

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam menjadikannya kian digemari oleh masyarakat. *Cake* dapat disajikan sebagai *dessert*. Bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya menggunakan tepung terigu. Namun kini, *cake* dapat divariasikan dengan menggunakan bahan baku beraneka ragam, dengan kata lain, tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake*. Menurut Davidson (1999) *Cake* berasal dari bahasa *viking* dan mempunyai arti tepung yang dipanggang dengan gula atau madu sebagai pemanis dicampur dengan tepung, tapi tidak selalu, dengan susu dan lemak, mempunyai tekstur berpori. Dari pemaparan tersebut dapat disimpulkan bahwa banyak bahan dan cara yang bisa digunakan dalam pembuatan kue, sehingga banyak juga cara untuk membuat kue tersebut terlihat lebih menarik yaitu dengan cara mendekorasinya. Bagi kebanyakan orang, kata "kue" memunculkan gambar masa-masa indah, pertemuan yang menyenangkan, dan perayaan yang tak terlupakan, (Locicero, 2007)

Kue yang didekorasi memiliki rasa, desain yang baik dan sesuai akan membawanya ketinggian yang lebih istimewa dalam suatu perayaan. Dekorasi kue, sebagai seni dan aktivitas mengekspresikan diri dengan

berbagai cara. Dengan memikirkan dan menggambar desain, serta menetapkan warna, menguasai teknik, dan memodelkan hiasan. Selain itu, dapat menanamkan kepribadian dan ekspresi artistik kita dalam menyajikan kue dekorasi tersebut. Kita juga dapat mengubah bagian dalam dan ukuran kue menjadi karya agung yang menjulang.

Seni menghias atau mendekorasi kue pertama kali ditampilkan pada masa kerajaan Britania Raya Elizabeth ke-I atau pada 1494, pada saat itu kue hanya dihias dengan *almond paste* atau dikenal dengan nama *marzipanes*, (Garret, 2007).

Seiring perkembangan zaman, muncul berbagai macam kue-kue mulai dari *sponge* dan *butter cake* yang dimanfaatkan sebagai kue perayaan. Fungsinya pun ikut berkembang, tidak hanya sebagai kue pernikahan, tetapi juga digunakan dalam perayaan-perayaan tertentu seperti pembukaan restoran atau acara-acara *anniversary* restoran.

Perkembangan tersebut terus menjadi tren diseluruh dunia, tak terkecuali di Indonesia. Sehingga hal tersebut bisa menjadi mata pencaharian kaum-kaum di Indonesia demi memuaskan permintaan masyarakat akan kue yang didekorasi untuk acara atau perayaan tertentu. Banyak yang dapat digunakan untuk menghias kue seperti *butter cream*, *fondant icing*, *ganache*, *rolled fondant* dan cokelat.

Rolled fondant merupakan bahan dekorasi yang sangat populer. Bahan ini merupakan perkembangan dari *fondant icing*. *Fondant icing* merupakan hasil olahan gula yang memiliki rasa manis yang kuat dan berwarna putih. Teksturnya pun sangat kental dan perlu dihangatkan terlebih dahulu sebelum digunakan.

Tahun 1950-an *rolled fondant* berhasil dikembangkan, berbeda dengan *fondant icing* yang perlu dihangatkan, *rolled fondant* dibiarkan mendingin dan sesuai dengan namanya yaitu digiling menjadi lembaran untuk kemudian digunakan untuk menutupi kue (Maggret, 2018).

Menghias *cake* dengan *rolled fondant* merupakan salah satu hal yang banyak digemari karena teksturnya yang halus dan warnanya yang putih bersih. Banyak tantangan ketika kita menggunakan *rolled fondant*. *Rolled fondant* tersedia dalam beberapa warna yaitu *white, champagne, pink* dan beberapa warna lainnya. Untuk mendapatkan warna yang sesuai dengan apa yang kita inginkan dapat menambahkan pewarna dalam *rolled fondant* tersebut. Ada beberapa jenis pewarna yang dapat kita pakai; *gels, liquid*, dan pewarna makanan bubuk, namun yang lebih cocok adalah memakai pewarna pasta, karena warnanya yang lebih keluar.

Cake decoration jaman sekarang mempunyai berbagai macam variasi mulai dari bentuk, warna, maupun konsep. Maka dalam tugas akhir ini penulis mengangkat tema replika makanan Jepang yaitu “*A Set Of Japanese Traditional Sushi*”. *Food replica* juga dikenal sebagai makanan tiruan atau model makanan yang terbuat dari plastik, lilin, atau bahan serupa. Biasanya dipakai pajangan di restoran Jepang untuk mewakili hidangan yang tersedia di dalamnya. Di Jepang biasanya *food replica* disebut dengan *shokuhin sampuru* atau dalam berbahasa Inggris adalah *sample* yang sudah beredar sekitar 1917 (Nose, 2002). Namun pada tahun 1932 berdirilah sebuah perusahaan yang membuat dan menjual makanan palsu ke restoran sehingga menjadikannya produsen makanan plastik terkemuka di Jepang. *Food replica* saat ini digandrungi oleh banyak *cake*

decorator dikarenakan bentuknya yang unik dan banyak minat dari konsumen itu sendiri. Jepang sendiri memiliki banyak variasi makanan yang dapat dijadikan makanan replika salah satunya adalah sushi.

Pada umumnya makanan replika sebagai hiasan pada restoran digunakan untuk pajangan penampilan dari sebuah menu makanan selain itu juga untuk berbagai acara konsumen termasuk perayaan *anniversary* sebuah restoran Jepang ataupun pembukaan restoran baru.

Lebih dari 2.000 tahun yang lalu, Jepang belajar tentang melestarikan ikan dengan mengemas atau mengawetkan dengan garam dan beras, dengan cara membalurkan garam dapur, bubuk ragi, maupun ampas *sake*, hal itu akan menimbulkan rasa asam; makanan tersebut yang biasa kita sebut sushi atau jaman dahulu sushi di sebut *gyosho* yaitu salah satu jenis pengawetan ikan, (Judi Satrada dan Mineko, 2004). Sushi mempunyai berbagai macam jenis mulai dari bahan-bahan, bentuk, dan penampilan. Diantaranya *Nigiri sushi*, pada abad awal ke 19 *Nigiri sushi* disebut juga *sushi* jari yang banyak ditemukan di kedai-kedai di Jepang. *Nigiri sushi* pertama dicetuskan pada tahun 1824 oleh Hanaya Yohei yang menawarkan sushi jari dengan irisan ikan mentah atau makanan laut, hingga sampai saat ini *Nigiri sushi* makin populer di dunia. *Makizushi* adalah sushi berupa gulungan nasi berisi potongan mentimun dan ikan mentah yang dibungkus lembaran nori, *Makizushi* dibagi menjadi tiga, salah satunya *Futomaki* yaitu gulungan berdiameter 5 cm berisi berbagai jenis isian. *Chirashizushi* yaitu nasi *sushi* dimakan bersama irisan ikan mentah dan sayur-sayuran yang dipotong kecil-kecil. Nasi *sushi* tidak dibentuk melainkan diisikan ke dalam wadah dari kayu, piring atau mangkuk, *chirashizushi* biasanya untuk

memperingati hari-hari istimewa seperti ulang tahun anak dan perayaan Hina Matsuri. *Gunkan Sushi* adalah jenis *sushi* yang nasi dan *filling* seperti ikan mentah dibalut dengan rumput laut atau nori, *gunkan* sendiri memiliki arti “*Mothership*” atau kapal perang karena bentuknya menyerupai kapal perang.

Penulis mengangkat tema replika makanan pada dekorasi kue ini karena replika makanan sedang tren pada jaman sekarang. Dekorasi kue dengan tema replika makanan, karena replika makanan memiliki kesan yang mendetail. Dilihat dari keberagaman bentuk makanan yang dapat dibuat menarik dengan *rolled fondant* dan dapat membuatnya secara naturalisme dan sangat menyerupai bentuk aslinya, selain itu ada kecerahan warna pada tema replika makanan akan sangat menampakkan warna kebahagiaan, dan tema keceriaan akan sangat cocok dengan perayaan suatu acara seperti pembukaan restoran. Makanan replika ini dapat meningkatkan selera makan para penikmat kue tersebut karena bentuknya menyerupai suatu makanan sehingga sangat menarik untuk dinikmati.

Penulis memilih secara spesifik tema *A Set Of Japanese Traditional Sushi* adalah karena populernya *cake decoration* dengan tema replika makanan, dan makanan Jepang yang salah satunya *sushi* ini memiliki warna yang menarik untuk dijadikan *cake decoration*. *Cake decoration* ini menggunakan warna-warna dari pewarna makanan yang menyerupai makanan asli, seperti warna hijau untuk nori, oranye untuk salmon dan udang, merah muda untuk tuna, dan warna alat makan dengan kombinasi putih, abu-abu, merah dan coklat yang menimbulkan kesan rumah makan di Jepang sehingga memang mencerminkan suasana makan di Jepang. *Cake*

Decoration ini dapat digunakan untuk berbagai acara konsumen termasuk perayaan *anniversary* sebuah restoran ataupun pembukaan restoran baru.

B. Usulan Produk

“Sushi is a world of tantalizing, clean, fresh flavors. Pristinely beautiful, plump, and chewy white rice, glistening with freshness and flavored with a fragrant vinegar dressing, is topped or mixed with fresh vegetables, cheese, tofu, or whatever you desire.” (Judi Satrada dan Mineko, 2004)

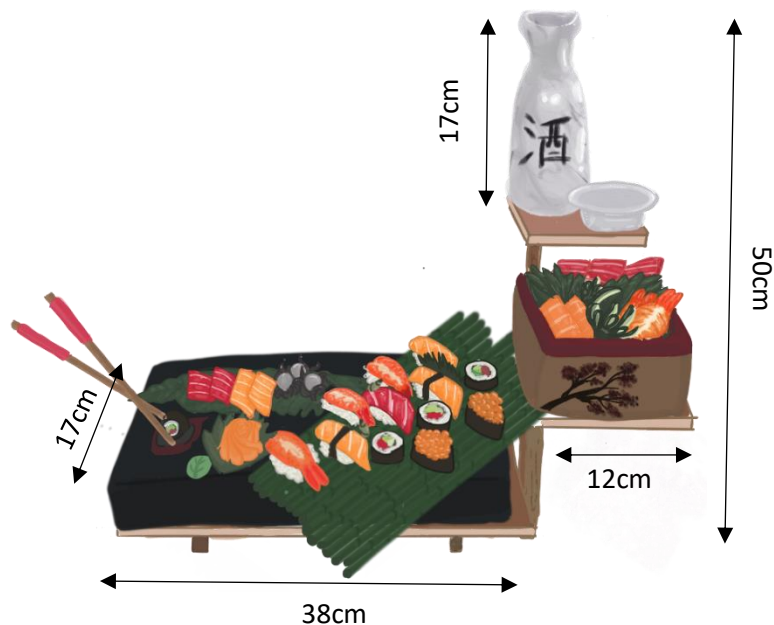
Dari pemaparan tersebut, penulis memilih tema *A Set Of Japanese Traditional Sushi* sebagai referensi bentuk dari *food replica cake decoration* untuk Tugas Akhir ini karena sushi adalah salah satu makanan jepang yang sangat populer di dunia serta banyak diminati oleh para konsumen dikarenakan rasa dan bentuknya yang unik dan kecil, namun dalam bentuknya yang kecil tersebut meliputi bermacam-macam bahan makanan seperti salmon, timun, nori dll. Maka dari itu dengan bentuk dan warnanya yang mendetail juga dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue.

C. Tinjauan Produk

“PENGAPLIKASIN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE BERTEMA *A SET OF JAPANESE TRADITIONAL SUSHI*”

Produk memiliki konsep, bentuk dan ukuran yang akan dijabarkan sebagai berikut:

GAMBAR 1
DESAIN PRODUK



1. Tema

Tema *A Set Of Japanese Traditional Sushi* memiliki warna-warna yang jelas dan lengkap dimulai dari warna gelap hingga ke warna yang lebih cerah. Pengaplikasian warna-warna ini akan melengkapi penampilan dari kue ini sendiri. Selain itu, tema ini juga memiliki keberagaman tekstur dan bentuk yang harus diaplikasikan sehingga kue dapat sangat menyerupai bentuk aslinya. Hal ini akan meningkatkan kemampuan penulis dalam hal mendekorasi kue karena tantangan dan tingkat kesulitan dalam proses yang akan menghasilkan produk yang sangat terlihat natural dan mendetail.

Berikut ini ada beberapa contoh tampilan dari makanan Jepang dalam satu paket yang akan penulis gunakan sebagai referensi bentuk yang akan penulis tampilkan pada Tugas Akhir ini, Penulis akan membuat tiga macam sushi beserta pelengkapya seperti sake sebagai minuman pendamping *sushi*, *sashimi*, *wasabi*, serta kecap asin. Makanan-makanan tersebut memiliki bentuk dan warna yang berbeda.

GAMBAR 2
SUSHI PLATTER



Sumber: Google, 2019

GAMBAR 3
TOKKURI



Sumber : Google, 2019

GAMBAR 4
CHIRASHISUSHI



Sumber : Google,2019

2. Jenis Produk

Penulis memilih *cake decoration* untuk menyelesaikan Tugas Akhir Presentasi Produk melihat peluang bisnis yang ada jika orang tidak segan membayar mahal untuk kue yang didekorasi sedemikian rupa serta peruntukan kue ini sebagai simbolis pembukaan sebuah restoran Jepang serta *anniversary* restoran Jepang tersebut, selain untuk dimakan orang juga melihat dari segi keindahan kue tersebut.

3. Desain Produk

Produk-produk ini menjadi satu kesatuan dalam *platter*. Berikut adalah desain produk dan ukurannya.

Produk dibagi menjadi tiga bagian :

1. *Tokkuri* : Merupakan sebuah replika minuman khas Jepang yang akan diaplikasikan dengan kue asli, namun penulis akan menggunakan dummy yang sudah dipotong berbentuk tabung menyerupai botol dengan ukuran tinggi 18 cm dan diameter 8 cm . Botol akan dicover dengan *rolled fondant* berwarna putih tulang dan diberi detail serta *ornament* lain agar menyerupai bentuk botol sake asli, dengan pencampur warna abu-abu secara *marble* akan menambahkan aksen keramik pada botol minuman sake ini disertai gelas sake yang berukuran tinggi 5 cm dan diameter 4 cm.
2. *Sushi platter* : Merupakan satu paket sushi yang ditelakkan pada piring hitam panjang dan bambu berisi *sashimi*, *tsuma*, *wasabi*, *shoyu*. Piring hitam dibuat dengan menggunakan dummy yang

dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam, serta bambu terbuat dari *fondant* berbentuk panjang dan setengah lingkaran agar menyerupai seperti alas bambu yang biasa dipakai dalam penyajian sushi. Ada beberapa macam sushi yang akan digunakan dalam pembuatan makanan replika diantaranya *Nigiri Sushi*, *Futomaki Sushi*, dan *Gunkan sushi*. *Nigiri Sushi* penulis menggunakan ikan salmon, udang, dan tuna. Salmon akan dibuat menggunakan *fondant* yang berwarna oranye menyerupai irisan ikan salmon, untuk nasi pada *Nigiri sushi* penulis akan membuat butiran-butiran nasi agar terlihat detail seperti nasi asli. Tuna pada *Nigiri sushi* juga menggunakan *fondant* dan diberi warna merah muda menyerupai warna irisan tuna, Udang pada *nigiri sushi* pun juga menggunakan *fondant* berbentuk udang yang sudah dikupas sehingga siap dimakan, *fondant* itu sendiri diberi warna oren agak kekuningan agar menyerupai udang asli, serta diberi aksan garis-garis merah pada badan udang. *Futomaki sushi* ini adalah sushi roll yang berisi timun, ikan salmon atau tuna. *Gunkan sushi*, sushi ini berbentuk seperti kapal perang di Korea, *Gunkan* adalah sushi yang dibalut dengan nori serta dibentuk menyerupai kapal perang, serta terdapat topping di atasnya biasanya berupa *tobiko* atau telur ikan ini dibuat satu-persatu butiran dari agar-agar untuk menyerupai bentuk aslinya. Sushi-sushi tersebut dapat diaplikasikan dengan kue asli, namun penulis akan menggunakan *fondant*. Dalam pembuatan *tsuma* (irisan lobak) penulis akan menggunakan *rolled fondant*

dibentuk panjang tipis menyerupai irisan lobak. Adapun satu pasang sumpit dan dedaunan sebagai aksesoris pelengkap agar terlihat lebih nyata. Seluruh permukaan kue akan diolesi *neutral gel* dan *alcohol* lalu diberi warna yang sesuai untuk memberi efek segar pada kue *sushi platter* ini.

3. *Chirasizushi* : Merupakan tampilan replika sushi yang disajikan di mangkuk. Mangkuk *chirasizushi* sendiri dapat menjadi bahan utama yang bisa diaplikasikan pada kue asli. Namun penulis akan menggunakan *dummy* dari *styrofoam* dengan ukuran panjang 12 cm dan tinggi 7 cm. Mangkuk akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna coklat kehitaman dan diberi *rolled fondant* berwarna merah pada bibir mangkuk. Isi dari *chirashizushi* ini sendiri terdapat nasi untuk dibawahnya, tiga potong salmon, tiga potong tuna, ketimun, dua potong udang, dan dua buah daun *green shiso* untuk di atas nasi. Untuk finishing permukaan *chirasizushi* diolesi *neutral gel* dan *alcohol* agar memberi efek segar pada ikan-ikan dan sayuran yang ada diatasnya.

4. Standard Recipe

TABEL 1
RECIPE BUTTER CAKE

Halaman :1 dari 1

jumlah porsi : 1 *Cake Forms* (30cm x 20cm)

Tanggal : September 2019

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Campurkan	939gr 750gr	<i>Soft Butter</i> <i>Granulated sugar.</i>	Hingga gula tercampur dan larut dengan <i>butter.</i>
2	Campurkan	846gr <i>little</i>	Tepung Garam	Ke dalam adonan <i>butter.</i>
3	Pecahkan Masukkan	15 butir	Telur	Di dalam bowl. Ke dalam adonan tepung.
4	Masukkan	Sedikit	Vanilla Essence	Ke dalam adonan.
5	Panggang			Dengan suhu 175 ⁰ C. Selama 40 menit.
6	Dinginkan			Sampai mencapai suhu ruang.

Sumber : STP NHI Bandung, 2019.

TABEL 2
RECIPE GANACHE

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	250ml 250gr	<i>Cream</i> <i>Granulated</i> <i>sugar.</i>	Hingga hangat.
2	Tempatkan	250gr 25gr	<i>Dark</i> <i>Chocolate</i> <i>Couverture.</i> <i>Butter</i>	Dalam satu mangkok.
3	Masukkan			Adonan <i>cream</i> ke dalam cokelat dan <i>butter.</i>
4	Aduk			Hingga merata.
5	Dinginkan			Hingga suhu ruang.

Sumber: Ritz-Carlton Bali Hotel, 2019

TABEL 3
RECIPE MATCHA CAKE

Halaman :1 dari 2

jumlah porsi : 1 kue

Tanggal : September 2019

ukuran per porsi 3 loyang

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Aduk	3pcs 225gr 3pcs	Kuning telur <i>Granulated sugar</i> Telur	Di dalam <i> bowl </i> dengan menggunakan <i> mixer </i> hingga gula larut.
2	Aduk	135gr 25gr	<i>Egg white</i> <i>Granulated sugar</i>	Ke dalam adonan gula.
3	Campurkan	100gr 37gr	<i>Soft Flour</i> <i>Greentea powder</i>	Ke dalam adonan gula dan susu.
5	Campurkan			Adonan kuning telur dengan putih telur.
6	Aduk			Adonan telur dengan tepung secara perlahan.
7	Tuang			Ke loyang.
8	Panggang			Dengan suhu 180 ⁰ C selama 25 menit.
9	Dinginkan			<i>Finishing</i> menggunakan <i>pastry cream</i> dengan <i>red bean paste</i> .

Sumber : Ritz-Carlton Hotel Bali, 2019

TABEL 4
RECIPE PASTRY CREAM

Halaman : 1 dari 2

jumlah porsi : 800gram

Tanggal : September 2019

ukuran per porsi : -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	75gr 500ml	<i>Sugar</i> <i>Milk</i>	Sampai hangat
2	Campurkan	25gr 40gr	<i>Sugar</i> <i>Custard powder</i>	Di dalam <i>bowl</i>
3	Masukkan	4	<i>Egg Yolk</i>	Ke dalam <i>custard</i> dan <i>sugar</i> .
4	Pancing	1 <i>laddle</i>	<i>Hot Milk</i>	Dalam adonan <i>custard</i> .
5	Masukkan			Semua adonan <i>custard</i> ke dalam <i>hot milk</i> .
6	Campurkan			Sampai menjadi <i>cream</i> dan mengeluarkan <i>bubble</i> .
7	Pindahkan			Dari <i>pan</i> dan dinginkan.

Sumber : STP NHI Bandung, 2018

TABEL 5

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN FONDANT

ROLLED FONDANT			Yield	: 3000gr
No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
1	Siapkan Campurkan dengan Siapkan <i>Roll</i> Taruh Pipihkan Potong	200g 2ml 4ml 3ml 2g	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>fleshtone</i> Pewarna kuning tua Pewarna oranye <i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Hingga rata, sampai warnanya seperti irisan ikan salmon. <i>Fondant</i> berwarna putih tersebut untuk membuat serat-serat salmon. <i>Fondant</i> putih tersebut di atas <i>fondant</i> berwarna oranye. Rolled fondant tersebut lalu Seperti irisan ikan salmon.
2	Siapkan Campurkan dengan Siapkan Roll Taruh Pipihkan Potong	200g 2ml 2ml 2g	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna kuning tua <i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Uleni hingga warna tercampur merata, seperti irisan ikan tuna. Fondant berwarna putih tersebut untuk membuat serat-serat pada ikan tuna. Fondant putih tersebut diatas fondant berwarna orange. Rolled fondant tersebut lalu Seperti irisan ikan tuna.
3	Siapkan Timbang Bentuk Siapkan	120g 100g	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Masing-masing 17gr. Seperti <i>nigiri sushi</i> . Berjumlah 7 buah. Untuk membentuk butiran nasi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 5

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN
FONDANT**

(LANJUTAN)

No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
4	Siapkan Campurkan dengan	50gr 3ml 5ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam Pewarna hijau	Hingga warna tercampur merata. Untuk membuat nori.
5	Siapkan Campurkan dengan Keringkan	150g 4ml 5ml 7ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning tua Pewarna hitam Pewarna hijau Bambu	Hingga warna tercampur merata. Untuk membuat bambu. Sampai dapat dirangkai menjadi satu kesatuan, untuk alas pada <i>sushi</i> . Jika sudah kering rangkai bambu satu persatu dan dieratkan dengan <i>CMC</i> .
6	Siapkan Campurkan dengan Buatlah Siapkan Lapisi <i>Roll</i> <i>Covering</i>	400g 3ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna cokelat <i>Dummy</i> <i>Dummy</i> <i>Fondant</i>	Hingga warna tercampur rata. Dua warna yang muda dan tua, karena akan dibentuk <i>marble</i> . Untuk <i>cover</i> mangkok pada bagian bawah. Berbentuk mangkok Dengan <i>CMC</i> agar <i>fondant</i> menempel. Yang sudah diwarnai hingga pipih untuk <i>covering</i> . <i>Dummy</i> tersebut hingga tertutup rata.
8	Siapkan Campurkan dengan <i>Roll</i>	200g 6ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> berwarna merah	Hingga warna tercampur rata. Untuk <i>cover</i> mangkok pada bagian atas. Tersebut hingga pipih untuk <i>covering</i> bagian atas <i>dummy</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

TABEL 5

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN
FONDANT**

(LANJUTAN)

No.	Metode	QTY	Bahan	Keterangan
9.	Siapkan Campurkan dengan	190g 10g 2ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Biarkan tetap berwarna putih Hingga tercampur rata. Warnai <i>marbled</i> seperti warna keramik. Untuk <i>cover</i> pada botol <i>sake</i> .
10.	Siapkan Campurkan dengan Siapkan Campurkan dengan Bentuk Pipihkan Potong	100g 3ml 2ml 10g 4ml 2ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna hijau <i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam <i>Fondant</i> berwana hijau muda <i>Fondant</i> berwarna hijau tua	Hingga warna tercampur rata. Untuk membuat bentuk seperti timun. Hingga tercampur rata, untuk membuat kulit timun. Bulat memanjang menyerupai timun Menyelimuti <i>fondant</i> berwarna muda tersebut Hingga menyerupai irisan timun
12	Siapkan Campurkan dengan Pipihkan Potong	50g 3ml 1ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam	Hingga tercampur rata. Untuk membentuk daun <i>shio</i> . <i>Fondant</i> lalu Menyerupai daun <i>shio</i> .
13	Siapkan Campurkan Potong Keringkan	100g 5ml 2ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna merah Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata Menjadi empat bagian menyerupai bentuk tempat kecap asin. Hingga dapat dirangkai menggunakan <i>CMC</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

5. Purchase List

Berikut ini adalah *purchase list* atau daftar barang yang perlu dibeli untuk membuat *A Set Of Japanese Traditional Sushi* untuk pembuatan Tugas Akhir Presentasi Produk.

TABEL 6
PURCHASE LIST MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	SPE-SIF-KASI	KUAN-TI-TAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	<i>Thick block</i>	40 cm x 20 cm	1	Botol	Rp. 50,000	Rp. 50,000
2	Pewarna merah	Pewarna Ny.Liem	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
3	Pewarna hitam		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
4	Pewarna kuning tua		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
5	Pewarna kuning muda		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
5	Pewarna hijau		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
6	Pewarna cokelat		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
7	Pewarna oranye		1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
7	Pewarna fleshtone	Chefmaster	1	Botol	Rp. 24,000	Rp. 24,000
8	Tepung pati jagung	Maizena 328	500	Gr	Rp. 16,000	Rp. 8,000
9	<i>Neutral gel</i>		1	Botol	Rp. 23,000	Rp. 23,000
10	<i>Drinking Alcohol</i>	Smirnoff	1	Botol	Rp. 70,000	Rp. 70,000
11	CMC	Kupu-kupu	1	Botol	Rp. 3,000	Rp. 3,000
12	<i>Fondant</i>	Bakels	3	Kg	Rp. 495,000/7Kg	Rp. 495,000
13	<i>Dummy</i>		2	Buah	Rp. 60,000	Rp. 60,000
TOTAL						Rp. 775,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 7
PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	Telur	33butir	Kg	Rp. 23,000	Rp. 23,000
2	<i>Rolled fondant</i>	3000	Gr	Rp. 495,000	Rp. 212,200
3	Pewarna merah	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
4	Pewarna hijau	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
5	Pewarna hitam	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
6	Pewarna kuning tua	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
7	Pewarna kuning muda	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
8	Pewarna coklat	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
9	Pewarna oranye	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
10	Pewarna fleshtone	1	Botol	Rp. 25,000	Rp. 25,000
12	<i>CMC</i>	1	Botol	Rp. 3,000	Rp. 3,000
13	Alkohol	1	Botol	Rp. 70,000	Rp. 70,000
14	<i>Neutral Gel</i>	150gr	300gr	Rp. 23,000	Rp. 23,000
15	Pewarna coklat	1	Botol	Rp. 6,000	Rp. 6,000
16	Pewarna fleshtone	1	Botol	Rp. 25,000	Rp. 25,000
17	<i>CMC</i>	1	Botol	Rp. 3,000	Rp. 3,000
18	Alkohol	1	Botol	Rp. 70,000	Rp. 70,000
19	<i>Neutral Gel</i>	150gr	300gr	Rp. 23,000	Rp. 23,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 7
PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
20	Gula	1.600gr	Kg	Rp. 11,000	Rp. 11,000
21	<i>Soft flour</i>	1.066gr	Kg	Rp. 10,000	Rp. 10,000
22	<i>Greentea powder</i>	5gr	50gr	Rp. 43,300	Rp. 43,300
23	<i>Redbean paste</i>	100gr	550gr	Rp. 25,000	Rp. 4,545
24	<i>Rice crispy</i>	250gr	Kg	Rp. 52,000	Rp. 13,000
25	<i>White chocolate compound</i>	150gr	Kg	Rp. 112,000	Rp. 16,800
26	<i>Butter</i>	946gr	Kg	Rp. 115,000	Rp. 115,000
27	<i>Dairy Cream</i>	250ml	250ml	Rp. 39,000	Rp. 39,000
28	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	250gr	½ kg	Rp. 85,000	Rp. 42,500
29	Milk	500ml	Kg	Rp. 11,000	Rp. 5,500
30	<i>Custard Powder</i>	40gr	300gr	Rp. 28.500	Rp. 28,500
31	<i>Agar-agar</i>	5gr	Scht	Rp. 3,800	Rp. 3,800
TOTAL					Rp. 858,145

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

6. *Recipe Costing*

Untuk total *cost* kita harus menjumlahkan keseluruhan dari daftar harga bahan makanan yang digunakan, lalu dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut (Dittmer, 2003;159)

TABEL 8

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	<i>Rolled fondant</i>	3000gr	1 pail @7kg	Rp. 495,000	Rp. 212,200
2	<i>Thick Block</i>	40cm x 20cm	Buah	Rp. 50,000	Rp. 50,000
3	<i>Dummy</i>	2	Buah	Rp. 60,000	Rp. 60,000
4	Pewarna merah	15ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 3,000
5	Pewarna hijau	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
6	Pewarna hitam	20ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 4,000
7	Pewarna kuning tua	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
8	Pewarna kuning muda	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
9	Pewarna coklat	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
10	Pewarna flestone	10ml	Botol @21ml	Rp. 25,000	Rp. 11,900
11	Pewarna Oranye	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
11	<i>CMC</i>	5gr	Botol @43gr	Rp. 3,000	Rp. 400
12	Alkohol	50ml	Botol @200ml	Rp. 70,000	Rp. 17,500
13	<i>Neutral Gel</i>	150gr	300gr	Rp. 23,000	Rp. 11,500
14	Tepung pati jagung	500gr	Kg	Rp. 16,000	Rp. 8,000
TOTAL					Rp. 388,300

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 9**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE**

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	Telur	33 Butir	Kg	Rp. 23,000	Rp. 23,000
2	<i>Rolled fondant</i>	3000gr	Pail @7kg	Rp. 495,000	Rp. 212,200
3	Pewarna merah	15ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 3,000
4	Pewarna hijau	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
5	Pewarna hitam	20ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 4,000
6	Pewarna kuning tua	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
7	Pewarna kuning muda	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
8	Pewarna coklat	10ml	Botol @30ml	Rp. 6,000	Rp. 2,000
9	Pewarna fleshtone	10ml	Botol @21ml	Rp. 25,000	Rp. 11,900
10	<i>CMC</i>	5gr	Botol @43gr	Rp. 3,000	Rp. 400
11	Alkohol	50ml	Botol @200ml	Rp. 70,000	Rp. 17,500
12	<i>Neutral Gel</i>	150gr	300gr	Rp. 23,000	Rp. 23,000
13	Tepung pati jagung	500gr	Kg	Rp. 16,000	Rp. 8,000
14	Gula	1.600gr	Kg	Rp. 11,000	Rp. 17,600
15	<i>Soft flour</i>	1.066gr	Kg	Rp. 10,000	Rp. 10,700
16	<i>Geentea powder</i>	5gr	50gr	Rp. 43,300	Rp. 4,330
17	<i>Red bean paste</i>	100gr	550gr	Rp. 25,000	Rp. 4,545
18	<i>Rice crispy</i>	250gr	Kg	Rp. 52,000	Rp. 13,000
17	<i>White chocolate compound</i>	150gr	Kg	Rp. 112,000	Rp. 16,800
18	<i>Butter</i>	946gr	Kg	Rp. 115,000	Rp. 108,790

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 9
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	PASAR HARGA	HARGA TOTAL
19	<i>Dairy Cream</i>	250ml	250ml	Rp. 39,000	Rp. 39,000
20	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	250gr	½ kg	Rp. 85,000	Rp. 42,500
21	Milk	500ml	Kg	Rp. 11,000	Rp. 5,500
22	<i>Custard Powder</i>	40gr	300gr	Rp. 28.500	Rp. 3,800
23	Agar-agar	5gr	1scht (5gr)	Rp. 3,800	Rp. 3,800
TOTAL					Rp. 581,365

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

7. *Selling Price*

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

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

Sumber : Miller dkk,2002

TABEL 10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 581,365
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp. 290,683
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 872,048
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2,491,565
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2,500,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 11

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 388,300
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp. 194,150
<i>TOTAL COST</i>	Rp 582,450
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 1,664,143
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 1,700,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 201

7. Kebutuhan Alat

TABEL 12

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Small bowl</i>		Digunakan sebagai wadah untuk menaruh warna yang sudah tercampur alkohol.
2.	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .




Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019.

TABEL 12
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
3.	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i> sesuai kebutuhan dalam skala kecil.
4.	<i>Decorating tools</i>		Digunakan untuk memberi detail dan membentuk dekorasi sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
5.	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 12
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
6.	<i>Precision knife</i>		Digunakan untuk memberi detail pada dekorasi.
7.	Gelas		Digunakan untuk membentuk gelas sake.
8.	<i>Silicone mat</i>		Digunakan sebagai alas pada saat pengerjaan.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 12
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
9.	Kuas		Digunakan untuk menempel bagian-bagian <i>rolled fondant</i> dan memberi warna.
10.	<i>Straw</i>		Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> agar menyerupai bambu.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

A. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- *Ciper Kost* : Jalan Cipaku Permai No. 8-10 Cidadap, Bandung

2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Produk

- *Pastry Kitchen* STP NHI Bandung : Jalan Dr. Setiabudi No. 186 Bandung, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

3. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- September 2019

4. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Januari 2020

