan kekuasaan (Dougill, 2017). Bebatuan yang diberi warna abu dan coklat muda. Seperti abu-abu atau coklat hingga hitam kebiruan, dikatakan dapat membangkitkan perasaan tenang (Young, 2005). Teknik yang digunakan adalah *handmolding* dalam membuat bebatuan.

5. Lumut merupakan tanaman yang sangat halus, mudah rusak oleh sinar matahari langsung dan lumut merupakan tanaman yang rentan dan sangat dipengaruhi oleh lalu lintas manusia. Lumut dapat bertahan pada taman Jepang karena terlindung dari sinar matahari langsung oleh banyak pohon dan batu. Kesan yang diberikan oleh lumut adalah tampilan taman yang sudah berusia (Dougill, 2017). Penulis menggunakan warna hijau dan dibentuk menggunakan saringan sehingga membentuk seperti tekstur lumut.
6. Palet dengan ukiran kayu pada sisi *dummy* agar menciptakan kesan yang lebih indah. *Detail* ini dapat diartikan sebagai saksi perjalanan berabad-abad (Dougill, 2017). Palet kayu akan diberi warna coklat dan dicetak menggunakan *fondant pattern* sehingga dapat menyerupai guratan kayu. Ukuran yang akan digunakan adalah 2,5 cm x 6 cm untuk setiap palet kayu dan ditaruh diantara bebatuan.

b. Pada tier 2 (Bagian B)

Pada *tier* kedua, penulis akan memiliki bentuk persegi akan *discover* pada seluruh bagian *dummy* dengan *rolled fondant* yang dengan konsep *raked gravel* (batu yang digaruk) dan diberi ornamen detail seperti biksu dan sapu.

1. Kerikil garuk (*raked gravel*) digunakan untuk mewakili elemen air pada taman lanskap kering, sedangkan batu digunakan untuk

menggambarkan pulau atau gunung. Beberapa orang mengartikan ini sebagai gerakan pikiran yang terganggu oleh pikiran. Taman dapat berfungsi sebagai bantuan meditasi bagi pengunjung, sementara menyapu kerikil adalah latihan kesadaran bagi para biksu. Alur yang akan diberikan pada *raked gravel* meliputi (Dougill, 2017).



GAMBAR 3 GARIS LURUS

Sumber: (Earle, 2013)



GAMBAR 4 PUSARAN AIR

Sumber: (Earle, 2013)

Penulis akan memberikan warna *rolled fondant* pada alur pasir adalah cokelat muda dikaitkan dengan kemurnian dan dapat menyilaukan ketika diberi sinar matahari (Young, 2005). Arti dari pusaran yang dipakai dapat merepresentasikan arus air dan kerikil dengan garis lurus diartikan sebagai angin, sehingga garis kerikil dari keduanya dapat diartikan angin yang

membuat arus pusaran air. Teknik yang digunakan yaitu dengan *quilting* (menciptakan efek timbul) dengan menggunakan bantuan tusuk gigi untuk menciptakan efek pasir pada *rolled fondant*.

2. *Sakura*

Mekarnya bunga sakura melambangkan kematian manusia bagi banyak orang Jepang. Seperti bunga pada umumnya, Sakura memiliki keindahan dan warna yang cerah selama periode mekar terkuatnya, tetapi layu ketika tiba saatnya yang mencerminkan kerapuhannya. Ada gagasan Buddhis tentang dengan makna samar-samar meningkatkan kesadaran akan hal-hal yang bersifat sementara dan mengarah pada kesadaran yang lebih besar akan keindahannya. Ide ini ditujukan untuk bunga sakura yang rapuh mengingatkan kita betapa singkat dan berharganya hidup ini (Syakirah, 2020). Penulis memberikan *rolled fondant* berwarna merah muda pada bunga sakura, lalu memberikan 7 bunga sakura yang berada di seluruh permukaan atas *dummy*. Teknik yang digunakan adalah menggunakan *modelling tools*.

Penulis akan menambahkan figur dengan *rolled fondant* untuk bisku yang akan diberi warna:

3. Coklat muda dan tua untuk bagian kulit, sapu, dan sandal *geta* (sandal tradisional Jepang yang digunakan oleh bisku dikenakan disekitar kuil atau di jalan-jalan. Untuk membedakan bisku dan umat awam, sandal ini memiliki tali (*hanao*) (Dougill, 2017). Bentuk dari *geta* sendiri seperti memiliki gigi pada bagian bawah sandal yang berfungsi untuk menghindari kotor yang menempel pada jubah/kimono, dan akan diberi

sapu khusus untuk menggaruk batu. Warna putih berartikan kemurnian, dan minimalisme untuk bagian kaos kaki. Warna oren berartikan formal dan penuh tenaga (Gross, 2021) pada bagian jubah yang dipakai. Penulis pada pembuatan ornamen detail menggunakan *hand molding* serta menggunakan tusuk sate sebagai kerangka badan biksu.

c. Pada *tier 3* (Bagian C)

Pada *tier* yang ketiga tepat diletakkan pada paling atas akan memilih bentuk bulat akan di dekorasi dengan bambu pada bagian sisi *dummy*, lalu pada bagian sisi atas akan didekorasi dengan nuansa kerikil garuk, dan bunga sakura yang menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dekorasi.

- Penulis akan memberikan warna pada bambu dengan warna cokelat agar dapat menyerupai warna bambu dan warna hijau untuk bagian daun. Teknik yang digunakan adalah *handmolding* untuk membuat ornamen bambu.
- Kerikil garuk disini penulis akan memberikan dengan warna cokelat muda dengan teknik *quilting*, warna abu tua pada batu dengan bantuan *handmolding*, dan merah muda pada bagian bunga sakura dengan menggunakan *modelling tools* untuk membentuknya.

Lalu penulis akan menambahkan *red torii* atau gerbang kuil *Shinto* yang menjadi ikonik dari kuil Jepang. *Red torii* ini akan ditaruh diatas *tier 3*, tujuan penempatan *red torii* pada posisi teratas adalah untuk menunjukkan bahwa gerbang ini merupakan gerbang suci untuk dapat masuk kedalam kuil dewa dan dewi.

Red torii diciptakan untuk melindungi kuil atau perbatasan antara manusia dengan dewa maupun dewi yang berada di kuil. Penulis menggunakan warna merah pada gerbang dengan teknik *covering* pada seluruh pilar yang bertujuan untuk menolak roh-roh jahat yang dapat membahayakan, dan kesialan (Yuji, 2018).

Terdapat lilin yang tersebar pada *tier 1* terdiri dari 2 buah dan 1 buah ditempatkan pada *tier 3*.

4. Resep Standar


Resep standar mendefinisikan semua bahan, proses pembuatan, dan jumlah yang digunakan. Resep standar dapat menentukan jumlah untuk dikontrol produksi pembuatan. Bagian dengan variasi dapat ditambahkan untuk mengurangi jumlah resep yang dibutuhkan. Resep standar dapat mengontrol ukuran porsi yang sangat penting dalam penetapan biaya hidangan (Sona, 2020). Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan resep standar dari buku diktat STP Bandung untuk resep *butter cake*, lalu menggunakan resep berasal dari Hotel Royal Tulip pada bagian resep *ganache*, dan menggunakan resep berasal dari *cookpad* untuk bagian *rice crispy*.

TABEL 1 RESEP *BUTTER CAKE*

		<i>BUTTER CAKE</i>		Kategori: <i>Cake</i>
		Resep Standar		Hasil: 1 loyang (35cmx14cm)
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Mise en place</i>			Bahan dan peralatan yang akan dipakai.
2.	Kocok	1.250 gr 1.000 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Granulated sugar</i>	dan Menggunakan <i>paddle</i> hingga gula tercampur dan adonan hingga mengembang dan berwarna pucat dengan kecepatan sedang.
3.	Pecahkan	18 butir	Telur	Ke dalam wadah.
4.	Saring Campurkan	1.125 gr sejumput	<i>Soft flour</i>	Ke dalam <i>bowl mixer</i> secara bergantian dengan bahan basah (telur) pada kecepatan rendah hingga tercampur rata.
5.	Masukkan Parut	sedikit 1 buah	<i>Vanilla essence</i> Lemon	Ke dalam adonan.
6.	Menuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang telah diolesi <i>greasing oil</i> .
7.	Panggang			Kue pada suhu 180° C selama 50 menit.

Sumber: STP NHI Bandung, 2021.

TABEL 2 RESEP GANACHE

		GANACHE			Kategori: Filling
		Resep Standar			Hasil: 4.000 gr
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN	
1.	<i>Mise en place</i>			Peralatan dan bahan yang akan dipakai.	
2.	Potong	1.000 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Ke dalam wadah.	
3.	Panaskan	3.000 gr	<i>Dairy cream</i>	Hingga panas.	
4.	Masukkan			<i>Cream</i> ke dalam wadah potongan cokelat.	
5.	Aduk			Hingga cokelat larut dan merata.	
6.	Dinginkan			Hingga suhu ruang.	


Sumber: Royal Tulip Gunung Geulis, 2021.

TABEL 3 RESEP RICE CRISPY

		RICE CRISPY			Kategori: Figure
		Resep Standar			Hasil: 375 gr
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN	
1.	<i>Mise en place</i>			Peralatan dan bahan yang akan dipakai.	
2.	Lelehkan	45 gr	<i>Butter</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> .	
3.	Masukan	200 gr	<i>Marshmallow</i>	Diaduk hingga rata dan meleleh.	
4.	Masukkan	130 gr	<i>Rice crispy</i>	Ke dalam <i>marshmallow</i> yang sudah meleleh (kondisi api mati)	
5.	Aduk			Hingga merata.	
6.	Tuang			Ke dalam wadah yang sudah dialasi <i>baking paper</i> .	
7.	Potong			Sesuai pola yang telah ditentukan.	

Sumber: (Januarti, 2019).


**TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN
FONDANT**

		<i>ROLLED FONDANT</i>		Kategori: <i>Figure</i>
		<i>Standard Recipe</i>		Hasil: 4.000 gr
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
Batu Marble, Air Kolam, dan 1 Katak				
1.	Sediakan Uleni <i>Roll</i> Letakkan	375 gr 200 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> berwarna campuran <i>cream</i> , hitam, dan putih. <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Untuk meng-cover sisi kanan, kiri, dan belakang <i>tier 1</i> . Hingga merata seperti warna air. <i>Fondant</i> melebar hingga dapat menutupi bagian atas <i>tier 1</i> Pada <i>dummy</i> yang telah diberi larutan <i>CMC</i> .
2.	Siapkan Campurkan Bentuk Satukan	3 gr 100 gr 4 ml 1 ml Sedikit	<i>Fondant</i> putih <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna oranye Pewarna hitam	Berwarna putih Sampai merata seperti warna badan katak. Menyerupai lekukan badan, tangan, dan kaki katak menggunakan <i>fondant</i> hijau. Bentuk jari tangan dan kaki dengan <i>fondant</i> oranye. Bentuk bulat untuk bagian mata katak dengan <i>fondant</i> putih dengan <i>hand molding</i> . Semua bagian menjadi katak.

TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN

FONDANT

(LANJUTAN)

		<i>ROLLED FONDANT</i>		Kategori: <i>Figure</i>
		Resep Standar		Hasil: 4.000 gr
10 Daun teratai dan Bebatuan				
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan	120 gr 4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur rata.
	Campurkan			
	Pipihkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Melebar menggunakan <i>rolling pin</i> . Menggunakan <i>ring cutter</i> Ø 5 cm.
	Potong			
Pipihkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sisi daun menggunakan <i>decoration tools</i> beralaskan <i>foaming pad</i> .	
Bentuk				
4.	Sediakan	800 gr 20 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam pewarna coklat	Hingga warna tercampur rata
	Uleni			
	Bentuk			
	Letakkan			Pada bagian sisi depan dan belakang <i>dummy</i> menggunakan <i>CMC</i> .


TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN
FONDANT
(LANJUTAN)

		ROLLED FONDANT			Kategori: <i>Figure</i>
		Resep Standar			Hasil: 4.000 gr
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan	
<i>Covering tier 2, 7 Bunga Teratai, 7 Bunga Sakura</i>					
5.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> Tusuk	440 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> pewarna coklat <i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Hingga warna tercampur rata. Hingga tipis untuk proses <i>covering</i> untuk setiap sisinya dengan Teknik <i>panelling</i> . Dengan tusuk gigi pada seluruh permukaan untuk menyerupai tekstur kerikil.	
6.	Siapkan Campurkan Bentuk Bentuk	65 gr 2 ml 1 ml 45 gr 20 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna oranye <i>Rolled fondant</i> merah muda <i>Rolled fondant</i> kuning <i>Rolled fondant</i> merah muda	Hingga merata Yang sudah diberi warna menggunakan cetakan <i>fondant</i> berbentuk bunga yang menghasilkan 3 bunga teratai. Untuk membuat putik pada bagian bunga teratai Menggunakan <i>decorating tools</i> untuk menyerupai bunga sakura	

TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN

FONDANT


(LANJUTAN)

		<i>ROLLED FONDANT</i>		Kategori: <i>Figure</i>
		Resep Standar		Hasil: 4.000 gr
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
Figur Bisku				
7.	Siapkan Campurkan Bentuk	10gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat <i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur merata. Menjadi bulat untuk bagian kepala bisku dan bentuk memanjang untuk bagian kaki dan tangan dengan cara <i>hand molding</i>
	Siapkan Campurkan	30 gr 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna oranye	Hingga tercampur merata
	<i>Roll</i>	30 gr	<i>Rolled fondant</i> oranye	Memanjang untuk membentuk jubah bisku
		20 gr	<i>Rolled fondant</i> cokelat muda	Untuk melapisi sedotan dan membentuk gerigi sapu pada bawah sedotan sehingga menyerupai sapu kerikil.
		1 gr	<i>Rolled fondant</i> cokelat	Bentuk seperti bentuk pola kerah bisku

TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN

FONDANT

(LANJUTAN)

		<i>ROLLED FONDANT</i>			Kategori: <i>Figure</i>
		Resep Standar			Hasil: 4.000 gr
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan	
Bamboo, Daun, dan Batu					
8.	Sediakan	220 gr 4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Cokelat	Hingga tercampur rata.	
	Pilin		<i>Rolled fondant</i> cokelat	Dengan ketinggian 12 cm hingga 15 cm untuk menyerupai bentuk bamboo	
	Sediakan	35 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Campur hingga merata	
	Bentuk			<i>Fondant</i> menyerupai bentuk batu.	
	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> hijau	Menyerupai dedaunan.	
Palet kayu dan cover <i>red torii</i>					
9.	Siapkan Campurkan	75 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat	Hingga tercampur merata.	
	<i>Roll</i>			Memanjang hingga berbentuk persegi 24anjang	
	Cetak			Menggunakan <i>pattern fondant</i> .	
	Potong			Dengan ukuran masing-masing bagian 2,5 cm x 6 cm.	
	Susun			Pada sisi depan dan atas <i>dummy</i> .	

TABEL 4 RESEP STANDAR PEMBERIAN WARNA DAN PEMAKAIAN

FONDANT

(LANJUTAN)




	ROLLED FONDANT			Kategori: <i>Figure</i>
	Resep Standar			Hasil: 4.000 gr
Palet kayu, <i>cover red torii</i>, dan Pembuatan ikan koi				
10.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> Bentuk	100 gr 5 ml 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i> hitam	Hingga tercampur rata. Hingga tipis untuk <i>covering</i> pilar <i>red torii</i> . Memanjang tipis. Lalu lapisi pada bagian bawah pilar <i>red torii</i> selebar 2 cm.
11.	Siapkan <i>Roll</i>	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga tipis, lalu bentuk seperti badan ikan koi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

5. Kebutuhan Alat

Pada pembuatan *cake decoration* ini, diperlukan beberapa alat penunjang selama proses aktivitas. Berikut ini tabel alat penunjang beserta fungsinya ialah sebagai berikut.

TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Silicon Mat</i>		Sebagai alas kerja dalam hal menipiskan, membentuk, serta mewarnai <i>fondant</i>
2.	<i>Scraper</i>		Dipakai untuk memotong <i>fondant</i>
3.	<i>Rolling pin</i>		Dipakai untuk menipiskan <i>fondant</i>





TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
4.	<i>Modelling tools</i>		Sebagai alat untuk membentuk <i>fondant</i>
5.	<i>Fondant smoother</i>		Dipakai untuk meratakan permukaan <i>fondant</i>
6.	<i>Bowl</i>		Sebagai wadah untuk mewarnai gula
7.	Kuas		Digunakan untuk mengoleskan air pada <i>dummy</i> dan <i>rolled fondant</i> .




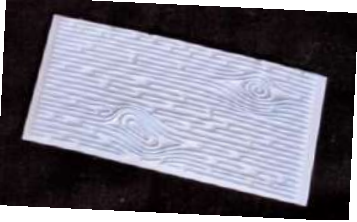

TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
8.	<i>Ring cutter</i>		Dipakai untuk memotong <i>fondant</i> pada bagian daun teratai
9.	<i>Dummy</i>		Digunakan sebagai dasar pengganti kue
10.	<i>Cake board</i>		Digunakan sebagai alas meletakkan kue
11.	<i>Foam pad</i>		Digunakan sebagai alas menipiskan <i>fondant</i>

TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
12.	<i>Plastic wrap</i>		Dipakai untuk melapisi <i>styrofoam</i>
13.	Pisau		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
14.	Cetakan <i>fondant</i>		Digunakan untuk membuat pola bunga pada <i>fondant</i>
15.	<i>Fondant pattern</i>		Digunakan untuk membuat pola serat kayu pada <i>fondant</i>
16.	Saringan		Digunakan untuk membuat lumut

TABEL 5 DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
17.	<i>Alumunium foil</i>		Digunakan sebagai alas untuk mengeringkan bunga teratai
18.	Penggaris		Dipakai untuk mengukur ukuran <i>fondant</i> dan memotong lurus pada <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

6. *Purchase Order*

Purchase order adalah dokumen bahan yang dikeluarkan oleh departemen pembelian bisnis saat melakukan pemesanan dengan vendor atau pemasoknya. Dokumen tersebut menunjukkan rincian barang yang akan dibeli, seperti jenis barang, jumlah, dan harga. Secara sederhana, ini adalah kontrak yang dibuat oleh pembeli ketika membeli barang dari penjual yang bertujuan agar tidak terjadi pesanan berulang (Education, 2020). Berikut penulis membuat tabel *purchase order* untuk dekorasi yang bertemakan *zen garden*.

TABEL 6 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp65,000	40 cm	Rp65,000
2.	<i>Dummy persegi</i>	1	Pc	Rp50,000	35 cm x 14 cm	Rp50,000
3.	<i>Dummy bulat</i>	1	Pc	Rp20,000	24 cm, T.12 cm	Rp20,000
4.	<i>Dummy bulat</i>	1	Pc	Rp7,000	14 cm, T.12 cm	Rp7,000
5.	Pewarna merah	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
6.	Pewarna hijau	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
7.	Pewarna kuning	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000

TABEL 6 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
8.	Pewarna oranye	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
9.	Pewarna coklat	2	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp6,000
10.	Pewarna hitam	2	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp6,000
11.	Maizena	1	<i>Pack</i>	Rp10,000	1000 gr	Rp10,000
12.	Kawat	1	M	Rp3,000	1 m	Rp3,000
13.	<i>Neutral Gel</i>	1	Botol	Rp23,000	250 gr/botol	Rp23,000
14.	<i>CMC</i>	1	Botol	Rp9,500	43 gr	Rp9,500
15.	<i>Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp335.000	1 <i>pail</i> @5 kg	Rp335,000
16.	<i>Rice Crispy</i>	1	<i>Pack</i>	Rp22,000	250 gr/ <i>pack</i>	Rp22,000
17.	<i>Marshmallow</i>	1	<i>Pack</i>	Rp30,000	200 gr/ <i>pack</i>	Rp30,000
18.	<i>Neutral Gel</i>	1	Botol	Rp23.000	250 gr/botol	Rp23,000
19.	Lilin	1	<i>Pack</i>	Rp13.500	6 buah/ <i>pack</i>	Rp13.500
TOTAL						Rp635.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
1.	Telur	2	Kg	Rp20,000	1 kg	Rp40,000
2.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp65,000	40 cm	Rp65,000
3.	<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	Rp335,000	1 <i>pail</i> @5 kg	Rp335,000
4.	Pewarna kuning	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
5.	Pewarna hijau	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
6.	Pewarna Merah	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
7.	Pewarna oranye	1	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp3,000
8.	Pewarna cokelat	2	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp6,000
9.	Pewarna hitam	2	Botol	Rp3,000	15 ml	Rp6,000
10.	<i>CMC</i>	1	Botol	Rp9,500	43 gr	Rp9,500
11.	<i>Neutral gel</i>	1	Botol	Rp23,000	250 gr/botol	Rp23,000
12.	Gula	2	Kg	Rp12,500	1 kg/bungkus	Rp25,000
13.	<i>Unsalted Butter</i>	6	<i>Pack</i>	Rp39,000	227 gr/ <i>pack</i>	Rp234,000
14.	<i>Soft Flour</i>	2	Kg	Rp9,000	1 kg/bungkus	Rp.18,000
15.	Lemon	1	Kg	Rp10,000	4 buah/kg	Rp10,000
16.	<i>Salt</i>	1	Bungkus	Rp3,500	250 gr/bungkus	Rp3,500
17.	<i>Vanilla essence</i>	1	Botol	Rp13,000	30 ml	Rp13,000
18.	<i>Maizenna</i>	1	<i>Pack</i>	Rp10,000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp10,000

TABEL 7 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE**(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
19.	<i>Rice Crispy</i>	1	<i>Pack</i>	Rp17,000	250 gr/ <i>pack</i>	Rp17,000
20.	<i>Marshmallow</i>	1	<i>pack</i>	Rp30,000	200 gr/ <i>pack</i>	Rp30,000
21.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	<i>Pack</i>	Rp47,000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp47,000
22.	<i>Dairy Cream</i>	3	<i>Pack</i>	Rp78,000	1 L/ <i>pack</i>	Rp234,000
23.	Kawat	1	M	Rp3,000	1 m	Rp3,000
24.	Lilin	1	<i>Pack</i>	Rp13.500	6 buah/ <i>pack</i>	Rp13.500
TOTAL						Rp1,134,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

7. *Recipe Cost*

Menghitung biaya makanan untuk mengetahui biaya setiap bahan yang digunakan serta berapa banyak setiap bahan yang diperlukan untuk hidangan yang dibuat (MenuSano, 2020), terdiri dari nama bahan, kuantitas dan harga.

Berikut merupakan tabel *recipe costing* yang penulis telah rancang.

TABEL 8 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	3	kg	Rp335.000	1 <i>pail</i> @5kg	Rp201.000
2.	<i>Cake board</i>	1	Pc	Rp65.000	40 cm	Rp65.000
3.	<i>Dummy persegi</i>	1	Pc	Rp50.000	35cm x 14 cm	Rp50.000
4.	<i>Dummy bulat</i>	1	Pc	Rp20.000	24cm, T.12 cm	Rp20.000
5.	<i>Dummy bulat</i>	1	Pc	Rp7.000	14cm, T.12 cm	Rp7.000
6.	Pewarna kuning	2	ml	Rp3.000	Botol @15 ml	Rp399
7.	Pewarna merah	6	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp1.200
8.	Pewarna hijau	10	ml	Rp3.000	Botol @15 ml	Rp1.999
9.	Pewarna cokelat	21	ml	Rp3.000	Botol @15 ml	Rp4.200
10.	Pewarna oranye	3	ml	Rp3.000	Botol @15 ml	Rp600

TABEL 8 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
11.	Pewarna biru	5	ml	Rp3.000	Botol @15 ml	Rp999
12.	Pewarna hitam	25	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp4.999
13.	<i>CMC</i>	10	gr	Rp9.500	Botol @43gr	Rp2.209
14.	<i>Maizenna</i>	500	gr	Rp20.000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp10.000
15.	<i>Neutral Gel</i>	100	gr	Rp23.000	250gr/botol	Rp7.666
16.	<i>Marshmallow</i>	200	Gr	Rp30.000	200 gr/ <i>pack</i>	Rp30.000
17.	<i>Rice crispy</i>	200	Gr	Rp22.000	200 gr/ <i>pack</i>	Rp22.000
18.	Kawat	30	cm	Rp3.000	1 m	Rp1.500
19.	Lilin	3	buah	Rp13.500	6 buah/ <i>pack</i>	Rp6.750
TOTAL						Rp437.521

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 9 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
1.	Telur	18	Pcs	Rp20.000	1 kg/16 pcs	Rp22.500
2.	<i>Rolled fondant</i>	3	Kg	Rp335.000	<i>Pail @5kg</i>	Rp201.000
3.	Pewarna merah	6	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp1.200
4.	Pewarna kuning	2	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp399

**TABEL 9 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				Harga	Unit	
5.	Pewarna hijau	10	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp1.999
6.	Pewarna oranye	3	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp600
7.	Pewarna coklat	21	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp4.200
8.	Pewarna hitam	21	ml	Rp3.000	Botol @15ml	Rp4.999
9.	<i>CMC</i>	10	gr	Rp9.500	Botol @43gr	Rp2.209
10.	<i>Neutral gel</i>	100	gr	Rp23.000	250gr/ botol	Rp7.666
11.	<i>Maizenna</i>	500	gr	Rp20.000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp20.000
12.	<i>Soft flour</i>	1.125	gr	Rp9.000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp10.125
13.	Gula	1.000	gr	Rp12.500	1 kg/ <i>pack</i>	Rp12.500
14.	<i>Unsalted butter</i>	1.250	gr	Rp39.000	Bungkus/227 gr	Rp214.758
15.	Lemon	1	pc	Rp10.000	1 kg/ 4 buah	Rp2.000
16.	<i>Salt</i>	1	gr	Rp3.500	200 gr/ <i>pack</i>	Rp17,5
17.	<i>Rice crispy</i>	250	gr	Rp68.000	250 gr/ <i>pack</i>	Rp17.000
18.	<i>Marshmallow</i>	125	gr	Rp26.500	200gr/ <i>pack</i>	Rp16.562
19.	Kawat	30	m	Rp3.000	1 m	Rp1.500
20.	<i>Cake board</i>	1	pc	Rp65.000	40 cm	Rp65.000
21.	<i>Chocolate</i>	1.000	gr	Rp47.000	1 kg/ <i>pack</i>	Rp47.000
22.	<i>Dairy cream</i>	3.000	L	Rp79.000	1 L/ <i>pack</i>	Rp237.000
23.	<i>Vanilla Essence</i>	5	ml	Rp13.000	Botol @55ml	Rp1.181
24.	Lilin	3	Buah	Rp13.500	6 buah/ <i>pack</i>	Rp6.750
TOTAL						Rp898.165.5

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

8. *Selling Price*

Perhitungan harga jual produk diperlukan menurut formula Dittmer dan Keefe untuk menghitungnya dengan menggunakan *recipe costing* Dibawah ini merupakan rumus yang digunakan oleh penulis.

$$\text{Cost} \div \text{Cost\%} = \text{Sales price}$$

Sumber: (Dittmer & Keefe, 2009)

TABEL 10 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp898.165.5
<i>CREATIVITY AND ART 45%</i>	Rp404.174
<i>TOTAL COST</i>	Rp1.302.339
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp3.830.408
<i>ACTUAL SELLING PRICED</i>	Rp3.850.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 11 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp437.521
<i>CREATIVITY AND ART 45%</i>	Rp196.884
<i>TOTAL COST</i>	Rp634.405
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp1.865.897
<i>ACTUAL SELLING PRICED</i>	Rp1.870.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Lokasi latihan untuk Presentasi Produk
 - Taman Kopo Indah 1 Blok O-114, RT 004 RW 018, Kel. Margahayu Selatan, Kec. Margahayu, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40226.
- b. Lokasi pelaksanaan Presentasi Produk
 - Taman Kopo Indah 1 Blok O-114, RT 004 RW 018, Kel. Margahayu Selatan, Kec. Margahayu, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40226.

2. Waktu

- a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk
 - September 2021
- b. Pelaksanaan Presentasi Produk
 - Februari 2022