

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cake decoration adalah salah satu seni untuk mengubah kue yang biasa menjadi terlihat luar biasa dengan menggunakan *icing* atau *frosting* dan elemen dekoratif lainnya yang dapat dimakan untuk membuat tampilan kue lebih menarik (Ethi, 2013).

Cake decoration atau dekorasi kue tidak hanya soal membuat kue yang lezat, tapi juga seperti membuat sebuah karya seni yang dapat dimakan. Nilai yang diberikan dalam sebuah *cake decoration* tidak hanya aspek rasa, tapi juga aspek *visual*, kreativitas, dan aspek seni (*Smartpluspro*, 2018). Semakin terampil seseorang dalam mendekorasi kue tersebut maka akan semakin tinggi pula harga yang dapat dijual. *Cake decoration* memiliki beberapa tujuan (*Castle Wedding Cake*, 2019). Yaitu untuk :

1. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik kue yang kurang menarik, seperti kue hangus, bantat, merekah/terbelah, atau dapat juga cacat.
2. Meningkatkan kualitas kue dalam hal rasa, bentuk, dan rupa.
3. Menjadi media untuk mengungkapkan perasaan atau pesan untuk orang tertentu.
4. Menjadi simbol dalam suatu perayaan tertentu.

Di Indonesia sendiri, *cake decoration* banyak digunakan pada berbagai macam perayaan. Salah satu acara yang cukup sering menggunakan kue sebagai simbol perayaan adalah acara ulang tahun.

Acara ulang tahun adalah hari untuk memperingati hari kelahiran seseorang, pada beberapa kebudayaan biasanya akan diadakan sebuah perayaan dengan mengadakan pesta ulang tahun bersama keluarga atau teman. Dalam perayaan tersebut biasanya orang-orang akan memberikan hadiah dan kue sebagai simbol ucapan selamat kepada orang yang merayakan ulang tahun (Fimela, 2014).

Ada beberapa teknik dalam menghias kue ulang tahun, beberapa di antaranya adalah dengan menggunakan *royal icing*, *gum paste*, *marzipan*, *chocolate modelling*, *glaze*, *marzipan*, *edible ink print*, dan *fondant*. Salah satu teknik yang sering digunakan untuk menghias kue yaitu *fondant*.

Dalam penulisan Tugas Akhir dengan *topic food presenting: cake decoration* ini penulis memilih tema *Fairy Garden* untuk di aplikasikan pada *birthday cake*.

Pemilihan tema terinspirasi dari sebuah film animasi berjudul *Tinkerbelle*. Pemilihan tema tersebut didasarkan pada karakter *Tinkerbelle* seorang peri yang cantik, baik hati, pintar, periang, dan memiliki banyak teman yang tinggal di sebuah hutan bernama *Pixie Hollow*, yang berada di tengah hutan kerajaan *Never Land*. *Pixie Hollow* merupakan hutan yang indah tempat tinggal para peri dengan berbagai bakat khusus yang dimiliki (Pixiehollow, 2014). Selain itu, *birthday cake* ini juga dapat di tunjukan untuk para penggemar film *Tinkerbelle*. Dalam sebuah situs *Commonsensemedia* yang

merupakan situs para *movie reviewers* untuk me-*review* karakter tokoh-tokoh dalam film mengatakan bahwa banyak anak-anak yang sangat menyukai film tersebut. Dapat di simpulkan bahwa karakter *Tinkerbell* merupakan tokoh yang disukai anak-anak. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa *birthday cake* ini akan lebih banyak diminati oleh anak-anak karena cenderung ingin memiliki kisah dan tempat tinggal seperti *Tinkerbelle*.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk mendekorasi kue. Pemilihan *rolled fondant* untuk dekorasi kue dikarenakan lebih mudah diaplikasikan pada tema *birthday cake* ini. Kemudian *rolled fondant* juga salah satu bahan yang mudah ditemukan di pasaran dan seni menghias kue dengan menggunakan *rolled fondant* sedang menjadi *trend* saat ini (Odi, 2011). Bekerja dengan *rolled fondant* sangat memudahkan pekerjaan . *Rolled fondant* akan membuat kue terlihat sangat bagus dibandingkan *buttercream*, asalkan tebal *rolled fondant* tidak kurang dari 0.06 mm. (Beranbaum, 1988: 360)

Rolled fondant terbuat dari campuran gula, *gelatin*, *glucose*, *glycerin*, dan *shortening* dengan persentase terbesarnya adalah gula sehingga rasanya manis. Lebih sederhananya lagi *rolled fondant* merupakan campuran dari gula, air, serta *cream of tar-tar* yang dimasak kemudian mengalami proses penggilasan hingga teksturnya elastis (Doell & Shonk, 2008:60). Sebelum menggunakan *fondant*, bahan diuleni terlebih dahulu agar lebih fleksibel dan mudah dibentuk. Biasanya *fondant* digunakan untuk meng-*cover* kue dan juga digunakan untuk membuat hiasan seperti *ornament-ornament* pada kue seperti figur, bunga, pita, huruf, dan renda (*Smartpluspro*, 2018)

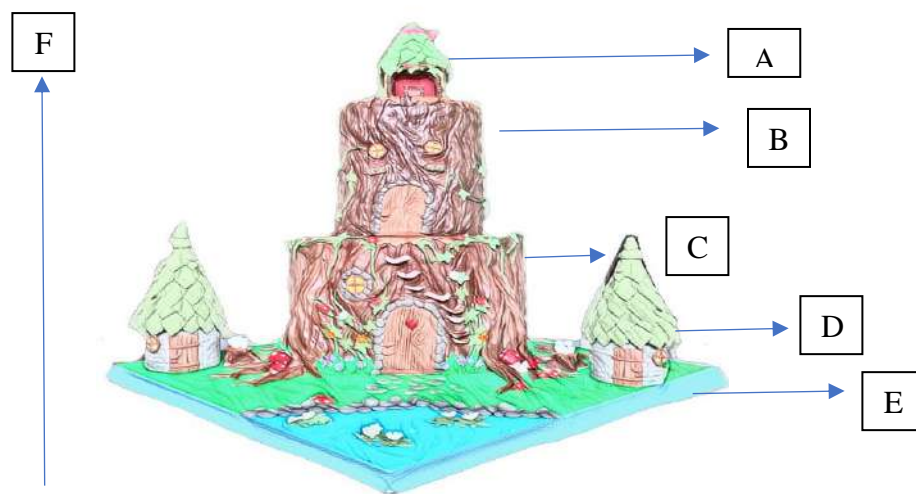
Pewarna makanan pada *rolled fondant* juga turut digunakan untuk menambah daya tarik dalam pengaplikasian *rolled fondant* terhadap dekorasi kue. Terdapat berbagai jenis pewarna seperti pasta, *liquid*, pewarna makanan bubuk, dan bisa juga dengan pewarna *oil base* maupun *water base*. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis memilih pewarna berbentuk pasta karena tidak akan menambah kandungan cairan kedalam *rolled fondant*, dan akan menghasilkan warna yang intens dibandingkan dengan jenis pewarna lainnya.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* dengan judul:

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN FAIRY GARDEN”

B. Desain Produk

GAMBAR 1. 1 SKETSA PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Keterangan :

- A. \emptyset 8 cm Tinggi 10 cm
- B. \emptyset 20 cm tinggi 25 cm
- C. \emptyset 30 cm tinggi 20 cm
- D. \emptyset 8 cm tinggi 7 cm
- E. *thickblock* dengan ukuran 50x50 cm
- F. total keseluruhan tinggi *thickblock* hingga tier A yaitu 62 cm.

Tema yang penulis ambil dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah *Fairy Garden*. Kue ini akan terdiri dari 2 *tier* yang memiliki diameter yang berbeda dengan alas kue menggunakan kayu yang akan di dekorasi menyerupai taman, tempat tinggal para peri yang sesuai dengan tema pada film animasi *Tinkerbelle*.

Pada bagian alas akan di-*cover* dengan menggunakan sedikit *rolled fondant* dengan warna biru sebagai danau dan *rolled fondant* berwarna hijau untuk rerumputan. Selain itu, pemilihan warna hijau didasarkan karena warna hijau memiliki arti alami dan daya hidup (Canva.com, 2019). Yang apabila dikaitkan dengan tema dalam pembuatan *birthday cake* itu sendiri berarti mewakili kesuburan tanah di hutan tersebut. Penulis akan membuat 2 rumah peri yang akan diletakan di sisi kiri dan kanan *tier* pertama. Kemudian penulis akan membuat sebuah danau dengan beberapa bunga teratai di atasnya dengan tujuan agar terlihat lebih menarik, dan penulis akan menambahkan *corn syrup* sebagai *detail* dalam pembuatan danau tersebut. Lalu penulis akan membuat beberapa *item* tambahan sebagai *detail*, antara lain : lilin pada rumah peri, jamur dan bunga yang terletak di beberapa sisi pohon, batu-batuan di sekitar sungai.

Tier pertama merupakan bagian dasar dari kue yang memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 20 cm. *tier* pertama ini akan di lapiasi dengan *rolled fondant* dengan beberapa warna. Pada bagian atas kue menggunakan warna coklat muda dengan corak yang menyerupai kayu yang sudah di potong, kemudian untuk bagian sisi *dummy* akan menggunakan *rolled fondant* berwarna coklat tua dengan corak pohon, kemudian penulis juga menambahkan *detail* pada bagian pohon dengan memberi daun dan

bunga yang merambat, jamur yang menempel pada bagian depan rumah kayu, pintu rumah dan jendela dengan bebatuan sebagai *detail*, serta tambahn akar-akar kayu agar terlihat lebih menyerupai pohon aslinya.

Pada *tier* ke dua, dengan diameter 20 cm dan tinggi 25 cm akan dihias menyerupai konsep pada *tier* pertama , yaitu rumah kayu, namun pada *tier* kedua tidak memiliki akar dan jamur yang menempel pada dinding rumah, juga pada *tier* kedua memiliki jendela sebanyak 2 buah.

Pada kesempatan ini, penulis hanya akan berfokus pada pengaplikasian *rolled fondant* untuk mendekorasi kue sehingga penulis akan menggunakan *Styrofoam* sebagai pengganti kue.

C. Tinjauan Produk

1. Purchase Order

Purchase Order merupakan dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. *Purchase order* juga merupakan sebuah kontrak yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai barang yang ingin dibeli oleh pihak pembeli. (A Jurnal, 2019).

TABEL 1

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant putih</i>	3,7	Kg	80.000	Kg	296.000
2	<i>Dummy ϕ 30 cm; t=20 cm</i>	1	Pc	70.000	Pc	70.000
3	<i>Dummy ϕ 20 cm; t=25 cm</i>	1	Pc	50.000	Pc	50.000
4	<i>Dummy ϕ 8 cm; t = 7cm</i>	2	Pc	15.000	Pc	20.000
5	<i>Sterofom kubus persegi t= 8 cm; l= 8 cm</i>	1	Pc	15.000	Pc	15.000
6	<i>Sterofom segitiga t=11 cm; l=10 cm</i>	1	Pc	15.000	Pc	15.000
7	Pewarna Makanan Merah Ny. Liem	1	Btl	6.000	20 ml	6.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 1

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
8	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	1	Btl	3.000	15 ml	3.000
9	Pewarna Makanan Hijau Hakiki	2	Btl	3.000	15 ml	6.000
10	Pewarna Makanan Biru Hakiki	1	Btl	3.000	15 ml	3.000
11	Pewarna Makanan Cokelat Hakiki	2	Btl	3.000	15 ml	6.000
12	Pewarna Makanan Hitam Ny. Liem	1	Btl	6.000	20 ml	6.000
13	<i>Alcohol</i>	1	Btl	10.000	100 ml	10.000
14	CMC	1	Btl	3.000	43 gr	3.000
15	Maizena	1	Kg	15.000	Kg	15.000
16	Tusuk Sate	1	Pack	10.000	pack	10.000
17	Kawat	1	M	11.000	M	11.000
18	<i>Thickblock</i>	50x50	Cm	15.000	Cm	50.000
TOTAL						600.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CAKE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	Pewarna Makanan Merah Ny. Liem	1	Btl	6.000	20 ml	6.000
2	Pewarna Makanan Kuning Hakiki	1	Btl	3.000	15 ml	3.000
3	Pewarna Makanan Hijau Hakiki	2	Btl	3.000	15 ml	6.000
4	Pewarna Makanan Biru Hakiki	1	Btl	3.000	15 ml	3.000
5	Pewarna Makanan Cokelat Hakiki	2	Btl	3.000	15 ml	6.000
6	Pewarna Makanan Hitam Ny. Liem	1	Btl	6.000	20 ml	6.000
7	<i>Alcohol</i>	1	Btl	10.000	100 ml	10.000
8	CMC	1	Btl	3.000	43 gr	3.000
9	Maizena	1	Kg	15.000	Kg	15.000
10	Tusuk Sate	1	Pack	10.000	pack	10.000
11	Kawat	1	M	11.000	M	11.000
12	<i>Unsalted butter</i>	375	Gr	35.000	227 gr	58.000
13	Gula	750	Gr	15.000	Kg	11.250
14	Telur	12	Pcs	22.000	Kg	22.000
15	<i>Vanilla extract</i>	15	Gr	12.500	60 ml	3.200
16	<i>Soft flour</i>	1.875	Gr	12.000	Kg	22.500
17	<i>Baking Powder</i>	37,5	Gr	3.500	43 gr	1.790
18	Garam	7,5	Gr	2.000	250 gr	2.000
19	<i>Butter Cream</i>	1500	Gr	75.000	Kg	112.000
20	<i>Rolled fondant</i>	3.700	Gr	80.000	Kg	296.000
21	<i>Thickblock</i>	50x50	Cm	50.000	Cm	50.000
TOTAL						656.240

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

2. Standar Recipe

a. Pound Cake

TABEL 3
STANDAR RESEP POUND CAKE

POUND CAKE			Category : CAKE	
			Yield : 3 WHOLE @ Ø 30 CM	
NO	METODE	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan
2	Kocok	375 g	<i>Unsalted butter</i>	(suhu ruang) dan,
		750 g	Gula pasir	menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga berwarna putih dan mengembang. Gunakan kecepatan sedang hingga cepat.
3	Pecahan	12 pcs	Telur	(suhu ruang) ke dalam wadah
4	Masukan			Telur 6 butir dalam satu kesempatan ke dalam adonan gula dan <i>butter</i> hanya sampai tercampur dan lakukan hal yang sama untuk seluruh telurnya. Gunakan kecepatan rendah

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 3
STANDAR RESEP POUND CAKE (LANJUTAN)

<i>NO</i>	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
5	Tambahkan	15 g	Ekstrak vanilla	ke dalam adonan
6	Saring	1.875 g	Tepung cakra	Secara bersamaan ke dalam suatu wadah yang sama.
		37,5 g	<i>Baking powder</i>	
		7,5 g	Garam	
9	Masukan			¼ bagian dari bahan kering kedalam <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah.
10	Panggang			13lchoh dalam <i>oven</i> bersuhu 180° C selama 40 menit.







Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 4
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
1		<i>Almunium foil</i>	Digunakan untuk membuat motif rumput pada <i>rolled fondant</i>
2		<i>Brushes</i>	Digunakan untuk menyapu <i>fondant glue</i> pada <i>dummy</i> dan alat untuk menggambar pada <i>rolled fondant</i>
3		<i>Thickblock</i>	Digunakan sebagai alas untuk <i>cake decoration</i>
4		<i>Cetakan Fondant</i>	Digunakan untuk membuat pola bunga dan daun pada <i>rolled fondant</i>
5		<i>Draying Rack</i>	Digunakan untuk mengeringkan <i>rolled fondant</i> yang sudah dibentuk.
6		<i>Sillicon Matt</i>	Digunakan untuk sebagai alas meja untuk memipihkan, membentuk, dan mewarnai <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019


TABEL 4
DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
7		<i>Fondant Pattern</i>	Digunakan untuk membuat motif kayu pada <i>rolled fondant</i>
8		<i>Silicont Mould</i>	Digunakan untuk mencetak bagian-bagian yang lebih detail
9		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan untuk membentuk serta memberi aksen pada <i>figurinedan</i> elemen lain dalam bentuk produk
10		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan tekstur <i>rolled fondant</i> saat <i>covering</i>
11		<i>Rolling Balls Tools</i>	Digunakan sebagai alat bantu dalam pembuatan dekorasi pada <i>fondant</i>
12		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 4

DAFTAR ALAT YANG DI GUNAKAN (LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
14		<i>Small Bowl</i>	Digunakan sebagai wadah untuk menaruh warna yang sudah tercampur 16lcohol.

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

3. Recipe Costing

Untuk total *cost* harus terlebih dahulu dijumlahkan terlebih dahulu keseluruhan dari daftar harga makanan lalu dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut. (Dittmer, 2003;159)

TABEL 5

RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMAKAN FAIRY GARDEN”

BAHAN	KUANTITAS	HARGA		HARGA TOTAL
		PER UNIT	SATUAN	
<i>Unsalted butter</i>	375gr	35.000	227gr	58.000
Gula	750gr	15.000	Kg	11.250
Telur	12gr	22.000	Kg	22.000
<i>Vanilla extract</i>	15ml	12.500	60 ml	3.200
<i>Soft flour</i>	1.875gr	12.000	Kg	22.500
<i>Baking Powder</i>	37,5gr	3.500	43 gr	1.790
Garam	7,5gr	2.000	250 gr	500
<i>Butter Cream</i>	1500gr	75.000	Kg	112.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 5
RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMAKAN FAIRY GARDEN”
(LANJUTAN)

BAHAN	KUANTITAS	HARGA		HARGA TOTAL
		PER UNIT	SATUAN	
<i>Rolled Fondant</i> putih	3700gr	80.000	Kg	296.000
Pewarna Makanan Coklat Ny. Liem	30ml	5.000	Botol @15 ml	10.000
Pewarna Makanan Merah Ny. Liem	10ml	6.000	Botol @15 ml	4.000
Pewarna Makanan Hijau Hakiki	30ml	5.000	Botol @15 ml	10.000
Pewarna Makanan Kuning Hakiki	7ml	3.000	Botol @15 ml	1.400
Pewarna Makanan Hitam Ny. Liem	5ml	6.000	Botol @15 ml	2.000
Pewarna Makanan biru Hakiki	5ml	3.000	Botol @15 ml	1.000
CMC	20gr	3.000	43 gr	1.400
Maizena	500gr	20.500	Kg	10.250
Tusuk sate	15 buah	10.000	<i>Pack</i>	3.000
Kawat 0.3 mm	20cm	10.000	1 M	2.000
<i>Thickblock</i>	50x50cm	50.000	50x50cm	50.000
Total Ingredients Cost				656.240

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
DUMMY RECIPE COSTING “DEKORASI KUE BERTEMAKAN FAIRY GARDEN”

BAHAN	KUANTITI	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL
		HARGA	UNIT	
<i>Styrofoam Ø30 cm; t= 15 cm</i>	1pcs	70.000	Pc	70.000
<i>Styrofoam Ø20 cm; t=25 cm</i>	1pcs	50.000	Pc	50.000
<i>Dummy Ø 8 cm; t=7 cm</i>	2 pcs	10.000	Pc	20.000
<i>Styrofoam kubus persegi t=8 cm; l=8 cm</i>	1pcs	15.000	Pc	15.000
<i>Styrofoam kubus segitiga t=11 cm; l=10 cm</i>	1pcs	20.000	Pc	20.000
<i>Rolled Fondant putih</i>	3700gr	80.000	Kg	296.500
Pewarna Makanan Coklat Ny. Liem	30ml	5.000	Botol @15 ml	10.000
Pewarna Makanan Merah Ny. Liem	10ml	6.000	Botol @15 ml	4.000
Pewarna Makanan Hijau Hakiki	30ml	3.000	Botol @15 ml	10.000
Pewarna Makanan Kuning Hakiki	7ml	3.000	Botol @15 ml	1.400
Pewarna Makanan Hitam Ny. Liem	5ml	6.000	Botol @15 ml	2.000
Pewarna Makanan biru Hakiki	5ml	3.000	Botol @15 ml	1.000
CMC	20gr	3.000	43 gr	1.400
Maizena	500gr	20.500	Kg	10.250
Tusuk sate	15pcs	10.000	Pack	3.000
Kawat 0.3 mm	20cm	10.000	1 m	2.000
<i>Thickblock</i>	50x50cm	50.000	50x50cm	50.000
Total Ingredients Cost				600.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

4. Selling Price

Penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2009:26) pada perumusan harga jual. Berikut adalah rumus yang penulis gunakan :

$$\text{Sales} = \frac{\text{Cost}}{\text{Cost}\%} \times 100\%$$

Sumber : Miller dkk,2002

TABEL 7

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 656.240
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp. 262.494
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 918.736
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.624.960
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.650.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 8

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 600.000
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp. 240.000
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 840.000
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.400.000
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.400.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019